

STADTTTEIL-KURIER

ZEITUNG FÜR FINDORFF · WALLE
GRÖPELINGEN · OSLEBSHAUSEN · BLOCKLAND · BURG-GRAMBKE

DONNERSTAG, 2. APRIL 2020 | NR. 79 | WEST

„Mehl reicht noch für Weihnachtsplätzchen“

Rolandmühle ist auf verstärkte Nachfrage gut eingestellt – Geschäftsführer plädiert für Gang zum Bäcker und kritisiert Hamsterkäufe



Berend Jürgen Erling (56) ist gelernter Müller und studierter Betriebswirt. Er trat 1989 in das Familienunternehmen ein und übernahm im Jahr 1993 gemeinsam mit seinem Vetter Hans-Christoph Erling die Geschäftsleitung.

Herr Erling, in deutschen Küchen laufen zurzeit die Backöfen heiß – so könnte man zumindest denken. Laut aktuellen Statistiken wird jetzt doppelt so viel Mehl verkauft wie sonst. In vielen Supermärkten ist es Mangelware. Kommt die Rolandmühle denn mit der Produktion noch hinterher?

Berend Jürgen Erling: Auch wir bekommen dieses Begleitsymptom des Coronavirus deutlich zu spüren. Die Nachfrage ist in allen Produktbereichen gestiegen, vom hellen Weizen- oder Dinkelmehl bis zum Roggenschrot. Geordert wird in sämtlichen Mengen von der normalen Haushaltspackung bis zum 25-Tonnen-Silo-Lkw. Das liegt daran, dass sich die Verbraucher derzeit nicht nur verstärkt mit Mehl eindecken, sondern auch mit anderen Artikeln wie Backwaren oder Nudeln, die aus unseren Produkten hergestellt werden.

Haben Sie dafür genug Kapazitäten – und ist der Nachschub gesichert?

Natürlich hat sich auch unser Unternehmen mit ganz vielen organisatorischen Maßnahmen auf die Corona-Krise eingestellt. Die Versorgung mit Mehl ist unsere Verantwortung, und wir arbeiten rund um die Uhr, um den Bedarf zu decken. Das gelingt, weil unsere Mitarbeiter erstklassig mitziehen. Nicht nur in unseren Betrieben, auch in unserer Lieferkette haben wir auf die Sicherstellung der Handlungsfähigkeit geachtet, angefangen bei den Getreidelieferungen. Und so kann man aus heutiger Sicht sagen, dass unsere Getreideversorgung sichergestellt ist. In der Logistik spüren wir derzeit keine Einschränkungen. Zugute kommt uns natürlich, dass wir trimodal erreichbar sind, sodass wir flexibel unser Getreide per Schiff, per Bahn und per Lkw annehmen können. Und um ganz auf Nummer Sicher zu gehen, haben wir auch noch unsere Getreidebestände in den Mühlen erhöht.

Wie erklären Sie sich, dass Mehl ganz oben auf der aktuellen Bestsellerliste steht?

Wir erklären es uns damit, dass die Menschen derzeit weniger auswärts essen und viel mehr zu Hause konsumieren. Mehl ist ein wichtiger Bestandteil in ganz vielen Lebensmitteln, und Brot mit Auflage gehört hierzulande zu den Grundnahrungsmitteln. Grundsätzlich ist es zu begrüßen, wenn die Menschen zu Hause



Das große Silo der Rolandmühle ist weithin zu sehen. Der 1925 nach Plänen des Architekten Heinrich Behrens-Nicola entstandene Backsteinbau wird in Bremen als Kulturdenkmal geführt.

FOTO: SCHEITZ

backen, es macht ja auch Spaß und viele haben jetzt auch mehr Zeit dafür. Außerdem hält Mehl bei fachgerechter Lagerung lange. Hamsterkäufe sind allerdings irrational und ganz bestimmt nicht nötig.

Apropos Hamsterkäufe: Was sagen Sie denn dazu?

