

INTERESSENGEMEINSCHAFT HANDWERKSMÜHLEN

Von den Römern wurde neben den handbetriebenen Mühlen das Wissen um Wassermühlen bis in den Donauroum gebracht, das aus der mittelalterlichen Kolonisation nicht wegzudenken ist. Mühlen sind seither untrennbar mit der Wasserwirtschaft verbunden und prägen die Kulturlandschaft bis heute

„Das Wasser abgraben“

Bereits aus der Karolingerzeit sind Klöster und Rodungshöfe zur wirtschaftlichen Grundversorgung der Menschen mit Mühlen ausgestattet. Kirche, Hof, Mühle und Taverne sind die Eckpfeiler der Villikationsverfassung und späteren Grundherrschaften. Je nach Größe der Grundherrschaften gab es eine oder mehrere Mühlen. Aus den Quellen lassen sich Anpassungen an die jeweiligen Landschaftsräume erkennen. Holzvorkommen und geeignete Steinbrüche bildeten wesentliche Voraussetzungen. In gebirgigen Gegenden konnte ein Rückstau leichter erreicht werden als an einem breiten Bach- oder Flusslauf. Allen gemeinsam war das Grundprinzip Wasserrad und Mahlstein – ob nun oberflächlich oder unterschlächtig betrieben oder als Schiffsmühle ausgebildet. Mühlgänge und Wehren sind vielfach noch heute vorhanden, Mahlsteine immer wieder in Zweitverwendung zu finden. Das Wissen um Aufbau und Betrieb einer Mühle wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Die Müller waren eine der frühesten Spezialisten einer beginnenden arbeitsteiligen Gesellschaft. Mühlgebäude hatten in allen Dörfern eine Sonderstellung: zum einen waren sie an Wasser gebunden, zum anderen bedurften die Mahlvorgänge aufgrund der Gefahr des „Heißlaufens“ durchgehender Aufsicht und boten aufgrund des ständigen Lärms und Gepolters der Mühlenräder Stoff für Lieder, Märchen, Geschichten und Sagen. Regional bedingt konnte meist nicht ganzjährig gemahlen werden. Wurde einem zudem noch sprichwörtlich das Wasser abgegraben, stand die Mühle überhaupt still. Im Frühjahr und Herbst war Hochsaison für das so genannte „Mühlfahren“.

„Wer zuerst kommt, mahlt zuerst“

Mühlen waren wichtige Einrichtungen der dörflichen Gemeinschaft. Neben der Müllersfamilie gab es zahlreiche Beschäftigte und Gesinde. War ausreichend Wasser vorhanden, wurde Tag und Nacht gemahlen. Mit Fuhrwerk wurde die Getreideernte zu den Mühlen befördert. Meist wartete man gleich in der Mahlstube auf das Vermahlen des Getreides und den Heimtransport. Das angelieferte Getreide musste in eigenen Maßen gemessen werden. In eigenen Stampfen wurde Hirse und Heiden enthülst. Als Mahllohn wurde ein Anteil an Mehl (Maut) einbehalten, die herrschaftlichen Mühlen daher auch als Mautmühlen bezeichnet. Es bestand Mühlenzwang, das heißt jede Mühle hatte ihr gesichertes Einzugsgebiet. Ohne Ansehen der Person kam der zuerst an die Reihe, der als erster sein Getreide zur Mühle brachte.

„Müller seines Zeichens“

In den Städten und Märkten, später auch im ländlichen Raum schlossen sich Müller zu Zünften zusammen. Aus Zunftordnungen können Regelungen über das Lehrlingswesen, die Gesellen und die Meisterschaft entnommen werden. Müllermeister konnten auch Siegel führen. Die Kenntnis über das Aussehen von Mühlrädern, Mahlsteinen und weiteren Mühlenbestandteilen und Werkzeugen wie Mühleisen oder Mühlzarge stammt neben der Aufzählung in Erbschaftsinventaren von zahlreich erhaltenen Petschaften.

