

Jahrhunderte ist die Mühle in der Ortsmitte Bohlsens bereits in Betrieb – die vergangenen 30 Jahre können wohl als ihre erfolgreichsten bezeichnet werden. Volker Krause baute ein Unternehmen auf, das inzwischen 170 Menschen Arbeit gibt. Von Christina Kohl

## Das Bio-Bekenntnis

**D**ie Gewissheit von Volker Krause entwarfnet: „Ich habe immer gewusst, dass die Lebensmittelproduktion nur so funktioniert“, sagt der Gründer und Inhaber der Bio-Bäckerei Bohlsener Mühle. „Ich brauche dazu keine Bestätigung.“ Die Frage war, wie Krause den regelrechten Boom von Bio- und Ökoprodukten im Handel empfindet, wie er zu dem steigenden Interesse der Konsumenten an der Herkunft und Verarbeitung von Rohstoffen steht. Die Bohlsener Mühle wird in diesem Jahr einen Umsatz von rund 23 Millionen Euro machen, sie beschäftigt mittlerweile knapp 170 Menschen. Neben allerhand frischem Brot und Backwaren werden hier Flocken und Kekse, Cracker und Crunchies hergestellt. Die Mühle mahlt das Getreide, moderne Öfen backen, Maschinen verpacken das fertige Produkt.

Die Mühle steht am Anfang – nicht nur des Produktionsprozesses, sondern auch des Unternehmens selbst. Bis in das 13. Jahrhundert reicht die Müllerei-Tradition in

Das Logo der Bohlsener Mühle empfand ein Karikaturist der Anti-AKW-Sonne nach

Bohlsen zurück. Volker Krause übernahm den Betrieb 1979 von seinem Vater; zwei Mitarbeiter waren noch dort, das Geschäft stand kurz vor der Pleite. Krause, damals gerade Ende 20, hatte in Hamburg Volkswirtschaft studiert. Er wollte das Experiment wagen, in seiner Heimat, dem 550-Einwohner-Dörfchen Bohlsen in der Nähe von Uelzen. Zwei Jahre gab er sich. Dann musste sich der Betrieb entweder rechnen oder er suchte sich einen neuen Job. Volker Krause stellte bald zusätzliches Personal ein, so stark wuchs die Nachfrage.

„Dieses rumpelige Geräusch“, sagt Volker Krause und lässt den Blick zwischen den hölzernen Balken hindurch Richtung Feinmühle schweifen, „damit bin ich aufgewachsen.“ Und es sorgte dafür, dass er

blieb. Als er so dastand und das jahrhundertealte Bauwerk um sich herum spürte, die Geschichte der Mühle, die auch Teil der Geschichte des Dorfes ist, da fragte er sich: Kann ich diese Geschichte hier heute enden lassen?

Neulich kam ein Dorfbewohner zu Volker Krause in das Unternehmen. Er besuchte den Neubau für Produktion und Büros an der Bundesstraße am Ortseingang, sah den regen Lieferverkehr und die vielen Mitarbeiter. „So eine große Verantwortung“, sagte der Bürger, „die kann ein Mensch doch gar nicht allein tragen.“ Es war ein Bekenntnis der Dorfgemeinschaft zur Bohlsener Mühle. Es klingt, als würden sie es Volker Krause danken, die Mühle damals nicht aufgegeben zu haben.

**V**ele Geschichten hat die Mühle zu bieten. Zum Beispiel die von der etwas schräg dreinblickenden Sonne mit der Ähre im Mundwinkel, die ein Karikaturist der Berliner tageszeitung Anfang der Achtzigerjahre für die Bohlsener Mühle entwarf. Krause, überzeugter Umweltschützer, demonstrierte auch gegen Kernkraft – es war die Hochzeit des Gorleben-Widerstands. „Die Sonne ist der Anti-AKW-Sonne nachempfunden“, sagt Krause: „Im Mundwinkel könnte vielleicht auch ein Joint hängen.“ Ein vielsagendes Lächeln. Könnte. Aber wer weiß das heute schon so genau. Minimal verändert gehört das Logo inzwischen seit über 30 Jahren zur Mühle. Mehr als 200 Landwirte aus der Region beliefern die Bohlsener Mühle mit heimischem, ökologisch angebautem Getreide, darunter auch alte Sorten wie Einkorn, Emmer und Dinkel. Rund 7.000 Tonnen werden jedes Jahr insgesamt gemahlen; der

Vertrautes Umfeld: Volker Krause ist in der Mühle großgeworden, 1979 übernahm er den elterlichen Betrieb. Die Feinmühle konzipierte er selbst, vor einigen Jahren kam eine neue Flockenanlage hinzu.





