



(issuefile/645423/ext/e27fdb8ad939220db72a676498d476c.jpg)

Das „Ladele“

Vor gut zwanzig Jahren hat die Familie Steininger die Ebentaler Mühle bei Klagenfurt übernommen. „Sie stammt aus dem Jahr 1731, wahrscheinlich ist sie aber älter, allerdings sind bei einem Kirchenbrand damals alle Unterlagen vernichtet worden“, sagt Thomas Steininger, der mit seinem Vater die Mühle leitet. „Wir vermahlen Korn aus Österreich zu Mehl-Spezialitäten und stehen in engem Kontakt mit unseren Kunden. Wenn etwa ein Bäckermeister etwas Besonderes braucht, erfüllen wir Spezialwünsche.“

Einen selbst lang gehegten Wunsch konnten sich Thomas und seine Partnerin Gabi jetzt erfüllen. „Morgen eröffnen wir Steiningers Ladele, unseren Hofladen mit allerlei zu den Themen Mehl, Kochen und Backen“, freut sich Gabi, die seit Tagen mit dem Einrichten und Dekorieren beschäftigt ist. Der Verkaufsraum befindet sich in der Villa. Mit Liebe zum Detail haben Thomas und Gabi die Räumlichkeiten adaptiert und planen Aktionen über den Verkauf hinaus. „Wir werden mit der Ernährungsberaterin Wilma Bürger zusammenarbeiten und Koch- und Ernährung-Workshops und Fastenbegleitung anbieten.“ Außerdem kann man im „Ladele“ eigenes Korn ab einem halben Kilogramm vor Ort vermahlen lassen und im mitgebrachten Gefäß mit nach Hause nehmen. „Wir haben dafür eine Mühle für Kleinmengen aus Osttirol erworben, die alle Stückeln spielt“, sagt Thomas. Sein

„Ladele“ ist in der Eröffnungswoche täglich, danach Mittwochs bis Freitags von 15 bis 19 Uhr geöffnet.