



**MÜHLEN
FREUNDE
ÖSTERREICH**



VEREINSZEITSCHRIFT

„GLÜCK ZU!“

16. Ausgabe, März 2023

Erstellt von Dena Seidl



Inhalt

Inhalt.....	2
Vorwort des Präsidenten.....	3
1.Österreichischer Mühlentag	4
Klipp klapp – viel Mühe um die Zenzenmühle	5
Bergbau Konferenz „Mente et Malleo-1722“	9
Mühlsteinabbau im nördlichen Weinviertel.....	9
Wasserburgen, Veste Häuser und Mühlen am Badener Mühlbach.....	11
Zeitungsartikel: Mühle leiden	11
Prostitution in Mühlen im Mittelalter	13
Die Bedeutung der Mühlen für Europa	14
Mühlen-Akademie Blockvariante MÜ 11	16
Gerste, das neue Wundermittel.....	11
Müllers Poesie.....	17
Windmühlen- Toast	18
Termine -& Programmankündigungen	19

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!

Mühlentag

Wir sind auf dem richtigen Weg! Wir haben im November 2022 mit den Vorbereitungen für unseren 1. Österreichischen Mühlentag begonnen und besprechen einmal im Monat die weitere Vorgangsweise. Ein erstes Informationsschreiben erging bereits im Jänner 2023 und die Einladung zur vorerst unverbindlichen Anmeldung für unsere Veranstaltung.



Natürlich wollen wir nicht nur unsere Mitglieder ermuntern, sondern alle Interessierten dazu gewinnen und konnten uns über eine tolle Unterstützung nicht nur durch die Wirtschaftskammern sondern auch aller möglichen Dachverbände der Müllervereinigungen etc. erfreuen. Die Reaktionen waren sehr positiv, in kürzester Zeit hatten wir ca. 20 Anmeldungen. Ebenso erfreulich war auch, dass wir wieder einige neue Mitglieder begrüßen durften. Wir rechnen nun doch mit ca. 70 bis 100 Teilnehmer österreichweit.

Anmeldeschluss wird Ende März sein!!

Derzeit entwerfen wir die Werbeplakate und Folder, welche ein einheitliches Logo haben werden. Es soll ausführlich über alle Teilnehmer informieren, über das Angebot vor Ort mit Plan und Öffnungszeiten. Natürlich werden wir auch unseren Verein kurz präsentieren.

Homepage

Unsere Homepage www.muehlenfreunde.at ist nun überarbeitet und wird natürlich mit all den aktuellen Informationen versehen.

Wir freuen uns über alle, die unser Vorhaben unterstützen und ich möchte mich schon jetzt bei allen bedanken, die am Zustandekommen des 1. Österreichischen Mühlentages mit großem Engagement mitarbeiten und dieses Vorhaben unterstützen.

Ich wünsche allen einen schönen Frühlingsbeginn und „Glück zu“

Euer Präsident

Karl Grammanitsch



1.Österreichischer Mühlentag

Eva Klimek

Wie Euch bereits durch eine Aussendung bekannt ist, planen wir im ganzen Land den 1. Österreichischen Mühlentag.

Samstag, dem 14. Oktober 2023
„Tag der offenen Mühlen“

Viele Mühlen öffnen an diesem Tag ihre Tore und können besichtigt werden. Speisen und Getränke sowie eigene Erzeugnisse können angeboten werden. Kunstschaffende können ihre Werke präsentieren. So wird - wie in alten Zeiten - die Mühle wieder zum Treffpunkt von Alt und Jung.

Wir organisieren die österreichweite einheitliche Werbung durch verschiedene Medien, Werbemittel wie Plakate sowie Folder, die ein detailliertes Teilnehmerverzeichnis präsentieren und jedem teilnehmenden Mitglied/Mühle kostenlos zur Verfügung gestellt werden.

Macht mit und schickt uns Eure Anmeldung bis **31. März 2023** per Email an e.klimek@muehlenfreunde.at

Wir freuen uns über Eure Teilnahme.

Anmeldung zur Teilnahme am 1. Österreichischen Mühlentag **14.10.2023**

Objektname: _____

Adresse: _____

Ansprechpartner: _____

Emailadresse: _____ Tel.Nr.: _____

Beschreibung: _____

Museumsmühle (ja/nein): _____

Gewerbliche Mühle (ja/nein): _____

Mühlentyp: _____

Antrieb (Wasserrad, Turbine, Elektr.): _____

Nutzung (ja/nein): _____

Datum und Unterschrift



Klipp klapp – viel Mühe um die Zenzenmühle

Ein Gespräch mit Peter Moser über seine Vision „Vom Korn zum täglich Brot“

Text Claudia Scheutz / Fotos Peter Moser



Er nennt sich selbst augenzwinkernd „Mühlenpeter“ und hat sich seit zwei Jahren voll und ganz der Rettung der Thomataler Zenzenmühle verschrieben: Peter Moser lässt das alte bäuerliche Handwerk aufleben und will anschaulich vermitteln, wie viel es braucht für einen Bissen Brot - vom Anbau des Tauernroggens bis zum Brotbacken im traditionellen Holzbackofen.

