

Interessensgemeinschaft der regionalen Handwerksmühlen
p. Adr. Rosenfellner Mühle und Naturkost GmbH
An der Bahn 9
3352 St. Peter/Au

Amstetten, ...Jän 2021

Bewerbung um Aufnahme des traditionellen regionalen Mühlenhandwerks in das österreichische Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes

Sehr geehrte Interessensgemeinschaft der traditionellen regionalen Handwerksmühlen!
Sehr geehrte Damen und Herren!

Auf Basis meiner Funktion als Lehrbeauftragter für Getreidetechnologie am Institut für Lebensmitteltechnologie der Universität für Bodenkultur, Wien, und als Präsident der Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und –technologie –Austria (abgek. ICC-Austria), Wien, verfasste ich als unabhängige, sachkundige Person im Sinne des gegenständlichen Merkblattes zur Bewerbung um Aufnahme in das nationale Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes in Österreich folgendes fachliche Begleitschreiben.

Die Aufgabe von Getreidemühlen ist im Sinn der allgemein technischen Definition die Zerkleinerung von Getreide zu Mahlprodukten. Ganz wesentliche weitere Aufgaben sind die Reinigung von Getreide vor der Vermahlung und die Trennung der Kornbestandteile Schalen, Mehl und Keimling voneinander im Zuge des gesamten Mahlvorgangs. Bei der Getreidereinigung werden alle jene vom Acker und von der Ernte stammenden Verunreinigungen abgetrennt, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind und mitunter sogar gesundheitsschädliches Risikomaterial sein können, wie z.B. pilzbefallene Körner oder Unkrautsamen. Damit wird ein ganz wesentlicher Beitrag zur Lebensmittelsicherheit und zum Schutz der Konsument/innen vor gesundheitlichem Schaden geleistet.

Getreide trägt weltweit zu rund 60 % zur Ernährung der Menschen bei, berechnet auf Basis der durchschnittlichen Nahrungsenergieaufnahme. Da ganze Getreidekörner schwer verdaulich bis weitgehend unverdaulich sind, kommt der Zerkleinerung im Zuge der Vermahlung in den Getreidemühlen eine ganz hohe Bedeutung zur Verfügbarkeit der Nährstoffe, vor allem Stärke und Eiweiß, zu.

Auf die Bedeutung der Getreidemühlen in der Geschichte und Kultur der Menschheit und deren Ernährung wird in einem weiteren fachlichen Begleitschreiben ausführlich eingegangen. Hier sei nur auf eine wesentliche technische Entwicklung hingewiesen, nämlich die Industrialisierung, die zur Gründung von großen Getreidemühlen mit enorm hohen Vermahlungskapazitäten führte, von denen sich die Handwerksmühlen wesentlich unterscheiden:

Walzenstühle angetrieben von Dampfmaschinen, später von Elektromotoren, stellten den Schritt in die Industrialisierung der Mühlen in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts dar. Schon Anfang des 20. Jahrhunderts fand eine Strukturbereinigung im Mühlengewerbe statt, welchem am Ende dieses Jahrhunderts eine weitere starke Reduktion der Anzahl an kleinstrukturierten Getreidemühlen bedingt durch den Beitritt Österreichs zur Europäischen Union im Jahr 1995 folgte. Zwischen den Industriebetrieben und den großstrukturierten Gewerbemühlen einerseits und den Kleinstmühlen mit geringsten Vermahlungsmengen andererseits haben sich die regionalen Handwerksmühlen in einer charakteristischen Marktnische erfolgreich behauptet.

Die regionalen Handwerksmühlen unterscheiden sich von den großstrukturierten Mühlen wie folgt: Die Größenordnung bemessen mit der jährlichen Vermahlungsmenge liegt im unteren vierstelligen Tonnenbereich an Getreide. Weiter handelt es sich um Familienbetriebe. Bis zu 6 Generationen der Familie sind im Unternehmen tätig und zwar durch direktes Handanlegen, durch direkte Mitarbeit in Produktion, Einkauf, Verkauf und Verwaltung. Das Wissen und alle erforderlichen Kompetenzen, die fachlichen Fähigkeiten und handwerklichen und technischen Fertigkeiten, werden von Generation zu Generation

weitergegeben. Dabei sorgt die Weiterbildung und technische Weiterentwicklung in jeder Generation für die Aktualität der Kompetenzen im Hier und Jetzt.

