

Mühlenbrief

Lettre du moulin

Lettera del mulino

Oktober 2014

Nummer 24



Inhalt

Gedanken zum Müllerkurs

Protecteurs d'un passé pas si lointain

Istoriato del prodotto "farina bóna"

Die Gofiomühle Pencas Risco von San Juan de la Rambla auf Teneriffa / Spanien

Sommerimpressionen in Grenznähe

MOLINA

Überraschend. Ursprünglich

Alte Mühlen in Österreich

Mühlenkalender 2015

Wasser, Wind und Muskelkraft

Kleine Mühlenkunde

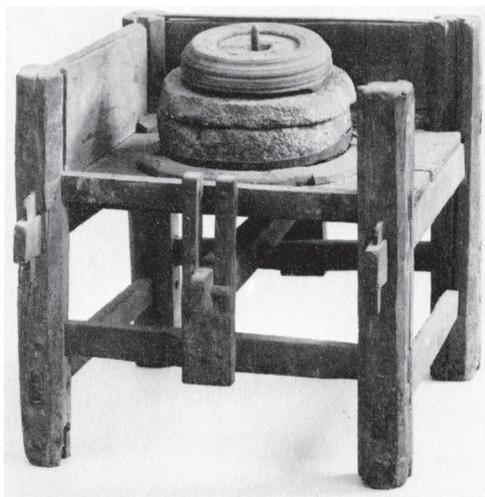
Liebe Vereinsmitglieder

Ein Kurs für „freiwillige Müller“ ist in Entstehung. Kurt Fasnacht - der Mühlen doktor - auch ein Mitglied im Vorstand des VSM/ASAM, möchte seine Erfahrungen mit alten Mühlen weitergeben. Seine Ziele unter anderem sind: Kenntnis und Verständnis der Maschinen, die Mühlen als Ganzes „begreifen“ und verstehen, die Mühle richtig starten, korrekte Bedienung und Einstellungen, Störungen erkennen und beheben, „alle Sinne üben“....Dieser Kurs ist in Arbeit und in absehbarer Zeit wird er publik gemacht. In diesem Mühlenbrief möchten wir eine Vorschau dazu geben. Aus dem Tessin finden Sie zwei Artikel, einer davon über „Farina bona“, die Herstellung von Mehl von getrockneten Maiskörnern. Dieses Mehl wird heute noch hergestellt und verkauft - lesen Sie selbst.

Und auch die französische Sprache ist vertreten mit dem Artikel über die Exkursion 2014 in Troistorrents.

Ein Mühlenbrief also in drei der vier Landessprachen der Schweiz, und ist somit ein gutes Beispiel für die Vernetzung verschiedener Mühlen - Interessierter aus dem ganzen Land. Wir wünschen viel Vergnügen!

Annette Schiess-Seifert



Gedanken zum Müllerkurs von Kurt Fasnacht

Es hat alles begonnen mit dem Wiederaufbau der Mühle in der Haumüli Embrach. Schon während dem Aufbau überlegte ich mir, wer die Anlage ausser mir noch betreiben könnte. Aus meiner Erfahrung im Museum Mühlerama stellte ich mir mehrere Personen vor, die die Mühle bedienen können. "Soll passieren was will, der Betrieb geht weiter". So erstellte ich 2009 erste Unterlagen aus meinen Fach- und Lehrbüchern. Zu Beginn waren es einfache Kopien aus den benötigten Büchern. Die ersten Gedanken gingen auf die notwendigen Maschinen ein und vermittelten einen ersten Einblick in Funktion, Bedienung, Ablauf

und Produkte der Mühle. Weitere Themen waren Korn und Mehl mit einem kleinen Teil der Geschichte der Mühlen in Kultur und Literatur. Dies ergab eine Sammlung von ca. 20 Seiten. Der jetzige Müllerkurs für Freiwillige beinhaltet die selben Themen, allerdings ergänzt durch meine Erfahrungen aus 12 Jahren historischem Mühlenbau. Durch meine Unterhaltsarbeit an den Mühlen konnte ich auch Einblicke in den Betrieb derselben erhalten. Daraus entstand das Bedürfnis, die Bedienung und die Bedürfnisse der "alten Damen" fachgerecht zu erklären. Es sind nun mal keine neuen Maschinen und Motoren, die wir gewöhnungsmässig ein und ausschalten können. Durch die längere Zusammenarbeit mit meinem Mitarbeiter Benjamin Thomas ergab sich die Möglichkeit, das Erscheinungsbild der verschiedenen Kopien zu vereinheitlichen und ein neues Layout zu gestalten. In der Zwischenzeit ist ein erster Teil mit dem kurzen Einblick in die Geschichte der Müllerei entstanden. Die weiteren Themen werden in den nächsten Monaten geschrieben und gestaltet. Der Müllerkurs für Freiwillige eignet sich für die meisten schweizerischen "Museums-mühlen", da er modular aufgebaut ist und den jeweiligen Bedürfnissen und Einrichtungen sowie dem technischen Stand angepasst werden kann. Es ist mir ein Anliegen, den Vorstand VSM/ASAM über die Entstehung und den Fortschritt des Kurses zu informieren. Und, was gibt es Besseres, als das Wissen über alte Mühlen und deren Betrieb in die moderne Ausbildung für angehende Müller einfließen zu lassen. Da schon heute mehrere berufsspezifische Ausflüge der Swissmill Müllerlehrlinge unter der Anleitung vom "Mühlendoktor" stattgefunden haben, bin ich positiv eingestellt, dass der Kurs über längere Zeit auch ein Bestandteil der Ausbildung für moderne Müller sein könnte.



Protecteurs d'un passé pas si lointain

Les défenseurs du patrimoine local ont entamé une réflexion pour transformer la commune en Village du pain et mieux mettre en valeur les moulins et les fours banaux.

En 1914, près de 7000 roues à eau étaient répertoriées sur l'ensemble du territoire suisse. Désormais, on n'en compte plus que 350 et seules 200 d'entre elles sont encore en état de marche grâce à la patience de centaines de passionnés. Une trentaine d'entre eux, membres de l'Association suisse des amis des moulins (ASAM), étaient justement en visite ce week-end à Troistorrens pour apprécier les efforts consentis par la Fondation des vieux moulins de la Tine (VIMOTI). L'occasion de parler sauvegarde du patrimoine avec les représentants de ces deux groupements.

Pourquoi sauver ces roues?

" Les Romains ont inventé la roue hydraulique il y a plus de 1800 ans. C'a été la première révolution industrielle ", explique Adrian Schürch, président de l'ASAM. Cette association faitière regroupe l'ensemble des acteurs qui s'activent pour la protection de ce qui est actionné par l'eau: les moulins, mais aussi les scieries, les fouloirs à fruit, les huileries, et même les premières centrales hydroélectriques. Elle compte 450 membres, dont plusieurs fondations locales et bourgeoises.