Wie bist du auf die Zenzenmühle gekommen?

Für die Kleindenkmäler-Erhebung des Bildungswerkes habe ich in der Region Thomatal über 70 Objekte erhoben, da bin ich auch zur Zenzenmühle gekommen. Sie steht an einem Seitengraben des Burgbachs, rund 100 Meter oberhalb der Kreuzung Ganslberg- und Rannerrundweg.

Die Mühle war eingewachsen, kaum mehr zu sehen und dem Verfall preisgegeben: Das Dach kaputt, der Dachstuhl schwer beschädigt, große Schäden am Mauerwerk, vollgeräumt mit alten bäuerlichen Gerätschaften.

Du hast dann den Zenzenbauern zur Geschichte der Mühle befragt.

Bei diesem Gespräch zwischen Tür und Angel haben wir auch über den jämmerlichen Zustand der Mühle gesprochen – dass sie wohl keinen Winter mehr überstehen wird und dann auch die letzte der Burgbach-Mühlen für immer verloren wäre.

Das war der zündende Moment: Ich wusste zu diesem Zeitpunkt nicht viel über Mühlen, aber ich nahm mich der Aufgabe an, dieses alte Bauwerk, Zeugnis vergangener landwirtschaftlicher Zeiten, zu bewahren und vor allem wiederzubeleben.



Was ist über die Vergangenheit der Zenzenmühle bekannt?

Auf der Innenseite des Türblattes gibt es einige Vermerke, die Namen Kocher, Johann Gell und Zenz sowie die Aufschrift „Müllner 1886“. Demnach ist die Mühle schon über 135 Jahre alt. Gemahlen wurde in der Zenzenmühle für den Eigengebrauch und die Nachbarschaft, Tag und Nacht, in zwei Schichten.

Der letzte Müller dürfte Rupert Hinterberger, genannt Zenzn Ruap, die letzte Müllerin Anna Mörtl gewesen sein. Die Mühle war bis in die 1940er-Jahre in Betrieb. Während des Krieges



und der Besatzungszeit wurde das abseits des Dorfes im Wald liegende Gebäude auch zum Schlachten von Tieren und als Versteck für Lebensmittel verwendet.

Zu Weihnachten 1945 kam dann Theodor Gell, der damalige Besitzer und später Bürgermeister von Thomatal, aus russischer Kriegsgefangenschaft nach Hause und begann, die Zenzenkeusche zu renovieren. Bauholz war rar und teuer, so entnahm er der Mühle den Wellbaum. Dabei fiel das alte Mühlrad in den Mühlgraben und ging zu Bruch. Der Wellbaum diente dann als Balkonsäule, ein altes Foto zeugt davon.

Die Zenzenmühle war ja ursprünglich eine von mehreren Mühlen.

Einst standen vier Mühlen am Burgbachgraben, die Zenzen-, die Weber-, die Zaller- und die Thomanmühle. 1903 gab es ein großes Hochwasser, der Burgbach trat über die Ufer, überflutete mit viel Geröll das Dorf. Dabei sind die drei unteren Mühlen von riesigen Steinen weggerissen worden. Zwei Felsblöcke haben auch in die massiven, 50 cm starken Steinmauern der Zenzenmühle Löcher geschlagen und blieben dann liegen.

Das war wohl zugleich das Glück der Zenzenmühle – sie bildeten eine Art Schutzwall. Bergseitig ist die Mühle bis zur Hälfte eingeschüttet, wir wollten sie bei der Sanierung freilegen, aber der kleine Bagger hatte keine Chance. Jetzt bin ich froh drum, dass wir die Felsbrocken nicht wegbekommen haben. Sie erzählen eine Geschichte und sollen auch in Zukunft schützende Giganten sein.



Das Echo auf dein Rettungsprojekt war sehr groß.

Der Zuspruch reihum war überwältigend und sehr motivierend. Mit der Unterstützung von unzähligen Helfern, mit Sach- und Geldspenden, mit dem Rückenwind von Bundesforste und Gemeinde und mit Förderungen des Landes konnten wir die Sanierung des Mühlengebäudes 2021 zielstrebig vorantreiben.

