



Torsten Wywiol in der betriebseigenen Backstube

Foto: Christoph Krelle

Gesundes Mehl für die Welt

Mühlenchemie GmbH & Co. KG ◀ Mehl ist nicht gleich Mehl. Bei der Mehlerarbeitung gehen wichtige Nährstoffe verloren. Individuelle Lösungen dafür, wie diese wieder zurück ins Mehl gelangen, bietet die Mühlenchemie GmbH & Co. KG in Ahrensburg. Als Weltmarktführer in der Mehleredelung hat sie einen großen Anteil am Erfolg der Stern-Wywiol Gruppe GmbH & Co. KG.

Nicht überall wächst Getreide. Dort, wo es wächst, unterliegt es oft Umweltschwankungen. Ein Müller kann daraus vielleicht ein ganz gutes Mehl machen, doch teilweise ist es unmöglich, ohne Beigabe von Zusatzstoffen die Qualität zu steigern. Dann ergeben sich viele Fragen: Welche Zusatzstoffe werden wofür benötigt? Welche Nährwerte

enthalten sie? In welcher Menge sollten sie gemischt werden? Wie verändern sich die Backeigenschaften? Und ist die Qualität des Produkts am Ende wirklich besser?

Im Stern-Technology Center der Stern-Wywiol Gruppe in Ahrensburg, deren Jahresumsatz bei mehr als 444 Millionen Euro liegt, hat die Mühlenchemie ihr Labor – mit eigener Mühle und Backstube. Hier arbeiten Anwendungsforscher daran, solche Fragen zu beantworten. „Wir sind fähig, die Produktionsstufe unserer Kunden zu simulieren, damit wir ihnen sagen können, mit welchen Ingredienzen sie welchen Erfolg haben“, erklärt der geschäftsführende Gesellschafter Torsten Wywiol. „Ob es darum geht, ein Brot mit viel Volumen zu backen oder ein Brötchen mit einer gewissen Krume – wir finden heraus, wie das geht.“



Hidden Champions

Weltklasse aus dem Norden

1923 wurde die Mühlenchemie gegründet, 1990 in die Stern-Wywiol Gruppe integriert. Früher war der Betrieb ein Full-Service-Anbieter rund um die Mühle – heute rund ums Mehl. Seit etwa zehn Jahren ist er Marktführer in der Mehleredelung. „Diese Position haben wir uns durch unsere Präsenz in Entwicklungsländern erarbeitet. Denn dort mangelt es nicht nur an günstigen und hochwertigen Rohstoffen, sondern auch an Wissen über Ernährung, Produktion und Backen.“

Die Mühlenchemie unterstützt Müllereibetriebe in 138 Ländern. Dabei geht es nicht nur darum, wie aus Mehl hochwertige Lebensmittel werden, sondern wie man Hunger und Nährstoffmangel bekämpfen kann. Vitamin A, Folsäure und Eisen sind die am meisten fehlenden Mineralstoffe. Durch die Anreicherung von Mehl mit Mikronährstoffen strebt die Mühlenchemie in Kooperation mit UNICEF, WHO und anderen Organisationen danach, Ernährung gesünder zu machen.

Für die 150 Mitarbeiter sind Kompetenz, Flexibilität und Tempo die Erfolgsfaktoren. „Wir können unseren Kunden sehr schnell mitteilen, welche Ingredienzen sie verwenden müssen – noch bevor die Rohstoffe bei ihnen abgeladen werden“, betont Wywiol. Sobald dem Labor die Getreideproben vorliegen, werden diese gemahlen. Daraufhin wird eine Rheologie über die theoretischen Backeigenschaften erstellt, die mit dem Ergebnis in der Backstube überprüft wird.

In der Stern-Wywiol Gruppe ist die Mühlenchemie mit zehn weiteren Betrieben aus dem Bereich der „Food & Feed Ingredients“ vernetzt. Wie mutig das Unternehmen expandiert, zeigt es mit einem 800 Quadratmeter großen Labor, das in Russland entsteht. „Wir lassen uns von der Politik nicht beeinflussen und glauben an die Langfristigkeit in diesem Markt“, so Wywiol. Für die Zukunft ist zudem ein neues Stern-Technology Center in Afrika geplant. ◀

◀

Autor: Christoph Krelle, freier Journalist
redaktion@ihk-sh.de