



**MÜHLEN
FREUNDE
ÖSTERREICH**



VEREINSZEITSCHRIFT

„GLÜCK ZU!“

Zweite Ausgabe, Dezember 2017
Erstellt von Elisabeth Schöffl-Pöll und Dena Seidl



Inhaltsverzeichnis

Brief des Präsidenten	3
Die Perger Mühlsteinindustrie	4
Pfaffenlehnermühle.....	8
Die Dirnbacher Mühle, ein Industriedenkmal zum Anfassen	13
Mühlenexkursion ins Ötztal 14. 7. -16. 7. 2017	17
Kontakt mit Bundesminister A. Rupprechter.....	19
Exkursion der Mühlenfreunde zur Rannersdorfer Bio-Mühle	19
Zertifikatsverleihung der.....	20
1. Waldviertler Mühlenakademie.....	20
Mühlen-Akademie im Weinviertel Frühjahr 2018.....	22
Mühlen-Akademie geht in die fünfte Runde.....	22
Diplomarbetsbörse	23
Des Müllers Poesie.....	23
Veranstaltungskalender	24
Adventlesung in der Adam-Mühle am 10. Dezember 2017	24
Nächstes erweiterte Vorstandstreffen am 9. März 2018.....	25
Mühlenfest Retzer Windmühle am 1. Mai 2018	25
Österreichtreffen der Mühlenfreunde 11. - 12. Mai 2018	25

Impressum

Herausgabe und Verbreitung:

Verein: Österreichische Gesellschaft der Mühlenfreunde
Frauenmühle, Grund 99, 2014 Wullersdorf
ZV: 070589152

www.muehlenfreunde.at

E.Mail: office@muehlenfreunde.at

Bandverbindung: Raiffeisenbank Hollabrunn BIC: AT66 3232 2000 001 4357

Redaktion:

Dena Seidl; Mühlenhaus 3392 Schönbühel 8;
E.Mail: dena@maer.at; Tel.: +43/ (0)676/ 616 91 94

Druckerei: Eigner
Tullner Str. 311, 3040 Neulengbach



Brief des Präsidenten

*Liebe Mühlenfreunde,
ich freue mich, Sie zur 2. Ausgabe unserer Vereinszeitung „Glück zu“ begrüßen zu dürfen.
Das vergangene Jahr hat
wiederum etliche Höhe-
punkte für Mühlen-
freunde gebracht.*

*Bei den Mühlen-
akademien in Zusammen-
arbeit mit der Agrar Plus
GmbH in der Region
Weinviertel und erstmals
mit der Leader-Region
Kamptal, bei welchen
jeweils ein Großteil der
Vortragenden aus dem
Verein kamen, kann einem
weiten Interessentenkreis
die kulturhistorische*



Winterstimmung in Groß Gerungs neben Richard Fritzes Mühle

*Bedeutung unserer Mühlenlandschaft dargelegt werden. Viele Mühleninteressierte kamen
dabei erstmals mit der Entwicklung der Mühlen in näheren Kontakt und haben im
Anschluss an die Akademie interessante Arbeiten über Mühlen geschrieben.*

*Zahlreiche Mühlenausflüge, unter anderem nach Tirol, führten uns zu spannenden
historischen Mühlen. Aber nicht nur mit historischen Mühlen beschäftigten wir uns. Beim
Ausflug in die Rannersdorfer Bio-Mühle konnten wir eine hochmoderne Mühle besichtigen
und waren beeindruckt von dem technischen Standard, wie heute ein Qualitätsprodukt der
Lebensmittelindustrie produziert wird. Obgleich die technologischen Grundprinzipien
jenen der historischen Hof- und Lohnmühlen grundsätzlich gleichen, lässt die Umsetzung,
wie beispielsweise die Adaption des Steinganges, einen beeindruckenden Einblick in
innovative Weiterentwicklungen der Mühlen gewinnen.*

*Vereinsintern wurde die Datenbank auf unserer Home-Page wieder massiv weiter
entwickelt, sodass diese nun über mehr als 730 Einträge verfügt. Aus der Vereinsgeschichte
bedingt, haben die Einträge in der Mühlenbank noch immer einen massiven
regionalen Schwerpunkt im Osten Österreich, sodass wir uns vorgenommen haben, im
kommenden Jahr uns verstärkt den Freunden und deren Mühlen in den westlichen
Bundesländern zuzuwenden. So wird im Frühjahr eine offene Vorstandssitzung in Mondsee
mit einem interessanten Rahmenprogramm und natürlich einer Mühlenbesichtigung
abgehalten werden.*



Abschließend möchte ich dem Redaktionsteam von „Glück zu“ noch ganz herzlich für die wiederum hervorragend gelungene Zeitschrift danken und alle geschätzten Leser auffordern, interessante Erfahrungen, Berichte und Termine uns zukommen zu lassen, damit wir sie in die nächsten Zeitschriften berücksichtigen können.

Der Vorstand der Österreichischen Gesellschaft der Mühlenfreunde wünscht Ihnen und Ihren Familien ein ruhiges, besinnliches Fest und alles erdenkliche Gute und viel Erfolg für 2018.

*Ihr Dr. Richard Fritze
(Präsident der ÖGM)*

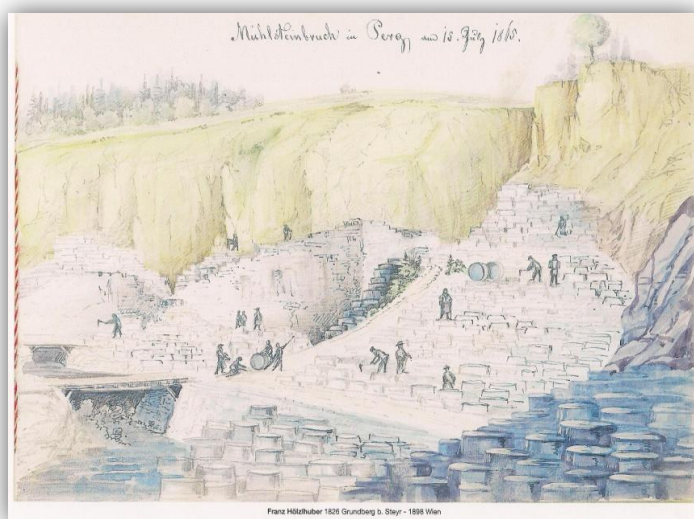
Die Perger Mühlsteinindustrie

Harald Marschner

Der Mühlstein bzw. das Mühlsteinpaar war seit Jahrtausenden eines der wichtigsten Werkzeuge der Menschheit. Ohne Mahlen gibt es kein Mehl, die wesentliche Basis der Ernährung. So stand auch der Mühlstein unter besonderem Schutz. Es heißt im Buch Mose: „Man soll nicht Mühle noch Mühlstein pfänden; denn wer das tut, pfändet das Leben.“

Die uns bekannten Wassermühlen, mit zwei übereinanderliegenden runden Mühlsteinen, wurden im Römischen Reich entwickelt und verbreiteten sich in ganz Europa. Windmühlen findet man in Europa erst ab dem 11.Jh., eine Technik aus Persien, die die Kreuzfahrer mitbrachten. Seit dem frühen Mittelalter blieb das Mühlenwesen bis Anfang des 19. Jh. auf der gleichen technischen Stufe.