Nach dem ersten Absichern, Ausräumen und gefinkelten Freischneiden konnten die grundlegenden Erhaltungsarbeiten beginnen: Das Steinmauerwerk wurde ertüchtigt, Steinfensterbänke ergänzt, die Eingangsschwelle mit Natursteinplatten gelegt, der Türstock gesetzt, der Dachstuhl erneuert, das Satteldach neu eingedeckt, Dachrinnen montiert, ein Lärchenfußboden und eine Riemlingdecke gelegt, das Areal applaniert und Sitzgruppen aufgestellt... Material- und Arbeitsleistungen im Wert von € 30.000.

Parallel dazu hast du dich zum Mühlenexperten ausgebildet.

Das Gebäude konnten wir retten, aber was nun? Ich hab mich intensiv mit Mühlen befasst, hab recherchiert, viele Bücher bestellt, mir zahlreiche Mühlen angeschaut und bin dem Verein der österreichischen Mühlenfreunde beigetreten.

Bei den Besichtigungen stellte ich fest, dass es zwar einen Haufen Mühlen gibt, aber kaum eine funktioniert richtig. Da wuchs in mir der Vorsatz: 2023 muss in der Zenzenmühle wieder Mehl gemahlen werden und mit diesem Mehl müssen wir Brot backen können. Ich möchte Kindern, die schon weit vom Handwerk entfernt sind, zeigen, wo das Brot her-



kommt. Wie mühselig und aufwändig seine Herstellung ist, was es braucht, um ein Stück Brot in der Hand zu haben.

Weder Mühlrad noch Mahlwerk der Zenzenmühle waren erhalten.

Nichts war dazu überliefert, wir mussten von den Gegebenheiten ausgehen. Anhand des Wellbaumloches in der Mühlenwand, dem Mühlbach und den Baulichkeiten im Inneren der Mühle legten wir die Größe des Mühlrades mit einem Durchmesser von 2,80 Metern und des Kammrades mit 1,50 Metern fest.

Nach bestehenden Wasserrädern wurden Pläne erstellt und mit der Fertigung begonnen - und diese verlangt großes handwerkliches Geschick, denn alle Elemente müssen haarscharf ineinandergreifen. Nach alter Machart wurde der Wellbaum mit glühenden, konischen Eisenringen beschlagen und mit handgeschmiedeten Eisennägeln fixiert. Nach alter Überlieferung wurden die Holzarten Lärche für die Räder, Birke für die Zähne des Kammrades und die Sprossen der Spindel sowie Ulme für die Lagerböcke verwendet.



Du wurdest dann auf der Suche nach einer historischen Getreidemühle fündig.

Die Familie Gautsch, Fresnerbauer in der Gruben, stellt das historische Mahlwerk der sogenannten Fresnermühle zur Verfügung, wunderschön, mit geschnitztem Kopf, Initialen und der Jahreszahl 1965.

Es wurde bis vor 80 Jahren im Grabnerhäusl in Bundschuh betrieben, dann nach Gruben zum Fresnerbauern übersiedelt und dort noch einige Zeit elektrisch angetrieben. Welche Freude –größenmäßig passt es genau in die Zenzenmühle.

Einen Mühlstein hat schon jeder mal gesehen – aber wie funktioniert die Mühle im Kern genau?

Der Steingang, bestehend aus Lieger und Läufer – sie bilden das eigentliche Mahlwerk. Der Lieger heißt so, weil er starr liegt. Der Läufer dreht sich über dem Lieger mit ca. 120 bis 180 Umdrehungen in der Minute. Beides sind handbehauene Steine. Der Läufer sitzt auf der handgeschmiedeten Königswelle. Die Justierung zwischen Lieger und Läufer ist das Um und Auf, hier geht es um Millimeter.

Das war die große Kunst für die damalige Zeit, die Welle mit den einfachen Werkzeugen so zu schmieden, dass die senkrecht ruhig gelaufen ist und die beiden Steine so zu behauen, dass sie parallel gegangen sind. Den Läufer kann man in der Höhe verstellen und so die Feinheit beim Mahlen regulieren:

Das Korn wird über die so genannte Gosse in den Steingang in die Mitte des Mühlsteines geschüttet und durch die Fliehkraft nach außen transportiert. Das Mahlgut wird hinausgeschleudert, das feinere Mehl fällt durch den Rüttelsack in den Mehlkasten. Das gröbere Mahlgut wird noch ein zweites oder drittes Mal aufgegossen, bis nur mehr die Schale, die Kleie, übrigbleibt.



Anfang Juni war dann der große Tag.

14 Mann rückten an, um Wellbaum, Mühlrad, Kammrad, Spindel einzubauen und das Mahlwerk mit Steingang zu übersiedeln, alles zusammen über 1,5 Tonnen schwer.

