



*Herr Dr. Mantler erklärt die Funktion der neuen Produktionsanlage für glutenfreie Mehle. Links Hertha Deutsch, rechts Manfred Spichtinger.*

## Glutenfreies Mantler-Mehl – aus dem Waldviertel nach ganz Europa!

### Exkursion bei der Mantler-Mühle in Rosenberg

**S**chon seit 400 Jahren werden in der Mühle im Waldviertler Kamptal am Fuße der Rosenberg hochwertige Produkte hergestellt. 1607, erstmals urkundlich erwähnt, ging sie im Jahr 1853 in den Besitz der Familie Mantler über. Moderne Mühlentechnik und die Verbindung mit dem weltweit tätigen Komplett Konzern - einem der ältesten und größten Fertigmischungs-Produzenten - ließen die Mantler-Mühle zu einem modernen Betrieb wachsen, der sich vor allem mit den Wünschen und Bedürfnissen seiner Kunden - auch den glutenintoleranten - entwickelt.

Viele Zöliakie-Betroffene werden sich noch erinnern: Ende der 1980-Jahre gab es die freudige Nachricht: Es gibt ein neues österreichisches glutenfreies Mehl mit hervorragenden Backeigenschaften und vorallem sehr

preisgünstig! Nach langen Versuchen gelang es der Mantler-Mühle, dieses glutenfreie Mehl herzustellen und neue Rezepte für verschiedene Brote, Gebäcke und Kuchen zu entwickeln. Besonders die universelle Verwendbarkeit wird von den Zöliakie-Betroffenen sehr geschätzt. Das Mantler-Mehl war das erste Mehl, das in Supermärkten erhältlich war

Die Mantler-Mühle beteiligte sich an dem österreichischen Forschungsprojekt zur Entwicklung einer Nachweismethode für äußerst geringe Glutenanteile in Lebensmitteln. Die Ergebnisse wurden bei weltweiten Tagungen präsentiert und man erkannte erstmals die hohe Kontamination in von Natur aus glutenfreien Produkten.

Seit einigen Monaten ist bei der Mantler-Mühle eine neue moderne Produktionsanlage für glutenfreie Mehle

in Betrieb. Aus diesem Anlaß und auf Einladung zu einer Exkursion von Herrn Dr. Mantler war eine kleine Delegation der Österreichischen Arbeitsgemeinschaft Zöliakie am 23. Juni 2009 zu Besuch in Rosenberg. Hertha Deutsch, Ruth und Manfred Spichtinger wurden vom Inhaber, Herrn Dr. Mantler begrüßt. Nach einem einführenden Gespräch über die Geschichte der Mühle und über die Produktion glutenfreier Mehle konnten wir uns bei einem Rundgang durch den computergesteuerten Betrieb überzeugen, dass bei dem hier erzeugten glutenfreien Mehl eine Kontamination garantiert ausgeschlossen ist. Die neue Anlage ist komplett getrennt von der übrigen Mehlproduktion. Es werden regelmäßig aus allen Chargen Proben gezogen, die bei der AGES untersucht werden.

Eine erfreuliche Neuigkeit für viele Zölis: Ab Herbst wird es wieder eine Mantler-Mehlmischung für dunkle Brote geben!



*Gruppenfoto, im Hintergrund die Rosenberg und der hochwasserführende Kamp*



*In einem völlig von der herkömmlichen Mehlproduktion abgetrennten Raum wird das glutenfreie Mehl produziert. Herr Dr. Mantler erklärt den Produktionsablauf.*

Viel hat sich seit unserem ersten Besuch im Jahr 1994 bei der Mantler-Mühle geändert. Ein florierender moderner Betrieb hat enorm expandiert, sich mit den glutenfreien Mehlen am internationalen Markt durchgesetzt und exportiert seine Produkte nach ganz Europa.

Wir danken Herrn Dr. Mantler für den freundlichen Empfang und die interessante Führung durch die Mühle und wünschen uns noch viele glutenfreie Innovationen aus Rosenberg!

*Manfred Spichtinger*