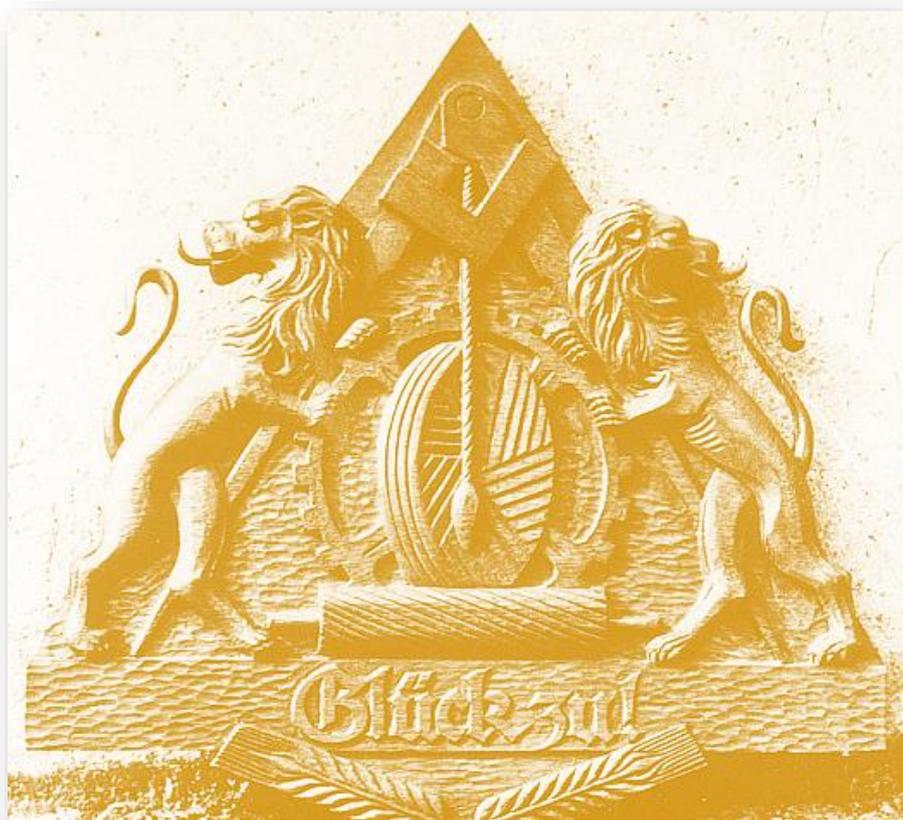




**MÜHLEN
FREUNDE
ÖSTERREICH**



VEREINSZEITSCHRIFT

„GLÜCK ZU!“

Zwölfte Ausgabe, März 2022

Erstellt von Dena Seidl



Inhalt

Vorwort des Präsidenten	3
Mühlen - Müller - Maßarbeit	4
10 Jahres Jubiläum der Gesellschaft der Mühlenfreunde	7
Die Kaisersemmel aus der Puszta	9
Mehlsorten	13
Bericht des Österreichischen Mühlenverbandes 1892	14
Abhandlung von dem Mahlen des Getreides aus 1798	14
Der Mühlbach und die Windischmühle	15
Therese Bergmann, Verleihung Berufstitel „Professorin“	16
Retzer Windmühle als 1000-teiliges Puzzle	17
Votivbild in Maria Pöllauberg	18
Bücherecke	18
Mühlentage in Frankreich	19
Müllers Poesie	20
Termin- & Programmankündigungen	20

Impressum

Herausgabe und Verbreitung:

Verein: Österreichische Gesellschaft der Mühlenfreunde ~ Herkunft - Zukunft

Frauenmühle, Grund 99, 2041 Wullersdorf

ZV: 070589152

www.muehlenfreunde.at

E.Mail: office@muehlenfreunde.at

Bankverbindung: Raiffeisenbank Hollabrunn IBAN: AT66 3232 2000 0001 4357

Redaktion:

Dena Seidl; 3394 Schönbühel, Sicherbachweg 1; Mühlenhaus

E.Mail: dena@maer.at; Tel.: +43 676/ 616 91 94



Vorwort des Präsidenten

Liebe Mühlenfreunde!

Wir sind bereits bei der Planung für die Jahreshauptversammlung am 22. April 2022 in Salzburg, da nun diesem Treffen nichts mehr im Wege steht. Neben den turnusmäßigen Neuwahlen wollen wir auch unsere Statuten anpassen, wobei vor allem geregelt wird, unsere Landessprecher auch in den Vorstand einzubinden.

Wir haben uns in den vergangenen Monaten über Videokonferenzen ausgetauscht, wobei nicht nur einige neue Mitglieder zugeschaltet waren, sondern auch der Präsident der Mühlenvereinigung aus Bayern. Dabei wurden sehr viele neue Ideen geboren. Mit einigen davon werden wir uns intensiver beschäftigen.



Otto Schöffl beim Zoom Meeting

1. Österreichischer Mühlentag: Wir wollen – wie in manchen Ländern bereits üblich – einen „Tag der Mühlen“ erstmalig planen und damit die breite Öffentlichkeit auf unser Kulturgut aufmerksam machen. So könnten bspw. viele Mühlen an diesem speziellen Tag für alle geöffnet sein oder auch eigene Themenwege eingerichtet werden. Wir sind für alle Ideen offen und wollen uns an guten Beispielen orientieren. Um die regionalen Belange einfließen zu lassen werden wir dies mit unseren Landessprechern organisieren. Da wir nächstes Jahr unser 10-jähriges Jubiläum feiern, wäre 2023 ein idealer Zeitpunkt, weil ausreichend Vorlaufzeit gegeben ist.

Mühlendatenbank: Ein großes Anliegen ist uns die Pflege und Aktualisierung unserer Mühlendatenbank mit derzeit mehr als 2100 Einträgen. Hier planen wir ein Rundschreiben an alle Gemeinden, denn diese kennen noch am ehesten alle aktuellen Standorte. Der Österreichische Gemeindebund wird uns in dieser Sache sehr behilflich sein und alle Bürgermeister informieren und um Mithilfe ersuchen.

Mühlendepot: Ein großer Wunsch besteht auch hinsichtlich geeigneter Depots oder Lagermöglichkeiten für das vorhandene Mühleninventar. Wichtig wird es aber sein, neben einem Zentrallager – die Idee eines österreichischen Mühlenmuseums (??) steht im Raum – auch einige dezentrale Lager zu finden, am besten jeweils in den meisten unserer Bundesländer.

Exkursionen/Reisen: Wir können unsere Reisetätigkeit wieder aufnehmen und die bereits vorhandenen Planungen umsetzen. Der erste Ausflug soll uns im Juli nach Oberösterreich führen. Andere Ziele – nicht nur in Österreich – sind schon in Planung. Informationen finden sie in dieser Ausgabe.