Am Nachmittag konnten wir unter dem Schutz des Hl. Nepomuk zum ersten Mal Wasser auf das Mühlrad lassen: Die Mühle klapperte – wir jubelten so laut, dass es weitem zu hören war. Nun wird gerade das Herz der Mühle, das Mahlwerk, justiert und mit Spannung erwarten wir den Tag, an dem wir das erste Mal Korn zu Mehl mahlen.



Gleichzeitig engagierst du dich für den nächsten Schritt: einen öffentlichen Backofen

Das wäre der Tupfen am I wir wollen dann ja Brot aus Lungauer Roggenmehl backen. In Thomatal hat sich nun etwas aufgetan, mit dem ich nie gerechnet hätte:

Einer der Mithelfer stellt einen Grund zur Verfügung, um nach historischen Vorlagen einen öffentlich zugänglichen Brotbackofen zu errichten. Ein entsprechendes Leaderprojekt ist schon eingereicht, die Anleitung von einem alten Südtiroler Hafnermeister haben wir schon vorliegen



Bei allem geht es dir auch um die Vermittlung und Einbindung

Darum wird auch alles mit der Kamera dokumentiert – da ist ein wunderbarer Film zu erwarten.

Und jetzt muss ich unser Gespräch beenden, ich bin in die Maturaklasse des Tamsweger Gymnasiums eingeladen: Die Schüler entwerfen das Logo für das Gesamtprojekt und wollen dazu unbedingt einen persönlichen Austausch.

Zur Person

Peter Moser, in Thomatal „als Bauernbub“ aufgewachsen, musikalisches Gymnasium in Murau, HTL für Schwachstromtechnik und Telekommunikation in Graz. Beruflich Ingenieur und Vertriebsleiter des mit dem Bruder geführten Unternehmens. Über 15 Jahre aktiv in der Gemeindepolitik. Seit 2018 in Pension. Vielfältig engagiert und aktiv: Stachelschützen Bundschuh, Imkerei, Hühnerhaltung, Garten, Folientunnel und Naturschwimmteich, Kirchenchor Thomatal, Projekt „Bundschuhkohle“ (ausgezeichnet mit dem Salzburger Volkskulturpreis 2021), Archiv der Gemeinde Thomatal im Pfarrhof, Aufarbeitung des Nachlasses und Mitgestaltung des Ausstellungsraumes von Pfarrer Valentin Pfeifenberger, freiwilliger Bürgerbus-Fahrer für Schülertransport in Thomatal, Sanierung der „Zenzenmühle“ als Schaumühle, Bildungsprojekt „Vom Korn zum täglich Brot“.



Bergbau Konferenz „Mente et Malleo-1722“

in Nova Bana, Slowakei, am 13. und 14. September 2022

Harald Marschner

Vor 300 Jahren wurde in einem slowakischen Bergwerk in Banská Stiavnica, früher Schemnitz, eine „Feuermaschine“, eine „Newcomsche atmosphärische Dampfmaschine“, in Betrieb gesetzt. Es war die erste in Kontinentaleuropa. Erbaut hat sie der englische Ingenieur Issac Potter, gemeinsam mit Joseph Emanuel Fischer von Erlach, dem Sohn des berühmten Bernhard Fischer von Erlach. Dieser Vorläufer der Watt'schen Dampfmaschine wurde zum Entwässern der vielen Bergwerke in der Region Nova Bana, früher Königsberg, eingesetzt.

Anlässlich dieses Jubiläums wurde vom Pohronské Museum im Nova Bana zur Bergbaukonferenz „Mente et Malleo“ eingeladen. Nachdem in Nova Bana/Königsberg seit dem Mittelalter auch ein bedeutender Mühlsteinbruch existiert hat, wurde ich eingeladen, ein Referat „Mühlsteinbrüche in der Österreichisch-Ungarischen Monarchie“ zu halten. Die Konferenz war recht gut besucht, mein Vortrag in Englisch ist gut angekommen und wurde interessiert kommentiert.

Mühlsteinabbau im nördlichen Weinviertel

Franz Hölzl

Im Buch von Harald Marschner (Die Kulturgeschichte des Mühlsteins, Seite 214, 215)) fiel mein Blick auf die Karte der „Mühlsteinabbau in Österreich“. Im nördlichen Weinviertel werden 3 Mühlsteinbrüche angezeigt (Pulkauer Bründl, Altenberg bei Zellerndorf, Thayatal) welche heute noch Zeugen der früheren Nutzung sind.

Pulkauer Bründl (Sandstein)

Am östlichen Rand des Pulkauer Bründls (erreichbar über den Tut Gut Wanderweg - Quellenweg - siehe <https://www.niederoesterreich.at/a-tut-gut-wanderweg-pulkau-route-1> oder direkt mit dem Auto) befindet sich eine Hinweistafel welche über die Geologie des Bründls Auskunft gibt (Alter 550 Mio Jahre!).

