

Ulms zweiter Wolkenkratzer

Rekord Ein Silo, das 115 Meter hoch ist. Ein Besuch in der Schapfenmühle

VON OLIVER HELMSTÄDTER

Ulm Der Turm bebte: Durch Rohre, so breit wie ein Oberkörper, rauscht der körnige Lebenssaft. 365 Tage im Jahr, 24 Stunden am Tag. Der Hunger ist groß: Bis zu 130 Tonnen täglich landen im tiefen Schlund des grauen Giganten. Mit über 115 Metern ist der Turm im Norden Ulms das höchste Getreidesilo auf der Welt. Der dunkle Bauch des Riesen bleibt neugierigen Blicken verschlossen. 8000 Tonnen Getreide lagern in 29 stockdunklen voll automatisierten Zellen, streng sortiert nach Dinkel, Weizen und Hafer.

Nomen est omen: Kaum einer kennt den Turm so gut wie Georg Dinkel, der Müllermeister arbeitete bis zu seiner Rente hier und führt jetzt Besuchergruppen durch die Schapfenmühle, die noch weitere Rekorde in sich birgt.

Neben dem weltweit höchsten

Silo arbeitet hier auch die erste vollautomatische Mühle der Republik. Und das im ältesten noch produzierenden Unternehmen der Stadt. 1452 wurde die Schapfenmühle erstmals urkundlich erwähnt – in einer Zeit, in der das Münster noch eine Baustelle war. 20 Generationen von Müllern der Schapfenmühle sind namentlich bekannt. Die Liste reicht bis ins Jahr 1499 zurück.

Ein Feuer leitete die rasante Entwicklung ein

1891 übernahm die Mühle Carl Künkele, der Großvater des heutigen Besitzers und Geschäftsführers Heinz Künkele, der hinter der rasanten Expansion eines Handwerksbetriebs bis in die Champions League der Müller steht.

Rückblickend leitete ein Feuer die steile Entwicklung der Mühle ein: Am Pfingstsonntag 1983 brannte die Schapfenmühle am Ulmer

Wein Hof bis auf Wohnhaus und Getreidesilo völlig ab. Der Umzug nach Jungingen auf der Ulmer Alb und die örtliche Nähe zu den Erzeugern der Rohstoffe ließen den neuen Standort bald erblühen. Dass das Silo hoch wie kein anderes wurde, ist auch der Platznot geschuldet. Umgeben von Lagern des Drogerieriesen Müller, blieb nur eine Richtung übrig: „Das Silo konnte schlichtweg nicht in die Breite wachsen“, sagt Georg Dinkel. Und so wuchs es in die Höhe: 58 Sekunden dauert die Fahrt im Aufzug auf eine schmucklose Aussichtsplattform aus Stahlgittern auf 107 Meter, die auch über 564 Stufen zu erreichen ist. Die Attraktion liegt in der Ferne: Georg



Georg Dinkel

Dinkel genießt die Tage mit Föhnwetterlage, an denen der Blick mit Münster drunten im Donautal vor einer Alpenkulisse jede Fototapete in den Schatten stellt.

Auf 30 je 60 Meter langen Bohrpfehlen ist der Gigant tief im Kalk der Schwäbischen Alb verankert. Selbst eine in allen Silos gefürchtete Staubexplosion könnte dank ausgeklügelte platzierter Lüftungsanlagen den Turm nicht zu Fall bringen. Und Ungeziefer als zweiter Feind des Müllers hat in der Schapfenmühle ebenfalls keine Chance, wie Georg Dinkel erklärt. Neben Sauberkeit spiele die bauliche Vermeidung von „blinden Ecken“ eine Rolle, in denen Käfer und Co. brüten könnten. Zudem werde der gesamte Komplex inklusive Büros einmal im Jahr auf 60 Grad erwärmt, was jedem Insekt den Garaus mache. „Die platzen.“ Des Eiweißes im Körper wegen. Um das Getreide in die Kammern auf 100 Meter Höhe zu bekommen, mussten gleich zwei Paternosteraufzüge, die jeweils 50 Meter überwinden, installiert werden.

Im Herzen der Mühle ist der Müller mehr Bewacher denn Müller: Hinter Glas läuft die Arbeit voll automatisiert ab. Man versteht sein eigenes Wort nicht, wenn die cremefarbenen „Walzenstühle“ den Mehlkern in mehreren Arbeitsgängen von Schalentteilen trennen. Durch ein Wirrwarr an Rohren werden die über 30 verschiedenen Mehlsorten sortiert, die am Ende des Mühlvorgangs stehen, von der üblichen Type 405 bis hin zum Dinkel-Spätzlemehl. Dafür, dass im Mehl nur der gewünschte Anteil an Kohlenhydraten, Ballaststoffen, Proteinen, Fett und Mineralsalzen enthalten ist und sonst nichts, sorgt eine computerisierte Maschine. Jedes einzelne Korn wird, bevor es in die Mühle kommt, vom „Sortex“ gescannt. 10000 Tonnen pro Stunde. Unfassbare 64262 Ausblasvorgänge pro Minute. Was die falsche Farbe hat, fliegt per Druckluft raus.

Fast 60 Millionen Euro Umsatz im Jahr

Mehlsäcke sind die Ausnahme in der Schapfenmühle. „Mehl kommt heutzutage in Tanklastwagen zu den Kunden.“ Die Schälmmühle gilt als Standortstärke. Dinkel, Hafer und Gerste müssen geschält und von ihrer Umhüllung – den Spelzen – getrennt werden. Erst so können sie zu Flocken, Grütze, Schrotten, Mehl oder „gepufften“ Körnern verarbeitet werden. Durch diesen zusätzlichen Verarbeitungsschritt sind diese Sorten auch etwas teurer als etwa Weizen. Die Schapfenmühle setzte hier ganz offensichtlich auf die richtigen Pferde. 58,8 Millionen Euro wurden im vergangenen Jahr umgesetzt – eine Verdreifachung seit 1999, die erst mit dem Bau des Rekordsilos im Jahr 2004 möglich wurde. Die Zahl der Mitarbeiter stieg von 70 (1999) auf heute 160. Der Turm bebte, und er lebt.



Voll automatisiert ist das Herz der Mühle mit ihren „Walzenstühlen“.

Fotos: Oliver Helmstädter



Die unterschiedlichen Produkte aus der Mühle werden durch ein vermeintliches Wirrwarr an Rohren sortiert.

Die Schapfenmühle

- **Mitarbeiter:** 160
- **Umsatz:** 58,8 Millionen Euro
- **Angebot** Typenmehle, hergestellt aus den Getreidesorten Weizen, Roggen und Dinkel. Schrote in unterschiedlicher Körnung, Grieß und Dunst. Dazu kommen allerlei Backmischungen und Produkte für Privathaushalte wie Dinkel-Bratlinge oder Frühstücksflocken. Mit der Puffing-Technologie werden Körner mittels Dampf und Druck auf ein Vielfaches ihrer ursprünglichen Größe ausgedehnt.
- **Verkauf** In Dornstadt gibt es einen Laden für Fabrikverkauf sowie eine Versuchsbäckerei.
- **Mühle** Das Getreide für die Schapfenmühle stammt von rund 300 landwirtschaftlichen Betrieben im Umkreis von 50 bis 60 Kilometern. Das einzige Getreide, das in Teilen aus dem Ausland zugekauft werden muss, ist Hafer.



Ein Gigant von 115 Metern.

Foto: Alexander Kaya