Generalversammlung 22. April 2022: Die Einladungen gehen zeitgerecht zu. Anmeldeschluss ist der 2. April 2022! Wir benötigen die Teilnehmeranzahl sowohl zur Vorbereitung des Tagungsraumes inkl. der Unterlagen als auch der Verpflegung. Gewünschte Übernachtungen sind selbst zu organisieren. Geplant ist auch ein Besichtigungsprogramm am nächsten Tag.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen in Salzburg mit einem „Glück-zu“
Ihr Karl Grammanitsch, Präsident

Mühlen - Müller - Maßarbeit

Christof Schett

Im Villgratental mahlen die Mühlen oft noch anders. Vielleicht langsamer oder gründlicher. Aber sie mahlen noch und helfen bis heute bei der Herstellung von Waren. Anderswo sind Mühlen aus dem Dorfbild verschwunden. In dem Osttiroler Bergsteigerdorf besinnen sich die Menschen dagegen gerne auf ihre Traditionen. Altes bewahren, an das Heute anpassen und möglichst auch künftig nutzen. Für sich und Gäste. Mehrwert schaffen.



Hans Senfter

„Im Prinzip ist mein manchmal etwas loses Mundwerk schuld“, sagt Hans Senfter mit einem Lachen. Der gelernte Tischler aus Innervillgraten erinnert sich genau. Vor mehr als 20 Jahre kommt der Handwerker erstmals mit dem Thema so richtig in Kontakt, das sein Leben doch ziemlich verändert. 1990. Der österreichische Mühlenverein sucht jemanden, der für eine alte Mühle einen neuen Wellbaum (eine Achse) anfertigt.

Senfter prescht seinerzeit etwas vorlaut vor: „Wenn es niemand machen will, dann mach‘ ich es eben.“ Zack hat er den Zuschlag. Heute sieht der 61-Jährige das als Glücksfall an. Denn der Kohler Hans, wie er im Tal heißt, gilt seither als absoluter Experte, was die Instandsetzung und Restaurierung alter Mühlen angeht. Im Villgratental, in Osttirol, in Österreich und weit darüber hinaus.

„Die Aufgabe macht großen Spaß, weil das richtige Handarbeit ist“, begründet Senfter seine Passion. „Alle Teile sind einzigartig.“ Bei der Tischlerei Lanser in Innervillgraten steht der Handwerker seit etlichen Jahren in Lohn und Brot, fertigt Möbel, repariert Türen und Fenster, baut Wohnungen in Österreich, Deutschland und der Schweiz aus. Oder er errichtet Skihütten in Südkorea.



Oder er engagiert sich beim Erhalt alter Mühlen. „Weil diese Technologie unser aller Überleben zumindest ein großes Stück gesichert hat“, findet Senfter. Denn ohne Mühlen vor allem kein Mehl. Ohne Mehl kein Brot und ohne Brot... eine Katastrophe. „Sowas darf doch nicht in Vergessenheit geraten.“ Dass Müllern früher ein oft zweifelhafter Ruf anhaftete, spielt für den Tischler heutzutage keine Rolle mehr. Noch bis in den zweiten Weltkrieg hinein mussten „Mühlmänner“ nicht in den Krieg ziehen, weil sie für die Ernährung der Bevölkerung so enorm wichtig waren. Dadurch galt der Berufsstand zwar als „unehrenhaft“, war aber mit Privilegien ausgestattet. Müller durften auch an Feiertagen das Korn mahlen. Sogar sonntags, wenn es nicht anders ging. Auch in Senfters Heimat, im Villgratental. „Heute wären Müller wohl als systemrelevant zu betrachten“, scherzt der Tischler.



37 Mühlen reihten sich einst an den Bächen von Kalkstein bis zum Ortsende von Innervillgraten“, fasst Alois Mühlmann die einstmals wassergetriebenen Produktionsstätten des Tals zusammen. Der aktive Rentner ist Obmann des örtlichen Heimatpflegevereins und hat sich wie Senfter den Erhalt wenigstens einiger Mühlen auf die Fahnen geschrieben. „Der Name verpflichtet schließlich“, schmunzelt Mühlmann. Seit 35 Jahren ist der Vater von Hauben-Koch und Gannerhof-Chef Josef Mühlmann im Amt.

Genau dort, also auf dem Areal des Gannerhofs, steht eine inzwischen wieder intakte Mühle. „Eine zum Anfassen und zum Lernen“, sagt Mühlmann Senior. Hier können Gäste und Besucher sehen, wie Getreide zu Mehl wird. In

allen Abstufungen. Von grob bis fein. Letztlich entsteht daraus im hauseigenen Backofen Brot. „Das kommt bei den Besuchern gut an. Weil es sehr nahrhaft ist und prima schmeckt. Vor allem aber, weil die Menschen den wahren Wert von Brot wiederentdecken.“

Eingebettet ist das Ganze in einen Rundweg durch Innervillgraten. Denn in dem kleinen Bergsteigerdorf in Osttirol ist noch so einiges lebendig, was anderswo verschwunden oder vom Aussterben bedroht ist. Hier spielt das Handwerk bis heute eine wichtige Rolle im dörflichen Zusammenleben. Sei es der Schmied, der Bürstenmacher, der Wolle Verarbeiter oder der Tischler. An etlichen Stationen können sich Interessierte auf dem Handwerker-Rundgang ansehen, wie früher und zum Teil bis heute lebensnotwendige Waren und



Produkte entstehen. Eine Zeitreise in Vergangenheit und Zukunft gleichermaßen. Denn alte Fertigungstechniken erleben derzeit eine Renaissance. So wie das Mühlenwesen nicht nur im Villgratental neuen Schwung bekommt.



Gannerhof Hausmühle

Alois Mühlmann und seine Mitstreiter wollen dieses wieder erstarkte Interesse nutzen. Etwa mit dem Freilichtmuseum an dem „Sägeplatzl“. Auf dem Gelände stehen ein Venezianisches Sägewerk, ein Lodenstampf, eine Wassermühle und ein altes „Einhaus“, wie es im 18. Jahrhundert hier im Tal üblich war. „Die ursprünglichen Bauernhäuser bestanden aus Stube, Küche und Stall“, erzählt der Vorsitzende des Heimatpflegevereins. „Die deutlich größeren Gebäude kamen erst später.“ Im Sommer 2022 soll das Freilichtmuseum und der Handwerker-Rundgang, offiziell eröffnet werden. „Das ist liebevoll aufbereitete Geschichte zum Anfassen.“ Zweimal pro Woche wird es Führungen geben im Museum und auf dem Handwerker-Rundgang. Bezuschusst von Gemeinde, Land Tirol und der österreichischen

Denkmalbehörde.