Darin ist ein Hinweis nach der früheren Nutzung als Abbaugbiet zu lesen: „...um die Bründl-Kapelle sehen wir die Sedimente des Eggenburgiums. Es handelt sich in diesem Fall um den **Zogelsdorfer Sandstein**, welcher abgebaut wurde. Die Nutzung muss vor der Errichtung der Kapelle im Jahre 1724 gewesen sein. ...“.

Im Sandstein befinden sich heute noch sichtbare Nachweise, welche den früheren Mühlsteinabbau an dieser Stelle bestätigen:



Abbauspur (120x40cm) am nördlichen Bründl-Rand und ein Mühlstein Rohling(70x30 cm, hintere Seite abgebrochen) direkt am Qellenweg.

Altenberg bei Zellerndorf (Granit)

Der Altenberg liegt ca. 2 km nördlich von der Ortschaft Zellerndorf entfernt am Rundwanderweg „In den Weingärten - <https://www.niederoesterreich.at/ausflugsziele/a-altenberg>“. Die Aussicht vom Altenberg erstreckt sich über die Marktgemeinde Zellerndorf. Direkt südlich am Altenberg liegt der alte Natursteinbruch, welcher 1965 von der Fa. Hengl übernommen und 1969 geschlossen wurde (<https://www.hengl.at/geschichte/>). Die Abbaugruben der Fa. Hengl sind noch vorhanden und überlagern die ältere Nutzung. Am südlichen Rand des Steinbruchareals befindet sich noch ein einzelner Negativabdruck eines Mühlsteines. Über die vordere Hälfte sind 6 Einkerbungen für die Stahlkeile, welche zum Abheben benötigt wurden, sichtbar.



Negativabdruck(70cm) am südlichen Rand des Steinbruch Areals und (rechts) der Altenberg Gipfel.

Thayatal

Die Mühlstein Abbauspuren im Thayatal wurden in der 15. „Glück zu“ Ausgabe, Dezember 2022 vorgestellt.

Anmerkung der Redaktion: Hier ist ein Fehler in der Überschrift entstanden. Der Titel hätte heißen müssen „Wanderungen entlang der Thaya – woher kam der Mahlstein?“ Und nicht wie fälschlich angeben „der letzte Mühlsteinerzeuger in Martinsdorf“



Wasserburgen, Veste Häuser und Mühlen am Badener Mühlbach

Heinrich Tinhofer lädt in seinem Vortrag zu einem gedanklichen Spaziergang entlang des Badener Mühlbachs ein, macht Station bei den vielen Mühlrädern und Befestigungsanlagen und gibt Einblicke in das Müllereigewerbe, das in dieser Form nicht mehr existiert.

Den Badener Mühlbach entlang klapperten zwischen Baden, Pfaffstätten, Traiskirchen, Guntramsdorf, Laxenburg und Achau über Jahrhunderte hinweg an die 30 Mühlen. Schwer vorstellbar, dass auf dieser Strecke rund alle 500 Meter eine Mühle stand.

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt von Wasserburgen und Mühlrädern und in die schaurige Welt der Seuchen und Kriege, die es in unserer Region gab.

Sie bekommen auch einen Ausblick auf das Projekt des Kulturvereins Vestenrohr-Karlstisch, der die längst verschwundene Mühlenwelt mit einem Mühlenparcours und einem Schau-Wasserrad wieder ins Bewusstsein der Bevölkerung rufen möchte.



Gerste, das neue Wundermittel

Otto Schöffl

Schon Homer hat Brot aus dieser Getreidesorte verspeist. Gerste war also schon in der Antike ein Gesundheitswundermittel und auch bei den Kelten. Auch die britischen Royals trinken täglich ihr Barley Water (Gerstenwasser)

Gerste ist auf jeden Fall ein unterschätztes Nahrungsmittel – und zwar vom kulinarischen wie vom gesundheitlichen Standpunkt.

Gerste ist ein Lebensmittel mit höchstem Gehalt an Betaclucan, und dieser Stoff ist der stärkste natürliche Immunmodulator, den wir überhaupt kennen! Aber die Gerste ist auch vom ökologischen Standpunkt ein absolutes Superfood weil es regional angebaut wird. Also von heimischen Feldern bezogen werden kann. Und das ist klimafreundlicher als so mancher importierter Mandeldrink. Vor allem in Bioqualität.

Markus Metka, Prof. Dr. med. | Biotech Atelier





Markus Metka gilt als einer der führenden Pioniere auf dem Gebiet der Anti-Aging-Medizin und Hormonforschung,

Gerstenwasserselbst herstellen.