" Jusque vers 1920, on a construit beaucoup de ces édifices. Presque chaque commune en avait un. Ils représentaient des sources de vie et procuraient un grand pouvoir politique. Les jeunes, comme nos parents, ont oublié cette technique. Aujourd'hui, on utilise beaucoup la force du courant, mais on ne la voit plus. Tout est caché. Ici, on peut voir comment fonctionnent les engrenages. "

Henri Moret, président de VIMOTI, estime que cette perte de connaissances est liée au passage à la société industrielle. " Des gens me demandent si l'on fabrique du jus d'orange. Il est primordial de montrer aux générations futures comment l'on procédait il n'y a pas si longtemps. Mais c'est vrai que ce patrimoine n'intéresse qu'un petit pourcentage de la population. "

Si parmi les passionnés, beaucoup sont des retraités, les plus jeunes montrent aussi de l'intérêt. " Nous en avons déjà formé deux capables de gérer le moulin. Ce n'est pas évident de trouver de la relève, car ça prend du temps. Les installations doivent être entretenues régulièrement. "

Du pain sur la planche

Malgré les efforts, une bonne centaine de ces constructions



menace de tomber en ruine. " Il existe cinq à dix huileries à sauver absolument. Ces ouvrages sont très rares ", relève Adrian Schürch. Si l'ASAM facilite la transmission de savoir-faire, lorsqu'une bâtisse est laissée à l'abandon, elle doit se contenter d'informer Pro Patria, la fondation nationale de sauvegarde du patrimoine. " Les propriétaires ne peuvent pas toujours investir l'argent nécessaire ", souligne Henri Moret.

Les autorités communales soutiennent généralement les démarches de réhabilitation. C'est le cas à Troistorrents, qui compte aussi sur son territoire deux scieries actionnées par la

force de la rivière et deux fours banaux. " Nous avons un grand projet ", révèle le président de VIMOTI. " Nous voulons faire de Troistorrents le Village du pain. La Municipalité est acquise à cette idée. C'est le type de sujet rassembleur qu'il manquait. " Une commission sera créée prochainement.

Bertrand Girard

Istoriato del prodotto "farina bóna"

La "farina bóna" è un prodotto tradizionale della Valle Onsernone (Ticino). Si tratta di una farina di granoturco (Zea mais), ottenuta macinando molto finemente la granella tostata. In passato integrava quotidianamente la dieta degli Onsernonesi, accompagnata con latte, acqua o vino. Il cambiamento delle abitudini alimentari intervenuto nel secondo dopoguerra ne fece diminuire progressivamente l'importanza. La produzione venne poi completamente abbandonata alla fine degli anni '70 del novecento, dopo la cessazione dell'attività degli ultimi mugnai onsernonesi.

Le iniziative e le ricerche sviluppatesi in seguito al restauro del mulino di Loco, realizzato dal Museo Onsernonese nel 1991, sono riuscite a riportare alla memoria questo antico prodotto ed a farne riprendere timidamente la produzione.

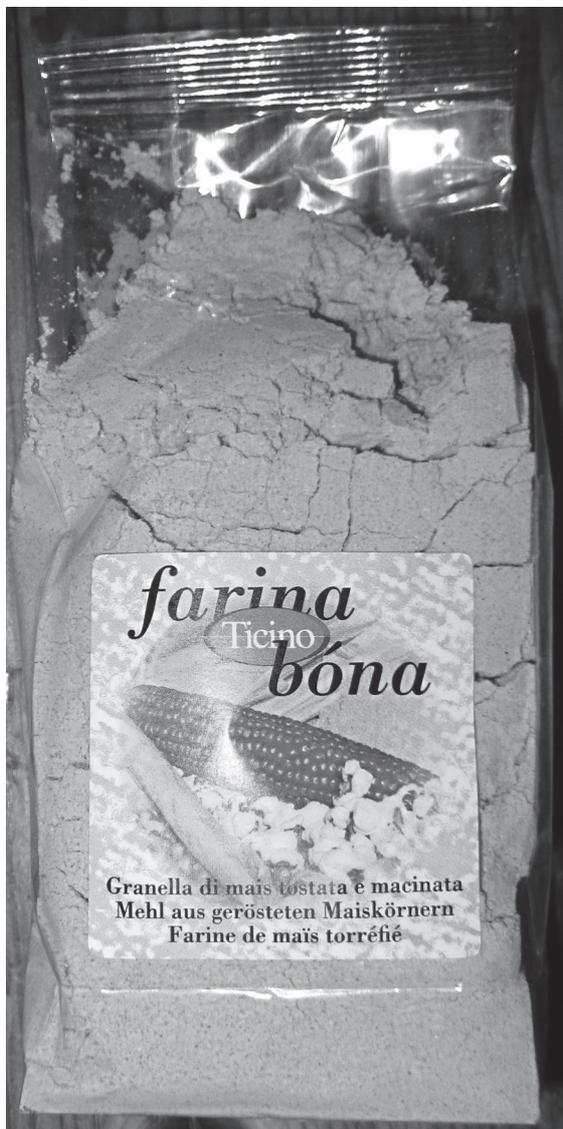
La segnalazione nell'arca del gusto di slow food, il mio impegno personale e il coinvolgimento dell'Istituto scolastico valterano hanno in seguito permesso di approfondirne la conoscenza storica, creare le premesse per un incremento della produzione e far conoscere la "farina bóna" al di là dei confini della Valle Onsernone.

L'origine della "farina bóna" non è nota. La testimonianza più antica finora conosciuta si trova nei quaderni lasciati da Serafino Schira di Loco (1826-1914). L'autore vi elenca alcuni prodotti a base di "farina bóna" e dà una succinta descrizione del modo di produzione.

Testimonianze orali e scritte (1926) certificano la produzione di questo tipo di farina a Vergeletto. Qui la granella tostata e macinata veniva, e viene tuttora, chiamata "farina sec'a". Questa denominazione è da ricondurre all'intento di distinguerla dalla "farina verda", macinata senza tostatura. Alcuni anziani parlano di una miscela con la segale. Questo spiegherebbe meglio la definizione "farina verda".

Nella memoria di diversi anziani di Vergeletto rimane ancora vivo in particolare il ricordo della "farina sec'a" prodotta dalla signora Annunziata Terribilini, detta Nunzia (1883-1958).

Per la produzione della "farina bóna" venivano usate diverse varietà di granoturco, provenienti perlopiù dal piano (Locarnese e Ticino in generale). Vi sono tuttavia anche testimonianze di piccoli quantitativi di mais coltivato in valle. La tostatura avveniva



usualmente nei mulini stessi, in una speciale padella posata sul fuoco o in un forno, come ad esempio a Loco. Non era poi raro il fatto che la gente tostasse il mais a casa propria e lo portasse al mulino il prodotto solo per la macinatura.

E' probabile che il processo di tostatura presentasse delle differenze regionali. A Vergeletto Nunzia tostava il mais fino a che almeno un terzo circa dei chicchi fosse scoppiato e avesse messo una specie di cresta (da qui il nome di "ghèll" - galli in italiano - dato in questo villaggio ai chicchi scoppiati durante la tostatura) e macinava poi il tutto.

L'ultimo mugnaio attivo a Loco, Remigio Meletta scartava invece accuratamente tutti i chicchi scoppiati. Una delle ipotesi del fatto che a Loco i "barott" (come qui venivano chiamati i chicchi aperti durante la tostatura) non venissero macinati è legata alla troppo grande eterogeneità del prodotto versato nella tramoggia. Al momento della macinatura i ghèll/barott occludevano l'apertura della tramoggia e rendevano macinoso e complicato il lavoro del mugnaio. Forse Nunzia aveva trovato lo stratagemma per ovviare a questo inconveniente o, forse, aveva semplicemente più tempo a disposizione, magari anche solo per separare nel processo di macinatura i "ghèll" dalla granella più chiusa. Oppure la tramoggia di Vergeletto era più grande o, ancora, regolata diversamente.

La macinatura doveva essere molto fine, così da ottenere, come testimonia lo Schira e molte altre testimonianze orali raccolte a

Vergeletto, una farina dalla consistenza "paragonabile a un filo di seta". Questo era possibile unicamente mediante l'impiego di macine con una rigatura molto fine, come si trovano per esempio ancora oggi nei mulini in rovina di Vergeletto o fra le pietre molorie raccolte dal Museo Onsernonese.