Volker Krause wollte die Mühle erhalten – aber er musste sie verändern, das war schnell klar. Schon damals tobte der Preiskampf um Rohstoffe. Wer ihn bestehen wollte, musste die Wertschöpfung in das Unternehmen holen. Krause entschied, ausschließlich Getreide aus ökologischem Anbau zu verarbeiten und auf Veredelung zu setzen. 1983 stieß Helmut Vollmer zur Bohlsener Mühle. Vollmer – einer der ersten Biobäcker Deutschlands – lebte im Ruhrgebiet, wollte aber aufs Land. Eine Zeitungsannonce weckte das Interesse von Volker Krause. Gemeinsam bauten sie die erste Bäckerei der Mühle auf. Sie begannen, Produkte zu entwickeln, von denen einige noch heute produziert werden. Die Sesamcracker etwa, nach fernöstlicher Rezeptur, wie es auf der Tüte steht, machten sie tonnenweise von Hand. Heute laufen die Cracker in der modernen Backstraße vom Band. Vollmer ist mittlerweile Prokurist des Unternehmens.

**W**ir müssen lernen, mit den Bedingungen, in denen wir leben, zurechtzukommen“, sagt Volker Krause: „Und in ihnen zu arbeiten.“ Für die Bohlsener Mühle sind das das Dorf, aus dem ein Großteil der Mitarbeiter kommt, das Getreide, das Ursprung des Wachstums ist – und letztlich auch die Überzeugung eines Geschäftsführers und eines Prokuristen, genau hier und auf diese Weise ein erfolgreiches Unternehmen aufzubauen. „Ich bin Zweckoptimist“, sagt Volker Krause über sich selbst. Aber er meint auch: „Der Verbraucher hat ein Anrecht auf unsere Marke.“ Wer sich für die Herkunft der Produkte interessierte finde kein transparenteres Unternehmen.

Die Bohlsener Mühle befindet sich derzeit wieder einmal im Umbau. Die Betriebsstätte am Ortseingang – 2004 wurde der Neubau mit Backstraße, Verpackungsanlagen und Lager eingeweiht – wird um fast 5.000 Quadratmeter auf die doppelte Nutzfläche erweitert. Und demnächst will Krause Dinkelpelze zu Pellets verarbeiten lassen, um damit die Backöfen zu beheizen. Die Botschaft dahinter entspricht dem Leitbild der Bohlsener Mühle: ein ökologisches, nachhaltig wirtschaftendes und ganzheitlich orientiertes Unternehmen zu sein. „Wir müssen in die geschlossenen Kreisläufe zurückkehren“, sagt Volker Krause. Ein Plädoyer gegen die Ausbeutung der Natur. Die Bohlsener Mühle ist auf dem Weg dorthin. „Wie man das allerdings für die ganze Wirtschaft bekommen kann, ist mir ein Rätsel.“ ■ [www.bohlsener-muehle.de](http://www.bohlsener-muehle.de)



Aufwendig: In 14 hintereinander geschalteten Passagen zerkleinert die Mühle das Korn. Je nach Granulation wird es sortiert. Rund 7.000 Tonnen Mehl mahlt die Bohlsener Mühle jedes Jahr.

Großteil verkauft, etwa 2.000 Tonnen im Unternehmen weiterverarbeitet. Die frischen Produkte erhalten Einzelhändler zwischen Hamburg, Hannover und Bremen, die sogenannten Dauerbackwaren – also alles Haltbare und Verpackte – sind deutschlandweit zu finden. Vor allem natürlich in Biomärkten, zunehmend aber auch in Supermärkten und Drogerien. Teilweise führen sie das Gebäck unter ihrer eigenen Handelsmarke. Dann ist Bohlsener Mehl drin, aber die Sonne fehlt.