

## Das erste Exemplar stammte aus Dubai

Mehlsackmuseum blickt auf erfolgreiches erstes Jahr zurück – Ausbau zum Weizen-Kompetenzzentrum geplant

**M**an glaubt gar nicht, was Menschen alles sammeln – Bierdeckel, Zinnsoldaten, Feuerzeuge, Porzellantassen, verpackte Zuckerstückchen, diese Objekte der Leidenschaft bewegen sich ja noch in einem nachvollziehbaren Rahmen. Schwieriger wird's da bei Gartenzwergen oder gar (mit entsprechendem Portemonnaie) bei Sportwagen. Und wenn es sich um Mehlsäcke handelt? Da muss der bodenständige Zeitgenosse passen.

Doch es gibt tatsächlich einen Sammler von Mehlsäcken. Volkmar Wywiol heißt er und ist Inhaber der Mühlenchemie GmbH & Co. KG, ein Unternehmen der Mehlerbesserung, das sich der klassischen Mehlerbehandlung bis hin zu Fertigmehlen widmet. Mit Leidenschaft sammelt Wywiol Mehlsäcke aus aller Herren Ländern. Begonnen hatte alles 1998 in Dubai, als er am Strand über einen alten Mehlsack aus Plastik „stolperte“, ihn aufhob, vom Sand befreite und als Souvenir mit nach Deutschland brachte. Doch war dieser Sack mehr als ein Mitbringsel: „Meine Wiederbelebung eines Mehlsackes – geborgen aus den Fluten des Meeres – löste in mir so etwas wie einen Rausch aus. Ich

sah darin ein gutes Omen für unser Unternehmensmotto: Mühlenchemie macht gute Mehle noch besser! Wie von selbst entwickelte sich daraus Stück um Stück die Idee, eine ‚Galerie der Mehlsäcke‘ einzurichten“, erzählt Wywiol.

Vor einem Jahr nun eröffnete der Sammler im mecklenburgischen Wittenburg sein „flour art museum“, das inzwischen Besucher aus nah und fern anlockt. Sie

sind fasziniert von der außergewöhnlichen Ausstellung. Jeden ersten Sonntag im Monat ist das Museum für die Öffentlichkeit zugänglich. „Mehr als 100 Kunden aus der ganzen Welt haben inzwischen die Ausstellung besucht“, erläutert Wywiol.

Besonders die Müller sind vom „flour art museum“ fasziniert, denn es sind ihre Produkte, die ausgestellt werden, und die Emo-

tionen sind groß, wenn sie vor ihren eigenen Mehlsäcken stehen. Das Museum wächst und gedeiht. Waren es zur Eröffnung noch 1600 Mehlsäcke aus 110 Ländern, so ist die Sammlung auf 1925 Stück aus 115 Ländern gewachsen. Neu hinzugekommen sind die Länder Mosambik, Österreich, England, Korea, Kap Verde und Rumänien. Müller aus der ganzen Welt haben von dem „flour art museum“ gelesen und schicken Mehlsäcke mit ihrer persönlichen Geschichte, um ebenfalls im Museum vertreten zu sein.

Volkmar Wywiol will seine Idee nun weiter ausbauen. Im Obergeschoss soll ein Weizen-Kompetenzzentrum entstehen und das Getreide als Lebensmittel sowie seine Bedeutung als wichtiges Nahrungsmittel vorgestellt werden. Was ist überhaupt

Getreide? Was steckt drin im Korn? Gen-Getreide – ja oder nein? Und welchen Einfluss hat dies auf das Endprodukt? Diese und weitere Fragen zur künftigen, globalen Ernährung und zum Umgang mit Ressourcen sollen in der Ausstellung „KornWelten“ beantwortet werden.

In einem Rundgang durch die sieben Räume sollen Filme, Fotografien, Originalexponate, Modelle und Medienstationen Anregungen und Informationen über die Eigenschaften von Getreide, seine Anbaugeschichte und die daraus hergestellten Produkte liefern. „Im Forum für Ernährungsfragen wollen wir die größten ernährungstechnischen Herausforderungen vorstellen und verdeutlichen, dass in einer globalisierten Welt alle mit allen verbunden sind“, erläutert Volkmar Wywiol.

Mühlenchemie GmbH exportiert Produkte in über 100 Länder und pflegt eine enge Partnerschaft mit über 1000 Mühlen weltweit. In den Auslandsniederlassungen in Singapur, Indien, China, Russland und Spanien betreut ein Team von Fachleuten die Mühlen direkt vor Ort und bietet individuelle Lösungen für eine optimale Mehlsackqualität. pm/os



In Wittenburg ausgestellt: Mehlsäcke aus aller Welt

Bild: flour art Museum