Antico mulino in Vergeletto (Val Onsernone)

Sono ritornati a nuova vita i mulini di Vergeletto, posti in bella fila lungo il riale che scende dall'alpe Remiasco. Un torrente davvero generoso che in passato li azionava tutti e cinque. I mulini appartenevano alle famiglie più importanti del paese: Terribilini, Borga, Garbani, Buzzini. Non è stato possibile riattivarli al completo. Uno – detto “di Rafèl” è ridotto a rudere e probabilmente resterà tale. Un secondo – detto di Chèpp” - è in attesa di fondi per ritornare all'antico splendore. Gli altri tre

invece sono stati restaurati con funzioni complementari in modo da attestare il ciclo completo dell'antica arte del mugnaio. È nato così il “Parco dei mulini”, che per Vergeletto non è solo un'attrazione turistica, ma un bell'esempio di recupero etnografico. Merito dell'Associazione mulini” costituita da tutti i proprietari e presieduta da Cristiano Terribilini che è anche sindaco del villaggio. I titolari dei mulini non perdono il diritto di proprietà, ma ne concedono l'uso per trent'anni. Il primo edificio – detto di “Sindig'ûi” e appartenente all'attuale sindaco Cristiano Terribilini è quello che permette la macinazione grazie al rinnovo delle vecchie macine, della ruota esterna che capta l'acqua e di tutti i meccanismi interni. È stato inaugurato il 24 agosto del 2013 ed è destinato alla produzione della “farina bona”, rilanciata con successo da Ilario Garbani-Marcantini. In un secondo mulino - detto “di Ulüc” e appartenente a Piergiorgio Terribilini - si procede invece alla tostatura del mais con la relativa dimostrazione per il pubblico. L'anno prossimo è prevista la posa di pannelli informativi frutto di una ricerca che verrà completata nel corso dell'inverno 2014/2015. Più in alto sorge un terzo mulino – detto “di Venèzi” i cui proprietari sono: Tarcisio Terribilini, eredi fu Peppino Terribilini e Alma Terribilini) - dove è stata ripristinata la vecchia camera del mugnaio con arredamento d'epoca. Ad esempio nel letto è posta una bisacca di foglie di faggio.

Il quarto esemplare è di Guido Garbani e Miranda Foletta. “Siamo alla ricerca di partner che possano permettere anche la sua sistemazione”, dice Ilario Garbani-Marcantini, appassionato animatore dell'intera operazione. L'intenzione è di collocarvi il modellino che riprende la situazione sul riale di fine ottocento dove tutti i mulini erano in funzione.

L'investimento globale effettuato sinora ammonta a circa 250 mila franchi. Vi hanno contribuito la Fondazione svizzera del paesaggio (con 70 mila franchi), la Fondazione Lago Maggiore (20 mila), il Parco nazionale del Locarnese (33 mila), nonché altre Fondazioni e vari Enti. Inoltre, sempre con la collaborazione del Parco nazionale e della Pro Onsernone, tutti i martedì da luglio a ottobre è possibile compiere una visita guidata (dalle 14.00 alle 16.00), con la produzione e la degustazione della “farina bona”.

Costo: 15 franchi con un piccolo omaggio.

Iscrizioni: Info point Valle Onsernone (091 - 797 10 00), Ilario Garbani-Marcantini (078 - 709 48 85).





Die Gofiomühle Pencas Risco von San Juan de la Rambla auf Teneriffa / Spanien

Gofio, ein aus verschiedenen Getreidearten wie Mais, Hirse oder Gerste hergestelltes feines Mehl, gehört zu den ältesten Grundnahrungsmitteln auf den Kanarischen Inseln. Das Geheimnis seines besonderen, herben Geschmacks liegt in der



Röstung der Getreidekörner vor ihrer Weiterverarbeitung zu Mehl bei einer Temperatur von etwa 150 Grad. Im Gegensatz zu Mehl muss Gofio, das sich mittlerweile nicht mehr nur bei der kanarischen Bevölkerung großer Beliebtheit erfreut, vor

dem Verzehr weder gekocht noch gebacken werden; man kann es also pur oder mit anderen Zutaten kombiniert, zum Beispiel gesalzen als Beilage zu Fleisch oder süß als Nachspeise genießen. Zumeist wird es kalt oder warm mit Wasser aber auch mit Olivenöl zu Brei, Pasten, Klößen oder Laiben verarbeitet. Oft wird Gofio auch zum Andicken von Soßen oder Suppen verwendet.

Während Gofio lange Zeit als Armeleuteessen galt, hat sich sein Image inzwischen gewandelt. Im Zuge der Ökonomie wieder entdeckt – es enthält außer dem zugesetzten Meersalz keinerlei Konservierungs- und Farbstoffe, ist reich an Vitaminen, Proteinen und Mineralien und zudem noch leicht bekömmlich – experimentieren gerade die jungen kanarischen Köche heute viel mit Gofio, wobei ihre fantasievollen Kreationen die Speisekarten der Restaurants zieren.

Hergestellt wird das betreffende Mehl in sogenannten Gofio-Mühlen, die – entsprechend der Bedeutung, die das Grundnahrungsmittel für große Bevölkerungsteile früher hatte – auf den Kanaren einst weit verbreitet waren. Historische Gofio-Mühlen, deren Antrieb für gewöhnlich mit Wasserkraft erfolgte, gibt es unterdessen nur noch wenige, so beispielsweise auf Fuerteventura in Antigua, auf Lanzarote in San Bartolomé, auf La

Palma in Los Sauces (Gofio-Museum „Molino Hidráulico El Regente“), auf La Gomera in Ramon Trujillo und auf Gran Canaria in Firgas und Las Lagunetas; für Teneriffa kann die Gofiomühle Pencas Risco genannt werden, welche die Stadtverwaltung von San Juan de la Rambla Anfang 2010 als touristische Attraktion instand setzen ließ.

San Juan de la Rambla mit seiner lavaschwarzen Küste erlebte im 18. Jahrhundert den größten wirtschaftlichen Aufschwung, der sich im Bau geschmackvoller Häuser mit typischen Holzbalkonen niederschlug. Die Gofiomühle Pencas Risco liegt unterdessen weit außerhalb der Stadt im Barranco de Ruiz, einem zwischen der Küste und dem kleinen Dorf Orille de la Vera ausgewiesenen Landschaftsschutzgebiet. Idealer Ausgangspunkt für einen Besuch der Mühle ist der bei Einheimischen wie Touristen beliebte Picknickplatz bei Kilometer 44,5 der landschaftlich reizvollen Küstenstraße TF-5, die als Verlängerung der Autobahn von Puerto de la Cruz nach Icod de los Vinos führt. Von hier aus bieten sich dem Betrachter sensationelle Blicke auf den wuchtigen Felsen Risco de la Penca und die nicht weniger beeindruckende Steilwand des Barranco de Ruiz. Zur Gofiomühle, die unterhalb des wuchtigen Felsens Risco de la Penca etwa 150 m über dem Meeresspiegel liegt, gelangt man über Steintreppen, die gleich neben dem Bushäuschen an einer Basaltmauer steil aufwärts führen.

Die Anlage besteht aus zwei rechteckigen Gebäudeteilen, deren Mauern aus rötlichen Tuff-Steinen gebaut wurden. Im Unterschied zum eingeschossigen Nebengebäude, das zu Lagerungszwecken dient, besteht das mit einem Ziegeldach ausgestattete Hauptgebäude aus zwei Stockwerken. Während hierbei im Obergeschoss (!) die Mühlsteine untergebracht sind, befindet sich im Untergeschoss das horizontal stehende Wasserrad aus Holz mit seinen 40 „Schaufeln“. Angetrieben wird es mittels Wasserkraft, wobei das Wasser aus einem oberhalb der Mühle gelegenen Vorratsbecken aus zirka 9 Meter Höhe herabfällt.

