„Des Müllers Lust“

Von einer Familie, die ihre Kräfte nicht nur für die Energiewende bündelte

In unserer modernen Welt ist nur noch wenig Platz für traditionsreiche Handwerksberufe, wie der eines Müllers. Könnte man meinen. In Neunkirchen-Seelscheid, einem kleinen, hübsch gelegenen Ort in Nordrhein-Westfalen, haben wir eine Müllerfamilie kennengelernt, die es nicht nur verstanden hat, ehrliches Handwerk mit den modernen technischen Errungenschaften unserer Zeit zu verbinden. Sie hilft mit, die Energiewende voranzutreiben. Auf ihre ganz eigene Art.

„Wir machen alles selbst“

Ob Sohn, Schwiegertochter oder Oma - bei der Horbacher Mühle packt die ganze Familie mit an, denn bei den "Dobelkes" wird alles selbstgemacht: Von der Bearbeitung eingehender Kundenaufträge, der Reparatur der eigenen Fahrzeugflotte bis hin zum Anbau und der Herstellung eigener Getreideerzeugnisse sowie der Zubereitung des täglichen Mittagessens für die Belegschaft. Da liegt es auf der Hand, dass auch die Wärme- und Stromerzeugung "hausgemacht" ist. Für den mittelständischen Familienbetrieb und das nahegelegene Dorf wird die notwendige Energie aus Holzgas bzw. aus Holzpellets erzeugt. Durch das mit Hackschnitzeln und Holzpellets betriebene BHKW und die Holzpelletsheizung werden für ca. 150.000 kWh Primärenergie der Verbraucher die CO_2-Emissionen eingespart. Das angeschlossene Nahwärmenetz trägt ebenfalls zur Energieeinsparung bei, da die angeschlossenen Verbraucher keine Elektorboiler, Öl- oder Gasheizungen benötigen. Die über das Nahwärmenetz bezogene Energie, welche durch Hackschnitzeln, bzw. Holzpellets hergestellt wird, beläuft sich auch 150 MWh/a. Das entspricht einer CO_2-Einsparung von knapp 30 Tonne/a.

Die Horbacher Mühle ist ein Familienbetrieb mit langer Tradition

Die „Horbacher Mühle“, die seit dem 19. Jahrhundert in Betrieb ist, hat sich mittlerweile zu dem führenden Logistikunternehmen Deutschlands gemausert. Das war nicht immer so. Daher staunten wir nicht schlecht, als der Geschäftsführer Johannes Dobelke, einer der Söhne der Müllerfamilie, für uns aus dem Nähkästchen plauderte:

„Unsere Getreide-Erzeugnisse wurden anfangs nur an umliegende Bäckereien ausgeliefert. Aus diesem Gewerk heraus wurden erste Fahrzeuge angeschafft. Gestartet haben wir als Futtermittellogistiker mit einer Fahrzeugflotte, die aus zehn Silo-Futterfahrzeugen bestand. Ausfuhrgebiet war die Eifel, der Hunsrück, der Westerwald und das gesamte Bergische Land. Ab 1999 haben wir die ersten Holzpellets transportiert. Da das Pelletgeschäft gut lief, haben wir unseren Futtermittelfuhrpark durch spezielle Silofahrzeuge für den Transport von Holzpellets ausgetauscht. Mittlerweile liefern wir deutschlandweit und sogar bis nach Frankreich und Belgien.“

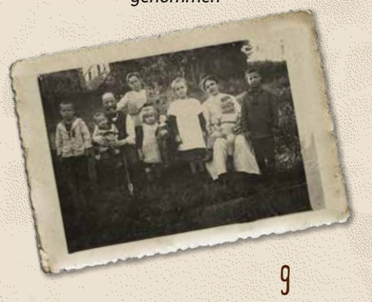
Johannes Dobelke, Geschäftsführer

Die Dobelke's in drei Generationen

Wie aus einer einfachen Müllerfamilie ein Pellets-Transportunternehmen wurde

1841

Horbacher Mühle wird in Betrieb genommen



1912

„Die Dobelkes“ übernehmen die Mühle und bauen mit 15 Milchkühen, 80 Schweinen und 10 ha Ackerfläche die landwirtschaftliche Selbstversorgung in der Region auf.

In den 90ern

Die Landwirtschaft wird aufgegeben. Das Familienunternehmen konzentriert sich nur noch auf die Auslieferung von Futtermittel und die Herstellung ihrer Getreideerzeugnisse aus der Horbacher Mühle an die umliegenden Bäckereien. Ausfuhrgebiete: Eifel, Hunsrück, Westerwald und das gesamte Bergische Land. Dafür stehen rund 10 Silo-Futterfahrzeuge im Hof.

