Pioniere in Sachen Naturkost

Beitrag

21 Jahre war Annelie Wagenstaller jung, als sie – vier Wochen vor ihrer Hochzeit – ihre Meisterprüfung ablegte. Selbst in Amerika erschienen damals Artikel über die jüngste Müllerin Deutschlands. 35 Jahre sind seitdem vergangen. Annelie Wagenstaller betreibt die kleine Mühle in Riedering nach wie vor mit großer Leidenschaft. Mittlerweile wird sie dabei von ihrem Sohn Markus unterstützt.

Die Wagenstaller Mühle am Rande der Gemeinde Riedering kann auf eine gut 1000-jährige Geschichte zurückblicken. Annelie ist Müllerin in der vierten Generation auf der Wagenstallermühle. Die Wurzeln der Müllerfamilie Wagenstaller reichen zurück bis in das Jahr 1765, als Georg Wagenstaller die Aumüllertochter heiratete. Damals gab es in der Region noch sehr viele Mühlen. Heutzutage ist das anders. Aktuell sind es nur noch 186 in ganz Deutschland. Der Anfang war für Annelie nicht leicht. „Mein Vater hatte große gesundheitliche Probleme und ich wollte unsere kleine Mühle unbedingt am Leben erhalten“, erzählt sie. Also ließ sich die Wagenstallerin zur Müllerin ausbilden. Die Gesellenzeit dauerte damals wie heute drei Jahre.

Als ihr Vater dann im Alter von gerade einmal 52 Jahren starb, übernahm Annelie die Wagenstallermühle. „Frisch verheiratet und erwartete gerade mein erstes Kind, die Schwestern gingen zur Schule, aber meine Mutter und ich wussten, wir packen das!“ Um mit den großen Konkurrenten standzuhalten war die Wagenstaller Mühle zu klein. Darum beschritt Annelie einen für die damalige Zeit noch eher exotisch anmutenden Weg – sie stieg in den Naturkosthandel ein und eröffnete zusätzlich einen Mühlenladen. „Wir waren Pioniere der Bio- und Naturkostszene “, erzählt sie stolz. Müsli, Getreideflocken und Vollkornnudeln – das gab es damals in der Region nur in ihrem Mühlen- und kleinen Bioläden.

Seitdem hat sich vieles in der alten, idyllisch an einem Fluss gelegenen Mühle verändert. So einiges wurde in den vergangenen Jahren renoviert. Außerdem hat Anneli Wagenstaller ihr Sortiment erweitert und dem jeweiligen Zeitgeist angepasst. Statt große Mengen Mehl herzustellen, bietet die Wagenstaller Mühle Vielfalt. Wer den kleinen Laden besucht, staunt angesichts der vielen, verschiedenen Mehlarten. Großes Thema ist und bleibt das Brotbacken. Gerade in Corona-Zeiten ist es wieder sehr gefragt: „Viele Menschen besinnen sich auch gesunde Ernährung. Außerdem hatten

sie im Lockdown auch wieder mehr Zeit für das Kochen und Backen“, so die Erfahrung der Müllerin. So bald wie möglich sollen wieder Brotbackkurse stattfinden. Die erfreuten sich in den vergangenen Jahren immer großer Beliebtheit. Viele Teilnehmer kamen dafür sogar von weit her angereist. Für Bekanntheit außerhalb der Region sorgen auch ihre selbstverfassten Brot-Backbücher. Auch da war sie Vorreiterin; „Ich habe vor vielen Jahren selbst einmal nach Rezeptbüchern für das Brotbacken gesucht und keines gefunden. Also dachte ich mir, dann schreibe ich halt selbst eines.“ Markus, der jüngste ihrer drei Söhne, führt die Familientradition fort. Auch er hat das Müller-Handwerk gelernt und unterstützt nun schon seit einigen Jahren seine Mutter bei der Arbeit. Damit ist die Geschichte der Wagenstaller Mühle noch lange nicht zu Ende erzählt.

Bericht und Bilder: Karin Wunsam – Beitrag entstand in Kooperation mit dem Wendelstein Anzeiger – www.wendelstein-anzeiger.de

Jubiläumskonzert
1100 Jahre Prutting
BLASORCHESTER
DER MÜNCHNER
PHILHARMONIKER
Unter der Leitung von Albert Osterhammer
Moderation Traudi Siferlinger
Am Samstag,
den 27.07.2024
Einlass ab
17:30 Uhr
Karten: www.prutting.de/kartenverkauf

Kategorie

1. Leitartikel

Schlagworte

1. Brot
2. Chiemgau
3. München-Oberbayern
4. Riedering
5. Wagenstaller Mühle