Im Jahre 1942 wurden der Betrieb der Mühle auf- und das Anwesen dem Verfall preisgegeben. Seit der Jahrtausendwende gab es dann Bestrebungen, die Mühle – im Rahmen der Erschließung neuer Touristenattraktionen in der Region – zu restaurieren. Ein entsprechender, von der zuständigen Stadtverwaltung San Juan de la Rambla im Jahre 2007 gefasster Beschluss wurde in den darauffolgenden Jahren realisiert. Für die Entscheidung, gerade die Gofiomühle Pencas Risco zu restaurieren, war mit ausschlaggebend, dass es in ihrer Umgebung auch Terrassen für die Landwirtschaft gab, die über ein Netz von Kanälen bewässert wurden, aus denen auch das Wasser für den Betrieb der Mühle stammte.





Bleibt zu hoffen, dass die „Touristenattraktion“ ihre damit verbundenen Hoffnungen erfüllt. Derzeit dürften an der Gofiomühle freilich noch all zu viele einfach vorbeifahren, weil sie nichts von ihrer Existenz wissen. Hier wäre eine gezielte Werbung notwendig, damit das Anwesen überhaupt und nicht nur von eher zufällig vorbeikommenden Wanderern, wozu sich auch der Verfasser zählt, wahrgenommen wird. Von Vorteil wären in diesem Zusammenhang zunächst entsprechende Hinweisschilder an dem besagten Picknickplatz, ebenso wie eine Tafel mit den wichtigsten Informationen zur Mühlengeschichte am Gebäude selbst. Schließlich wäre es schön, wenn die nun wieder funktionsfähige Mühle, wenigstens an bestimmten Tagen, wieder ihren Betrieb aufnehmen würde.

Dr. Hubert Kolling



Sommerimpressionen in Grenznähe

In der Mitte der Radbrunnenallee auf dem Breisacher Münsterberg erhebt sich der Radbrunnenturm, der neben dem Münster schon von weitem sichtbar ist. In ihm befindet sich ein 41 Meter tiefer Trinkwasserbrunnen, der unter Bertold V. von Zähringen 1189 begonnen und mit einem hölzernen Tretrad bedient wurde.

Der Turm war einst auch mittelalterliches Rathaus und Gerichtsstätte mit Folterkammer. Nach mehrfachen Umbauten dient der Turm seit 1983 dem Kunstkreis Radbrunnen als Ausstellungs- und Konzertraum. Das Tretrad kann auf Anfrage hin besichtigt werden.

<http://www.kunstkreis-radbrunnen.de/galerie.html>



MOLINA

Philipp Oppermann, Torsten Rüdinger (Hrsg.), *Mühlen und Menschen*, Ausgabe 2, Mai 2014.

Nachdem im Mai 2013 die Erstausgabe der „MOLINA“ erschien (vgl. die ausführliche Besprechung des Rezensenten im Mühlenbrief Nr. 22), liegt nun die zweite Ausgabe der unabhängigen, von Philipp Oppermann (Internationales Mühlenmuseums Gifhorn) und Torsten Rüdinger (Historische Mühle am Schloss Sanssouci in Potsdam) herausgegebenen Fachzeitschrift vor.

Das erneut sehr ansprechende, im DIN-A-4-Format erscheinende und durchgängig mit brillanten Farbaufnahmen ausgestattete Heft beschäftigt sich unter der Überschrift „Wassermühlen ohne Wasser?“ in insgesamt sechs Beiträgen schwerpunktmäßig mit den Problematiken, denen sich Eigentümer und Betreiber historischer Wassermühlen und kleiner Wasserkraftanlagen durch die Wasserrahmenrichtlinie (WRRL) der Europäischen Union – seit dem Jahr 2000 in Kraft und anfangs von den Wassermüllern kaum wahrgenommen – ausgesetzt sehen.

Nach Ansicht der Herausgeber vollzieht sich die Umsetzung der EU-WRRL derzeit im Wesentlichen auf dem Rücken der „Kleinen Wasserkraft“ – und damit kontraproduktiv zum großen politischen Projekt „Energiewende“. Hinzu komme, dass durch die Niederlegung von historischen Wehren und Staustufen denkmalwürdiges Kulturgut unwiederbringlich zerstört wird. Natur- und Denkmalschutz würden gegeneinander ausgespielt, obgleich es fast immer Möglichkeiten gäbe, beiden Disziplinen gerecht zu werden. In ihrem Editorial halten Philipp Oppermann und Torsten Rüdinger hierzu weiter wörtlich fest: „Das Thema ist komplex und bedarf einer laufenden Beobachtung und Beurteilung. Daher wird die Kleine Wasserkraft auch in zukünftigen Ausgaben der MOLINA mit einer eigenen Rubrik eine feste Rolle spielen. In der Hoffnung, dass wir den historischen Wassermühlen und Kleinkraftwerken eine Lobby geben – um zu retten, was zu retten ist.“

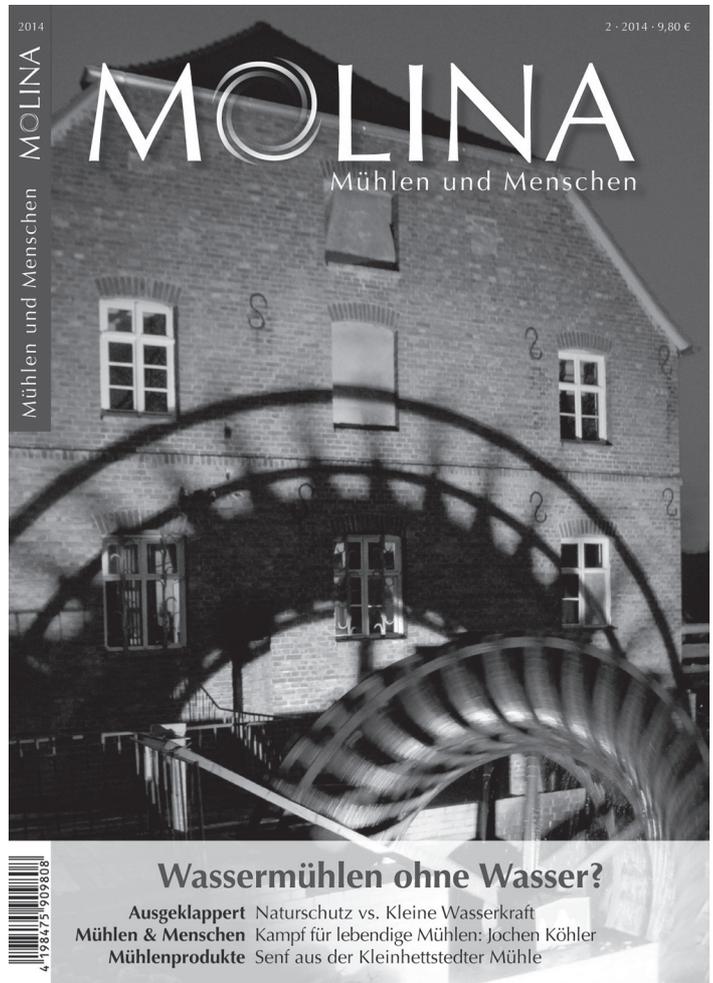
Während in der Rubrik „Mühlenbau & Mühlentechnik“ mit dem „Mäander-Fischpass“ ein sicherer Weg für Forelle & Co vorgestellt wird, vereinen die Rubriken „Lebendige Mühlen“ und „Sterbende Mühlen“ drei beziehungsweise einen Beitrag, in denen es unter anderem um die Neuausrichtung – sprich Kürzung – der Zuschussförderung in Nordrhein-Westfalen in puncto Denkmalpflege geht, von der auch die Mühlenbesitzer betroffen sind.