So geht's: Zutaten:

100g Nacktgerste, 1L Wasser, 2 Datteln oder Feigen, 1 ausgedrückte Bio Zitronenhälfte mit Schale, Gewürze nach Blieben,

Getreidekörner 6-8 Stunden einweichen

Körner im Wasser aufkochen und danach Gewürze hinzugeben. Die ganzen Gewürze

vorher mit einem Teelöffel andrücken, so entwickeln sich ein intensiveres Aroma. Sud ca.

30 Minuten köcheln lassen. Getreidekörner und Gewürze ab seien und Auszug in eine Glasflasche umfüllen.

Zeitungsartikel: Mühle leiden

Mühlen litten unter Weizen-Preissprung
Mehl wurde teurer, aber trotzdem Gewinneinbruch bei Produzenten

Mit 24 Mühlen in sechs Ländern ist die Good-Mills-Group, die zur Leipnik-Lundenburger (LLI) gehört (Raiffeisen), der größte Verarbeiter in Europa. Doch die Preissprünge beim Weizen infolge des Ukraine-Krieges hatten Folgen. „Der Rohstoff macht 80% unserer Kosten aus“, erklärt Josef Pröll, seit 2011 Leipnik-Chef.

Die Tonne Weizen schnellte zuerst von 260 auf 420 € in die Höhe, kostet jetzt etwa 280 €. Die gesamte Preissteigerung habe man nicht weitergeben können, so Pröll. Der Umsatz stieg dadurch zwar um 37%, der Gewinn brach aber um 63% ein – auf nur

Josef Pröll: „Haben nicht die gesamte Preissteigerung bei Weizen weitergegeben.“

mehr 11 Millionen € bei 1,5 Mrd. € Gruppenumsatz der LLI. Im Handel kostet ein Kilo der Premium-Marke Fini's jetzt 1,89 € statt vorher 1,35 €. **MS**

Foto: Gerhard Bartel



Prostitution in Mühlen im Mittelalter

Otto Schöffl

Die uns schon aus dem Altertum bekannte Prostitution in und bei den Mühlen begegnet uns auch im Mittelalter. Die Keller- und die Mühlenprostituierten gehörten zu den niedrigeren Kategorien. Das Einzelhonorar der Prostituierten war im allgemeinen ein recht geringes, so gering, dass es sogar sprichwörtlich war, und dass selbst Männer geringeren Standes sich einen regelmäßigen Besuch leisten konnten.

Fast jede Stadt hatte im Mittelalter ein Bordell, so auch Feldkirch in der Herrenmühle „Sex-, Mühle, sie war Eigentum des Johanniterordens, an jener Stelle wo heute das Elektrizitätswerk steht“, berichtet Univ.-Prof. Dr. Alois Niederstätter.

Alle diesbezüglichen Vorurteile gegenüber den Müllern finden sich wieder in einer ländlichen Dorfchronik aus dem Wendland des 18. Jahrhunderts. Nach dieser Chronik des Dorfschulzen Johann Parum Schultze aus Süthen, geschrieben in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts, galten im Wendland des frühen 18. Jahrhunderts offensichtlich die Müller ebenfalls als potentielle Don Juans, wie folgende Zitate der Chronik belegen:

„Vor 1720 kam ein Müller zu Wustrau in die Mühle, welcher bürtig war bey Neuhaus; Ein Müllers Sohn daselbst hiess Wilhelm Jürgen Lueder. 1722 baute er ein Haus, beschlief viele Mädgens und hatte doch eine Frau und Kinder. Wie er arretiert wurde, fand man in seiner Schublade unter dem Tisch ein Register, worin er angeschrieben hatte, wenn ehe er bei jeder gewesen, und da die Mädgens, die vorher es verheimlicht hatten, es eingestanden, so merkte er, das es wohl zum Schiefen ausfallen würde und fand Gelegenheit, eines Abends ein Paar alten Wächtern glücklich zu entlaufen; und ist nie wieder gesehen worden“.

Seit der Antike hatten Mühlen und Mahlen eine erotische Bedeutung, was die Metapher vom zerbrochenen Mühlrad zeigt: es bedeutete, dass die Liebe erloschen war. Im alten Griechenland hieß „myllein“ zermahlen, die Lippen zusammenpressen oder Beischlaf betreiben, besonders außerehelichen. Das lateinische Wort „molere“ hat dieselben Bedeutungen. „Permolere“ heißt auch zermahlen, beschlafen, „permotio“ ist die Erregung.

Das lateinische Wort „immolare“ heißt opfern, wörtlich heißt es einmehlen. Der Grund ist der, dass Opfertiere besonders rein, möglichst weiß sein sollten. Wenn solche nicht vorhanden waren, wurden dunkle Tiere „eingemehlt“, d.h. weiß gemacht.

