

Mühlenbrief

Mitteilungen der Österreichischen Gesellschaft der Mühlenfreunde



Nr. 11

Juli 2014



Alte Mühlen Neue Wege

Der Ehrenpräsident der Österreichischen Gesellschaft der Mühlenfreunde

Dipl.-Ing. Josef Pröll

lädt zum

ersten österreichischen Symposium über die Revitalisierung historischer Mühlen ein.

11. Oktober 2014

9:30 bis 15:00 Uhr

Börse für landwirtschaftliche Produkte in Wien e.U.

Taborstraße 10,

1020 Wien

Anmeldung unter:

symposium@muehlenfreunde.at

bis 30. September 2014 erbeten.

Wir danken GoodMills Group GmbH und LEADER für die Unterstützung der Veranstaltung, wodurch wir keine Teilnahmegebühr einheben müssen.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



**GoodMills
Group**

Programm

9:30 -10:00	Registrierung; get together
10:00 -10:05	Richard Fritze <i>Begrüßung und Organisation</i>
10:05 -10:15	Josef Pröll <i>Die Bedeutung der Österreichischen Gesellschaft der Mühlenfreunde</i>
10:15 -10:45	Gerhard A. Stadler; Gerold Eßer <i>Mühlen an der Zaya – Eine Dokumentation</i>
10:45 -11:15	Richard Wittasek-Dieckmann <i>Die technischen Denkmale in Österreich; Restaurierungswege - Restaurierziele</i>
11:15 -11:30	Pause
11:30 -12:00	Heinz Schuler <i>Restaurierung von Mühlen: Theorie und Praxis in der Schweiz</i>
12:00 -13:00	Mittagspause mit Buffet
13:00 -13:15	Otto J Schöffl <i>Die Bedeutung der Wassermühlen für Europa</i>
13:15 -13:45	Gerhard Trumler <i>Die alten Mühlen rufen um Hilfe</i>
13:45 -14:15	Therese Bergmann <i>Erfahrungen bei der denkmalpflegerischen Restaurierung der Retzer Windmühle</i>
14:15 -14:30	Nina Kallina <i>Fördermöglichkeiten denkmalgeschützter Mühlen in Niederösterreich</i>
14.30 -15.00	Richard Fritze <i>Diskussion, Ausblick und Ausklang</i>

Vortragende

Therese Bergmann: Gründungsmitglied der Österreichischen Gesellschaft der Mühlenfreunde, Autorin von Mühlenbüchern

Univ.-Ass., Dipl.-Ing. Dr. Gerold Eßer: Institut für Kunstgeschichte, Bauforschung und Denkmalpflege der TU-Wien

Prof. Dipl.-Ing. Dr. Richard Fritze: Zivilingenieur, Mitglied im Denkmalbeirat, Fachbuchautor, FH-Lektor, HTL-Lehrer

MMag. Nina Kallina: Amt der NÖ Landesregierung, Abteilung Kunst und Kultur

Dipl.-Ing. Josef Pröll: Vorstandsvorsitzender der Leipnik-Lundenburger Invest Beteiligungs AG; Ehrenpräsident der Österreichischen Gesellschaft der Mühlenfreunde

Prof. Dr. Otto J. Schöffl: Vorstandsmitglied der Österreichischen Gesellschaft der Mühlenfreunde, Autor von Mühlenbüchern

Dipl.-Ing. Architektur Heinz Schuler: Vorstandsmitglied der Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde; in der praktischen Denkmalpflege tätig

Ao.Univ.Prof. Dr.phil. Gerhard A. Stadler: Institut für Kunstgeschichte, Bauforschung und Denkmalpflege der TU-Wien

Prof. Gerhard Trumler: Photograph und Buchgestalter, Mühlenforscher und Autor u.a. von Mühlenbüchern

HR Dipl.-Ing.Dr. Richard Wittasek-Dieckmann: Leiter der Abteilung für technische Denkmale im Bundesdenkmalamt

Vereinsnachrichten

Die Österreichische Gesellschaft der Mühlenfreunde.

Von Dr. Otto J. Schöffl, Obmann – Stellvertreter.

In den Satzungen steht:

Erhaltung und Nutzung der Mühlen; Leitlinien für die Restaurierung; Verschiedene Nutzungsprogramme; Beratungs- und Vermittlungstelle. Mühle als Objekt der Wissenschaft thematisieren; Mühlen als Denkmale, als kulturelles Erbe den Museen anschließen.