Mühlsteine wurden aus besonders harten, oft porösen Gesteinen gewonnen, wie z.B.



Scherer Mühlsteinbruch 1865

Porphy, Basaltlava, Konglomerat und aus speziellem Quarz-Sandstein, wie dieser in Perg vorkommt. Dieser sehr harte, körnige Sandstein ist ein Sedimentgestein, welches in der Tertiärzeit vor 30 bis 40 Mill. Jahren entstanden ist. Solche Sandablagerungen gibt es an vielen Stellen längs der Donau, aber nur in Perg in Oberösterreich und auch in Wallsee, Niederösterreich, in Sichtweite von Perg südlich der Donau, ist das Gestein so hart,



dass daraus Mühlsteine gewonnen werden konnten.

Ab wann in Perg Mühlsteine abgebaut wurden ist nicht belegt, nur wenige Hinweise deuten auf eine alte Tradition. Allerdings mussten die Perger Mühlsteinbrecher im 16. Jahrhundert. eine bedeutende, überregionale Stellung besessen haben, da sie sich im Jahre 1582 von Kaiser Rudolf II. ihre Handwerksordnung bestätigen ließen und das Privileg erhielten, dass, „wenn im „Lanndt ob der Enns Mühlstain pruch erfunden wurde“, diese nur von den Perger Meistern ausgebeutet werden dürfen.

Es ist ein Mühlsteinbruch in Engerwitzdorf im Mühlviertel belegt, in dem Perger Mühlsteinbrecher gearbeitet haben. Die Handwerksordnung wurde von allen nachfolgenden Kaisern bis zu Maria Theresia bestätigt.

Die bisher erste urkundliche Erwähnung der Perger Mühlsteinbrecher kennen wir aus der Zechordnung der Steinbrecher von „Nidern Wallsee“ aus 1520. Darin bestätigen die Marktrichter den Mühlsteinbrechern deren Zunftordnung. Im 11. Artikel heißt es: „*Es soll auch khain maister khain perger müllstein nicht her genn Walssee führen noch hie nider legen darmit der pruch hie dardurch nit gelezt noch geergert wer*“. (*Es soll kein Meister Perger Mühlsteine nach Wallsee bringen, noch hier lagern, damit der Steinbruch hier nicht geschädigt noch verärgert wird.*) Dieser Artikel sagt uns, dass schon 1520 die Perger Mühlsteine von solcher Bedeutung und Qualität waren, dass die Wallseer diese „Konkurrenzklausele“ ihrer Zunft auferlegt haben.

Die Zunft der Perger Mühlsteinbrecher hat sich sehr gut entwickelt und war mit Abstand der wichtigste Erwerbszweig des kleinen Marktes. Zur besten Zeit im 18. Jahrhundert sind bis zu 40 Meister belegt! In dieser Zeit haben sich die Meister zur „Privilegierten Mühlstein Handelskompanie“ zusammen geschlossen. Diese Gesellschaft betrieb zehn Lagerstätten an der Donau zwischen Linz und Fischamend, von wo Müller und Händler Mühlsteine beziehen konnten. Zwei Verlassenschaften aus 1708 und 1720 erwähnen 300 bzw. 165 lagernde Mühlsteine auf den Lagerstätten. Später wurden auch Lager in Passau, Pressburg & Budapest eingerichtet.

*Ansicht der Stadt Stein um 1810,
ONB Wien Mühlsteinlagerplatz im
Vordergrund*

Neben dem großen Scherer-
und dem Kerngrabenbruch
sind in Perg noch weitere fünf

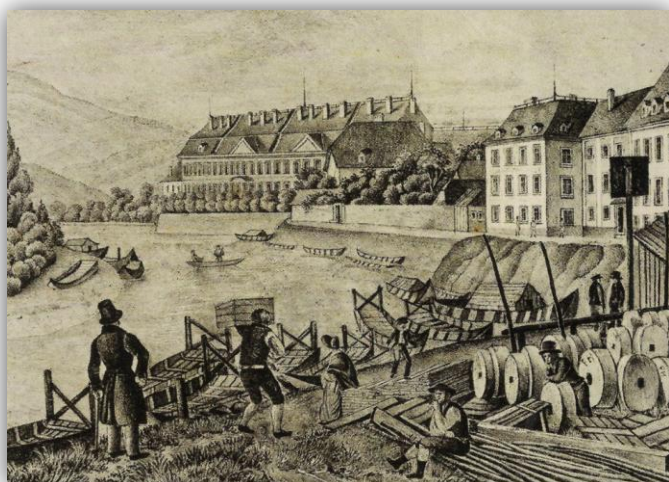




kleinere Sandsteinvorkommen nachgewiesen, aus denen Mühlsteine heraus gehauen wurden. Eine „Beschreibung des Mühlsteinbruches nächst dem Markte Perg im Mühlkreise“, dem Scherer-Bruch, aus 1834, gibt uns konkrete Angaben zur Arbeitsweise und zum Geschäftsumfang des Gewerbes. So heißt es, dass pro Jahr 1.200 bis 1.300 Mühlsteine vorgefertigt und in Oberösterreich, Unterösterreich, Steiermark, Ungarn, Böhmen, Mähren und in Bayern verkauft wurden. Die Steine haben einen Durchmesser von 32 – 38 Zoll und eine Höhe von 7 – 30 Zoll, das wären 21 bis 79 cm bzw. 84 bis 100 cm. Weiteres heißt es: „In der Mühle liegt der untere Mühlstein unbeweglich, der obere ist der Läufer, und nach Verschiedenheit der Gegend ist bald der Größere, bald der Kleinere der Läufer“. Die Preise bewegten sich je nach Qualität pro Zoll „nach der Höhe gemessen“ zwischen 30 und 36 Kreuzer Konventionalmünze.

In den Ländern der Österreichischen Krone, in Cisleithanien, gab es zahlreiche Mühlsteinbrüche, die im 1901 erschienenen Buch „Die Steinbrüche Österreichs, welche Quader, Stufen und Pflastersteine, Schleif- und Mühlsteine und Dachplatten liefern“ aufgelistet sind. Darin werden 39 Betriebe genannt, die Perger Mühlstein-Brüche sind mit einer jährlichen Kapazität von bis zu 2.000 Mühl- und Schleifsteinen angeführt und sind damit mit Abstand die größten Betriebe in Österreich. Der nächste größere Steinbruch befand sich in Böhmen mit bis zu 300 Mühlsteinen. Die Wallseer Brüche sind mit 160 Mühlsteinen erwähnt.