Das Coronavirus erzeugt beim Menschen eine Verunsicherung, da die Gefahr so schlecht zu greifen ist. Verunsicherung verstärkt das Be-

dürfnis nach Sicherheit. Dies führt dann zu den letztendlich irrationalen Hamsterkäufen an Grundnahrungsmitteln, die wir in den letzten Wochen erlebt haben. Und die zeitweise leer geräumten Regale erzeugen dann Bilder

in den Köpfen, die geeignet sind, weitere Hamsterkäufe zu stimulieren. Fragen Sie mal einen Hamsterkäufer nach seinem durchschnittlichen Mehlverbrauch im Jahr. Ich vermute, das manche mit dem Mehl, das sie jetzt zu Hause gehortet haben, noch ihre Weihnachtsplätzchen backen werden.

Familienunternehmen in sechster Generation

Die Rolandmühle gehört zu den größten Mehlproduzenten Deutschlands. Seit 200 Jahren versorgt die Familie Erling Bremen und die Region mit Mehl. Mühlenbauer Berend Erling war Anfang des 19. Jahrhunderts aus Groningen nach Bremen eingewandert. Er baute sich 1832 die Windmühle in den Wallanlagen, die bis 1947 in Betrieb war und 1953 unter Denkmalschutz gestellt wurde.

Unter der Firmenleitung seines Enkels Carl Erling wurde 1897 die Dampfmühle im Waller Holz- und Fabrikenhafen gebaut – zu einer Zeit, als die Bevölkerung stark wuchs und traditionelle Mühlen den Bedarf nicht mehr decken konnten. Mit ihrer damaligen Leistung von 100

Tonnen pro Tag galt sie als eine der fortschrittlichsten Getreidemühlen ihrer Zeit. Ihr Wahrzeichen – das große Silo – entstand im Jahr 1925 nach Plänen des Architekten Heinrich Behrens-Nicola. Der imposante Backsteinbau im expressionistischen Stil wird in der Datenbank der Bremer Denkmalpflege als Kulturdenkmal geführt. 1966 kam das seinerzeit größte Mehlsilo Europas dazu.

Auf dem 15000 Quadratmeter großen Firmengelände sind heute an sieben Tagen der Woche und an fast jedem Tag des Jahres insgesamt rund 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter voll damit beschäftigt, Bremen und die Region, aber auch weit entfernte Länder mit Mehl zu

versorgen. Rund 360000 Tonnen Weizen und Roggen werden hier jährlich verarbeitet: Das wären mehr als 360 Millionen übliche Haushaltspackungen, wenn nicht der größte Teil des Mehls in Großsäcken oder ganzen Lkw-Ladungen an Bäckereien und die Backindustrie geliefert oder per Schiff nach Übersee exportiert würde. Die Produktion und Lieferung nach Wunsch und „just in time“ ist eine logistische Meisterleistung und die Spezialität des Unternehmens. Dafür hätte sich Mühlenründer Carl Erling kaum einen besseren Standort aussuchen können: Die Bahnschienen liegen hier direkt vor der Tür, die Rolandmühle ist die einzige Mühle Deutschlands mit Seehafenanschluss.

Die Erlings betreiben das Familienunternehmen heute bereits in sechster Generation. Im Jahr 2004 sind durch eine Fusion zwei weitere mittelständische deutsche Mühlen zur Holding „Roland Mills United“ hinzugekommen, die damit heute zu den drei größten Mehlproduzenten auf dem deutschen Markt zählt. Um die Standortvorteile und die Entwicklung des Unternehmens auch künftig sicherzustellen, hat sich die Rolandmühle gemeinsam mit weiteren industriellen Anliegern des Holzhafens zur „Initiative Stadtbremische Häfen“ zusammengeschlossen. Das Logo „Zukunft Hafen“ steht dabei für ihr Bekenntnis zum Hafenstandort Bremen.

Davon abgesehen ist es ja nicht so, dass die Bäcker geschlossen hätten...

Richtig. Viele Bäcker leiden momentan sehr unter den Umsatzrückgängen ihrer Cafés. Umso wichtiger ist für sie nun der Verkauf ihrer Backwaren an der Ladentheke. Gerade in dieser Ausnahmesituation sollten die Verbraucher dies bei ihrem Einkaufsverhalten unbedingt bedenken. Wir appellieren daher an die Kunden: Kaufen Sie Brot, Brötchen und Kuchen weiter bei ihrem Bäcker um die Ecke, damit auch sie diese schwierige Zeit überstehen können.

Das Gespräch führte Anke Velten.

AVE