Sinn und Zweck des Vereines "Österreichische Gesellschaft der Mühlenfreunde - HERKUNFT ZUKUNFT" ist es also, die Mühle als eine der wichtigsten Erfindungen der Menschheit als bedeutendes Kulturgut wieder in das Bewusstsein der Menschen zu rufen, zu schützen und zu erhalten, ähnlich wie Klöster und Burgen, da die Mühle und das Handwerk der Müllerei nicht den Stellenwert in der Gesellschaft haben, den sie verdienen.

Außerdem soll unsere Arbeit die Bedeutung von Grundnahrungsmitteln - in unserem Fall von Mehl und Brot – in der heutigen Wohlstands- und Wegwerfgesellschaft verstärken.

Was macht der Verein nun konkret? Als erstes Projekt gingen wir die Erfassung und Digitalisierung der Mühlen in Niederösterreich, der „Kornkammer Österreichs“, in Form einer „Mühlen- Datenbank“ an. Hierzu gibt es auch schon eine enge Zusammenarbeit mit der Technischen Universität Wien.

Dabei konnte die Erfassung der Mühlen an der Zaya bereits abgeschlossen werden. Es könnte diese Arbeit als Basis für weitere Arbeiten dienen. Nach einem fixen Schlüssel wurde vorgegangen: Geschichte der Mühle, Bauzustand, Einrichtung, derzeitige Verwendung,...

So kann die fachgerechte Renovierung und weitere Nutzung von Mühlen – auch für Fremdenverkehrszwecke – gesichert werden.

Prominente Unterstützung erhält der Verein durch seinen Ehrenpräsidenten DI Josef Pröll, Vorstandsvorsitzender der Leipnik-Lundenburger Invest Beteiligungs AG.

Mit Hilfe eines EU-Projektes konnten wir ein Logo und eine Homepage mit Datenbank von Profis erstellen lassen, die allen Mitgliedern zur Verfügung stehen wird.

Auch haben wir alle unsere Mühlenbücher in einer digitalen Bibliothek zusammengeführt, die auch für alle Mitglieder geöffnet sein wird.

Ein Mühlensymposium wird stattfinden. Es ist schon zur Gänze gesichert. (Programm siehe oben)
Bitte melden Sie sich an, wenn Sie teilnehmen wollen.

Die Abrechnung mit dem geförderten Leaderprojekt ist auch schon im Gange.

Bereits ca. 150 an Mühlen interessierte Menschen bekommen unseren Mühlenbrief.

**Wir sind einstweilen nur eine Handvoll Mühlenbegeisterte, die all dies bewerkstelligen.
Gerne möchten wir weitere Mühlenfreunde in den Verein integrieren und deren Wissen mit unserem austauschen.**

Bitte kontaktieren Sie uns bei Interesse.

Ihr Mitgliedsbeitrag (€25,- Jahresmitgliedsbeitrag) würde uns helfen, die Arbeit für das Kulturgut Mühlen professionell weiterführen zu können!

Auch das Wissen über Ihre Mühle könnten Sie mit anderen Mühlenfreunden teilen.

Mit Ihrer Unterstützung wollen wir noch mehr für die Mühlen in Österreich erreichen!

Wollen Sie Mitglied sein? Ihre Mitarbeit würde uns sehr helfen.

Ihre Vorteile dabei: 4 mal jährlich der Mühlenbrief

Zutritt zum umfangreichen Material der Homepage

Einladung zu Veranstaltungen

Und mehr

Die Konto-Nummer des Vereines lautet:

Österreichische Gesellschaft der Mühlenfreunde HERKUNFT-ZUKUNFT

Raiffeisenbank Hollabrunn

BLZ: 32.322,

Konto-Nr. 14.357

IBAN: AT66 3232 2000 0001 4357

BIC: RLNWAT1322

Aus unseren Mühlen

Farben der Walzenstühle

In einer Rundfrage von Denkmalpflegern aus Deutschland und Österreich geht es um die Farbe von Walzenstühlen. Ein deutscher Experte stellt die Frage, warum sie fast immer weinrot lackiert sind? Das ist nicht immer der Fall, antwortet Univ.Prof. Dr. Gerhard Stadler, Mitarbeiter unseres Mühlenvereines, das Weinrot könnte ein Markenzeichen sein, wahrscheinlich MIAG in Braunschweig, mehr nicht. In Österreich kommen verschiedene Farben vor: grell rot, dunkelbraun, schwarz, grün.

