



## Frisches Mehl

Im September hat Thomas Steininger mit seiner Gabi „Das Ladele“ am Gelände der Ebenthaler Mühle eröffnet. Mit Spezialitäten rund um die Themen Mehl, Backen und Kochen mit den wertvollen Produkten aus hochwertigem Korn hat es begonnen, mittlerweile ist die Produktpalette deutlich breiter. „Wir haben auf Anregungen unserer Kunden reagiert. Mit unserem ‚Ladele‘ ist das gar kein Problem“, so Steiniger.

Vor 20 Jahren hat seine Familie die Mühle in Ebenthal übernommen, der Traditionsbetrieb besteht bereits seit 1731. „Wir bemühen uns, hochwertige Mehle zu produzieren, und legen großen Wert auf Regionalität, was beim Thema Mehl nicht immer ganz einfach ist.“ Neu im „Ladele“ ist eine Mühle für Kleinmengen; sie stammt aus Osttirol, wo Thomas Steininger zuhause ist. „Bei uns kann man auch sein eigenes Korn in kleiner Menge mitbringen und mahlen lassen.“ Dazu hat Gabi auch stets Spezialitäten auf Lager. „Kamut etwa, eine alte Sorte des Sommerweizens, ist ein Urgetreide und vielseitig einsetzbar. Da kann man einmal mit einer kleinen Menge ausprobieren.“

In der Zeit der Corona-Krise gab es beim „Ladele“ ein Abholservice. Jetzt

kommen die Kunden wieder gern zu einem Gespräch, verkosten im Garten neu eingetroffenen Bio-Wein oder Krappfelder Eis der Familie Pobaschnig, das neu im Sortiment ist. „Man spürt, dass die regionalen Produkte mehr nachgefragt werden. Wir werden sicher weitere Spezialitäten aus Kärnten und Osttirol finden“, verspricht Steiniger.