In einem der drei Beiträge in der Rubrik „Mühlen & Menschen“ wird der Thüringer Jochen Köhler vorgestellt, der seit vielen Jahren für den Erhalt historischer Handwerksmühlen kämpft. „Ein echter Thüringer“ steht auch im Mittelpunkt der Rubrik „Mühlenprodukte“, indem die Senfmühle im thüringischen Kleinhettstedt an der Ilm – eine der wenigen Manufakturen in Deutschland, in denen die würzige Köstlichkeit noch nach alter Kunst entsteht – in Augenschein genommen wird.

Die Rubrik „Mühlen-Umschau“ berichtet vom Wiederaufbau der Greiffenberger Erdholländerwindmühle in der Uckermark im nordöstlichen Brandenburg, von der Lohmühle in Goslar, der Reparatur von Trockenschäden an der Bockwindmühle Berlin-Marzahn und der Restaurierung der Bockwindmühle in Spergau. Im Mittelpunkt der Rubrik „Mühlen erleben“ stehen schließlich Radtouren zu den alten Mühlen Nordsachsens.

Egal ob Mühlenbesitzer, Mühlenbetreiber, Mühlenbauer, Mühlentechniker, Mühlenfreunde oder Denkmalpfleger, an der zweiten Ausgabe der MOLINA werden sie alle wiederum ihre Freude haben.

Dr. Hubert Kolling



Verlag Terra Press, Berlin 2014 68 Seiten
9,80 €

Verlag Terra Press GmbH
Albrechtstraße 18
D-10117 Berlin
030-275817562
030-275817561 (Fax)
info@terra-press.de

Überraschend. Ursprünglich

Arbeitsgemeinschaft Mühlenstraße Oberschwaben e.V. (Hrsg.) Mühlenstraße Oberschwaben. Faltplan. Idee, Konzeption und Umsetzung: Gerd Graf und Lutz Dietrich Herbst. 8., veränderte Auflage. [Ohne Verlagsangabe]. Ulm 2014, zahlr. Farbbabb., kostenlos

Oberschwaben, auch Schwäbisches Oberland genannt, im Südosten Baden-Württembergs und im südwestlichen Bayern gelegen, ist ein Hügelland, das vor allem für Landwirtschaft genutzt wird (vgl. www.de.wikipedia.org/wiki/Oberschwaben). Bevor Napoleon vor gut 200 Jahren Europa neu ordnete, glich Oberschwaben einem bunten Teppich mit einer Vielzahl kleiner geistlicher und weltlicher Territorien – die alle ihre eigenen Mühlen hatten. Wenngleich sie nur vereinzelt den technischen und wirtschaftlichen Wandel der Neuzeit überlebt haben, kann man auch heute noch auf über 100 Stationen – etwa als Zielpunkte oder Zwischenetappen bei Rad- oder Wandertouren – den Mühlen in Oberschwaben nachspüren. Viele der Mühlen sind noch in Betrieb und stehen für eine Außenbesichtigung oder auch zum Teil für eine Innenbesichtigung (nach Voranmeldung) zur Verfügung. Manche bieten Einkaufsmöglichkeiten für – natürlich – frisch gemahlenes Mehl und andere Produkte der Region. Einige sind auch zum Museum ausgebaut, laden zu gastronomischen Genüssen oder zum Baden im Mühlweiher ein. Einen hervorragenden Überblick über die Mühlenlandschaft Oberschwabens bietet der von der „Arbeitsgemeinschaft Mühlenstraße Oberschwaben e.V.“ (ARGE) herausgegebene Faltplan „Überraschend. Ursprünglich“. Die Idee, Konzeption und Umsetzung hierzu lag in Händen von Gerd Graf, dem Inhaber der Dinkelmühle in Tannheim, und dem Lehrer und Wasserhistoriker Dr. Lutz Dietrich Herbst aus Ummendorf, die als „Väter“ der „Mühlenstraße Oberschwaben“ (vgl. www.muehlenstrasse-oberschwaben.de) für ihr ehrenamtliches Engagement im Jahre 2005 mit dem Extrapreis des württembergischen Kulturlandschaftspreises des Schwäbischen Heimatbundes / Württembergischen Sparkassenverbandes sowie dem Ehrenpreis des Landkreises Biberach ausgezeichnet wurden. Die „Mühlenstraße Oberschwaben“ beziehungsweise der gleichnamige Faltplan, an dessen Textrecherchen auch Martin Schreiber (Mittelbiberach) beteiligt war, möchte den Blick auf jene Bauwerke und Handwerksbetriebe lenken, die seit Generationen in besonderer Weise die oberschwäbische Landschaft, Städte und Dörfer prägen. Zugleich will sie / er den Weg zu verborgenen Mühlenwinkel weisen, die noch heute lebendige Zeugnisse der oberschwäbischen Geschichte sind.

Der doppelseitig, in Farbe gedruckte Faltplan, der mit finanzieller und tatkräftiger Unterstützung verschiedener Partner – darunter das Kreiskultur- und Archivamt Biberach, die Kreissparkasse Biberach, die Gesellschaft Oberschwaben, die Kulturstiftung Oberschwäbische Elektrizitätswerke sowie eine Vielzahl der beteiligten Eigentümer, Kommunen und Mitglieder der ARGE Mühlenstraße Oberschwaben e.V. – realisiert wurde, bietet seinen Nutzern auf der einen Seite eine Übersichtskarte mit den eingezeichneten Mühlenstandorten, mehreren Abbildungen und einem kurzen Einleitungstext, auf der anderen Seite einen Überblick über die einzelnen Mühlen, untergliedert beziehungsweise aufgeteilt in fünf Regionen:

- Mühlenwinkel zwischen Iller, Rot und Riss
- Mühlenwinkel zwischen Nau, Blau und Donau
- Mühlenwinkel zwischen Schwarzach, Rotach und Bodensee
- Mühlenwinkel zwischen Schussen und Wolfegger Ach
- Mühlenwinkel Allgäu westlich der Iller.

Hinzu kommen zwei weitere Übersichten:

Die drei Benediktiner-„Waale“, hanggeführte, idyllische Kanäle
Weitere wasserhistorische Wanderwege und Lehrpfade.
Neben der namentlichen Nennung der einzelnen Mühlen mit ganz knappen Angaben zur Geschichte sowie der Anschrift und Öffnungszeiten gibt es anhand von zwölf Symbolen weiterführende Informationen über: Innenbesichtigung, Außenbesichtigung, Aktive Mühle / Zugänglich, Angebote für Familien / Schulklassen, Gastronomie, Verkauf regionaler Erzeugnisse beziehungsweise Mühlenladen, Bademöglichkeit, Turbine, Wasserrad, Museumsbetrieb, Ausstellungen, Führungen.