Der langsame Niedergang der Mühlsteinindustrie zeichnete sich ab den 1830er Jahren ab. Drei Ursachen waren dafür maßgeblich, die wichtigste war die Erfindung der Walzenstühle, eine gänzlich neue Technologie, die sich stetig ausbreitete und die Müllerei revolutionierte. Die Erweiterung des europäischen Wirtschaftsraumes durch verbesserte Transportwege und schnellere Kommunikation machte es auch möglich, qualitativ bessere Mühlsteine, z.B. die „Champagnersteine“ aus französischem La-Ferté Quarz, zu beziehen und zum dritten wurden später auch preiswertere „künstliche“ Mühlsteine gegossen.



*Prospekt an der Donau mit
Mühlsteinlager, 1835 Josef Hafner
OÖ Landesmuseum*



Schererbruch um 1900

Im Gegensatz zu vielen anderen Mhlsteinunternehmen, die einfach ihre Brüche auf Grund des Auftrags-Rückganges geschlossen haben, reagierten die verbliebenen vier Perger Meister 1872 mit der Gründung einer gemeinsamen Firma „Fries, Burgholzer & Co“, sie nannte sich sehr bald „Fabrik französischer, deutscher und künstlicher Mühlsteine“ und bezeichnete sich als das „Grte Mühlsteinbruch-Unternehmen“ Österreichs. Man erzeugte neben den Mühlsteinen auch Mahl- und Schleifsteine für viele andere industrielle Anwendungen und positionierte sich auch als Lieferant für Mllereibedarf, Walzenstühle und andere Müllerei-Maschinen. Daneben wurden zukunftssträchtige Produkte entwickelt, deren Basis der Quarzsand aus Perger Sandstein war, wie z.B. Edelputze, die unter dem Markennamen „Pergit“ verkauft wurden.



Mühlstein Werkstätte um 1900



Die Firma Fries, Burgholzer & Co um 1900

Jedenfalls wurde der letzte Mühlstein in den 1930er Jahren im Schererbruch heraus gehauen und in den 1970ern der letzte künstliche Mühlstein ausgeliefert. Heute ist „Capatect“, ein Unternehmen der Synthessa Gruppe in Perg, das Nachfolge-Unternehmen von „Fries, Burgholzer & Co“. Capatect ist Marktführer für Wärmedämmverbundsysteme in Österreich. Ein ganz wesentlicher Rohstoff ist nach wie vor der Quarzsand.



In Perg ist das Mühlsteinhauergewerbe besonders gut dokumentiert, das Heimathaus-Stadtmuseum zeigt und bewahrt viele Dokumente dieses für Perg äußerst bedeutenden Gewerbes. Das im alten Scherer Mühlsteinbruch gelegene Freilichtmuseum Steinbrecherhaus vermittelt die Bearbeitung der Mühlsteine und im Scherer Mühlsteinbruch kann die schwere Arbeit der Mühlsteinbrecher nachempfunden werden. Das Freilichtmuseum Steinbrecherhaus und der Mühlsteinbruch können im Rahmen des „Steinbrecher-Spazierganges“ besichtigt werden.



*Werkhütte im Freilichtmuseum
Steinbrecherhaus*

Harald Marschner, Obmann
Freilichtmuseum Steinbrecherhaus
www.steinbrecherhaus.at
www.pergmuseum.at

Pfaffenlehnermühle

Wie eine alte Bauernmühle vor dem Verfall gerettet wurde

Hans Wagner

Tausende von kleinen Mühlen prägten in Österreich um die Jahrhundertwende das Bild unserer Landschaft. Sie waren lebensnotwendig für die Versorgung der Bevölkerung mit dem Grundnahrungsmittel Mehl. In den dünn besiedelten Tälern klapperten die Mühlen an den rauschenden Bächen. Mitte des 20. Jahrhunderts begann in Österreich das große Mühlensterben. Tausende Bauern- und Lohnmühlen stellten ihren Betrieb ein und sie begannen zu verfallen.

Dieses Schicksal traf auch die Pfaffenlehnermühle, deren Ursprung in das 16. Jahrhundert zurückgeht. Sie liegt im Herzen des Mostviertels, in Gitzing Nr. 2, Gemeinde Neuhofen/ Ybbs, Bez. Amstetten. Angetrieben wurde sie vom Wasser des Zauchbaches und



Pfaffenlehnermühle vor der Restaurierung 2002



nach dem 2. Weltkrieg wurde sie stillgelegt und drohte zu verfallen.

Die Zauch entspringt im Voralpengebiet und hat eine Länge von ca. 25 km. An ihren Ufern befanden sich einst 17 Getreidemühlen, im Oberlauf waren es 6 Bauern- oder Hausmühlen und im Unterlauf 11 Lohnmühlen. Beinahe sämtliche Mühlen fielen dem „Mühlensterben“ zum Opfer. Die Pfaffenlehnermühle, eine der letzten Hausmühlen im Mostviertel, konnte vor dem Verfall gerettet werden. Sie ist heute eine vollfunktions-tüchtige Hausmühle in der, wie vor hunderten von Jahren, Getreide zu Mehl vermahlen wird. Gegen Voranmeldung werden Führungen mit Schaumahlen durchgeführt und jährlich findet im September ein Mühlenfest statt.

Restaurierung

Die Mühle wurde 1860 bei einem Brand, der vermutlich in der Selch der Mühlstube ausbrach, völlig zerstört und brannte bis auf die Grundmauern nieder. Auf den Überresten der Grundmauer wurde sie 1861 wieder neu aufgebaut.



Maurerarbeiten durch Johann Wagner 2004

2004 stand die Mühle kurz vor dem Verfall. Das Dach war teilweise eingestürzt und Wasser drang in die Mühle ein. Das Wehr war nicht mehr vorhanden, der Mühlbach zugeschüttet und das

Wasserrecht erloschen. Der gelernte Müller Johann Wagner und sein Arbeitskollege Günter Wagner entschlossen sich gemeinsam mit den Besitzern Johanna und Leopold Pfaffenlehner die Mühle zu restaurieren. Am 15. August 2004 wurde die ARGE Hausmühle Pfaffenlehner gegründet.

Die Umfassungsmauern der Mühle waren mit ausgezwickeltem Bruchsteingefüge und Ortsteinen gemauert, was in der spätmittelalterlichen Mauerungstechnik über Jahrhunderte Anwendung fand. Die Giebelmauer bestand aus ungebrannten Lehmziegeln.

Zuerst wurden statische Sicherungsmaßnahmen gesetzt, der Dachstuhl erneuert und eine Ziegeldeckung gemäß dem Letztzustand vorgenommen. Durch diese Maßnahmen konnte vorerst der weitere Verfall der Mühle gestoppt werden. Die Arbeiten waren freiwillige Leistungen, Material wurde von Firmen gesponsert.