Markmühle in Tösens, Tirol

Zu neuem Leben erweckt hat der Müller Christian Sturm das Schälén von Gerste in seiner bemerkenswerten, vollständig im Original betriebenen Wassermühle. In früheren Zeiten waren Graupen (=geschälte Gerstenkörner) ein weit verbreitetes Volksnahrungsmittel. Christian Sturm ist aktiv mit dabei beim Versuch, ein Brot mit 30% Gerstenanteil aus Fisser Imperialgerste zu entwickeln.

Mit Mühe konnte er noch eine alte Schälmaschine finden, damit das Versuchsprojekt wirklich gestartet werden konnte. Die Fisser Imperialgerste ist ein altes, nur mehr selten vorkommendes Saatgut. Es wird in einer Seehöhe von 700m angebaut. Die Tiroler Lebensmittelindustrie hat den Müller Christian Sturm zur Teilnahme an der Neuaktivierung des alten Getreides eingeladen.

Eine schöne Aufgabe! Und ein gelungenes Beispiel, eine Nische zu finden, um den Betrieb einer alten Wassermühle zu legitimieren.

Blick über die Grenze



In der Mühle in Blies/Moselle wird mit senkrecht stehenden Mühlsteinen Kalkstein gemahlen, den man zur Faienceerzeugung verwendet.

Entnommen dem Magazin der Vereinigung der französischen Mühlen. April 2014



Weißer Tirggen

Biobauer Hans Glatzl zieht in Haiming den selten gewordenen weißen Mais und mahlt ihn in einer authentischen Wassermühle

Text und Fotos: Aqathe Bauer, Regina Tschurtschenthaler

Gleich zwei wahre Raritäten finden sich in Haiming beim Biobauern Hans Glatzl. Der „Kemater“ – eine weiße Maisart – sowie die einzige authentische Wassermühle Tirols, mit der neben anderem Biogetreide auch das garantiert glutenfreie glatte Maismehl, der feine Maisgries und der Polenta aus dem weißen „Tirggen“ erzeugt wird.



VON TEHUACAN NACH HAIMING

Die Kulturpflanze Mais (*Zea mays*), in Tirol auch umgangssprachlich „Tirggen“ genannt, kommt ursprünglich aus Mexiko. Die ältesten zeitlich gesicherten Funde stammen von 5200 bis 3400 vor Christus und wurden in den Höhlen des Tales von Tehuacan in Südmexiko gemacht. Nach der Entdeckung Amerikas im 15. Jahrhundert kam der Mais schließlich nach Europa und breitete sich von Spanien über fast die gesamte neue Welt aus. Ab dem 16. Jahrhundert war er auch im Alpenraum zu finden und wurde dort zu einem der wichtigsten Grundnahrungsmittel. „Früher war Mais viel wichtiger und hatte einen sehr hohen Stellenwert. So war vor dem Ersten Weltkrieg über die Hälfte vom angebauten Getreide schließlich Mais, mit welchem auch reger Handel betrieben wurde. Jedoch wurde dieser in Haiming mit der Zeit durch Erdäpfel und dergleichen verdrängt“, erinnert sich Biobauer Glatzl an die Geschichte der Kulturpflanze in seinem Heimatort zurück. Dass ein „Tirggenacker“ damals so viel Wert war wie ein halbes Zuhause, weiß er noch von seiner Mutter. Den Samen für seinen

*„A Tirggenacker war
a halbs Huamatle!“*

speziellen weißen „Tirggen“, welchen Glatzl seit 1987 auf seinem Hof anbaut, bekam er damals von einem Kemater Bauern, weshalb er diese Sorte auch „Kemater“ nennt. Dieser unterscheidet sich vom gelben Mais u. a. durch das gleichmäßigere Erscheinungsbild des Kolbens sowie den milderen Geschmack. Neben Eisen, Magnesium, Vitaminen (B1, B2, B6 und E) und Folsäure enthält Mais auch essentielle Fettsäuren. „Besonders hervorzuheben ist auch, dass Mais ein glutenfreies Produkt ist und somit speziell für Allergiker (Zöliakie-Patienten) eine wichtige Alternative zu herkömmlichem Getreide darstellt“, betont Glatzl diesen Vorteil. Seine Maisprodukte vertreibt er im eigenen Hofladen in Haiming, beliefert aber auch andere Hof- und Bioläden. Sogar einen Abnehmer in Vorarlberg gibt es, schließlich ist ja der „Riebel“ – ein Gericht aus Maisgries, Milch, Wasser und Butterschmalz – eine beliebte Vorarlberger Spezialität.