In ihrer kurzen Einleitung „Quell frühen Wohlstands – Wirtschaften mit Wasser und Wind in Oberschwaben“ lenken die Autoren den Blick auf die Entwicklung der Region als Kulturlandschaft, in der Hunderte von Wassermühlen das Korn mahlten, das Holz sägten und Eisenhämmer pochen ließen. Oder Häute und Tuche walkten sowie Ölsaaten und Knochen stampften. Andere wiederum hätten das Herzstück von mechanischen Werkstätten gebildet und oberschwäbische Mühlentechnik den Grundstock für heutige Firmen von Weltruf geliefert. Wörtlich halten sie weiter fest: „Über Jahrhunderte gaben der Bedarf an Energie und die unberechenbaren Naturgewalten den Anstoß, Natur und Technik aufeinander abzustimmen, Bewährtes zu bewahren und zu pflegen. Viele dieser Bauten überdauerten die große Zeit des Abbruchs. Und werden mit der Mühlenstraße Oberschwaben neu entdeckt: als überraschende Merkmale Oberschwabens im Windschatten bekannter touristischer Höhepunkte.“

Dank der „ARGE Mühlenstraße Oberschwaben e.V.“, die seit 2013 auch die bislang einmal jährlich erscheinende „Mühlenpost“ herausgibt (die auf der Homepage unter www.muehlenstrasse-oberschwaben.de/downloads auch zum Herunterladen bereitsteht), liegt der Faltplan „Mühlenstraße Oberschwaben“ für Interessierte nun in einer neuen (der achten, veränderten) Auflage vor. Wer sich damit auf mühlenkundliche Entdeckungsreise nach Oberschwaben begibt, hat einen zuverlässigen und sehr informativen Begleiter zur Seite. Den hierfür Verantwortlichen, denen für ihre im Rahmen des bürgerschaftlichen Engagements geleistete Arbeit höchste Anerkennung gebührt, kann man zu der gelungenen Arbeit nur höchstes Lob zollen.

Unerfreulich, ja unglaublich, ist unterdessen, dass die Oberschwaben-Tourismus GmbH (vgl. www.oberschwaben-tourismus.de), die bisher die Verteilung der Pläne übernommen hatte, unter ihrer neuen Geschäftsführung diese Aufgabe nunmehr eingestellt hat, weil sie in den Mühlenstandorten „keine touristische Bedeutung“ mehr sieht. Das Thema sei „zwar kulturhistorisch bedeutsam, touristisch jedoch würde es in dieser bestehenden Form wenig Sinn machen“ (vgl. Lutz Dietrich Herbst: Quo vadis Mühlenstraße Oberschwaben? In: Mühlenpost. Ausgabe 1, Herbst / Winter 2013, S. 2-4; auch online unter: www.muehlenstrasse-oberschwaben.de/images/pdfs/muehlenpost/Mhlenpost.pdf). Während in anderen Regionen Deutschlands schon vor Jahrzehnten die Bedeutung der Mühlen erkannt wurde und daher auch von Seiten der Landkreise massive Unterstützung erfahren, wird dies in Oberschwaben scheinbar anders gesehen. Der Vorgang ist dabei umso abstruser, als sich die Arbeitsgemeinschaft Mühlenstraße Oberschwaben e.V. bisher immer auch als ein Teil des touristischen Angebots sah und in dem Faltplan – der in der Vergangenheit von den kommunalen Tourist-Informationen immer wieder nachgefordert wurde – auch besondere Nicht-Mühlen-Stationen aufführte. Ob er dies zukünftig auch weiter so halten wird, muss sich zeigen.

Bestelladresse
Gerd Graf, Mühlbergstr. 10
D - 88459 Tannheim
08395 - 12 09
08395 - 93 007 (Fax)
www.dinkelmuehle-graf.de
info@dinkelmuehle-graf.de

Wer sich für den aktuellen Mühlenplan interessiert, kann ihn entweder bei der Arbeitsgemeinschaft Mühlenstraße Oberschwaben e.V. abholen, auf der Internetseite des Vereins herunterladen oder – unter Beifügung eines frankierten Rückumschlags – bestellen und zusenden lassen.

Hubert Kolling

Alte Mühlen in Österreich

Mühlen Sägen Schmieden Stampfen

Gerhard Trumler

ISBN: 978-3-99028-353-0

32 x 24 cm, 224 Seiten, 880 Abb., vierfärbig

€ 44,00

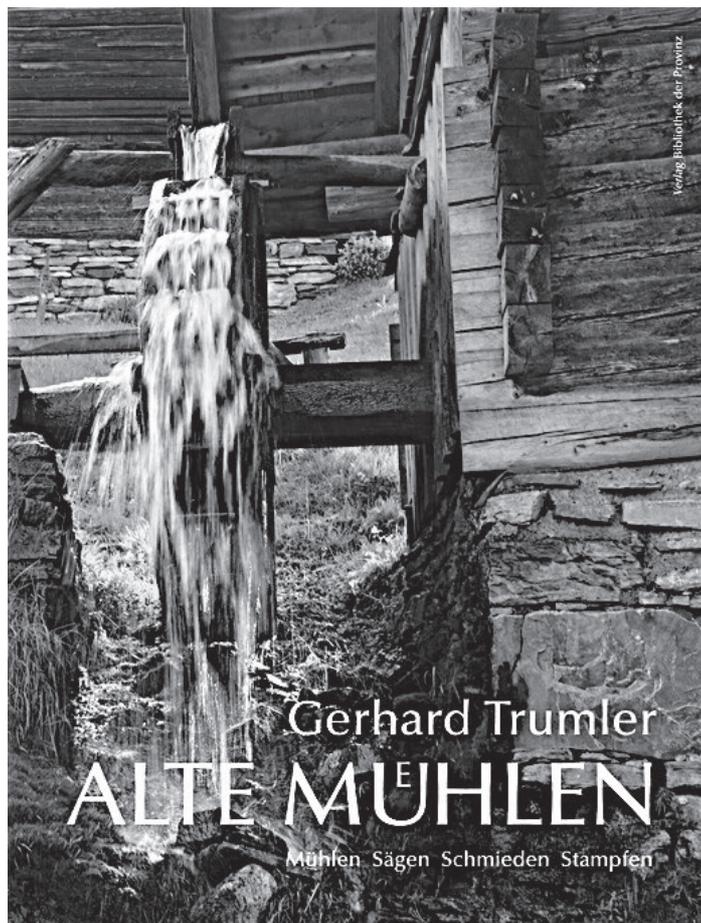
(Neuerscheinung)

Kurzbeschreibung

Wenn harte Arbeit anfängt, romantisiert zu werden, dann ist der Höhepunkt ihrer Bedeutung für die Gesellschaft meist überschritten. Uns beeindruckt heute die formvollendete Funktionalität der Alten Mühlen, die ein besonders schönes und ästhetisch ansprechendes Beispiel landschaftsgebundener und landschaftsgerechter anonymer Architektur bilden, ebenso, wie uns die alten Geräte aus Holz und Stein zum Teil fast schon als Kunstobjekte anmuten können. Viele intakte Mühlen bestehen immer noch in Landschaften, deren Unterentwicklung sie notgedrungen vor der Abreiß- und Modernisierungswut bewahrt hat.

Gerhard Trumler zeigt eine Welt, die unter die Räder gekommen ist. Unter die Räder der Technisierung und Motorisierung. Eine Welt die vielleicht nur mehr einen kurzen Moment, einen stillen Augenblick noch existiert. Trumlers Photographien schildern die Melancholie des Verfalls und der Schönheit solch alten Bauten und Geräte; sie sind aber auch ein Aufruf an uns alle, zu retten, was noch zu retten ist, wiederzubeleben, wo es noch möglich ist. Diese Buch stellt ein Kompendium dar, worin alle bekannten Alten Mühlen Österreichs dokumentiert sind, welche vom Autor in den Jahren 2012 bis 2014 aufgefunden wurden.

Es ist dies die umfangreichste Zusammenstellung aller Alten Mühlen auf diesem Gebiet.



