

# Die Sternermühle bei Neumühle ist für Alfred Sterner Berufung

Nichts Schöneres als Getreide mahlen: Alfred Sterner ist Müller aus Berufung. Er führt die Sternermühle in Neumühle zwischen Greiz und Berga bereits in dritter Generation. Das Wasser der Weißen Elster sorgt dort für fein gemahlenes Mehl.



Müller aus Berufung: Alfred Sterner führt die Sternermühle in dritter Generation, hier am neuen Mehl-Transporter. Foto: Christian Freund

Für Müllermeister Alfred Sterner gibt es nichts Schöneres, als von früh bis abends in seiner Sternermühle auf den Beinen zu sein. 2009 hat er das denkmalgeschützte Objekt in Neumühle im Landkreis Greiz von seinem Vater Reinhard übernommen, in dem schon seit jeher mit der Kraft des Wassers der Weißen Elster das Getreide der Bauern aus der Region gemahlen wird. Bis ins Jahr 1347 gehen diesbezügliche Aufzeichnungen zurück.

300 Jahre war das Objekt im Besitz der Familie Schaller. Mit dem Geld aus Erlösen von Grundstücksverkäufen konnten die damaligen Eigentümer im Jahr 1908 eine neue Mühle errichten. 1955 hatte der Großvater von Alfred Sterner, der ursprünglich in Schlesien 1938 eine völlig neue Mühle errichtet hatte und nach dem 2. Weltkrieg vertrieben wurde, die Wassermühle in Neumühle gepachtet.

Wer glaubt, bei einem Besuch der Sternermühle in ein Museum eintauchen zu können, ist allerdings auf der falschen Fährte. Längst hat sich der Handwerksbetrieb zu einem leistungsfähigen Unternehmen gemausert. Dieser Umstand ist vor allem einer Turbine zu verdanken, die das historische Wasserrad abgelöst hat und dank der Wasserkraft rund um die Uhr Energie erzeugt. Damit werden über ein Transmissionssystem unter anderem die fünf Doppelstühle angetrieben, in denen das Getreide von der Schale getrennt wird. Energie, die

nicht für den Mühlenbetrieb Verwendung findet, wird als Öko-Strom ins öffentliche Netz eingespeist.

Etwa sechs Tonnen Getreide werden pro Tag zu Mehl gemahlen, das entspricht der Menge von 12"000 Zweipfundbrotten. "Das Getreide kaufen wir von Landwirten in der Region. Das angelieferte Korn, vornehmlich Roggen, wird bei uns gelagert, gereinigt und dann gemahlen", erklärt der Müllermeister, der seine Produkte auch selbst vertreibt. Dafür stehen ihm ein Zweikammer-Siloauto, das insgesamt 6500 Kilo Mehl transportieren kann sowie ein weiterer LKW für den Transport von Mehlsäcken zur Verfügung.

### **Bäckereien im Raum Greiz auf der Lieferliste**

Insgesamt 50 Bäckereien stehen auf seiner Lieferliste, davon erhalten acht das Mehl in 25 Kilo-Säcken. Fast alle Bäckereien im Raum Greiz backen mit Mehl aus der Sternermühle. Großabnehmer ist die BÄKO Mitteldeutschland. Daneben hat er einen Kleinverkauf mit Mehl in Tüten und verschiedenen Sorten, die allesamt in seiner Mühle hergestellt werden, für die Leute organisiert, die nach wie vor gern zu Hause backen.

Zu schaffen gemacht hat der gesamten Familie das Hochwasser im Juni 2013. "Das Wasser stand kurz vor dem Mühleneingang, ging dann aber wieder zurück. Wir dachten, dass alles überstanden sei. Wenige Stunden später, als irgendwo noch Schleusen geöffnet wurden, brachen plötzlich die Wassermassen los und überfluteten auch Räume unserer Mühle, was beträchtlichen Schaden anrichtete", erzählt der ansonsten vor Optimismus strotzende Mann mit ärgerlichem Unterton. Unterkriegen ist nicht die Sache der Sterners, und so haben sie nach und nach die Schäden mit großem Aufwand beseitigt.

Wichtig ist Alfred Sterner auch, dass eines Tages die Nachfolge in vierter Generation gesichert ist. Sohn Albrecht, der kürzlich seinen Meisterbrief in diesem Handwerk in Stuttgart und sein Diplom in der Schweiz in einer Müllereifachschule erworben hat, ist ebenso wie seine Vorfahren mit Leidenschaft Müller. Zurzeit ist er für ein großes Unternehmen weltweit als Reisemüller auf Tour, richtet neu gebaute Mühlen ein und lernt die dortigen Arbeitskräfte an. "Albrecht möchte auf alle Fälle eines Tages die Tradition der Sternermühle fortsetzen", erklärt Müllermeister Alfred Sterner abschließend.

Christian Freund / 11.02.15 / OTZ