2005 ruhte die Baustelle. Die Mauern konnten austrocknen und die weitere Finanzierung musste gesichert werden. Im Jänner 2006 wurde mit Mag. Gorazd Zivkovic, Landeskonservator im Bundesdenkmalamt und mit Mag. Martin Grüneis von



der Kulturabteilung der NÖ Landesregierung Verbindung aufgenommen. Die Mühle wurde geschichtlich und kulturell als erhaltenswürdig befunden und eine finanzielle Unterstützung zugesichert. Dadurch war die Weiterführung der Restaurierung gesichert. Nach schwierigen Verhandlungen mit der Bezirksverwaltungsbehörde konnte im Juni 2006 das bereits erloschene Wasserrecht wiedererlangt werden.

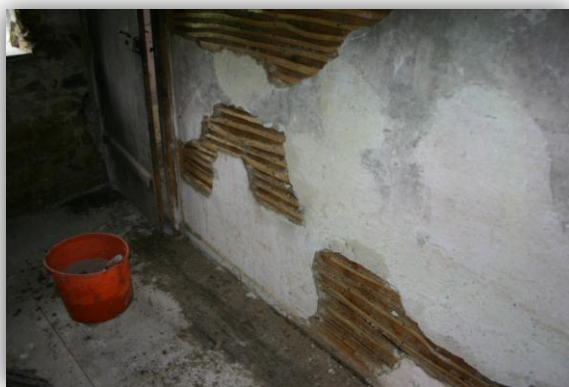


Wiederherstellung des Original-Außenputzes durch Abkehren mit dem Riedelbesen. 2006

Nun ging es an die Arbeiten am Außenputz, der schon teilweise abgebröckelt war. Wie zu früheren Zeiten wurde dem Mörtel Sand mit der passenden Körnung beigemischt. Dieser Sand wurde, wie früher, dem Bachbett der Zauch entnommen. Um die Oberflächenstruktur dem alten Verputz wieder anzupassen, wurden mehrere Versuche durchgeführt. Nach längerem Probieren gelang es uns, die alte Technik wieder

anzuwenden. Der aufgetragene Mörtel wurde nach kurzem Antrocknen mit einem Riedelbesen abgekehrt. Dadurch entstanden an der Oberfläche längsförmige Rillen, die der Struktur des Originalputzes entsprachen.

Auch der alte Brand- und Wärmeschutz an der Decke über der Mühlstube wurde mit der sogenannten „Fletz“ wieder hergestellt. Die Fletz ist ein Gemenge aus Lehm, Getreidegrannen und Wasser. Diese Masse wird nun in einer Stärke von einigen cm auf die Holzdecke aufgetragen. Da die Mühlstube beheizt wird, ergibt dies einen Wärmeschutz mit gleichzeitigem Brandschutz.



Aufwendige Restaurierungsarbeiten an der Holzwand zwischen Mühle und Mahlstube. Als Putzträger dienten Haselnussstäbe. 2006

Das bereits vermoderte, mittelschlächtere Wasserrad war nicht mehr funktionstüchtig und musste bis auf das Grandel (Wellbaum) abgetragen werden. Es wurde von der Tischlerei Schneider

aus Euratsfeld aus Eichenholz dem Original nachgebaut. Grindel, Kammrad, Stockrad und Steingang samt Gosse aus

dem Jahre 1861 waren noch vollständig erhalten. Es mussten lediglich am Kammrad die 99 Holzzähne aus Weißbuchenholz erneuert werden.



Am gesamten Mauerwerk befanden sich Setzungsrisse, daher musste auch der Innenputz erneuert werden. Auch die hölzerne Trennwand zwischen Mahlstube und Mühle war vermodert und musste teilweise erneuert werden. Diese Arbeiten an der Trennwand waren sehr aufwändig, da dünne Holzleisten als Putzträger angebracht werden mussten.

Da die Mühle öfters von Hochwasser überflutet wurde, mussten auch die vermoderten Holzböden erneuert werden.

Der Beutelkasten, in den das Mehl vom Mahlschrott getrennt wird, war nicht mehr vorhanden. Nach langer, intensiver Suche konnte aus dem Lueggraben bei Waidhofen an der Ybbs aus einer bereits verfallenen Hausmühle ein Beutelkasten ausfindig gemacht werden.

Er lagerte in einem Holzschuppen und war fast noch vollständig. Es fehlten nur die Rüttelgabel und der Siebschlauch. Nach Ergänzung dieser Teile konnte er in der Pfaffenlehnermühle eingebaut werden.



Putzdekor über dem Mühleneingang. Es stellt das Mühlenwappen mit Mühlstein, Kamrad und 2 Mühlkatzen dar. Die 4 Buchstaben I.I. und H.B. (H. Bartl) waren die einstigen Besitzer der Mühle um 1527. Noch zu erkennende Jahreszahl 1861

Das Putzdekor oberhalb des Mühleneinganges mit den Mühlensymbolen wie Kamrad, Mühlstein und Mühlkatzen aus dem Jahre 1861 wurde von der Restauratorin Michaela Haager aus Ybbs/Donau aufwändig gesichert und wieder hergestellt.



Restaurierungsarbeiten durch die Restauratorin Michaela Haager aus Ybbs 2006

Der Mühlbach, der eine Länge von ca. 200 m hatte, konnte nicht mehr hergestellt werden. Daher musste auf Höhe der Mühle ein neues Wehr mit einem Schützen errichtet werden. Dadurch wird die ursprüngliche Stauhöhe nicht mehr erreicht. Die Leistung des Wasserrades ist stark vermindert und der Antrieb des Steinganges elektrisch unterstützt. Die Mühle wurde hierzu an das öffentliche Stromnetz angeschlossen.

Bis zur Vollendung der Restaurierung wurden ca. 2.000 freiwillige Arbeitsstunden geleistet.



Der Steingang mit Beutelkasten. Links davon befindet sich die Gießputzmaschine mit Windsichtung. 2017

Am 16. Sept. 2006 wurde die Pfaffenlehnermühle durch den Bürgermeister der Gemeinde Neuhofen an der Ybbs, Hermann Stöger, feierlich eröffnet.

Vom Bundesdenkmalamt war Landeskonservator Mag. Gorazd Zivkovic anwesend, der sich in seiner Festrede für die gut gelungene Restaurierung und die gute Zusammenarbeit bedankte.