Vorher aber ist Hans Senfter, der Tischler mit der Expertise für Mühlen, noch einmal gefragt. Er legt letzte Hand an. „Der Teifi steckt wie so oft im Detail“, lacht der Handwerker. Auf diese vermeintlichen Kleinigkeiten achtet der akribische Tüftler aber schon bei der Auswahl des Materials. Nicht jedes Holz ist etwa für einen neuen Wellbaum, also die verlängerte Antriebsachse des Mühlrades, geeignet. Senfter verwendet zumeist Lärche, die bei abnehmendem Mond und am besten zwischen September und Dezember geschlägert sein sollte. „Das ist kein Hokuspokus oder Aberglaube“, versichert der Experte. „Das sind Erfahrungen, die in so ziemlich allen Handwerksberufen enorm wichtig sind. Jeder in seinem Fachgebiet. Man kann ja nicht alles wissen und können.“

Deshalb helfen sich zumindest im Villgratental die Gewerke untereinander. Fehlen Senfter bestimmte Eisenteile für seine Mühlen, dann wendet er sich an seinen Handwerker-Freund, den Dorf- und Kunstschmied Alfons Steidl. Der hört sich in Ruhe an, was der Tischler braucht. Dann hämmert, formt und liefert er Maßgeschmiedetes: Möglichst zeitnah, präzise und immer verlässlich. Damit was vorwärts geht. Nicht nur bei den Mühlen, sondern im Dorf und im Tal, findet Senfter. Nein, in die Zukunft könne er nicht schauen, er sei ja kein Hexer. „Aber manchmal reicht auch einfach nur gutes altes Handwerk.“



10 Jahres Jubiläum der Gesellschaft der Mühlenfreunde

Elisabeth Schöffl-Pöll

Vor 10 Jahren am 5. Mai 2012 wurde in Seeham die Österreichische Mühlenplattform gegründet, aus der dann die Österreichische Gesellschaft der Mühlenfreunde entstanden ist.



Im Bild von links: Helmut Wunsch (Frauenmühle Grund), Therese Bergmann (Windmühle Retz) Mühlenbuchautor Dr. Otto Schöffl (Kühle Mühle Roseldorf/ Schmida) und DI Josef Pröll.

Presstext von Elisabeth Schöffl-Pröll vom 11.05.2012

Nach Seeham in Salzburg waren Mühlenforscher und Mühlenbesitzer, wie Mülhenerhalter und Mühlenverantwortliche kürzlich angereist, um eine österreichweite Mühlenplattform zu gründen.

Schon seit Jahrtausenden bis in die Gegenwart ist das Mahlen von Getreidekörnern für die Menschen gleich wichtig. Im Laufe der Zeiten suchten sie nach Möglichkeiten, die natürlichen Antriebskräfte für diese Arbeit zu Hilfe zu nehmen. Sie bauten erst Wassermühlen, später auch Windmühlen. Heute sind von den überaus zahlreichen Mühlen noch viele in



unterschiedlichen Erhaltungszustand vorhanden. Es ist unser kulturelles Erbe, das es zu bewahren gilt. Dies ist auch Anliegen der kürzlich gegründeten Mühlenplattform, weiters hat dieses Forum zum Ziel, die alte Mühlentration zu erhalten bzw. die Geschichte der Mühlen an nachfolgende Generationen weiterzugeben, aber auch noch bestehende Mühlengebäude einer entsprechenden Verwendung zuzuführen, wobei auch fach- und sachgerechte Restaurierung geachtet werden soll und auf die mancherorts üblichen Behübschungen verzichtet werden sollte.

Bei dieser Gelegenheit konnte man die verschiedenartigsten Ideen kennen lernen, die Mühlenschützer befügen. Seien es Erwerbsmühlen, die Brot backen und an Biobetriebe weitergeben, Schaumühlen oder die Bergmühlen Tirols, die Mühlen des Mostviertels, Feudalmühlen im Weinviertel, aber auch Mühlen, die sich mit dem erwirtschafteten Erlös der Bioprodukte der Kultur und dem Gedanken des Teilens widmen. Beliebt sind die Mühlengebäude wegen ihrer außergewöhnlichen Lage bei Künstlern und Intellektuellen. Besonders Augenmerke legte man bei der Runde auf Aktionen für Schulklassen und Bäuerinnen-Ausflüge. Beides soll weiter aktiviert werden.

Über den gesamten Mühlentag zeichnete sich die große Begeisterung ab, mit der Mühlenliebhaber jeden Alters für den Archetypus Mühlen unterwegs sind und weniger die Mühle und der meist persönliche finanzielle Einsatz, der für solche Pioniertaten des Schützens, Renovierens und Erhalten notwendig ist bzw. war.

Die Initiative für die Mühlenplattform ging von Therese Bergmann von der Retzer Windmühle in Niederösterreich und Hans Glatzl von der Haiminger Bauernmühle in Tirol aus. Mühlenbuchautor Dr. Otto Schöffl, der 240 niederösterreichische Mühlen bereist und in 3 Büchern „Mühlen im Wandel“ beschrieben hat, konnte seine Bücher in Salzburg vorstellen. An Hand der Röhrmoosmühle in Seeham konnte man eine „lebendige Mühle“ besichtigen. Bei Interesse für das kulturelle Erbe kann man den Mühlenbrief bestellen, der vier Mal jährlich per Mail ausgesandt wird.

Wie es weiterging:

Frau Therese Bergmann trug sich schon lange mit dem Gedanken, sich neben dem Windmühlverein auch der Wassermühlen anzunehmen. Schon im Auto von der Mühlenplattform Seeham nach Hause, in dem Fahrer Helmut Wunsch, Ehepaar Schöffl und Therese Bergmann saßen, entstand die fixe Idee, einen eigenen österreichweiten Mühlenverein zu gründen. Frau Bergmann schlug vor, dafür den bereits bestehenden Mühlenverein „Kühle Mühle – heiße Stühle – Freunde der Schöfflmühle“ mit Obmann Otto Schöffl auszubauen. Doch da der gut funktionierende Mühlenverein auf Kultur und Dichtkunst ausgerichtet war, sah man von dieser Idee ab. Man einigte sich als Sitz des neuen Mühlenvereines auf die geschichtsträchtige Frauenmühle in Grund, Besitzer Helmut Wunsch, Gemeinde Wullersdorf.

Gesagt, getan.

Wenig später machten sich Frau Bergmann und das Ehepaar Schöffl auf, um im Raiffeisenhaus Wien im Büro bei DI Josef Pröll vorzusprechen, DI Pröll war Gymnasialschüler von Otto Schöffl und stand der Mühle Leipnik-Lundenburger vor. Ihm legte man die Idee vor und ersuchte ihn, uns einen Präsidenten aus seinen Reihen zu nennen.



DI Pröll war einverstanden und nannte uns Josef Scheidl (und zwei weitere Personen), der als erster der mittlerweile drei Präsidenten erfolgreich agierte. Frau Bergmann wurde Schriftführerin und ihr Mühlenbrief legendär. Otto Schöffl wurde neben Josef Dietrich Präsident-Stellvertreter, Helmut Wunsch Kassier, Elisabeth Schöffl-Pöll Pressereferentin. DI Pröll nahm die Ehrenbürgerschaft an und förderte den Verein von Beginn an.