Die Einsamkeit der Getreidemühlen, ihr Standort - schon wegen ihres lärmenden Ganges - oft außerhalb des Dorfes und der Dorfgemeinschaft, war geeignet zu geheimen Treffen. Sie galt als Ort der Ausschweifung. Im 15. und 16. Jahrhundert gab es eine ausgesprochene Mühlenprostitution - Mühlen und Mahlen wurde seit der Antike mit erotischen Gedanken in Verbindung gebracht. In der Volksdichtung erscheint die Müllerin oft als begehrteste Frau und die Mühle als ein Ort erotischer Ausschweifungen, und "mahlen" als Metapher für den Geschlechtsakt.

Das Bohren des Loches in den Mühlstein und auch durch das Drehen des Zapfens im Loch des Steines ist das Mahlen ein Symbol für den Geschlechtsakt.



Die schöne Müllerin (1855, Sammlung des Freiherrn von Dittfurth):

Weiß mir ein´ stolze Müllerin, ein wunderschönes Weib;
wollt´ gerne bei ihr malen, mein Körnlein zu ihr tragen,
wollt´ selbst der Mühlknecht seyn, seyn, seyn,
wollt´ selbst der Mühlknecht seyn.

Übrigens waren die Mühlen zur Zeit der Bauernbefreiung häufig unverdächtige Orte für verbotene Zusammenkünfte, weil Menschenansammlungen damals verboten waren.

Viele Müller waren Bauernführer bei den Aufständen, waren ja auch sie Leibeigene derselben Herren wie die Bauern.

Wilderer nutzten die abgelegenen Mühlen oft als Versteck für ihr erlegtes Wild.

Die Müller kamen dabei in den Genuss von Wildbraten.

Der berühmte Räuberhauptmann Johann Grasel hat sich oft in der Maissauer Mühle aufgehalten, die versteckt im tiefen Weitenbach liegt.

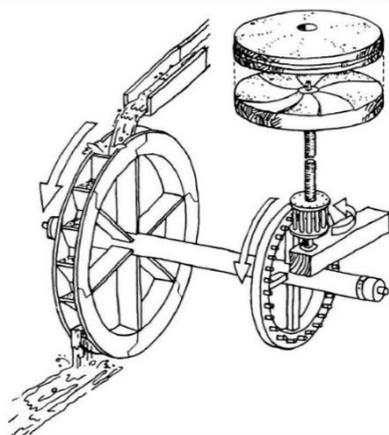
Eine Mühlenordnung aus 1610 verordnet: Frauen und Mädchen, die Korn zur Mühle bringen wollen, müssen dies vor neun Uhr abends tun. Es ist nicht bekannt, ob dies dem Schutz der Frauen oder der Verhinderung der Prostitution galt.

1724 italienischen Novelle von Franco Sacchetti: Der Müller ist in die Witwe Monna verliebt, seine Frau erfährt davon und richtet es durch schlaue Manipulation so ein, dass sie im Bett von Monna liegt und der Müller steigt zu ihr ins Bett. Zum großen Vergnügen der Müllerin legt sich der Müller mächtig ins Zeug. Nachdem der Müller „heute Nacht siebenmal gemahlen hatte“ (Hier irrte die Müllerin, da ein Freund des Müllers dreimal beteiligt war), hält ihm die Müllerin eine Strafpredigt: „Immer wenn du von dieser Ware brauchst, wirst du mich zur Stelle finden. So, nun geh und mahle in deiner Mühle und bestreu keine Witwen mit Mehl!“

Die Bedeutung der Mühlen für Europa

Otto Schöffl

Europa war bis in das frühe Mittelalter nicht die am weitesten entwickelte Gegend der Erde. China, Indien, Ägypten, der arabische Raum, ... waren technisch in vieler Hinsicht überlegen. Dies schrieb der Wiener Wirtschaftshistoriker Michael Mitterauer in seinem Buch „Warum Europa?“



Dann überholte Europa technisch alle anderen. Hier wurden die wesentlichen Erfindungen und Entdeckungen gemacht. Dies begann bereits im Mittelalter und als wichtigste Innovation gilt dafür das Wasserrad. Wasserräder kannte man schon im Altertum. Diese waren meist



liegend angeordnet.

Der römische Architekt Marcus Vitruvius Pollio, genannt Vitruv (ca. 70 – 10 v. Chr.), konstruierte die überschlächtige Mühle, die in der Grundform bis ins 19. Jh. in ganz Europa verwendet wurde. Damit konnte die Kraft des Wassers genutzt werden. Vorher stand nur die Muskelkraft mit ca. 1 PS (Sklaven!) zur Verfügung. Das Wasserrad leistete ein Vielfaches, je nach Wassermenge und Fallhöhe. Diese für damalige Verhältnisse, riesige Energie bewirkte eine Fülle von innovativen technischen Erfindungen. Nicht nur Getreidemühlen entstanden bereits ab dem 9. Jh. Die Wasserkraft wurde auch zur Energiequelle für viele andere Gewerbe. Es haben fast alle traditionellen Industrien irgendwann in oder mit einer Mühle angefangen. Findige Techniker haben im Laufe von Jahrhunderten die Mühlentechnologie für fast alle Bereiche des Handwerks und der sich daraus entwickelten Industrie genutzt. Diese Anwendungsvielfalt hat in der englischen Sprache seinen Niederschlag gefunden, in der mit dem Begriff „mill“ nicht einfach die „Mühle“, sondern die „Fabrik“ schlechthin gemeint ist.

