



## Presse-Information

**Besuch in der Mühle Geßmann in Leingarten**

### **Die Mischung macht's**

**Wenn am 10. September 2017 die Läuferinnen und Läufer des ebm-papst Marathons ins Ziel einlaufen, wartet dort schon ein Verpflegungsstand mit frischem Müsli auf sie. Warum Müsli dem Körper nach einem langen Lauf besonders gut tut und wie die Idee zur eigenen Müslimischung kam, verrät Georg Hopf, Müsli-Erfinder und Marathonläufer, bei einem Besuch an seinem Arbeitsplatz in der Mühle Geßmann.**

„Zur Regeneration nach langen Läufen sind keine teuren Sportgetränke nötig. Um die Energiespeicher wieder aufzufüllen und zur muskulären Erholung, braucht der Körper unter anderem Kohlenhydrate und Eiweiß – und das liefert das Müsli“, erklärt Georg Hopf. Als Produktionsleiter steuert und kontrolliert er die Arbeitsabläufe der Mühle Geßmann in der Nähe von Heilbronn.

Seit 1883 mahlt die Mühle Geßmann das Mehl für Bäckereien und Handwerksbetriebe rund um Heilbronn. Achim Geßmann führt das Familienunternehmen mit rund 20 Mitarbeitern in der vierten Generation. Dass die Mühle heute nicht mehr nur Mehl, sondern auch Müsli verkauft, liegt am Hobby seines Produktionsleiters: Georg Hopf ist leidenschaftlicher Marathonläufer. Bei der Müsli-Kreation lässt Geßmann ihm freie Hand.

„Durch das Lauftraining habe ich mich immer mehr mit dem Thema Ernährung vor und nach dem Sport beschäftigt“, sagt Hopf. Vor fast zehn Jahren kam ihm dann die Idee zum eigenen Müsli – natürlich beim Laufen: „Bei einem Marathontraining hat man eben viel Zeit zum Nachdenken“, lacht Hopf. „Meine Mischung besteht aus verschiedenen Flockenarten, Nüssen und Trockenfrüchten. Das Besondere ist aber das zugefügte Milcheiweiß-Pulver. Das sorgt dafür, dass das Müsli lange sättigt und unterstützt die Regeneration.“

In der Mühle ist es laut. Die Maschinen rumpeln und drehen sich, der Holzboden wackelt. Gerade ist Erntezeit und die Bauern bringen ihr Getreide zur Mühle. Bis zu 80 Lieferungen treffen zurzeit täglich ein. In verschiedenen Verfahrensschritten werden die Körner in großen Walzstühlen zerkleinert und anschließend gesiebt. Quer durch die Mühle verlaufen Rohrleitungen, die die Zwischenprodukte zur nächsten Arbeitsstation leiten.

Das Müsli entsteht im hinteren Teil der Mühle. Die Zutaten werden von Hand aus großen Säcken in Eimer gefüllt und die Flocken, Früchte und Nüsse dann in für einige Minuten in einem Trommelmischer durchgemischt. „Vorsichtig, damit die Flocken nicht zerfallen“, so Hopf. Pro Mischung entstehen so 10 Kilogramm Müsli, die wiederum händisch in kleinere Verpackungsgrößen verpackt werden. „Jede Packung ist somit einzigartig“, erklärt Hopf.

Hauke Hannig  
Pressesprecher  
ebm-papst Unternehmensgruppe

Telefon: +49 7938 81-7105  
Telefax: +49 7938 81-97105  
Mobil: +49 171 36 24 067  
Hauke.Hannig@de.ebmpapst.com

11. August 2017 - Blatt 1 von 3

Autorin: Sandra Kuberski  
Volontärin ebm-papst  
Unternehmensgruppe

[twitter.com/ebmpapst\\_news](https://twitter.com/ebmpapst_news)  
[facebook.com/ebmpapstFANS](https://facebook.com/ebmpapstFANS)  
[youtube.com/ebmpapstDE](https://youtube.com/ebmpapstDE)  
[www.ebmpapst.com](http://www.ebmpapst.com)  
[www.greentech.info/ec-technologie](http://www.greentech.info/ec-technologie)



## Presse-Information

### Besuch in der Mühle Geßmann in Leingarten **Die Mischung macht's**

Das Marathonlaufen entdeckte Georg Hopf fast zufällig für sich: „Ich war einfach losgelaufen und hatte mich dabei etwas verlaufen. Am Ende war ich zwei Stunden unterwegs – das war ein Aha-Erlebnis.“ Neugierig sein, Dinge einfach mal ausprobieren – das zeichnet auch seine Müsli-Kreationen aus, bei denen er mit verschiedenen Zutaten und Geschmacksrichtungen experimentiert. Für den ebm-papst Marathon ist eine Beeren-Mischung mit getrockneten Maulbeeren, Berberitzen, Gojibeeren und Cranberries entstanden, die dem Müsli einen süßlich-sauren Geschmack geben.

„Mein Grundgedanke hinter jeder Mischung ist, dass es Müsli sein soll, das lange gut tut. Ich mische nichts, was keinen Sinn macht“, erklärt Hopf. Von gefriergetrockneten Früchten, die zwar hübsch aussehen aber nach nichts schmecken, oder Knuspercrunchies hält er somit nichts: „Das sind bloß leere Kohlenhydrate mit viel Fett.“

Seine Müsliphilosophie scheint zu wirken: Mittlerweile hat der gelernte Müller 27 Marathonläufe hinter sich, seine Bestzeit liegt bei 3 Stunden und 25 Minuten. „Jeder Marathon ist eine einzigartige Erfahrung. Wenn einem die Zuschauer vom Streckenrand zujubeln ist das Gänsehaut pur“, schwärmt Georg Hopf. Welcher Marathon der nächste ist, weiß Hopf aber noch nicht: „Vielleicht wird es ja der ebm-papst Marathon.“ Sollte das nicht klappen, dann ist wenigstens sein Müsli dabei.