In der Mühle wurde Roggen zu Mehl vermahlen, das anschließend in einem Backofen zu Brot gebacken wurde. Es war ein schönes Fest und wir sind stolz auf unsere Mühle, die vor dem Verfall gerettet werden konnte. Sie steht heute unter Denkmalschutz.



heutiger Zustand der restaurierten Pfaffenlehnermühle 2017



Unterschlächtiges Wasserrad, links ein Teil der Außenmauer unverputzt, um Einblick auf das ausgezwickelte Bruchsteinmauerwerk aus dem 16. Jhdt. zu bekommen. 2017



Die Dirnbacher Mühle, ein Industriedenkmal zum Anfassen

von Regina Danov

Wir wissen alle, was Bauern und Bäuerinnen, was Bäcker und Bäckerinnen täglich machen. Der Beruf der Müller und Müllerinnen ist jedoch lange schon in Vergessenheit geraten. Dies liegt daran, dass die sogenannten »romantischen Mühlen«, wie wir sie uns vorstellen, vor mehr als 100 Jahren von den »industriellen Mühlen« gänzlich verdrängt wurden. In den wenigen heutigen Großmühlen unseres Landes sind wohl ähnliche Maschinen und Abläufe beim Mahlen und allem was dazugehört zu finden, doch diese Mühlen können wir bei ihrem Tun nicht mehr beobachten, denn die Prozesse sind computergesteuert und die Produktionshallen für uns meist unzugänglich. Im Museum der **Kunstmühle Josef Dirnbacher in Gloggnitz** versuchen wir, den Bogen von »damals« zum »Heute« neu zu spannen, damit den Mühlen - und ihrer Wichtigkeit für die Menschheit - wieder mehr Bedeutung geschenkt wird. Die Verwandlung vom Korn zum Mehl, vom Mehl zum Teig, vom Teig zum Laib und vom Laib zum Brot ist eine spannende, fast mystische, aber jedenfalls interessante Sache. Die Umformung (vom Korn zum Brot) erinnert uns ein bisschen an »Raupe, Puppe und Schmetterling¹«, wobei das »Endprodukt« da wie dort erstaunlich ist.

Die Dirnbacher Mühle, eine Lohnmüllerei

Die Mühle in Gloggnitz gibt es schon seit mehr als 350 Jahren. Sie wurde erstmals 1666 urkundlich erwähnt und bestand damals aus einem Backhaus, der Mühle und einem kleinen Garten. Danach führten mehrere Bäcker- u/o Müllermeister die Mühle und die Bäckerei. Die Mühle bestand aus zwei hölzernen Wasserrädern (Einsiedlerräder), zwei deutschen Mühlsteinen und zwei Beutelkästen und wurde als Lohnmühle betrieben. Es wurde aber hauptsächlich den Bedarf für das Backhaus erzeugt, wo Schwarz- und Weißgebäck produziert wurde. Das Mahlverfahren auf dieser Mühle nannte man **Flachmüllerei**.² Flachmüllerei bedeutet, dass die Mahlsteine mit großer Kraft und starkem Druck das Mahlgut rasch und kraftvoll zerquetschen und zermahlen. Unser Mahlgang im Erdgeschoß des Mühlenmuseums demonstriert das anschaulich.

Die meisten Mühlen in der Buckligen Welt waren **bäuerliche Hausmühlen**, die nur für den erweiterten Eigenbedarf arbeiteten.³ Unsere Bauernhausmühle wurde 1793 in Gloggnitz aus Holz gebaut. Sie hat einen hölzernen Aufbau (2,7 x 2,3 x 1,7 m) mit einem Mahlgang (2 Mühlsteine) mit 80 cm Durchmesser, ein Aufschüttgoss, eine Rüttelvorrichtung, ein Mühleisen mit Stockrad, ein Mühleisen mit Stockrad als Reserve, ein Kamprad aus Holz mit hölzernen Zähnen (Durchmesser 1,3 m), einen Beutelkasten

¹ vgl. Funada, 2013, 55

² vgl. Gloggnitzer, 1980

³ vgl. Galler, 2013, 56



mit Kompletantrieb, sowie ein Kleiesieb (mit Antrieb). Sie wurde in den 1980er Jahren vom Bauernhof Leopold in Gloggnitz abgebaut und hier im Museum wieder aufgestellt. Die Bauernmühle ist renoviert und betriebsbereit und wird heute elektrisch betrieben.



Unsere Bauernhausmühle ist oft gut besucht.



Die Kulturvermittlerin erklärt genau wie's funktioniert

Von der Flachmüllerei zur Hoch- und Kunstmüllerei

1864 wurde die Mühle umgebaut, es entstand ein Mahlsystem für Handels- und Hochmüllerei. Die hölzernen Wasserräder wurden durch ein großes eisernes Wasserrad ersetzt. Die deutschen **Mühlsteine** wurden durch französische abgelöst und anstelle der Beutelkästen traten Mehlzylinder. Schon 1878 wurden mehrere **Walzenstühle** aufgestellt und 1883 ging die Mühle in den Besitz von Josef Dirnbacher über. Bis 1906 wurde die Mühle ausgebaut und weiter modernisiert. Auch die Bäckerei wurde mit der Anschaffung eines Dampfbackofens, einer Teigmischmaschine, eines Sauerrührers und einer Mehlsiebmaschine bedeutend vergrößert.⁴ 1883 wurde eine elektrische Lichtmaschine eingebaut. Sie war die Erste in der Gegend. Bis 1900 wurde zusätzlich eine 6 PS Hilfsmaschine mit Benzinmotor verwendet. Danach wurde ein 12 PS System Renauer aufgestellt. Eine erste Spiralsaugturbine löste das eiserne Wasserrad bald ab und drei moderne, eiserne Doppelwalzenstühle ersetzen die früheren Walzenstühle älteren Systems. Statt der bisherigen 26 Mehl- und Schrotzylinder wurde eine moderne, freischwingende **Plansichtmaschine** aufgestellt und anstelle der Getreideschüttböden wurde eine damals moderne Siloanlage mit einem Fassungsraum für 12 Waggons Getreide eingebaut. Für den Betrieb der Maschinen wurde eine Koppers⁵-Anlage verwendet, als Hilfsmaschine wurde eine 35 PS Sauggasmotorenanlage mit Koksfeuerung verwendet. Bis 1900 war die Wasserkraft des Weissenbaches (Auebach) ausreichend. Weil aber immer wieder zu wenig Wasserkraft da war, wurde im Zuge der dauernden Modernisierung nun eine **Francis-Turbine** eingebaut. Die Wasserkraft wurde auf eine Transmission übertragen und die einzelnen Maschinen im Gebäude

⁴ vgl. Gloggnitzer, 1980

⁵Koppers (anfangs *Heinrich Koppers AG*, später *GmbH*, noch später *Krupp Koppers*), Anlagenbau und Brennstofftechnik, gegründet 1901



wurden mit Schwungrädern und Riemen angetrieben. Es wurden (zusätzlich) Elektromotoren und zeitweise auch eine Dampfmaschine eingesetzt. Auf dem »Walzenboden« liefen nunmehr **6 Walzenstühle** nebeneinander und **2 Plansichter** arbeiteten darüber auf dem »Sichterboden«.



Walzenstuhl auf Walzenboden, Dirnbacher Mühle EG

Der Plansichter verfügt auf beiden Seiten über 15 Lagen; oben befinden sich die groben Siebe, weiter unten die feinen Siebe. Die feinsten Siebe sind mit Industriesieide bespannt und so fein, dass ein menschliches Haar gerade noch hindurch gesteckt werden könnte.⁶ Nach jedem Vermahlungsschritt wird das zerkleinerte Mahlgut abgesiebt und sortiert. Feines weißes, glattes Mehl benötigt etwa 20 - 22 Mahlgangdurchgänge und nur was durch das feinste Sieb schlüpft, wandert auch in den Mehlsack. Alle anderen Teile kommen immer wieder ein weiteres Mal auf die Mühle.