2002

Die Müllerfamilie aus dem Bergischen Land wittert Chancen und Möglichkeiten des Pelletgeschäftes und schafft sich Spezialfahrzeuge für den deutschlandweiten Transport von Holzpellets an.

2010

Weiterer Ausbau der Horbacher Mühle: Das Getreide wird nun auch an private Haushalte verkauft und ausgeliefert. Die Nachfrage nach Holzpellets steigt weiter. Die Fahrzeugflotte vergrößert sich. Die HMP Pellettransport GmbH wird Logistikpartner für die Pelletmarke wohl und warm.

Heute

Unternehmensgröße des Pellettransport-Unternehmens: 24 Mitarbeiter, Fuhrparkflotte: 18 Lkws. Liefergebiet: Deutschland, Frankreich, Luxemburg, Belgien und Niederlande

Mehl und Getreide wird im hauseigenen "Mühlenlädchen" verkauft und ist auch online erhältlich: www.horbacher-muehle.de

Horbacher Mühle

Die Horbacher Mühle bietet in seinem Mühlenlädchen Backzutaten „wie zu Omas Zeiten“.

Die Horbacher Mühle produziert Bio-Mehl in kleinen Mengen, 100% naturbelassen und ohne Zusätze. Das Besondere: Durch das sogenannte Kurzhochmahlverfahren enthält das Mehl der Horbacher Mühle besonders viele wertvolle Inhaltsstoffe. Anschließend wird es liebevoll mit der Hand in eine Kraftpapiertüte mit Pergamenteinsatz verpackt.

… und Stärke für Pelletproduzenten

Die Horbacher Mühle bietet nicht nur Zutaten für Brot und Kuchen. Auch Stärke für die Pelletsindustrie wird hier mittels einer besonderen Verfahrenstechnik hergestellt. Die hier produzierte Stärke ist im Gegensatz zu anderen Anbietern granuliert. Dadurch kann bei der Pelletherstellung ein besserer Mischeffekt und so Einsparungen beim Stärkeverbrauch erzielt werden.

Die HMP Pellettransport GmbH

ist ein spezialisiertes Holzpellet-Logistikunternehmen für die Endkundenbelieferung. Das gut ausgebildete Personal hat in den letzten 12 Jahren mehrere 100.000 Tonnen Holzpellets an zehntausende Endverbraucher ausgeliefert. Dafür steht ein breit aufgestellter Spezialfuhrpark mit unterschiedlichen Fahrzeuggrößen und -Arten zur Verfügung. Neben der Belieferung übernimmt der Profi-Logistiker auch die Disposition und die Abstimmung direkt mit dem Endkunden. Die termingerechte Belieferung erfolgt mit geeichten Pelletswiegefahrzeugen sowie Silo- und Bunkerreinigung. Wer möchte, kann sich auch gleich das Pelletlager reinigen und die Aschen entsorgen lassen. Das Liefergebiet erstreckt sich über große Teile von Deutschland sowie den grenznahen Regionen von Frankreich, Luxembourg, Belgien und den Niederlanden.

Die Familie Dobelke empfiehlt:
Schwarzbrot aus dem Bergischen Land

ZUBEREITUNG

Die Mehle, Schrote, Salz, Sauerteig und die Trockenhefe gut vermischen. Dann das Wasser und das Rübenkraut hinzugeben. Den Teig kräftig durchkneten.
Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis dieser sich ca. um das Doppelte vergrößert hat.
Nun den Teig auf drei gefettete Kastenformen verteilen und nochmals kurz gehen lassen.
Erst 10 Min. bei 230 °C, dann 50-60 Min. bei 200 °C backen.

Zutaten:
250 g Weizenmehl Type 1700
250 g Weizenschrot
250 g Roggenmehl Type 1800
250 g Roggenschrot
1 L lauwarmes Wasser 30 g Salz
2 Pck. Trockenhefe 1 EL Rübenkraut
30 g Sauerteig (trocken)
nach Belieben Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, etc.

Das Schwarzbrot gehört zur bekannten „Bergischen Kaffeetafel“. Zum Schwarzbrot wird meist ganz klassisch Quark, Zuckerrübensirup, Apfel oder Birne gegessen.

Alle Zutaten erhalten Sie einzeln oder als fertige Backmischung: www.horbacher-muehle.de