

# ZENTROFAN - MÜHLE

- für feinstes Vollwertmehl -

## Zur Geschichte der Zentrofan-Mühle

### und zu Ing. Wilhelm Schulte

1923 kam bei dem damals Siebzehnjährigen das Interesse auf, das später einmal der geistige Grundstein für die Entwicklung der Zentrofan-Mühle auf, Wilhelm Schulte war Mitglied im Pfadfinderbund, als die jungen Männer beim Sonnwendfeuer im Westerwald ihren Gruppenleiter zuhörten: ;"Es kommt in Zukunft eine große Vergiftung durch den Boden auf die Menschen zu, wir müssen ein Zeichen setzen."

Die 30 jungen Leute erwarben daraufhin Grund am Vogelsberg, den sie nach biologischen Gesetzen bewirtschafteten. Diese denkwürdige Bewegung in den 20er Jahren, so Schulte, wurde zum Anstoß für ihn, sich mit der Ernährungsweise auseinander zusetzen und die physiologischen Folgen zu erkennen, aber auch die wirtschaftlichen Hintergründe zu durchschauen. Es verwundert kaum, dass er schon damals zu der Überzeugung kam, sich lacto-vegetarisch zu ernähren, bei vollkommenem Verzicht auf Fleisch- und Wurstprodukte.

Für ihn schloss sich der Kreis einer bewussten Ernährung als er zehn Jahre später, 1933, bei einem Aufenthalt im Klostersgut Marienstein bei Göttingen von **Rudolf Steiner** hörte und damit vom biologisch dynamischen Anbau des Getreides. Im selben Jahr entwickelte er Weizen- Knusper -Flocken, ein gesunde Leckerei, die noch heute viele Anhänger hat.

Der in Kirchberg im Hunsrück geborene Schulte machte 1933 seinen Ingenieur, arbeitete in Kiel, Travemünde. Im Zweiten Weltkrieg musste er nach Frankreich. Nach Kriegsende begann für Wilhelm Schulte eine seiner beschwerliche Reise, die ihn aber mit einem "Zufall" zusammenbringen sollte, der ausschlaggebend für die Entwicklung seiner Zentrofan-Mühle wurde. Der inzwischen mehrfachen Familienvater war auf der Suche nach seiner Frau und seinen acht Kindern. Er fand sie dann auch in Golsen in der Lausitz, von wo aus die gemeinsam den Rückzug antraten. Auf dem langen weg nach Blankenfelde (östlicher Vorort von Berlin) sah Wilhelm Schulte eine " Alexander -Küchenmaschine" im Graben liegen. " Er nahm sie mit nach Blankenfelde, wo sie dann alsbald ihre unbezahlbare Dienste tun sollte.

# ZENTROFAN - MÜHLE

- für feinstes Vollwertmehl -

Der leidenschaftliche Tüftler machte aus der vergessenen Maschine eine Getreidemühle, die ihm im Sinne von "Not macht erfinderisch" diente. Nächstelang verbrachte Schulte damit, eine Möglichkeit zu finden, das Korn biologisch aufzuschließen, wie es ihm schon früher bei den Knusperflocken gelungen war. Er wollte ein möglichst Nährreiches Korn verarbeiten, denn infolge der großen Hungersnot der Nachkriegsjahre bestand die Gefahr einer einseitigen Ernährung, und es war nicht von der Hand zu weisen, dass sich die hungernden Menschen auch an Getreide überdrüssig aßen. Schließlich war es geschafft, und er konnte mit der Gewinnung von feinstem Kindernährmehl aus Roggen, Gerste, braunem Rübenzucker von zwei bis drei Kilogramm den Bedarf für seine zehn köpfige Familie und auch für Nachbarn abdecken. Die Nachricht über das lebenserhaltende Produkt aus dem Hause Schulte verbreitete sich wie ein Lauffeuer und gelangte auch zum Landrat. Der ließ Schulte zu sich rufen. Darauf hatte der Familienvater natürlich gewartet, denn mit der Getreideration für seinen großen Haushalt konnte er seine Angehörigen immer nur knapp über Wasser halten. Sein ausgeprägter Geruchssinn für Getreide hatte ihm längst verraten, dass hinterm Landratsgebäude große Roggenbestände lagerten. Er erzählte dem Landrat also von der Ergiebigkeit des Kindernährmehls, seine Aussagen wurde vom Kinderarzt bestätigt, der die schulischen Kinder als die agilsten und gesündesten von Blankenfelde beurteilte.