Ein solch kompliziertes Handwerk verdient wahrlich die Bezeichnung Kunsthandwerk, demnach die Bezeichnung »Kunstmühle«.



Plansichter am Sichterboden im 2. Stock

⁶ Koppers (anfangs *Heinrich Koppers AG*, später *GmbH*, noch später *Krupp Koppers*), Anlagenbau und Brennstofftechnik, gegründet 1901



Der Strukturwandel setzte der Mühle immer mehr zu. Wenige Mühlen wurden immer größer. Viele kleine Mühlen mussten schließen, weil eine wirtschaftliche Produktion immer schwieriger wurde. Bei der Dirnbacher Mühle kam auch noch der leidvolle Standort »mitten im Ortsgebiet« hinzu, was die Lieferung des Getreides kompliziert machte, und den Abtransport des Mehls genauso mühsam gestaltete. 1969 wurde die Mühle stillgelegt. Der Bäckereibetrieb wurde noch bis 1987 weitergeführt. Heute wird die **alte Industriemühle** als Museum betrieben und wir bemühen uns um viele verschiedene Veranstaltungen. Bei unseren Führungen legen wir besonderes Augenmerk auf das Alter der Besucher. Schon im Kindergartenalter ist ein Mühlenbesuch spannend und lehrreich. Unser Programm passt hervorragend zum Sachkundeunterricht in der 2. und 3. Klasse Volksschule und wir freuen uns über Gruppen jeden Alters, denn es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Bei uns dürfen die Maschinen »angefasst« werden, was uns auszeichnet. Wir legen besonderes Augenmerk darauf, dass die Besucher und Besucherinnen verstehen, wie so eine »ganze Mühlen-Maschinerie« (vom Keller bis zum Dach) funktionierte.

Nun möchten wir noch von einer unserer letzten Museumsaktivitäten berichten. Vor kurzem wurde unser **Museumsmaskottchen** von unseren kleinen Besucher/innen auf den Namen MEHLI getauft. MEHLI wird uns künftig immer wieder in der Mühle begegnen und wir freuen uns auf viele spannende Mühlenerlebnisse mit ihm.

Wir hoffen, Sie haben nun Lust bekommen, unser Mühlenmuseum zu besuchen. Neben den normalen Führungen bieten wir individuelle Zusatzprogramme mit vielen Möglichkeiten an: Führungen durch die historische Mühle (Reisegruppen bis 50 Personen), Brotverkostungen, Brotlabor, Entdeckerpartys, Geburtstagspartys und seit kurzem sind wir stolz auf unseren neuen KLETTER-FUN-PARK. In Kürze werden wir in unserer historischen Backstube mit dem Brotbacken beginnen.



Das Museumsmaskottchen MEHLI wurde am 21. 10. 2017 getauft.

Bis zum Wiedersehen grüßen wir Sie und Euch mit dem alten Müllergruß »Glück zu!«

Weitere Informationen: <http://www.brotundmuehle.at/>
Brot- und Mühlen Lehr-Museum, Hauptstraße 49, 2640 Gloggnitz

© 2017 by Brot- und Mühlen Lehr-Museum, Gloggnitz



Literatur

Funada, Eiko (2013): Tradition und Veränderung. Nach: Fischer, Heike: Laib Brot: Getreide-Mehl-Teig-Laib: Je mehr Namen, desto größer die Bedeutung eines Nahrungs-mittels im Alltag; Pixelio. In: Katalog zur NÖ Landesausstellung „Brot & Wein“, 27.04.-03.11.2013; Schallaburg, Kulturbetriebs.ges.m.b.H., 2013.

Gloggnitzer, OSR Johann (1980): Lehner und Besitzer der Realität (Kunstmühle und Backhaus) Dirnbacher, Gloggnitz, Hauptstraße Nr. 49, 51; ehemals Jos. Passion Nr. 43/1787, Franzisz. Passion Nr. 66, 67/1817-1824; zusammengestellt 1980.

Gloggnitzer, OSR Johann (1980): Zur Geschichte der Dirnbacher-Mühle in Gloggnitz. Entnommen der Heimatkunde von Gloggnitz, zusammengestellt von Oberlehrer Ferdinand Kuchlbacher, nach Mitteilungen des Herrn Dirnbacher sen., vermutlich zw. 1920-1922.

Galler, Wolfgang (2013): Unser täglich Brot. Von Bäckern, Müllern und Bauern im Weinviertel. Schleinbach: Edition Winkler-Hermaden, 2013.

Renold, Karin et.al. (2008): Ohne Mühle kein Brot. Autorinnen: Karin Renold, Franziska Rüttimann, Eva Dietrich. Museum Mühlerama in der Mühle Tiefenbrunnen, www.muehlerama.ch; Zürich: Verlag Pestalozzianum an der Pädagogischen Hochschule Zürich, 2008.

Mühlenexkursion ins Ötztal 14. 7. -16. 7. 2017

Hermi Schuch

Rückfragen 0650/3100590

Das Retzer Mühlenteam unternimmt seit 2010 (Renovierung der Mühle) jährlich eine Mühlenreise und schaut anderen Müllern über die Schulter, pflegt Gedankenaustausch und holt sich Ideen und neuen Schwung.

Das Ziel der heurigen Mühlenexkursion war das Tiroler Ötztal. Neugierig auf Tirol machte uns ein Besuch der beiden Mühlenbauer und -betreiber Hans Glatzl und Ernst Kuprian im Februar in der Retzer Windmühle.

Erste Station auf halbem Weg nach Tirol war die Erlachmühle in Mondsee. Der Besitzer, der engagierte Müller und Holzofenbäcker August Wieneroither, führte uns durch seine kleine, feine, moderne Mühle, in der das Mehl für den Eigenverbrauch und für interessierte Käufer gemahlen wird. Täglich frisches Holzofenbrot aus zwei geräumigen Holzöfen wird den Gästen der eigenen Frühstückspension und Jausenstation serviert und kann in der Bäckerei und über Internet gekauft werden. Nach der interessanten Führung durch Mühle und Bäckerei durften wir frisches Holzofenbrot mit Aufstrichen verkosten.

Nächste Station war dann in Tirol die Wassermühle in Piburg, mit ausführlicher Führung und anschließender zünftiger Tiroler Jause und Fachsimpelei mit Mühlenbauern, Müllern und Brotbäckern. Besitzer Ferdinand Plattner erzählte uns die Geschichte der Mühle und deren heutige Nutzung. Auch konnten wir beim Einschließen des Brotes



zusehen und es bei der Jause natürlich auch verkosten. Anschließend ging die Fahrt nach Huben ins Quartier.