Mühlenplattform Seeham Salzburger Seenland 5. Mai 2012

Die Vereinsgründung in der Frauenmühle erfolgte am 20.3. 2013

Anmeldung des Vereines „Österreichische Mühlengesellschaft – Herkunft-Zukunft“ bei der Bezirkshauptmannschaft Hollabrunn am 26. 3. 2013

Die Kaisersemmel aus der Puszta

Therese Bergmann

Wieso kommt es eigentlich, dass wir Mühlenfreunde so selten über Getreide und noch seltener über Mehl reden? Warum interessiert uns bei einer frisch restaurierten Mühle das Wasserrad und die Welle sehr, die Mühlsteine im Mahlgang eher weniger? Die Getreidemühlen, die seit einem Jahrtausend das europäische Werden maßgeblich beeinflusst und gefördert haben, gewinnen als technische Denkmale zunehmend das öffentliche Interesse.

Den Beginn der Veränderungsperiode des mit der Wasser-, Wind- und Tierkraft betriebenen Mühlenwesens setzt J. Albrecht von der Universität Linz ungefähr in die Zeit zwischen 1790 und 1848 und legt dazu eine fundierte Arbeit vor auf die uns Harald Marschner, der Landessprecher für Oberösterreich, freundlicherweise aufmerksam gemacht hat.

Es lohnt sich, das vielschichtige Umfeld näher zu betrachten, in das die Mühlen eingebettet und vielseitig vernetzt waren. Wählen wir die Hauptstadt Wien als Beispiel unserer Überlegungen zu dem Zeitpunkt, als die rasche Urbanisierung um sich griff. Die Einwohnerzahl von Städten wie Budapest, aber auch die von Wien nahm rasant zu – in Wien z.B. ab der Jahrhundertwende von 230.000 bis ungefähr 1850 auf 400.000.

1870	900.000 Einwohner
1890	1,4 Mill.
1910	2,1 Mill. Einwohner

Bei dieser heftigen Aufwärtsentwicklung konnte man weder mit der bisherigen kleinräumigen Getreideproduktion und Vermahlung im Wiener Umland und im übrigen Niederösterreich das Auslangen finden, noch mit dem Antransport durch Karren und Pferdefuhrwerke.

Wien wächst, Ungarn liefert

Ungarn war bereit und imstande in die Bresche zu springen und wurde zum bedeutendsten Getreidelieferanten der österreichisch-ungarischen Monarchie. Die ersten Schritte von Seiten Ungarns erfolgten dazu schon gegen Ende des 18. Jh., zur vollen Entfaltung kam die Kooperation mit den neuen Energien, als Höhepunkt mit der Dampfkraft und Eisenbahn.



Vorher zogen jahrein jahraus auf dem schwierigen Wasserweg oder in langen Transportstraßen die Schiffe und Wagen mit Weizenfrucht, später auch mit Mehl nach Wien. Noch heute erinnert die Ungargasse im dritten Gemeindebezirk an diese Zeit.

Die Auszeichnung der Kaisersemmel

Der Druck, den die Großstadt auf die ungarischen Produzenten bewirkte, war nicht nur ein quantitativer, sondern ein qualitativer und bezog sich auf die Güte des Mehles. Der Prozess der Qualitätsverbesserung war schon weit fortgeschritten, als dann im Jahr 1867 bei der Weltausstellung in Paris die österreichische Kaisersemmel allgemein bewundert und von internationalen Kreisen als exzellentes Weizengebäck ausgezeichnet worden war. Die Insider wussten, dass allein das gute Mehl aus ungarischem Weizen die Qualität der Kaisersemmel ausmachte. Ihre Zutaten zum Teig waren sehr bescheiden: zur Hefe noch Salz und Wasser.

Das trockene Klima der Pannonischen Tiefebene und der humusreiche Boden ließen Weizenkörner wachsen, die für das Mahlen und für die Teigbereitung die günstigsten Eigenschaften aufwiesen. Als sich der Getreidebau bis ins Banat ausdehnte, erntete man dort dank noch günstigerer Umweltbedingungen das allen Ansprüchen genügende Korn und konnte die höchste Qualitätsstufe von Weizen in den Großstädten verkaufen. Man sprach jetzt überall vom ungarischen Mehl aus dem Banat.

Die Ausweitung der Anbaufläche

Die sichere Aussicht auf immer höhere Exportchancen bei Getreide und Mehl verlangte vom Land Ungarn im frühen 19. Jh. viele, oft radikale Umstellungen. So führte der Drang nach immer größeren Anbauflächen zu einer grundlegenden Änderung der Landwirtschaft, besonders in der Tiefebene zwischen Donau und Theiss. Die früher gleichmäßig genützte Hirtenlandschaft wurde relativ rasch, wenn auch mühevoll umgegraben, umgeackert und schlussendlich wurde auf fast 90% der früheren Puszta Weizen angebaut. Damit verlor die Viehzucht ihren Boden, speziell zu erinnern wäre an die Pferdezucht. Aus dieser Phase werden noch zwei gravierende Verluste bzw. Neuerungen kurz genannt, nämlich dass in den neuen Agrargebieten anstelle der vazierenden Hirtenwohnungen allmählich geschlossene Dorfsiedlungen entstanden und dass die Bevölkerung der traditionellen Großviehwirtschaft in neue Berufe hineinfinden musste.

Parallel zur Ausweitung der Grundflächen stieg überall die Vorliebe für Weizen. Bestand vor 1830 die Getreidezufuhr nach Wien zu gleichen Teilen aus Roggen und Weizen, war dies um 1850 bei mehr als 2/3 Weizen und 1/5 Roggen der Fall. Der Weizenpreis blieb immer in der Balance, er war doppelt so hoch als der Roggenpreis.

Der landwirtschaftliche Beitrag zur Steigerung der Weizenproduktion für die Großstadt benötigte weitere wirtschaftliche Stützen. So wurde z.B. der Transport auf dem Wasserweg ausgebaut. Noch heute erinnern da und dort die „Treppelwege“ an den Ufern der Donau, dass schwere Kräne von angestregten Pferden wasseraufwärts gezogen worden sind.



Die Mühlen treten ins komplexe System.

Die Weizenströme nach Wien stießen in der ersten Hälfte des 19. Jh. auf das schwache Netz der Mühlen in Niederösterreich. Um nicht nur die Körnerfrucht, sondern schon das koch- und backfertige Mehl aus der Großen und Kleinen Tiefebene nach Wien liefern zu können, bemühte man sich in Ungarn intensiv um Lösungen. Nachdem Mitte des 19. Jh. die erste Dampfmühle erbaut worden war, erwies sich um 1870 die Großmühlenindustrie von Budapest imstande, alle Bedürfnisse zu decken.

Die Getreidewindmühle

Während das traditionelle Weideland zum ökonomisch erfolgreichen Weizenland umgewandelt wurde, verloren die Hirten und Kleinbauern ihre Existenzgrundlage und mussten sich anderweitig umsehen. Beide folgten der weiteren Bearbeitung der Getreidefrucht und wurden Müller. Die Hirtengemeinde baute Trocken- oder Tiermühlen, die Bauern bauten Windmühlen.

Die Bauzeit der Windmühlen lag zwischen 1830 und 1875. Man baute überall einheitlich Turmwindmühlen.

