

Ihr Mehl ist auch bei Pulsnitzer Pfefferkühlern gefragt



Nachweislich seit 1374 besteht die Mühle Sollschwitz. Betreiber sind mit Herz und Engagement seit den 1990er-Jahren Beate und Robert Bresan. Für die regionale Vermarktung sorgt der Mühlenladen. Dort können die Kunden außer Mehl auch Nudeln, Dinkel, Honig sowie Futtermittel für die Tiere kaufen. Foto: Andreas Kirschke

Die Sollschwitzer Mühle bei Wittichenau existiert schon seit 650 Jahren. Beate und Robert Bresan führen sie in vierter Generation.

Sollschwitz.

Ein historischer Eintrag versetzt in Staunen: In der Chronik des Klosters St. Marienstern nennt er im sogenannten „Zinsbuch“ 1374–1384 einen „Modendator in Czollicsdorf“. „Das heißt so viel wie ‚Müller in Sollschwitz‘. Im Lauf der Jahrhunderte veränderte sich die Schreibweise unseres Ortes von Zollsdorf in Sollschwitz“, erzählt Beate Bresan (59). In vierter Generation führt sie mit ihrem Mann Robert (60) die Mühle im Wittichenauer Ortsteil Sollschwitz. Aus Weizen und Roggen mahlt der Betrieb nährstoffreiches Mehl für Bäcker in der Region. Kleie und Schrot entstehen als Nebenprodukte und dienen als Futtermittel für Haus- und Nutztiere.

„Mein Urgroßvater Jakob Bresan heiratete 1872 in Sollschwitz ein. Auf ihn folgten mein Großvater Michael Bresan und mein Vater Georg Bresan“, ist von Robert Bresan zu erfahren. Mit seiner Frau Beate übernahm er den Betrieb zur Wendezeit 1990. Aus Liebe zur Familie, aus Wertschätzung für den Berufsstand Müller, aus Stolz auf die lange Familientradition wagte sich das frisch verheiratete Paar ins kalte Wasser der Marktwirtschaft. Mit der Ausbildung als Ingenieure für Getreideverarbeitung bauten sich die Eheleute Schritt für Schritt die Direktvermarktung auf.

Ende 1998 erfolgte die erste große Investition in eine Roggen-Mühle und eine Spezial-Weizen-Mühle. Damit reagierten Bresans auf veränderte Kundenwünsche. Günstig ist: Die Sollschwitzer Mühle liegt an der Grenze vom Roggen-Anbau-Gebiet zum Weizen-Anbau-Gebiet. So hat der Betrieb kurze Wege. Aus Landwirtschaftsbetrieben holt Robert Bresan Woche für Woche das Getreide. Von der Sorabia Agrar AG Rosenthal, von der Miltitzer Agrargenossenschaft und von LAWI Schwarzadler kommt vor allem Weizen. Von der MKH Agrarprodukte Wittichenau und von der Bergener Landwirtschafts GmbH kommt vor allem Roggen.

Mehl für 20 Bäckereien

in der Region

„Wir produzieren in der Mühle vielfältige Mehl-Sorten“, sagt Robert Bresan. „Das reicht vom hellen Weizenmehl Typ 405 bis zum dunklen Weizen-Vollkorn-Mehl und Roggenmehl vom Typ 997 bis 1790. Schrot entsteht für gesundes Vollkornbrot. Die anfallende Kleie (Schale) wird für Haustiere abgesackt oder im Mischfutterwerk verarbeitet. Wir liefern Kleie zum Beispiel ins Mischfutterwerk Belgern, in die Sauenzucht-Anlage Nebelschütz und ins Mischfutterwerk Profuma Seitschen.“ Das fertig gemahlene Mehl erhalten rund 20 Bäckereien in der gesamten Region. Der Absatz reicht sogar bis ins polnische Legnica. Dort wertschätzt ein Bäcker das Sollschwitzer Roggenmehl.

Dass es den Betrieb heute noch gibt, resultiert aus einer glücklichen Fügung. „1986 brannte unverhofft die Gubener Mühle ab“, schildert Beate Bresan. „Unsere Mühle konnte damals mithelfen, den Verlust auszugleichen. Der Vorfall rettete unserer Mühle den langfristigen Bestand.“ Heute gehören zum Betrieb vier Mitarbeiter, einschließlich Bruder Boris Bresan (58) und Sohn Aron Bresan (27).

Wandergesellen in der Mühle zu Gast

„Der Beruf Müller ist - bei allen Schwierigkeiten - nach wie vor attraktiv“, meint Robert Bresan. „Der Beruf ist abwechslungsreich, körperlich und technisch anspruchsvoll, doch von starkem Gemeinnutz.“ Begeistert erzählt er von zwei Wandergesellen. Sie kamen aus der Schweiz und aus Nürnberg. Von der Krabat-Mühle Schwarzkollm aus eintreffend, blieben sie zwei Tage in Sollschwitz. „Das war wie ein Fünfer im Lotto. Sie reinigten voller Tatendrang unsere gesamte Mühle“, freut sich Robert Bresan noch heute. „Müllergesellen auf der Walz gibt es heute nur noch selten. Für uns war das eine Ehre, die beiden Gesellen hier zu haben.“

Eng kooperiert die Sollschwitzer Mühle heute mit heimischen Betrieben. Für die Bergener Landwirtschafts GmbH zum Beispiel stellt sie Grieß her. Die Bergener fertigen daraus Nudeln. Familie Bresan wiederum bietet die Nudeln in ihrem Mühlenladen an. Hochwertiges Mehl benötigen die Pulsnitzer Pfefferkühler. Auch aus der Sollschwitzer Mühle beziehen sie es. „Solche Zusammenarbeit bewährt sich schon über Jahre. Einige Bäcker verkaufen unser Mehl in Tüten weiter“, sagt Robert Bresan und unterstreicht: „Solange es noch Bäcker gibt, solange hat der Berufsstand Müller eine Zukunft.“

2025 wurden die Grenzwerte für die zulässige Verschmutzung des Getreides deutlich verschärft. Die Sollschwitzer Mühle muss sich darauf einstellen. So investierte sie in einen neuen sogenannten Farb-Ausleser, um Verunreinigungen

mittels Kamera und Luft auszusortieren. „Wichtig ist der regelmäßige Erfahrungsaustausch mit anderen Mühlen“, sagt Beate Bresan. „Möglich ist das zum Beispiel bei der jährlich im März stattfindenden Müllerei-Fachtagung, die fest im Terminkalender steht.“

2026 steht auch eine wichtige Investition an: Bresans wollen die Mahlwerkzeuge schärfen. Dazu braucht es viel Sachverstand und tüchtige, zupackende Hände, um auch in Zukunft qualitativ hochwertige Produkte herzustellen.