Am zweiten Tag besuchten wir das Ötzidorf - den archäologischen Freizeitpark in Umhausen - wo wir in die Lebensweise der Menschen vor 5000 Jahren eingeführt wurden und Handwerkstechniken, Hüttenbau, Kleidung, Nahrung von damals kennen lernten. Mittagspause wurde im Rasthaus am Stuibenfall, dem höchsten Wasserfall Tirols, gehalten. Am Nachmittag galt unser Interesse der Mühle von Hans Glatzl, dem Vorsitzenden der Tiroler Mühlenplattform. Vom Wasserzulauf bis zur Mühle und zum Hofverkauf durften wir den Ausführungen des engagierten Biobauern und Müllers lauschen und Geschenke entgegen nehmen. Anschließend besichtigten wir mit ihm die Silzer Dorfmuhle und das Haiminger Bewässerungssystem. Ein kleines Bächlein oder einen Wasserfall hätten wir gerne nach Retz - ins niederschlagsarme Weinviertel - mitgenommen.

Biomüller Glatzl begleitete uns zurück nach Huben, wo wir die Mühle von Ernst Kuprian besichtigten, die er mit Freund Glatzl auf seinem Naturcampingplatz errichtet hat. Auch dort wird Getreide gemahlen & jeden Montag Brot gebacken, das vom Ofen weg verkauft wird. Im gemütlichen Lokal, wo wir köstlich bewirtet wurden, fand der Tag seinen Ausklang.



Ernst Kuprian, Hans Glatzl, Karl Lengauer, Petra Bergmann, Constanze Pollak, Marion Lengauer, Hermine Schuch, Glenda Turkowitsch, Helmut Bergmann, Ernst Kölbl, Achilla Fasching, Rolf Schuch, Walter Fasching, nicht im Bild: Gerald Rieck (Fotograf)

Den Abschluss unserer Tirolreise bildete eine Fahrt mit der Seilbahn auf den Gaislochkogel in Sölden. Von dort genossen wir einen unvergesslichen Ausblick auf Dreitausender-Gipfel.

Ein herzliches Dankeschön an alle Mühlenbesitzer. Sie haben versprochen, dass es in Retz ein Wiedersehen gibt. Hans Glatzl sprach unser aller Wunsch aus: den Kontakt zwischen den verschiedenen Mühlen in ganz Österreich durch solche Besuche zu pflegen und zu intensivieren.



Kontakt mit Bundesminister A. Rupprechter

Minister Andrä Rupprechter, Anni (Hans Glatzls Schwester) und Wildschönauer Sturmflöderhauptmann Sepp Riedmann

Zitat von Hans Glatzl:

„Beim gestrigen Kirchttag (24.Sept. 2017) im Höfemuseum Kramsach hatte ich Gelegenheit mit Landwirtschaftsminister Andrä Rupprechter zu sprechen und ich habe ihm von den österreichischen Mühlenaktivitäten erzählt. Er möchte sich gerne einmal meine Mühle ansehen. Bin gespannt ob es klappt? lg. Hans“



Exkursion der Mühlenfreunde zur Rannersdorfer Bio-Mühle

Elisabeth Schöffl-Pöll



Johann Wagner, Rolf Schuch, Gundula Stöger, Helmut Wunsch, Renate Schuster, Otto J. Schöffl, Josef Krois, Elisabeth Schöffl-Pöll, Hermine Schuch, Harald Marschner

Über Vermittlung des Vorstandsmitgliedes Josef Dietrich von der "Österreichischen Gesellschaft der Mühlenfreunde" hatten sich Weinviertler, Waldviertler, Mostviertler und Mühlviertler Mühlenfreunde zu einer Führung in der Bio-Mühle Rannersdorf



angemeldet. Geschäftsführer DI Peter Steinberger führte durch die einzige Steinmühle und größte Bio-Mühle Österreichs aus 25-jähriger Erfahrung.

Die Steinmühle, die jahrtausendlang mit Mühlsteinen arbeitete, wurde in Rannersdorf für die Jetztzeit neu adaptiert. Nach einem Empfang und einem Diavortrag des Geschäftsführers zum Thema Rannersdorfer Bio-Mühle in den Büroräumen führten die Müllermeister durch die außergewöhnlichen modernen Anlagen. Die Mahl-Produkte allerbesten Qualität garantieren ein Höchstmaß an Bio-Sicherheit. Im Anschluss daran gab es eine Einladung zum Heurigen „Dreimäderlhaus“, wo gleich einer Sitzung noch ein fleißiger Gedankenaustausch zum Thema Mühlen stattfand und neue Projekte angedacht wurden. Mühlenforscher Dr. Otto Schöffl bedankte sich im Namen der Gruppe und überreichte Mühlenbücher.



Zertifikatsverleihung der 1. Waldviertler Mühlenakademie

Danja Mlinaritsch
Geschäftsführerin des Vereins Leader-Region Kamptal

Presstext: Erste Waldviertler MühlenexpertInnen erhielten Zertifikat

Elf Teilnehmende der Mühlenakademie Waldviertel erhielten am Sonntag, 24. Sept. 2017 im Rahmen des Holz-Hand-Werk Festes im Fassbindereimuseum in Straß vom Landtagsabgeordneten Josef Edlinger die Auszeichnung „MühlenexpertIn“ überreicht. Die Weiterbildung wurde heuer zum ersten Mal im Waldviertel durchgeführt. Insgesamt besuchten 30 Interessierte die 6 Module und erfuhren viel Spannendes über Architektur & Technik; Getreide & Verarbeitung; Berufsstand & Literatur uvam. Veranstalter war



der Verein LEADER-Region Kamptal in Kooperation mit der Agrar Plus GmbH und dem Verein „Österreichische Gesellschaft der Mühlenfreunde“.

Teilnehmende, die drei und mehr Module besucht haben, hatten nach dem Abschluss der Ausbildung die Möglichkeit, eine Arbeit über eine Mühle ihrer Wahl zu verfassen. Elf Arbeiten über Mühlen in Niederösterreich wurden erarbeitet. Diese Leistung wird durch ein Zertifikat belohnt.



*Krönende Zertifikatsverleihung der Mühlenakademie
Foto-Credit: Verein LEADER-Region Kamptal*

"Mühlen waren in der Vergangenheit von großer Bedeutung für die Landwirtschaft und die Entwicklung einer Region. Heute gibt es nur mehr wenig aktive Mühlen, daher freut es mich ganz besonders, dass über 30 Teilnehmende die vielfältigen Ausbildungsmodule besucht haben", betont Landtagsabgeordneter Josef Edlinger, Obmann der Leader-Region Kamptal. *„Es ist uns ein Anliegen durch unsere Vereinsaktivitäten zur Wissensvermittlung und Vernetzung in der Region beizutragen. Das ist uns mit der Ausbildung gelungen“.*

Prof. Dr. Otto Schöffl, Ideengeber der Mühlenakademie und stellvertretender Präsident der Österreichischen Gesellschaft der Mühlenfreunde freute sich über das große Interesse und stellte den Verein und die Beweggründe vor, sich um Mühlen zu kümmern.

