

# Alte Mühle, neuer Schwung

## In der Adlermühle in Bahlingen wird kulinarische Grundlagenarbeit geleistet

Richtig idyllisch, wie die Alte Dreisam zwischen Eichstetten und Bahlingen durch reich bestellte Felder und Auen fließt. Am Ortseingang von Bahlingen schließlich treibt das Dreisamwasser, im Mühlkanal gesammelt, die Turbine der Adlermühle. Mühlenbetrieb seit 700 Jahren und eine Welt für sich, mit einem ganz speziellen Sound. Allein wie die meterlangen, in Jahrzehnten eingelaufenen Transmissionsbänder die Energie vom Bachbett bis unter die Dachbalken des dreistöckigen Mühlenhauses hochorgeln, über Wellen, Schwungräder und Umlenkrollen bis in hinterste Winkel und alles scheint wie vom großen Obermaschinisten für die Ewigkeit installiert. Wie das Korn durch die Schaugläser stetig abwärts wandert, bevor es zwischen den Zylindern der Walzenstühle zerrieben wird, wieder und wieder gesiebt, feiner und feiner ausgemahlen, schließlich in festen, weißen Papiersäcken landet. Oder in Tüten mit dem roten Emblem der Adlermühle und der Aufschrift „Brotmehl Type 1000“, woraus seit eh und je das helle Kaiserstühler Bauernbrot gebacken wird. Eine Mühle ist ein Institut für kulinarische Grundlagenarbeit.

Nun hat die 700 Jahre alte Adlermühle eine Frischzellenkur in Form von Einheirat abbekommen. Der gelernte Physiker Dr. Hubert Gilly und der Maschinenbauer Linus Spiegelhalter haben Müllers Töchter lieb gewonnen und die Müllerei gleich dazu. So kann Hubert Gilly ziemlich unvermittelt auf dem Absatz wenden und ins Mühlenhaus eilen, zurückgekehrt wirkt er dann etwas ruhiger: „In einer Mühle läuft eben viel Material schnell durch.“ Und wenn Linus Spiegelhalter sein Rüttelpult erklärt, das den Krautsamen vom guten Korn scheidet, dann ist auch da einige Zuneigung im Spiel. Dazu kommt ein eindeutiges Konzept: als Seiteneinsteiger pflegt das Duo besonders das klassische Sortiment. Also Mehl von Weizen, Roggen und Dinkel in allen gängigen Ausmahlgraden, auch in Bioqualität, dazu Spezialitäten wie Pizza- und Spätzlemehl, oder auch Maisgries für die Polenta. Mit den modischen Vielkorn- und Selbsterfahrungsmischungen hat man es dagegen nicht so. „Man könnte damit sicher Geld verdienen“, aber die beiden Adlermüller wollen vor allem anderen ein breites Sortiment von Basisprodukten in bester Qualität bieten. „Unser Schwerpunkt liegt auf dem Mehl. Man kann das auch streng konservativ nennen.“ Also sieht der große Mühlenladen aus wie ein richtiger Mühlenladen und nicht wie eine Puppenstube mit ein paar netten Mehlütchen. Zu all dem wird von der Adlermühle noch eine mehlnahe Informationspolitik gepflegt. So gibt es Info-Blätter zu Basisthemen wie Hefeteig, Sauerteig und Grundrezepten (auch im Internet). Und gleich, ob ein Teig mal wieder besonders lang (viel Kleber) oder arg kurz (viel Stärke) geraten ist, im Mühlenladen weiß immer jemand Rat. Wobei das Fazit nach unzähligen Kundengesprächen doch überrascht: „Leute, die backen wollen, bekommen zuviel erzählt. Also erzählen wir Ihnen, dass es einfach ist.“ Ein gutes Mehl nehmen, dem Teig viel Zeit geben, alles weitere ist üben, und nochmal üben. Materialgefühl und Handlungssicherheit gewinnen. Handwerk eben. „Wenn wir backen schmeckt es auch nicht immer gleich.“ Aber es schmeckt. Neulich, zum 40. Geburtstag von Hubert Gilly, gab es im Mühlenhof ofenfrisches Holzofenbrot. „Die Leute haben alles andere stehen lassen und ein Butterbrot nach dem anderen gegessen.“

Adler Mühle, Eichstetter Straße 3, 79353 Bahlingen. Tel: 07663-914777, Mühlenladen von Mo – Fr 8.30-12.30/14.00-19.00, Sa 8.30-13 Uhr. Versand: [www.adler-muehle.de](http://www.adler-muehle.de). Marktstand in Emmendingen (Di), Kirchzarten (Fr) und Fr-Stühlinger (Sa).