Viele Informationen rund um die Veranstaltung gibt es bereits jetzt und verstärkt an den Veranstaltungstagen im Internet ([www.ebmpapst-Marathon.de](http://www.ebmpapst-Marathon.de)) und auf Facebook (<http://www.fb.com/ebmpapstMarathon>). Für Läufer, die gerne am Duo-Marathon teilnehmen möchten, aber noch keinen Partner haben, wird in der Facebook-Veranstaltung unter <http://bit.ly/Staffelboerse> eine Staffelbörse eingerichtet.

#### **Bildunterschrift (Fotos: Sandra Kuberski | ebm-papst)**

Bild 1: Georg Hopf ist Müsli-Erfinder, Marathonläufer und arbeitet als Produktionsleiter in der Mühle Geßmann in Leingarten.

Bild 2: Eine Mitarbeiterin der Mühle bereitet die Müslimischung vor.

Bild 3: Für die Altersklassenpreise des ebm-papst Marathons werden eigens Müslipackungen etikettiert.

#### **Über den ebm-papst Marathon**

Der 22. ebm-papst Marathon findet am 9. und 10. September 2017 in Niedernhall statt. Anmeldungen sind online unter [www.ebmpapst-marathon.de](http://www.ebmpapst-marathon.de) möglich. Die Startgebühren (Frühbucher-Tarif bis 30.06.17) für die Hauptläufe liegen bei 25 Euro für den Marathon, 38 Euro für den Duo-Marathon, 22 Euro für den Halbmarathon und 17 Euro für den 10-km-Lauf. Handbiker zahlen 27 Euro, Inliner 22 Euro und Nordic Walker 15 Euro. Der Start bei den Kinder-Disziplinen kostet 10 Euro. Nachmeldungen vor Ort sind bis jeweils eine Stunde vor Start der jeweiligen Disziplin möglich, es fällt ein Zuschlag von 5 Euro (Duo-Marathon 10

Hauke Hannig  
Pressesprecher  
ebm-papst Unternehmensgruppe

Telefon: +49 7938 81-7105  
Telefax: +49 7938 81-97105  
Mobil: +49 171 36 24 067  
[Hauke.Hannig@de.ebmpapst.com](mailto:Hauke.Hannig@de.ebmpapst.com)

11. August 2017 - Blatt 2 von 3

Autorin: Sandra Kuberski  
Volontärin ebm-papst  
Unternehmensgruppe

[twitter.com/ebmpapst\\_news](https://twitter.com/ebmpapst_news)  
[facebook.com/ebmpapstFANS](https://facebook.com/ebmpapstFANS)  
[youtube.com/ebmpapstDE](https://youtube.com/ebmpapstDE)  
[www.ebmpapst.com](http://www.ebmpapst.com)  
[www.greentech.info/ec-technologie](http://www.greentech.info/ec-technologie)



## Presse-Information

**Besuch in der Mühle Geßmann in Leingarten**

### **Die Mischung macht's**

Euro) auf den Spätbucher-Preis an (ausgenommen Kinderläufe). Gestartet wird am Samstag, 9. September 2017 um 15 Uhr mit dem Nordic Walking über 7 und 12,5 Kilometer. Am Sonntag, 10. September fällt um 8.30 Uhr der Startschuss für Marathon und Duo-Marathon. Weiter geht es ab 9.05 Uhr mit dem Zehn-Kilometer-Lauf und ab 9.25 Uhr mit dem Halbmarathon. Zwischen 12.30 Uhr und 13.25 Uhr beginnen die Kinder-Disziplinen. Den Abschluss machen die Handbiker ab 14 Uhr und Inliner ab 14.45 Uhr.

#### **Über ebm-papst**

Die ebm-papst Gruppe ist der weltweit führende Hersteller von Ventilatoren und Motoren. Seit Gründung setzt das Technologieunternehmen kontinuierlich weltweite Marktstandards: von der Marktreife elektronisch geregelter EC-Ventilatoren über die aerodynamische Verbesserung der Ventilatorflügel bis hin zur ressourcenschonenden Materialauswahl u. a. mit Biowerkstoffen.

Im Geschäftsjahr 2015/16 erzielte das Unternehmen einen Umsatz von knapp 1,7 Mrd. €. ebm-papst beschäftigt über 13.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an 25 Produktionsstätten (u. a. in Deutschland, China und den USA) sowie 49 Vertriebsstandorten weltweit. Ventilatoren und Motoren des Weltmarktführers sind in vielen Branchen zu finden, wie zum Beispiel in den Bereichen Lüftungs-, Klima- und Kältetechnik, Haushaltsgeräte, Heiztechnik, Automotive und Antriebstechnik.

Hauke Hannig  
Pressesprecher  
ebm-papst Unternehmensgruppe

Telefon: +49 7938 81-7105  
Telefax: +49 7938 81-97105  
Mobil: +49 171 36 24 067  
Hauke.Hannig@de.ebmpapst.com

11. August 2017 - Blatt 3 von 3

Autorin: Sandra Kuberski  
Volontärin ebm-papst  
Unternehmensgruppe

[twitter.com/ebmpapst\\_news](https://twitter.com/ebmpapst_news)  
[facebook.com/ebmpapstFANS](https://facebook.com/ebmpapstFANS)  
[youtube.com/ebmpapstDE](https://youtube.com/ebmpapstDE)  
[www.ebmpapst.com](http://www.ebmpapst.com)  
[www.greentech.info/ec-technologie](http://www.greentech.info/ec-technologie)