Wasser, Wind und Muskelkraft

Die Getreidemühlen in Legenden und Fakten, Wolfgang Kuhlmann

Mit einem Beitrag von Erhard Jahn. Herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für Mühlenkunde und Mühlenerhaltung (DGM) e.V. [Selbstverlag] Petershagen-Frille 2012, 168 S., Hardcover, zahlr. SW- und Farbbabb., 16,90 €, ISBN 978-3-00-037659-7

Seit über 25 Jahren bemüht sich die Deutsche Gesellschaft für Mühlenkunde und Mühlenerhaltung (DGM) e.V. (vgl. www.muehlen-dgm-ev.de) um die fachgerechte Erhaltung und Nutzung historischer Mühlen als Zeugen unserer Jahrtausenden alten Technikgeschichte. Mit ihrer Gründung am 24. Oktober 1987 in Minden (Westfalen) war der erste bundesweit tätige Dachverband aus der Taufe gehoben worden, der die teilweise bereits seit Jahrzehnten bestehenden Einzelinitiativen zur Mühlenerhaltung bündeln und koordinieren sollte. Darüber hinaus gelang es, innerhalb weniger Jahre in allen Bundesländern Landes- beziehungsweise Regionalvereine zu gründen, die unter dem Dach der DGM die Arbeit vor Ort unterstützen sollen. Im Jahre 2010 gab die DGM das Buch „Kleine Mühlenkunde“ (2. Auflage 2012) von Torsten Rüdinger und Philipp Oppermann heraus, 2012 folgte – zu ihrem 25. Geburtstag – „Wasser, Wind und Muskelkraft. Die Getreidemühlen in Legenden und Fakten“ von Wolfgang Kuhlmann.

Anlässlich des Jubiläums bat die DGM ihren Geschäftsführer Wolfgang Kuhlmann, aus seinem reichen Fundus an „Mühlenliteratur“ eine Jubiläumsschrift zu erarbeiten. Diese sollte auf keinen Fall eine einfache historische Darstellung in genauer Zeitenfolge sein, sondern vielmehr nur solche Themen aufgreifen, die in Mühlenkreisen immer wieder umstritten und unterschiedlich dargestellt werden. Wer hat beispielsweise die Windmühlen mit drehbarer Haube erfunden und woher stammen sie oder wie sah die von dem römischen Baumeister Vitruv im ersten Jahrhundert vor Christus beschriebene Wassermühle wirklich aus? Wieviel Licht kann wohl ohne Vermutungen und Hypothesen in das historische Dunkel der Mühlengeschichte gebracht werden? Die jahrzehntelangen Recherchen und die umfangreiche Mühlenbibliothek des Autors ließen hoffen, für diese Fragestellung einen wesentlichen Fortschritt zu erzielen. Wolfgang Kuhlmann sollte auch nicht alle Fragen endgültig beantworten, wichtiger erschien der DGM vielmehr eine sorgfältige Recherche und Wiedergabe des aktuellen Forschungsstandes mit genauen Quellenangaben.

Die ihm gestellte Aufgabe hat der Autor mit Bravour gelöst. Am Jubiläumstag der DGM im Juni 2012 legte er ein bemerkenswertes Buch vor, das sich mit seinen bildlichen und schriftlichen Ausführungen jedenfalls in jeder Beziehung sehen lassen kann. Die mit zahlreichen Abbildungen reichlich illustrierte Darstellung umfasst insgesamt 24 kurze Kapitel, die den drei Themenbereichen „Muskelkraft“, „Wasserkraft“ und „Windkraft“ zugeordnet sind und jeweils über einen fundierten Anmerkungsapparat verfügen.

Zur Bedeutung und Intention seiner Arbeit weist Wolfgang Kuhlmann in der Vorbemerkung darauf hin, dass das Thema Mühle so umfangreich ist, dass es den vorgegebenen Rahmen sprengen würde, weshalb er den Schwerpunkt auf die

Entwicklung der Getreidemühlen gelegt habe, soweit sie für unsere Region von Bedeutung waren. Sodann hält er wörtlich fest: „Sonderformen wie Gezeitenmühlen, kombinierte Winde-Wasser-Mühlen, Radwindmühlen oder amerikanische Windräder und das in vielen Publikationen regional behandelte Thema Mühlsteine konnten nicht berücksichtigt werden. Auch auf die Entwicklung der Gießereitechnik im Mühlenbau ist nur ansatzweise hingewiesen worden“ (S. 15).

Der Darstellung vorangestellt findet sich ein kurzer Beitrag von Erhard Jahn, dem Präsidenten der DGM, in dem er unter der Überschrift „Ein Vierteljahrhundert Deutsche Gesellschaft für Mühlenkunde und Mühlenerhaltung (DGM) e.V.“ (S. 6-13) die Geschichte des Vereins auf wenigen, sehr lesenswerten Seiten festgehalten hat. Hierbei schildert er nicht nur die Aktivitäten der Mühlenfreunde in Westdeutschland, sondern auch in der DDR, die schließlich nach der Wende in der DGM zusammenarbeiteten. Zu dieser Entwicklung hält er wörtlich fest: „Bereits die erste Veranstaltung aller in der nun größer gewordenen DGM vereinigten Mühlenfreunde war ein überwältigendes Bekenntnis zu gemeinsamem Handeln“ (S. 10). Nach Ansicht des Autors war das Zusammenwachsen von „Mühlen-Deutschland“ kein wesentliches Problem, weil Mühlenfreunde „in erster Linie ideelle und keine wirtschaftlichen Interessen in den Vordergrund stellen.“

Mit seinem Beitrag gewährt Erhard Jahn nicht nur einen Blick in die Vergangenheit der DGM, sondern auch in deren Zukunft, indem er schreibt: „Die künftigen Schwerpunkte unserer Arbeit liegen in der Kunst des Ausgleichs zwischen europäischer Gesetzgebung, vermeintlichem Schutz von Natur und Umwelt, vernünftiger Umgang mit erneuerbaren Energien und die Fähigkeit, die ererbte Kulturlandschaft in Würde zu erhalten und an die nächste Generation weiterzugeben“ (S. 13). Mit der gebündelten Kraft der in der Deutschen Gesellschaft für Mühlenkunde und Mühlenerhaltung vereinigten Mühlenfreunde, so der Autor, sei dies zu schaffen.

Bei „Wasser, Wind und Muskelkraft“ handelt es sich insgesamt um ein gelungenes Buch, durch das die vorhandene Mühlenliteratur eine große Bereicherung erfährt. Die ansprechend gestalteten Überschriften der einzelnen Kapitel, wie „Im Schweiß Deines Angesichts... Mahlgeräte in babylonischer Zeit“ (S. 16-21), „Kluge Ideen aus Holz und Stein. Von Kokermühlen, Tjaskern, Paltrockmühlen und Achtkantkonstruktionen“ (S. 124-133) oder „Englische Maschinen – amerikanisches System. Die Windmühle des Herrn Saust“ (S. 160-165), machen neugierig und laden zum Schmökern ein. Die unterhaltsame Lektüre, zu der man sich lediglich am Ende ein Stichwort- und Personenregister sowie ein Literaturverzeichnis gewünscht hätte, ist ein literarischer Leckerbissen, an dem sowohl eingeschworene Mühlenfachleute als auch interessierte Laien ihre Freude haben. Die Deutsche Gesellschaft für Mühlenkunde und Mühlenerhaltung hat sich mit der Herausgabe der mit großer Sorgfalt und Sachkenntnis erarbeiteten Jubiläumsschrift in jedem Fall selbst ein sehr schönes Geschenk gemacht, das über den Tag hinaus bestand hat. Hierzu kann man ihr nur gratulieren mit einem herzlichen Glück zu!