Die kurzen Jahrzehnte des Baubooms waren ungeheuer fordernd, in jeder Hinsicht. Vor allem die Fachleute für den Mühlenbau und für den Mühlenbetrieb mussten beschafft werden können: es gelang! Im Jahr 1819 lebten allein im Ort Felegyhaza bereits 65 Mühlenbauer mit einer eigenen Zunftordnung. Sie waren geschickte und gescheite Handwerker, kamen aus der Holzarbeit, waren früher Zimmerleute. In diese hektische Periode fallen wichtige Innovationen zur Mahltechnik:

- * die Einführung des mechanischen Siebwerkes („Rüttelkasten“). Damit wurde bei den Mahlprodukten eine weitere Qualitätssteigerung erreicht, *der Wechsel von der Flach- zur Hochmüllerei durch Vergrößerung des Mahlspaltes, um die Ausbeute der Körner zu steigern,
- * der Tausch von Mühlsteinen örtlicher Herkunft gegen französische – nur mancherorts,
- * die Aufgabe der Mühlsteine zugunsten des Walzenstuhles in den Jahren nach 1850.

Man baute die Windmühlen immer höher (17 m und mehr). Manche Mühlentürme standen riesig da mit breitem Durchmesser am Boden, dagegen die obere Öffnung mit einem schmal aufgesetztem Windwerk.

Man baute auch billig: überhaupt den ganzen Kegelstumpf mit ungebrannten Lehmziegeln oder innen ungebrannte, außen gebrannte Ziegel. Für eine Mühle mit so groß gewählten Dimensionen verbaute man 80.000 - 90.000 Ziegel.

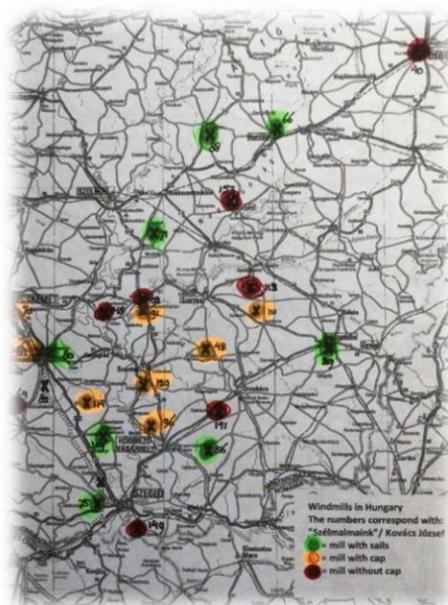
Der Geschäftsgang mit der Getreidewirtschaft erwies sich als so positiv, dass alle Energieformen für eine rasche Produktion herangezogen wurden. Alle haben mitgespielt und gewonnen. Es ist schwer, diesen fulminanten Aufwärtkurs in treffsichere Zahlen zu fassen. Das Zahlenmaterial reicht bloß für einen Vergleich:

	1865	1875
Dampfmühlen	217	492
Windmühlen	475	854
Bauernmühlen Incl. Trockenmühlen	21.915	24.464



Die ungarischen Windmühlen in der Gegenwart.

Die Zeiten, da die Windmühlen von allgemeinem Interesse getragen wurden, sind lange vorüber. Von den ungefähr 800 Windmühlen, die im 19. Jh. zur raschen wirtschaftlichen Blüte Ungarns beigetragen haben, stehen heute noch etwa dreißig, hauptsächlich im Südosten des Landes. Sie befinden sich in einem teilweise prekären Erhaltungszustand. Werden Reparaturen versucht, fehlen professionelle Kompetenz, die Arbeiten führen dann kaum dazu, dass das Mühlenobjekt wieder windgängig und mahlfähig wird. Neues Leben für die letzten ungarischen Windmühlen tut not. Sie sind ein vulnerabler Teil im nationalen Erbe des Landes. Man möchte hierfür die Beratung und Hilfe der Denkmalpflege und des Denkmalschutzes wünschen.



Bekescsaba

Die Innenrichtung mit drei Mahlgängen ist erhalten, das Werk aber nicht betriebsfähig.

Kiskunfelegyhaza, Kövagoer

Die Ruine des niedergebrochenen Mühlenturmes steht einsam im freien Raum. Die Mauer aus Lehmziegeln fällt zuerst und nimmt die länger aushaltende Holzeinrichtung mit.





Kecskemet

Die große Mühle steht an einem nicht historischen Standort. In den 1970er Jahren wurde sie in ein Restaurant umgebaut. Teile der Inneneinrichtung sind zwar authentisch, aber funktionslos.

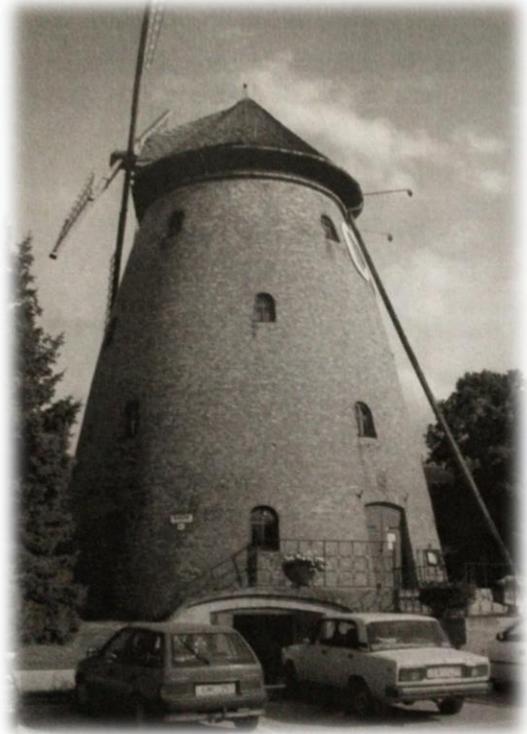
Quellen.

Jonas Albrecht, Brot für die Großstadt, Universität Linz, Department für Wirtschafts- und Sozialgeschichte

Karoly Gaal, Notizen zur Windmühle in (Kiskun) Felegyhaza. 2007

Gerrit H. Keunen, New life for the last Hungarian windmills. 2009

Josef Kovacs, Szelmalmaink. Romanika Kiado 2005



Mehlsorten

Der Vermahlungsvorgang besteht aus bis zu 20 Zerkleinerungsstufen und jeweils dazwischen eine Siebung. Die nach jeder Siebung anfallenden Mehle werden je nach Helligkeit und Mehlaschegehalt zu Mehlsorten zusammengemischt. Die Mehlsorten geben den Aschegehalt des Mehles an. Z.B.: 100 g Weizenmehl ergeben bei der Verbrennung 0,700 g Asche, dann ist die Mehlsorte W 700. Niedrige Mehlsorte bedeutet helles Mehl, z.B. W 480 = Weizenauszugsmehl; hohe Sorte bedeutet dunkles Mehl, z.B. W 1600 = Weizenbrotmehl. W 700 ist Koch oder Backmehl. Es gibt noch Weizenvollkornschrot, der sehr grob gemahlen ist und Backschrot (Grahamschrot). Ähnlich beim Roggen: R 500 = Vorschußmehl oder Weißroggen, R 960 = Roggenbrotmehl, R 2500 = sehr dunkler Schwarzroggen, Roggenvollkornschrot, um die wichtigsten zu nennen.