Die Wissensweitergabe erfolgt aber nicht nur intern, sondern auch extern. Dabei sind extern entlang der Wertschöpfungskette auf der Seite der Rohstoffe die landwirtschaftlichen Getreideproduzenten angesprochen und seitens der Verarbeitung der Mahlprodukte Bäcker, Konditoren, Teigwarenhersteller und selbstverständlich auch die Haushalte. Ein wesentliches Merkmal ist dabei die Regionalität. Darunter ist einerseits eine klar erkennbare Herkunft des Getreides und Rückverfolgbarkeit bis zum Landwirt gemeint. Andererseits bedeutet die Wirkungsweise der regionalen Handwerksmühlen im nahen Umfeld, dass angesichts der unbedingt erforderlichen Klimaschutzmaßnahmen durch kurze Transportwege zu den Kunden Emissionen des Lieferverkehrs stark eingeschränkt sind. Der kürzeste Lieferweg ist dabei der sogenannte Mühlenladen, in dem der Verkauf der eigenen Mahlprodukte, aber auch von Backmischungen für Haushalte und die Gastronomie erfolgt. Beim Besuch von Mühlenläden wird in beeindruckender Weise die Sortimentsbreite der Mahlprodukte und Backmischungen erlebt und damit die Innovationskraft der Handwerksmühlen demonstriert.

Die angebotenen Erzeugnisse beinhalten eine Vielzahl an feinen Mehlen, groben Schrotten, auch Vollkornmahlerzeugnissen verschiedenster Getreidearten, sowohl biologisch oder auch konventionell, darunter neben den Klassikern aus Weizen und Roggen auch viele alternative und alte Getreidearten, wie Dinkel, Einkorn, Emmer, Khorasanweizen („Kamut“), Johannisroggen, Hirse, Mais und auch Pseudogetreidearten wie Buchweizen, Amaranth und Quinoa. Backmischungen aus Getreidemahlerzeugnissen mit weiteren Backzutaten ermöglichen in den Haushalten regionale Brot- und Gebäckspezialitäten sowie regionale und traditionelle Mehlspeisen. Zu deren Gelingen tragen exakte Backanleitungen auf den Verpackungen und auch das Angebot an Backkursen bei. Die Versorgung der Haushalte mit verschiedenen Mehlen und Backmischungen war gerade im Jahr 2020 der Corona-Pandemie ein wichtiger Beitrag zur Grundversorgung der Bevölkerung. Zur Wissensweitergabe an Kund/innen gehören auch Besichtigungen der Mühle, in deren Verlauf die Getreidearten und deren Vermahlung anschaulich erklärt werden können.

Die Nachhaltigkeit in der Betriebsführung der regionalen Handwerksmühlen wurde oben bereits hinsichtlich kurzer Transportwege im Rohstoff- und Absatzmarkt beschrieben. Zwei weitere wichtige Merkmale seien hervorgehoben, nämlich die eigene Stromerzeugung in Kleinkraftwerken und die Betriebsdauer bzw. Langlebigkeit von Müllereimaschinen. Die bereits für die Wasserräder angelegten Mühlengänge, also die wasserführenden Zufuhrgerinne, waren prädestiniert für die Errichtung von Turbinen mit Generatoren zur Stromerzeugung für den Eigenbedarf, für den Betrieb der Müllereimaschinen. Deren Langlebigkeit sei am Beispiel der Walzenstühle hervorgehoben. Eine Betriebsdauer von 50 Jahren und mehr ist vorzufinden. Handwerksmühlen sind somit als Vorbild zu betrachten, der Wegwerfgesellschaft entgegenzuwirken und dennoch technisch am Puls der Zeit zu bleiben.

Schließlich sei noch ein weiteres Charakteristikum der Handwerksmühlen im Hinblick auf deren soziale Kompetenz angeführt. Bezogen auf das meist kleine örtliche Umfeld haben sie eine wichtige Funktion als Arbeitgeber. Häufig handelt es sich dabei um langjährige Arbeitsverhältnisse, oft von der Lehre bis zur Pension. Und mit dem Stichwort „Lehre“ sei nochmals auf die Bedeutung der Handwerksmühlen hinsichtlich Weitergabe von Wissen und Fertigkeiten hingewiesen.

Zusammenfassend kann das regionale Mühlenhandwerk mit der Anwendung eines traditionellen Mahlverfahrens, beschrieben werden. Die zeitgemäße Antriebstechnik mittels Elektromotoren wird in der Regel von eigenen Kleinkraftwerken mit Energie versorgt und damit ein wesentlicher Beitrag zu Nachhaltigkeit und Klimaschutz geleistet. Das Prinzip der Nachhaltigkeit wird durch kurze Transportwege im Einkauf regionalen Getreides und im Absatz der Mahlprodukte an regionale Abnehmer/innen gelebt. Der eigene Mühlenladen mit einem meist beeindruckend breiten Sortiment innovativer Eigenentwicklungen, wie z.B. Backmischungen ist charakteristisch. Ausführlich dargestellt wurde auch die Wissensweitergabe von Generation zu Generation in der Müllerfamilie, an die Kund/innen und an Müllerlehrlinge.

Freundliche Grüße

Dipl.Ing. Alfred Mar