Eine Teilnehmerin: *„Ich bin neben einer Mühle aufgewachsen und das große Gebäude und die mächtigen Geräte haben mich immer interessiert. Was mir bisher gefehlt hat, ist das Wissen wie die unterschiedlichen Mühlen funktionieren und wie das Leben früher in und um die Mühle war. Die Ausbildung hat mir einen guten Einblick gegeben und ich habe etliche Mühlen, wie z B die Ölmühle in Eggenburg oder die Retzer Windmühle kennengelernt.“*



Die Mühlenakademie wurde bereits zweimal im Weinviertel durchgeführt und nun erstmals ins Waldviertel geholt. Neben den fachkundigen Referenten waren vor allem auch die unterschiedlichen Ausbildungsorte von größtem Interesse, wie zum Beispiel die stillgelegte Erlinger Mühle in Plank, die Mantler Getreide-Mühle in Rosenberg, die Wieser Mühle in Langenlois und die Eberl-Energie-Mühle in Thaua bei Allentsteig.

Danja Mlinaritsch | Geschäftsführerin
Verein Leader-Region Kamptal
Rathausstraße 2 / 18
3550 LANGENLOIS
email: office@leader-kamptal.at
Mobil: 0664/3915751
www.leader-kamptal.at

Mühlen-Akademie im Weinviertel Frühjahr 2018

Petra Thürr

Mühlen-Akademie geht in die fünfte Runde

Der Verein "Österreichische Gesellschaft der Mühlenfreunde" und die AGRAR PLUS Akademie haben gemeinsam einen Lehrgang mit 6 Modulen (jeweils 4 Stunden lang) entwickelt. "In dieser Ausbildung geht es um die Wertschätzung gegenüber den Mühlen und der Mühlengeschichte".

Einzigartige Ausbildungsorte machen die Ausbildung so besonders, u.a. wird man ein Modul in der Windmühle Retz absolvieren, andere in der Gilli-Mühle Eggenburg oder in der Guggenberger-Mühle in Gettsdorf. Die Referenten sind allesamt Mühlen-Experten und beleuchten verschiedene Themenkomplexe. „Mühlen-Architektur“, „Mühlen & Menschen“, „Mühlen-Technik“ oder „Mühlen-Produkte“ sind nur einige Titel, die umreißen, worum es geht. Nähere Information finden Sie unter www.agrarplus.at
Die nächste sechsteilige Mühlenakademie ist für Frühjahr 2018 geplant.

Der Kurs kostet € 298,-

AGRAR PLUS GmbH
Bahnstraße 12
A-2020 HOLLABRUNN
Telefon: 0043 (0) 2952 35223
email: weinviertel@agrarpplus.at
www.agrarpplus.at



Diplomarbörse

Danja Mlinaritsch

www.diplomarbörse.info

... ist eine Online-Plattform für verschiedene Themenstellungen aus Gemeinden und Regionen in Niederösterreich: Studierende bearbeiten im Rahmen ihrer akademischen Abschlussarbeiten das jeweilige Thema oder sie bringen selbst Themenvorschläge mit Kommunal- oder Regionalbezug ein. Das Projekt gibt es leider nur in Niederösterreich.

Ähnlich wie auf einem Marktplatz treffen sich themengebende Organisationen und Studierende. Beide haben ein Ziel: ein Thema wissenschaftlich bearbeiten. Thematisch gibt es kaum Einschränkungen - Hauptsache die Aufgabenstellung hat – zumindest im weitesten Sinn - mit Gemeinde- und Regionalentwicklung zu tun. Mittels Online-Formular → <http://www.diplomarbörse.info/themenennung/themennennung-gemeinden/> können Gemeinden, Regionen und Organisationen (Vereine, Unternehmen) aber auch Private die Themen eintragen und **kostenlos online** stellen. Nachdem die Themenstellung erfolgreich bearbeitet wurde, erhalten Studierende einen kleinen Kostenbeitrag.

Passende Themenstellungen für Mühlenfreunde:

- Vorschläge für die Neu- und Umgestaltung einer Mühle, bearbeitet durch Studierende der TU-Wien
- Erforschung der Geschichte einer Mühle und Bezug zur Gemeinde- und Regionsentwicklung herstellen – Institut für Geschichte

www.diplomarbörse.info

Des Müllers Poesie

Dena Seidl



Ein Rätsel von Friedrich Schiller

Ein Mühlwerk mit verborgner Feder
bewegt sich ohne Ruh und Rast.



Ein ewiger Strom treibt seine Räder,
sein Flugwerk ist vom Wind gefasst.
Der Strom ist der die Mühle regt,
die Mühle, die den Strom bewegt.
So fördern sie sich wechselweise
in ewig wundervollem Kreise.
Und wie die Welle ratlos brandet,
sie stockt doch und erschöpft sich immer.
Bis sich zuletzt der Strom versandet,
dann steht das Rad und steht auf immer.

Wilhelm Busch

Ärgerlich

Aus der Mühle schaut der Müller,
der so gerne mahlen will.
Stiller wird der Wind und stiller
und die Mühle stehet still.
"So geht es immer, wie ich finde,"
rief der Müller voller Zorn.
"Hat man Korn, so fehlt's an Winde,
hat man Wind, so fehlt das Korn."

Was wäscht sich alle Tage und wird immer schwärzer?

das Mühlrad

Was läuft und läuft und kommt doch nicht zum Dorf?

das Mühlwasser

Veranstaltungskalender

Adventlesung in der Adam-Mühle am 10. Dezember 2017

Auf der Wehr 13

3620 SPITZ an der Donau

Beginn: 17.00 Uhr





Adventlesung mit August Brückler und Bertin Christelbauer am Violoncello
Im Anschluss laden wir zu Speis und Trank, Punsch und Lebkuchen.
Reservierungen bei Monika Pölzer: 0676/ 633 8664
Freiwillige Spenden; mit einem Beitrag von 20 € sind die Unkosten gedeckt.

Nächstes erweiterte Vorstandstreffen am 9. März 2018

Freitag, 9. März 2018, 17.00 Uhr
im Cafe IHM
Hauptstraße 27
2000 STOCKERAU

Mühlenfest Retzer Windmühle am 1. Mai 2018

ab 13:00 Uhr
Leben um die Windmühle wie in früheren Zeiten
Alte Handwerke, Brot und Feuerflecken, Steckerlbrot
Stündlich Mühlenführungen
Modell einer Wassermühle, Römische Handdrehmühle, Geschicklichkeitsspiele,
Ponyreiten, Esel streicheln, backen, basteln u.v.m.



Österreichtreffen der Mühlenfreunde 11. - 12. Mai 2018

Freitag 11. Mai - Samstag 12. Mai 2018
Erlachmühle in Mondsee
www.erlachmuehle.at
Die genauen Details werden zeitgerecht bekanntgegeben.
Bei Interesse an einer Teilnahme gleich anmelden:
Eva Klimek-Bergmann (Schriftführerin der ÖGM), klimek@roe.at