Otto Schöffl





Bericht des Österreichischen Mühlenverbandes 1892

Otto. Schöffl

Die größte aller österreichischen Industrien, die Mühlenindustrie, hatte bis 1875 keine gemeinsame Vertretung, nur die Handelskammer wahrte etwas deren Interessen. Die Folge war, dass sie weder bei den Behörden, noch beim Publikum die verdiente Würdigung fand. So machten die Menschen einen gewaltigen Unterschied zwischen dem ungarischen Dampfmehl und dem Mehl der österreichischen Wassermühlen und auch die Bäcker wollten viel lieber das ungarische Mehl.

1878 bei der Pariser Weltausstellung konnte der österreichische Mühlenverband erstmals mit einer guten Darstellung internationale Anerkennung erlangen und trotz der Eifersucht und der Intrigen der französischen Mühlen gelang es den Grand prix zu erringen. Die Folge war, dass österreichisches Mehl nun massiv exportiert werden konnte.

1879 wurde eine einheitliche Mehltypisierung eingeführt. 11 Weizenmehltypen wurden definiert und jedes Jahr je nach Erntequalität des Weizens verändert.

1890 forderte die Wiener Bäckerei-Genossenschaft, es mögen von den Mühlen nebst der Mehlabtragegebühr von 5 Kreuzern per Sack auch 5 Kreuzer pro Sack für das Mehlausleeren bezahlt werden. Der Mühlenverband lehnte dies mit der Begründung ab, dass das Ausleeren der Mehlsäcke lediglich eine Arbeitsverrichtung des Hilfspersonals der Bäcker involviere.

Abhandlung von dem Mahlen des Getreides aus 1798

Otto Schöffl

Unter allen menschlichen Künsten stehet die oben an, welche die Quelle und die Erhalterin aller übrigen ist; welche die Urstoffe und vorzüglich das Getreide aus dem Erdboden emporsprossen macht. (Landwirtschaft!)

Durch ihre Nothwendigkeit für unsere ersten Bedürfnisse behauptet die Kunst des Mühlenbaues und des Mahlens den zweiten Rang. Und dennoch sind gerade diese beiden Künste am meisten vernachlässiget, am wenigsten vervollkommt; weil die Menschen gewöhnlich ihren wahren Vortheil verkennen, und weil die reichsten Leute immer den Handel mit Geld und Papieren Spekulationen in Absicht des Ackerbaues vorziehen.

Jetzt fängt man an einzusehn, dass ein Müller bekannt seyn muß:

Mit den Eigenschaften der verschiedenen Getreidearten, die man zu Mehl zu machen pflegt. Mit dem Reinigen und Trocknen derselben.

Der Verfertigung aller Theile einer Mühle, mit ihren Verhältnissen gegeneinander, mit ihrem Mechanismus und mit ihrer Wirkung bei verschiedenen Arten zu mahlen, um immer am schicklichsten und zweckmäßigsten die erforderlichen Einrichtungen und Ausbesserungen machen oder angeben zu können.

- Mit der Wahl der Mühlsteine, dem Trocknen und Behauen derselben.



- Was für eine Art von Behauung der Steine dem Mahlen jeder Gattung des Getreides nach seiner Beschaffenheit und seinem trocknen oder nassen Zustande besonders angemessen ist?
- Mit dem verschiedenen Verfahren bei dem Mahlen.
- Wie die verschiedenen Beutelgeschirre der Mahlart gemäß anzubringen sind, und was sie für Ertrag geben.
- Welche Vermischung des Mehles für den gemeinen Mann am vorteilhaftesten ist?
- Mit der Erhaltung und Aufbewahrung des Mehles.

Der Mühlbach und die Windischmühle

Eingesandt von Elisabeth Schöffl-Pöll

*Bericht entnommen der Chronik des Marktes Roseldorf,
verfasst von Maria Gergits*

Wie ein Außenstehender die Roseldorfer Mühle erlebte und beschrieb

Josef Toriser (1914-2008), geb. in Roseldorf, später Pfarrer in Karnabrunn

„Als ich noch ein Bub war“, erzählt Josef Toriser (1926 im Alter von zwölf Jahren) da war unser Roseldorfer Mühlbach immer voll von strömendem Wasser. Zum Mühlbach gehörte natürlich auch die „Windisch-Mühle“ (später Schöffl-Mühle, heute im Besitz der Familie Schober). Deretwegen war ja auch der Mühlbach bei der Röschitzer Wehr aus der Schmida abgeleitet worden. Ich erinnere mich noch lebhaft daran, als ich einmal spät am Abend, besser gesagt schon in der Nacht mit vielen Leuten oberhalb der Mühle am Bachrand bei einem Toten stand. Er hatte sich im Mühlbach ertränkt

Die Mühle selbst war für mich etwas ganz Eigenartiges. Ich ging ja oft mit meinem blinden Vater, den ich an der Hand führte, an der Mühle vorbei. Der Vater erzählte mir dann etwas von den Mühlen in seiner Heimat Steiermark.

An der Mühle berührte mich vieles auf eigenartige Weise. Da waren zunächst einmal die vielen fremden Fuhrwerker, die aus den verschiedensten Ortschaften rundum kamen, um Frucht zum Mahlen zu bringen oder gleich im Umtausch Mehl, Kleie oder Schrot wieder heimzufahren.

Der Windischmüller Josef und seine Frau Maria, die fast nie zu sehen waren, wirkten wie fremde Menschen. Der Windischmüller war der feine Tenor in unserem Kirchenchor. Auch dadurch wirkte er alles andere als dörflich. Sie waren keine bäuerlichen Menschen und hatten etwas Nobles an sich. Auch die Müllerstochter der Windischleute Milla war für uns ein fremdes Mädchen. Sie war ein sehr hübsches Mädchen, das aber schon sehr früh nach Krems gebracht worden war, wo sie für damals eine eigene Schulbildung genoss. Die Müller waren vermutlich so streng an den ganzen Mühlenbetrieb angehängt, dass es zu sonst nichts



Roseldorfer Mühle zur beschriebenen Zeit um 1926



reichte. Eine meiner vielen Tanten, die Kathi-Tante, war bei der Frau Windischmüllerin im Haushalt tätig. Durch sie durfte ich einmal die Räume im Stock oben durchschreiten. Ich war ganz weg darüber, denn ich hatte so etwas an Räumen dieser Größe und eine solche Einrichtung noch nie gesehen. Außerdem gab es einen Tanzsaal mit Fresken, alles in Rot gehalten. Auch die Mühle mit den sich bewegenden Mahlsteinen und das kleine Elektrizitätswerk, das der Windischmüller schon eingerichtet hatte, durfte ich ansehen. Es war eine ganz andere, ganz fremde und an sich ferne Welt, mit der ich da in Berührung kommen durfte.