VOM „SCHUICHEN“ UND JÄTEN

Circa Anfang Mai wird der weiße Mais hier am Hof von Hans Glatzl eingesät. Da beim biologischen Anbau keine chemischen Mittel, wie etwa Saatgutbeize, erlaubt sind, muss der Biobauer erfinderisch sein. Zwölf Tage nach der Ernte geht der Samen auf. Um die Raben von diesem Festessen fern zu halten, sie sozusagen vom Feld zu „schuichen“, spannt er mit einem Faden zwischen einem Raster aus Holzpflocken ein dichtes Netz, damit die Vögel nicht mehr an das begehrte Korn herankommen können. Später wird das Netz entfernt und das Feld in mühevoller Handarbeit und mit kleinen Pflügen gejätet.

Ende Oktober werden die Maiskolben dann einzeln geerntet, das übrige „Stroh“ wird direkt vor Ort verhexelt und dient der Erde somit wieder als Dünger. Nach der Ernte werden die „ausgefittschten“ Kolben zu Gehängen mit je sechs oder auch acht Kolben zusammengebunden und bis Mitte/Ende März witterungsgeschützt getrocknet, damit man die Körner mit der „Riffel“ leicht abriebeln kann. Nur aus den schönsten Kolben der Ernte gewinnt Glatzl dann das Saatgut für das nächste Jahr.

WICHTIGER BEITRAG ZUM ERHALT ALTER MÜHLENKULTUR

Die restlichen gereinigten Maiskörner werden in Säcke gefüllt und am Dachboden der hauseigenen Mühle gelagert, wo sie dann zu glattem Maismehl, feinem Maisgries und weißem Polenta gemahlen werden. Mit der Wassermühle in traditioneller Ständerbauweise konnte sich der ehemalige Tourismusmanager einen großen Traum erfüllen. Der ideale Standort dafür fand sich am Haiminger Sagbichl, wo laut Aufzeichnungen bereits 1753 eine Sägemühle stand. 1995 konnte die Mühle dann zusammen mit dem Mühlenbauer Hermann Höpperger aus Mötz, mit Holz aus dem eigenen Wald, gebaut werden. In der Mahlstube befinden sich die zwei Mahlgänge: der Weizen- und der Maismahlgang, welche beide aus alten Wipptaler Bauernmühlen stammen. Das Herzstück der beiden Mahlgänge sind die schweren Mühlsteine aus Sextner Urgestein, die man heutzutage in solcher Qualität kaum mehr vorfindet. Die verschiedenen Mahltechniken hat sich Glatzl selbst angeeignet, indem er Fachbücher studierte und von alten Müllern lernte. „Es brauchte auch einige Zeit, um die Kraft des Wassers, die entsprechende Drehzahl und die Beutelbewegungen optimal aufeinander abzustimmen“, erzählt der begeisterte Biomüller vom ständigen Lernprozess in der Mühle. Seine Wassermühle sieht Glatzl als wichtigen Beitrag zum Erhalt alter Mühlenkultur, nicht zuletzt deswegen ist die Mühle eine echte Attraktion in seinem Heimatort Haiming geworden und wird gerne auch als Exkursionsobjekt angenommen.

TIRGGEN-MUAS

Die „Tirggenmehle“ aus weißem Mais (z. B. das „Muesmehl“ vom Biobauern Glatzl) können für zahlreiche bäuerliche Gerichte, wie z. B. Muas, Wirler oder Tirggenudeln, verwendet werden. Ein köstliches Milchmuas können Sie ganz einfach selbst zubereiten, indem Sie 10–15 dag „weißes Muesmehl“ langsam in 1 Liter warmer Milch einrühren, bis ein Brei entsteht. Anschließend das Muas aufkochen lassen, bis es durch ist. Je nach Geschmack können Sie ca. 10 Minuten vor Garende noch Kirschen und Zucker über das Muas geben und mit Butterflocken garniert servieren. Mahlzeit!