Nach Aufhebung der Grundherrschaften im Jahr 1848 wurden Müller selbstständige Gewerbetreibende. Neben Land- und Forstwirtschaft zur Eigenversorgung kam der Handel mit eigenen Erzeugnissen, Sägen und Ölpresen. Diese umfangreichen Arbeitsbereiche erforderten einen guten Familienverband. Müllerfamilien waren sehr oft untereinander verwandt. Starb ein Müllermeister sehr früh, wurde in Standeskreisen wieder geheiratet. Mancher Geselle wechselte von der Mahlstube ins Müllerhaus. Zum anderen bevorzugten Mühlenbesitzer Ehen mit Töchtern von Müllern, die von klein auf an die Führung eines Mühlenhaushaltes mit ständigem Betrieb gewöhnt waren. „Seines Zeichens“ Müller zu sein, bedeutete Ansehen in der Dorfgemeinschaft.

„Von bestem Schrot und Korn“

Die Qualität des Getreides war und ist von zentraler Bedeutung für das Endprodukt. Die Reinigung ist heute automatisiert – die richtige Mischung nach wie vor „Mühlengeheimnis“. Auch die Feuchtigkeit muss eingestellt werden. Der gesamte Arbeitsvorgang nennt sich „Kopperei“. Anschließend wird im Mahlsplatt das Getreidekorn aufgespalten und zerkleinert. Über Jahrhunderte geschah dies durch Steinmühlen. Ab und zu ein Steinsplittler im Mehl war keine Seltenheit. Mit dem Aufkommen der so genannten „Kunstmühlen“ wird dieser Vorgang heute in mehreren Passagen in Walzenstühlen durchgeführt, die bis auf wenige Schaumühlen alle Mühlenräder zum Verschwinden brachten. In der ersten Stufe werden Mehlkörper und Schale getrennt. Die Kleie findet als Viehfutter Verwendung. Grieß nennt man in der nächsten Stufe die größeren Teile des Mehlkerns, Mehl dann die feinen Teile des Korninneren. Mahlen ist sprichwörtlich immer noch eine feine Sache – so fein wie Mehl. Die Trennung der einzelnen Bestandteile erfolgte einst im Beutelwerk - heute Plansichter, die Weitervermahlung in weiteren Walzenstühlen. Vollkornmehl enthält alle Teile: Schrot, Grieß und Mehl.

Wichtig für viele Handwerksmühlen ist die Ölherstellung. Gepresst wurden Lein, Nüsse, Raps und Sonnenblumenkerne, im steirischen Raum auch Kürbiskerne – traditionell noch vielfach mit Mühlsteinen. Im Lohnpressverfahren bringen Landwirte ihre eigenen Kürbiskerne und lassen „Öl ausschlagen“.

Ein weiteres Standbein wurde die Energieerzeugung. Mit der Anschaffung von Turbinen wurde nicht nur der Strom für die Produktion erzeugt und damit die eigene Mahlleistung gesteigert, sondern auch in das allgemeine Stromnetz eingespeist.

„Was es wiegt, das wiegt es“

Aufgrund mehrerer Faktoren ist wieder ein gesteigertes Bewusstsein festzustellen: ich will wissen, wo meine Nahrung wächst und wie sie wächst!

In Handwerksmühlen ist es in den Mühlenläden sogar möglich, lose einzelne Mahlprodukte nach Kundenwünschen zu Endprodukten zu mischen. „Wos wiegt, des hot's“ würde der Steirer sagen. Die Corona-Pandemie hat zusätzlich bewusst gemacht, wie schnell die gewohnte globale Nahrungsmittelversorgung versagen kann und wie wichtig regionale Verarbeitung von Rohprodukten vor Ort ist. Die Nutzung der Wasserkraft setzt den Einklang mit der Natur voraus.

„Die Mühle ist sein alles!“ steht im Nachruf eines Müllermeisters - tätig in vierter Generation in einer als Familienbetrieb geführten jahrhundertealten Handwerksmühle. Getreidemahlen ist eine Tradition, die prägt und verpflichtet.

An das Ende sei der Müllergruß „GLÜCK ZU“ gestellt.

Christa Schillinger