Sehr viel später, als ich schon Student in Horn war, ging ich oft an der Mühle vorbei zum Bahnhof nach Röschitz. Von dort fuhr ich über Sigmundsherberg nach Horn. Und immer, wenn ich an der Mühle, dem letzten Haus meines Heimatortes vorbei ging, war mir sehr weh zumute. Ich sang das Lied vor mich hin, das mich mein Vater gelehrt hatte: „Zieh hinaus beim Morgengrauen, muss das Dorf verlassen...“ So war die Mühle merkwürdigerweise für mich innerlich immer irgendwie mit Fremde und Abschied verbunden.

Therese Bergmann, Verleihung Berufstitel „Professorin“

Eva Klimek

Copyright: NLK Pfeiffer

Herr Bundespräsident Alexander van der Bellen hat mit EntschlieÙung vom 11. August 2021 Frau Therese BERGMANN, Kulturvermittlerin, den Berufstitel „Professorin“ verliehen. Die Verleihung fand durch Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner am 18. Jänner 2022 im Landhaus St. Pölten statt.

Frau Therese Bergmann erhielt diese Auszeichnung aufgrund Ihres umfassenden persönlichen Engagements für die Restaurierung und Erhaltung des Retzer Wahrzeichens, der Windmühle auf dem Kalvarienberg. Die Getreidemühle ist die einzige vollständig restaurierte und malfähige Windmühle Österreichs. Die Windmühle ist ein technisches Denkmal und wird jährlich von zahlreichen interessierten Gästen mit großer Freude besichtigt.



Als Netzwerkerin der ersten Stunde verfasste Frau Bergmann eigenständig und mit Hilfe von Historikern und Zeitzeugen eine Reihe von Fachpublikationen und leistete so einen wesentlichen Beitrag zur Dokumentation und Bewahrung der Geschichte des Mühlenwesens in Österreich.



Frau Bergmann ist Gründungsmitglied der Österreichischen Gesellschaft der Mühlenfreunde und hat diese jahrelang mit ihrem ehrenamtlichen Engagement geprägt. Sie war die Herausgeberin zahlreicher Mühlenbriefe, die sie bis ins hohe Alter mit überzeugter Begeisterung für die Mühlen, mit Mut und Kraft erfolgreich publizierte. Sie wurde zur geschätzten Mühlenexpertin mit zahlreichen Kontakten in unseren Nachbarländern.

Wir gratulieren Frau Bergmann herzlichst zu dieser wohlverdienten Auszeichnung!

Retzer Windmühle als 1000-teiliges Puzzle

Hermine Schuch

Rechtzeitig zum „Internationalen Tag des Puzzles“ am 29. Jänner sind 3 neue Puzzles erschienen. Fans der Retzer Windmühle können sich ihren Lieblingssort nun jederzeit als Puzzle in 1000 Teilen ins Wohnzimmer holen. Nicht nur Brotbacken und Brettspiele erfreuen sich seit Pandemiebeginn großer Beliebtheit, auch Puzzles verzeichnen einen regelrechten Boom.

Das Foto, das nun ein Puzzlemotiv ist, entstand am Abend während des Sonnenuntergangs. Rolf Schuch, der Mühlenwart der Retzer Windmühle, stellte ein paar Tage vorher auf Wunsch der Hobbyfotografin die Flügel so, dass sie für ein Abendmotiv in Richtung Sonne zeigen.

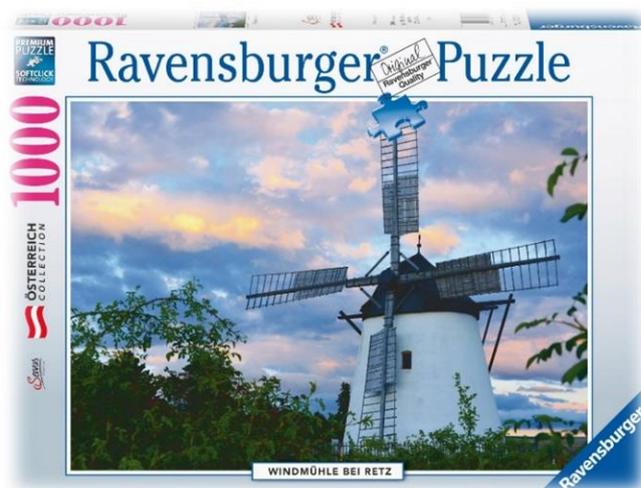
Die 19-jährige Studentin Teresa Jagenteufel wohnt in einem Nachbarort von Retz, in Watzelsdorf. „Um dieses Bild hinzubekommen, bin ich mindestens vier- bis fünfmal bei unterschiedlichen Witterungen und zu unterschiedlichen Tageszeiten nach Retz gefahren“ erzählt sie.

Die 19-jährige reichte das Bild anschließend beim Servus-Fotowettbewerb ein. Die Juroren zeigten sich begeistert. „So ist mein Bild unter die Top Ten gekommen und als Puzzle vom Verlag Ravensburger produziert worden“, erzählt Teresa Jagenteufel gegenüber ORF-NÖ stolz. Das Puzzle der Retzer Windmühle ist Teil einer ganzen Österreich-Serie von Puzzles, allerdings das erste Motiv aus Niederösterreich.

Die ersten drei Preisträgerfotos dieser Top Ten sind nun gedruckt. Es sind dies: die Neustattalm am Dachstein, der Zürser-See in Vorarlberg und die Retzer Windmühle.

Zur Freude aller Mühlenfreunde befindet sich unter den weiteren Preisträgerfotos, die in späterer Folge gepuzzelt werden können, auch das Foto einer Wassermühle mit dem Titel: Mühle am Wasserfall.

Erhältlich ist das Puzzle im Fachhandel, im Shop der Retzerland-Gästeinformation und ab Saisonstart auch in der Retzer Windmühle.





Votivbild in Maria Pöllauberg

Harald Marschner



Gesehen in der steirischen
Wallfahrtskirche Maria Pöllauberg

Aus Dankbarkeit und zur größeren Verherrlichung Gottes, haben die Eheleute Alois und Theresie Zorn, Müller in Stubenberg für die glückliche Rettung ihres 2 ½ Jahre alten Kindes Theresia, welches am 23. April 1876 in das Wasser stürzte, und nach 1 ½ Stunde heraus gezogen wurde, dieses Votivbild der Gnadenmutter in Maria Pöllauberg geopfert.

Bücherecke

Helmut Wunsch

Mühlsteine Stille Zeugen der Zeitgeschichte

Erschienen im [Verlag Moritz Schäfer - Shop \(vms-detmold.de\)](http://vms-detmold.de)



Stille Zeugen der Zeitgeschichte

Mühlsteine

Stille Zeugen der Zeitgeschichte

Dinkelmühle Graf (Hrsg.).

40 Seiten mit farbigen Abbildungen,
Format 10,5 x 10,5 cm. Gewicht: 32 g

Art-Nr. 606

Preis: 2,00€

*inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

Mit vielen Fotos und leicht verständlichem und fachlich fundiertem Text wird nicht nur für Kinder traditionelles Grundwissen über Mühlsteine weitergegeben. Ähnlich einem Vogelbestimmungsbüchlein werden auch die wichtigsten Naturmühlsteinarten mit farbigen Fotos und genauen Beschreibungen vorgestellt und der Nachwelt vermittelt.