Hubert Kolling

Kleine Mühlenkunde

Deutsche Technikgeschichte vom Reibstein zur Industriemühle

Torsten Rüdinger, Philipp Oppermann. Herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für Mühlenkunde und Mühlenerhaltung (DGM) e.V., Zweite, aktualisierte Auflage. Verlag Edition Terra. Berlin, Potsdam 2012, 194 S., broschiert, zahlr. SW- und Farbbabb., 16,80 €, ISBN 978-3-9811626-7-7

Seit über 25 Jahren bemüht sich die Deutsche Gesellschaft für Mühlenkunde und Mühlenerhaltung (DGM) e.V. (vgl. www.muehlen-dgm-ev.de) um die fachgerechte Erhaltung und Nutzung historischer Mühlen als Zeugen unserer Jahrtausenden alten Technikgeschichte. Mit ihrer Gründung am 24. Oktober 1987 in Minden (Westfalen) war der erste bundesweit tätige Dachverband aus der Taufe gehoben worden, der die teilweise bereits seit Jahrzehnten bestehenden Einzelinitiativen zur Mühlenerhaltung bündeln und koordinieren sollte. Darüber hinaus

gelang es, innerhalb weniger Jahre in allen Bundesländern Landes- beziehungsweise Regionalvereine zu gründen, die unter dem Dach der DGM die Arbeit vor Ort unterstützen sollen. Im Jahre 2010 gab die DGM die eine „Kleine Mühlenkunde“ heraus, die nun in der zweiten, aktualisierten Auflage vorliegt.

Die beiden Autoren Torsten Rüdinger (von der Historischen Mühle Potsdam) und Philipp Oppermann (vom Internationalen Mühlenmuseum Gifhorn), die seit 2013 auch die Zeitschrift „MOLINA. Mühlen und Menschen“ (vgl. die Besprechung des Rezensenten in: Mühlenbrief, Nr. 22 vom Oktober 2013, S. 8-9) herausgeben, befassen sich seit vielen Jahren theoretisch und praktisch mit der Geschichte und Technik historischer Mühlen und haben hierdurch profunde Kenntnisse erworben, die sie – wie im vorliegenden Fall – auch für Laien verständlich darzustellen verstehen. Beide üben zudem in verschiedenen Funktionen langjähriges ehrenamtliches Engagement in Mühlenvereinen aus, unter anderem in der Mühlenvereinigung Berlin-Brandenburg e.V., in der Mühlenvereinigung Niedersachsen-Bremen e.V. und in der Deutsche Gesellschaft für Mühlenkunde und Mühlenerhaltung (DGM) e.V.

Seit die Menschheit das Tor zur Zivilisation aufgestoßen hat, sind Mühlen ständige Begleiter des technischen Fortschritts. Die „Kleine Mühlenkunde“ erzählt, worauf der Untertitel des Buches treffend hinweist, „Deutsche Technikgeschichte vom Reibstein [bis] zur Industriemühle“. Sie gibt hierbei tiefe Einblicke in den Aufbau und die Technik (Wirkungsweise) der wichtigsten Arten von Wasser-, Wind- und Maschinenmühlen, berichtet über die vielen unterschiedlichen Nutzungsarten, wie beispielsweise die Herstellung von Lebensmitteln, die Produktion von Werkstoffen und die Bearbeitung von Werkstoffen, und vermittelt zudem das heutige Bestreben, historische Mühlen als technisches Kulturgut zu erhalten und sinnvoll zu nutzen.

Der im Taschenbuchformat erscheinende Band gliedert sich nach „Grußwort“ (S. 7) und „Einführung“ (S. 8-10) in die folgenden sieben Haupt- und Unterkapitel, die ihrerseits in zahlreiche Unterpunkte unterteilt sind:

1. Kraft von Mensch und Tier (S. 11-16)
 - Reibsteine und Handdrehmühlen
 - Göpel und Rossmühlen
2. Die Kraft des Wassers (S. 17-50)
 - Wasserbauliche Anlagen
 - Wasserräder und Mühlengebäude
 - Arten von Wasserrädern
 - Kraftübertragung vom Rad zur Maschine
 - Löffelradantrieb
 - Wassermühlen mit Turbinen
3. Die Kraft des Windes (S. 51-98)
 - Mühlenflügel
 - Mühlengebäude
 - Windräder
4. Die Kraft der Maschinen (S. 99-114)
 - Dampfmaschinen
 - Verbrennungs- und Elektromotoren
 - Ausblick
5. Die Arbeit der Mühlen (S. 115-158)
 - Herstellung von Lebensmitteln
 - Herstellung von Werkstoffen
 - Bearbeitung von Werkstoffen
 - Andere Einsatzarten von Mühlen
6. Müller und Mühlenbauer (S. 159-187)
 - Der Müller heute
 - Berufsaussichten
7. Die Mühle als Kulturgut
 - Mühlensterben und Mühlenrettung
 - Mühlen und Denkmalschutz
 - Landschaftsbild und Mühlenumfeld
 - Neue Nutzungskonzepte
 - Mühlen und Tourismus
 - Gesellschaftliche Aufgabe: Mühlenerhaltung.

Ergänzt wird die Darstellung durch „Literatur (Auswahl)“ (S. 188-189), ein „Abbildungsverzeichnis“ (S. 190), „Adressen“ (S. 191) und ein „Register“ (S. 192-193).

Erhard Jahn, der Präsident der Deutschen Gesellschaft für Mühlenkunde und Mühlenerhaltung, hat zu dem rund 200 Seiten starken Buch ein Grußwort beigesteuert, in dem er unter anderem auf den enormen Wandel hinweist, den historische Wind-, Wasser- und Motormühlen in den letzten 100 Jahren erfahren haben. Da sie nur noch in wenigen Fällen ihrer angestammten Aufgabe dienten, der Herstellung von Lebens- und Futtermitteln oder weiteren produktiven Zwecken, ginge technisches Erbe verloren. Das Buch von Torsten Rüdinger und Philipp Oppermann ver helfe unterdessen Mühleninteressierten zu einem besseren Verständnis und zur Vertiefung des visuellen Erlebnisses. Zur Bedeutung der „Kleinen Mühlenkunde“ hält er sodann wörtlich fest: „Sie vermittelt übersichtlich und leicht verständlich umfassende Informationen rund um die Müllerei von den Anfängen bis in unsere Zeit der Veränderungen und Umnutzungen“ (S. 7).

Dieser Einschätzung ist in jeder Beziehung zuzustimmen. Von daher kann man auch der DGM, vor allem aber Torsten Rüdinger und Philipp Oppermann, zu der vorliegenden Publikation nur gratulieren. Ihre „Kleine Mühlenkunde“, die durch eine gelungene Kombination aus Text und Fotos (rund 400 Abbildungen, Grafiken und Schautafeln) besticht, zeigt sehr anschaulich, wie die Naturkräfte des Wassers und des Windes nutzbar gemacht wurden, um lebensnotwendige Arbeiten zu verrichten. Zugleich ist die kurzweilige Lektüre, die nicht nur sehr informativ ist, sondern auch Spaß und Lust macht, sich näher mit Mühlen zu beschäftigen, eine gute Hilfe, das Wissen um die Mühlen zu bewahren und weiter zu vermitteln. Das gelungene Buch, das man immer wieder gerne zur Hand nimmt, um darin zu schmökern und zu stöbern, ist dabei umso bedeutender, weil es bisher an einer vergleichbaren Arbeit, in der ausgewiesene Kenner der Materie gleichermaßen kompetent wie ansprechend in die Mühlengeschichte einführen, mangelte.

Hubert Kolling