Der Landrat zögerte nicht lange, denn es gab keine einzige Kuh mehr in Blankenfelde. Die Rinder waren nach Rußland "entführt" worden, und somit fehlte es an Milch und Milchprodukten. Der Landrat ließ Schulte wissen: "Wir brauchen im Monat zwölf Tonnen von diesem feinem Mehl."

Das Wettrennen gegen das Kindersterben begann. Mit Dringlichkeitsstufe 1 erhielt er Zugang in jede Fabrik, um nach passenden Maschinenteilen und Werkzeugen für den Bau einer Getreidemühle dieser Größenordnung zu suchen.

Es gelang ihm, zwölf Tonnen Kindermehl im Monat zu gewinnen, und einige Jahre später 1950, das Patent für die Zentrofan-Mühle in der DDR zu erlangen.

# ZENTROFAN - MÜHLE

- für feinstes Vollwertmehl -

Im Jahre 1956 ging Wilhelm Schulte zusammen mit seiner Familie nach West Berlin, wo er gemeinsam mit seiner Frau ein Kinderheim eröffnete. Aber der Erfindergeist kam in ihm nicht zur Ruhe. Als Mitglied im deutschen Erfinderbund organisierte er die West-Berliner-Erfinderausstellung im Jahr 1957. Dort entdeckten den Erfinder der Zentrofan-Mühle, die inzwischen auch in West-Berlin und im Bundesgebiet patentiert war, Entwicklungsingenieure des Steinmetzverfahrens. Stefan Steinmetz, 1930 gestorben, hinterließ der Nachwelt ein Enthüllungsverfahren des Korns zur Beseitigung der äußeren Schicht. Die äußere Zellulosehülle wird von Steinmetz-Wissenschaftler als nicht lebensnotwendig bewertet. Sie ist eine Schutzhülle, die zum einen das Korn schützt und auch Schadstoffe ähnlich einem Filter aufammelt. Dies ist natürlich bei der gegenwärtigen Luftverschmutzung von großem Wert wenn die Hülle vor der Verarbeitung des Korns eliminiert werden kann, ohne Qualität des Getreides zu beeinträchtigen.

Die Entwicklungsingenieure der Steinmetz-Gesellschaft suchten also einen Mann, um das Patent ihrer überalterten Maschinen wieder zu erlangen.

Schulte hatte hierfür alles, er war aufgeschlossen für die Veränderung und Verbesserung von Ernährungsgewohnheiten, die den qualitativen Aspekt von Grundnahrungsmitteln missachteten, und er war ein patentierter Entwicklungsingenieur. 1960 war es dann mal wieder soweit: Steinmetz war patentiert. Zwanzig Jahre arbeitete der Entwicklungsingenieur für Steinmetz. Nebenbei vertrieb er tonnenweise Weizen-Knusperflocken und engagierte sich für die Zentrofan-Mühle, die inzwischen im Elsaß hergestellt wurde, später dann bei der Firma Braunwarth in Überlingen am Bodensee.

Dann wechselte Wilhelm Schulte im Jahr 1978 nach Buchenbach im Schwarzwald. Hier begann für ihn dann endlich die wohlverdiente Zeit des Ruhestands. Inmitten von Bergen von Lektüren, Flugblättern, Informationsbroschüren findet der alte Mann Zeit, sich für Ernährungs- und Umweltfragen zu engagieren. Er verfasste Leserbriefe und Artikel in Zeitschriften, die sich mit der Aufklärung über bewusstes Ernährungsverhalten befassen.

Am 1. März 1997 verstarb Wilhelm Schulte in Bubenbach im Alter von 91 Jahren..