Um altes Handwerkswissen zu überliefern, hat Müller Gerd Graf von der Tannheimer Dinkelmühle, der selbst noch mit Wasserrad und drei Mühlsteingängen arbeitet, unter Mitwirkung von Wolfgang Strakosch, dem letzten Mühlenbauer Deutschlands, der noch Naturmühlsteine herstellt, zusammen mit Reinald Pottebaum vom Verlag Moritz Schäfer ein „Mühlstein-Minibüchlein“ geschaffen. Mit vielen Fotos und leicht verständlichem und fachlich fundiertem Text wird nicht nur für Kinder traditionelles Grundwissen über Mühlsteine weitergegeben. Ähnlich einem Vogelbestimmungsbüchlein werden auch die



wichtigsten Naturmühlsteinarten mit farbigen Fotos und genauen Beschreibungen vorgestellt und der Nachwelt vermittelt.

Leserstimmen

„ ... So gibt es seit jüngstem vom Verlag Moritz Schäfer ein kleines Büchlein, das im ersten Augenblick einem PIXI-Buch nachempfunden zu sein scheint, aber dessen Inhalt es in der Tat in sich hat: Die Herren Gerd Graf von der Dinkelmühle in Tannheim und Wolfgang Strakosch, seines Zeichens Mühlenbauer – oder wie man früher sagte „Mühlenarzt“ – haben zusammen auf eindrucksvolle Weise sich des Mahlganges im Allgemeinen und des Mühlsteines im Besonderen angenommen. Sie berichten in diesem Zusammenhang über die Geschichte, die Materialien, die Speisung und vieles mehr. Dieses Büchlein darf in keiner Bibliothek fehlen.... “

DI Ludwig Angerpointner, Bayerischer Landesverband für Mühlenkunde und Mühlenerhaltung e. V.

© Verlag Moritz Schäfer GmbH & Co. KG

Mühlentage in Frankreich

Harald Marschner

Die französische Mühlenvereinigung MOLERIAE

<http://www.moleriae.eu/>

Veranstaltet am 21. und 22. Mai die European Mill and Mill

Heritage Days Journées Europeennes des Moulins

<https://www.journees-europeennes-des-moulins.org/>

Die Veranstaltungen finden in zahlreichen Mühlen und auch in Mühlsteinbrüchen statt.

Liebe MühlenfreundInnen,

ich weiß nicht, ob ihr diese Plattform kennt.

Weiter unten lädt Frankreich zum Mühlentag.

<http://www.industrialheritage.eu/>





Müllers Poesie

Otto Schöffl

Gedicht von Karl-Heinz Fricke

Wenn sich die Mühlen dreh'n

Solange sich die Mühlen dreh'n
kann es uns nicht schlecht ergeh'n.
Sie mahlen Korn für unser Brot,
selbst in Zeiten großer Not.

In Holland viele Mühlen steh'n,
weil dort starke Winde weh'n.
Am Meere, in dem flachen Land,
dort am rauschend' Nordseestrand.

Minna Meier in der Schwüle
mahlt Kaffee durch die Mühle.
In ihrem Bette dann hernach
hält der Kaffee sie hellwach.

Alexander von Lodenheim
grub sich in den Schnee hinein.
Er liebte so sehr das Kühle,
er hat einen auf der Mühle.



Termin- & Programmankündigungen

2. Mühlengespräch online

Termin: Freitag, 25. März 2022 um 17.00 Uhr

Generalversammlung & Jahrestagung

Termin: Freitag, 22. April 2022

Ort: Imlauer Hotel Pitter Rainerstrasse 6, 5020 Salzburg

Programm Freitag 22.4.2022

- 12.00 Eintreffen der Teilnehmer
- 12.30 – 13:30 gemeinsames Mittagessen
- 13.30 – 15:30 Generalversammlung gem. Tagesordnung
- 15:30 – 16:00 Kaffeepause

Projektpräsentationen

- 16:00 -18:00 Projektpräsentationen (je 15+5 Minuten)
- 16:05 -16:20 Ludwig Angerpointner – Vorstellung Bayrische Mühlenfreunde
Konzept Mühlentag
- 16:25-16:40 Otto Schöffl – Mühlenbiotop
- 16:45-17:00 Harald Marschner – Via Molina



17:05-17:20 Thomas Wolf – Müller in Holland
17:25-17:40 Hans Senfter – Restaurierung Stalanzer Säge und Freilichtmuseum
Innervillgraten
18.00 Uhr Ende
18.30 Uhr Geselliger Abend im Augustiner Bräu Kloster Mülln, 5020 Salzburg

Tagesablauf Samstag, 23.4.2022

Exkursion Salzburger Altstadt

Hinweis: Ein Unkostenbeitrag in Höhe von € 20,- pro Person wird vor Ort einkassiert.
Die zum o.a. Zeitpunkt geltenden Coronamaßnahmen sind unbedingt einzuhalten!

Anmeldung: bis 2. April 2022 da dies für unsere Organisation notwendig ist.
Die Übernachtung ist selbst zu organisieren.

Mühlen-Reise nach Oberösterreich, Freitag 8. bis Sonntag 10. 7. 2022

Freitag, 8. 7.

7:00 Bus - Abfahrt Hauptplatz Hollabrunn
10:00 Paneum (Wunderland des Brotes)
12:30 Mittagessen in Nähe Pram
14:00 Pram Furthmühle – ab 1992 sehr aktiver Mühlenverein
Getreidemühle, Sägemühle, Mühlenmuseum,
16:30 Hammerschmiede Bad Wimsbach/Neydharting
Nächtigung in Linz

Samstag, 9. 7.

7:30 Hotel Frühstück
10:30 Hagenberg – Kumpfmühle
Getreidemühle, Sägemühle, (1951 stillgel.) Kleinwasserkraft
12:00 Mittagessen in der Schlossbrauerei auf Schloss Weinberg
14:30 St. Oswald – Ledermühle
Getreidemühle (1967 stillgelegt) + Freilichtmuseum
16:00 Reichenthal – Mühlenmuseum/Mühlenweg
Nächtigung in Linz

Sonntag, 10. 7.

8:00 Hotel Frühstück
10:00 Perg - Steinbrecherhaus, Mühlsteinmuseum, Mühle
13:00 Sturmmühle Saxen - Mittagessen und Besichtigung
15:00 Mühle Dorfstetten, Burg Clam oder Stadtrundgang Grein
16:00 Heimfahrt mit Abschluss bei einem Heurigen

TeilnehmerInnen aus anderen Teilen Österreichs können unterwegs oder in Linz zusteigen
Fahrkosten mit 30-Personen-Reisebus: ca. € 80,- pro Person (zu derzeitigem Angebot)



2 Nächte in Linz mit Frühstück: ca. € 120,-- pro Person im Doppelzimmer

Anmeldung bis 1. Mai 2022 erbeten an hermine.schuch@gmx.at

Eventuelle Rückfragen an Hermine Schuch tel. 0650/3100590

