

## Medienbeobachtung für Mühlenchemie

Titel	Süddeutsche Zeitung	Medienart	Printmedium
Titelzusatz		Medientyp	Tageszeitung
Erscheinungstermin	15.10.2009	Verbreitung	Überregional
Auflage	444983	Originalgröße	Eine Spalte

# Süddeutsche Zeitung

## Unsere Marktführer

### Neues Mehl und alte Säcke

Viele deutsche Unternehmen gehören zu den besten auf dem Weltmarkt – es sind Mittelständler und Konzerne, sie kommen aus Ballungsräumen und aus der Provinz. Die SZ stellt jene Firmen vor, die auf ihrem Geschäftsfeld zu den größten drei der Welt zählen. Heute: **Mühlenchemie** aus Ahrensburg, weltweit führend bei der Mehlbehandlung.

Streng genommen ist die Firma Mühlenchemie aus der Nähe von Hamburg auf zwei Gebieten weltweit führend: bei der Behandlung von Mehl und beim Sammeln historischer Mehlsäcke. Doch eins nach dem anderen. Dass Mehl nicht gleich Mehl ist, davon weiß jeder Bäcker ein Lied zu singen. Es gibt verschiedene Qualitäten von Mehl, und die müssen standardisiert sein. Um die Standards einzuhalten, brauchen die Müller Zusatzstoffe. Und die liefert das 1923 gegründete Unternehmen Mühlenchemie. „Unser Kerngebiet ist die Mehlverbesserung, von der klassischen Mehlbehandlung bis hin zu Fertigmehlen“, heißt es in der Selbstdarstellung der Firma.

Die Schleswig-Holsteiner sind bekannt dafür, Mehl aus aller Welt zu veredeln. Auf diese Weise können zum Beispiel Ernteschäden kompensiert, der Proteingehalt verbessert, Weizenmischungen optimiert und unterschiedliche Qualitäten ausgeglichen werden. Weiteres Arbeitsgebiet des Unternehmens ist „die anwendungstechnische Erforschung der Backeigenschaften von Enzymen im Zusammenspiel mit Emulgatoren, Oxidati-

onsmitteln und anderen Inhaltsstoffen“. Unter dem Motto „Wir bauen Qualität ins Mehl ein“ beliefert Mühlenchemie weltweit mehr als 1000 Weizenmüllereien mit Zusatzstoffen zur Mehlstandardisierung und Mehlanreicherung.

Dabei werden jährlich etwa 50 Millionen Tonnen Weizenmehl in 110 Ländern mit Vitamin- und Mineralstoffzusätzen aus Ahrensburg vermischt. „Umgerechnet auf Brot heißt das: 900 Millionen Menschen werden täglich mit Brot aus veredelten Mühlenchemie-Mehlen ernährt“, so das Unternehmen. Trotz der Finanzkrise spürt Inhaber Volkmar Wywiol keine Kreditklemme, „die Banken stehen voll hinter uns“. Mit 90 Mitarbeitern erwirtschaftet Mühlenchemie derzeit einen Jahresumsatz von 50 Millionen Euro. Eine Herausforderung sei allerdings der schwache Dollar.

Muße kann Wywiol in seinem Mehlsackmuseum finden, das er im Sommer vergangenen Jahres in Wittenburg eine Autostunde östlich von Hamburg eröffnete. Das Flour Art Museum beherbergt mittlerweile 1925 Mehlsäcke aus 115 Ländern. Die Idee zu dem größten Mehlsackmuseum der Welt hatte Wywiol vor etwa zehn Jahren am Strand von Dubai, wo er über einen angeschwemmten leeren Mehlsack stolperte. „Die schöne Hülle des Mehls ist ein erstklassiger Bedeutungsträger, der Auskunft gibt über die existentielle Bedeutung des Weizens für die Menschheit“, sagt Wywiol. Die Idee vom Kulturgut Mehlsack ließ ihn nicht mehr los, und so wächst die Sammlung immer weiter. ds



Viele Brote bestehen aus veredeltem Mühlenchemie-Mehl. Foto: oh