

Vom alten Wasserrad zum neuen Mühlenlädle

Die Bentelmühle in Flacht feiert heute Jubiläum – Rückblick auf eine Zeit voller Veränderungen

Weissach. Das Handwerk des Müllers hat eine lange Tradition – und muss sich immer wieder neuen Herausforderungen stellen. In Flacht schafft dies die Bentelmühle mit Erfolg. Heute wird das Familienunternehmen 50 Jahre alt.

Von Stefan Bolz

Die Grundmauern der Mühle im Strudelbachtal stammen wohl aus dem 15. Jahrhundert. Und auch sonst erinnert vieles an dem Mühlenhof gleich unterhalb des Edeka-Marktes an alte Zeiten: die mächtigen Mahlwerke, die betagten Maschinen, der Mehlstaub, der im Sonnenlicht flimmert. Und doch hat sich fast alles verändert, seit Helmut und Ilse Bentel die Getreidemühle im April 1959 gekauft haben. „Damals war das eine typische kleine Mühle mit angeschlossener Landwirtschaft“, erzählt der heutige Inhaber Rolf Bentel. Das alte Wasserrad war nicht mehr in Betrieb, stand aber noch. Und auch der Mühlteich ein Stück bachaufwärts war noch da.

Zu Beginn der sechziger Jahre machten zwar motorbetriebene Mahlwerke die Arbeit leichter. Ein kleiner Müller zu sein war aber immer noch kein Zuckerschlecken, erinnert sich Rolf Bentel: „Auch wir Kinder mussten regelmäßig ran. Mehl richten, beim Ausfahren helfen... und ein Samstag war erst geschafft, wenn wir die Mühle geputzt hatten“, erzählt der Spross einer alten Müller-Dynastie. Dem die Arbeit nichts ausgemacht hat, weil man das eben so gewöhnt war in einer Familie, in der vom Opa über den Patenonkel bis zu diversen Vettern alle Müller waren.

Im Jahr 1965 begannen die Bentels mit dem Ausfahrservice. Zuerst holte man bei den Landwirten das Getreide vom Boden und brachte das fertige Mehl wieder. Doch schon nach einigen Jahren fuhr der kleine Familienlastwagen auch zu Privatkunden. Im heimischen Betrieb wurde ebenfalls investiert – in größere Silos, in Reinigungsanlagen und Maschinen. „Manchmal standen die Bauern mit ihren Treckern bis hinauf zur Straße, um hier ihr Korn mahlen zu lassen“, erzählt Rolf Bentels Schwester Barbara Gommel.

Eine weitere wichtige Weiche für den Familienbetrieb stellten die Bentels, als 1983



Gruppenbild mit Seniorchefin: Barbara Gommel, Rolf Bentel, Ilse Bentel, die Angestellte Ute Kaiser und Alexandra Bentel in der alten Mühle im Strudelbachtal. Foto: factum/Rebstock

das erste kleine Mühlenlädle eröffnet wurde. Denn über die Jahre entwickelte sich der Laden zu einem kräftigen Standbein. So wie der Ausfahrservice, den Rolf Bentel deutlich ausbaute, seit er 1988 den Betrieb von seinen Eltern übernommen hatte. Neben Backmehlen, Brotbackmischungen, Müslis und verschiedene Saaten traten immer mehr Produkte aus der Region. Teigwaren, Speiseöle, Honig, Biogemüse, Eier, Obst – bis zu 350 Produkte haben Bentels inzwischen im Laden. 280 davon kann Rolf Bentel seinen Kunden auch liefern. „Wir kleinen Müller und Biolandwirte hier in der Gegend kennen uns doch gut. Da hilft man sich gegenseitig“, erklärt Rolf Bentel sein Geschäftsprinzip. Heute beliefert er mehr als 2000 Haushalte in 14 Ortschaften der Umgebung.

Der Mühlenladen und der Lieferservice haben den eigentlichen Mühlenbetrieb inzwischen weitgehend ersetzt. Seit 2001 wird in der Mühle nicht mehr im großen Stil gemahlen. Wenn Rolf Bentel von dieser Entschei-

dung erzählt, wird sein Blick ein wenig traurig. „Das tut schon weh. Aber es standen große Investitionen an. Und das hätte sich nicht gelohnt, weil meine beiden Töchter eben andere Berufe haben und den Betrieb nicht weiterführen wollen“, sagt der Müller.

So wirft er sein Mahlwerk nur noch an, um Backmischungen zu veredeln und hausfrauengerechte Portionen zum Selbstbacken herzustellen. Die Neubaugebiete der Umgebung haben ihm einen regen Zuspruch von Kunden beschert, die auf eine gesunde Ernährung achten. „Qualität und ein guter Service sind da Pflicht“, sagt Barbara Gommel. Mit dieser Einstellung wollen sie ihren Betrieb noch ein paar Jahre bis zur Rente führen. Damit im Strudelbachtal auch weiterhin einiges an die gute alte Zeit erinnert.

INFO: Von heute bis zum 4. April gibt es für jeden Kunden im Mühlenlädle ein Glas Sekt zum Jubiläum. Geöffnet dienstags bis samstags 9 bis 12 Uhr, donnerstags und freitags 15 bis 18 Uhr.