Mühlen konnten fast alles: Getreide, aber auch Senf und Quarzsand mahlen, Textilien stampfen für Papier, aber auch Schießpulver, Tuche walzen, Erz pochen (=zerstampfen) oder Knochen, Farben und Tone rühren und Seide zwirnen. Schmiedehämmer treiben, aber auch Blasbalge. Draht ziehen, Holz sägen und bohren, sowie auch Zylinder und Kanonrohre. Wiesen und Felder bewässern und Trinkwasser pumpen oder Wasser aus Bergwerken. Fontänen der großen Parks speisen und ...

Das Mittelalter war nicht „finster“, es war die Zeit, als Europa technologisch übermächtig wurde. Errungenschaften, die gemeinhin als neuzeitlich angesehen werden, sind in Wirklichkeit im Mittelalter entstanden.

Hand in Hand mit dem Siegeszug der Technik wurde im Mittelalter auch die Landwirtschaft revolutioniert. Neue Pflanzen, bessere Landmaschinen, die Dreifelderwirtschaft ermöglichten die Ernährung von mehr Menschen. Das brachte Bevölkerungswachstum, Expansion der Märkte, immer größere Städte.

Die Erfindung der Verbrennungskraftmaschinen (Dampfmaschine, Benzin- und Dieselmotor) geschah auch in Europa und brachte das Ende der Wasserräder.

Heute erlebt die Wasserkraft eine Renaissance in den Turbinen der Wasserkraftwerke und die alten Windmühlen sind riesige Windräder, die Strom erzeugen.



Drei Arten von Wasserturbinen:

Kaplan (vorne), Pelton (Mitte) und Francis (links)

Windkraftanlage





Mühlen-Akademie Blockvariante MÜ 11

AGRAR PLUS Ges.m.b.H.

Ausbildung zum/r Mühlen-MeisterIn:

Die 11. Mühlenakademie findet am 8. und 9. September im Windmühlenheurigen Retz, Helmut & Petra Bergmann, Kalvarienberg 1, 2070 Retz statt.

Der Kostenbeitrag beläuft sich auf Euro 198,--.

Veranstalter: AGRAR PLUS GmbH, Bahnstraße 12, 2020 Hollabrunn
02952 35723 www.agrarplus.at weinviertel@agrarpplus.at

Programm

FREITAG 8. September 2023

14.30 – 18.00 Uhr

Modul 5: „Mühlen-Produkte“

- Getreidekunde • Getreide in der Ernährung • Ausmahlungsgrad
- Mehlarnten, Kleie, Vorschussmehl und Grieß

Ort: Windmühlheuriger Helmut & Petra Bergmann Kalvarienberg 1, 2070 Retz

Tel.: 0664 734 154 19 office@windmuehle.at

Referent: Bgm. Georg Gilli -Müllermeister

danach Abendessen /Heurigenabend
und gemütlicher Erfahrungsaustausch mit Hrn. Schuch

SAMSTAG 9. September 2023

9.00 – 12.00 Uhr

Modul 4: „Mühlen-Technik“

- Arten von Mühlen (Wasser-, Wind-, Hammer-, Säge-, Pulver- und Tiermühlen)
u.v.a.m. • Funktionsweise einer Mühle • Führung Windmühle Retz

Ort: Windmühle Retz Kalvarienberg 1, 2070 Retz Tel: 02942/3286, 0650/2333161

www.windmuehle.at

Referent: Schulrat Rolf Schuch -Windmühlenführer und Mühlenwart
Windmühlenverein Retz

12.00 – 13.00 Uhr Pause (Mittagsjause im Windmühlheurigen möglich)

13.00 – 16.00 Uhr

Modul 1: „Mühlen-Geschichte“

- Bedeutung der Mühlen für Europa • Mühlen im Weinviertel • Mühlen in Kunst und Literatur (von Max & Moritz bis zur „Schönen Müllerin“)

Ort: Windmühlheuriger Helmut & Petra Bergmann Kalvarienberg 1, 2070 Retz

Tel.: 0664 734 154 19 office@windmuehle.at

Referent: Prof. Dr. Otto Schöffl -Mühlenexperte und Mühlenbuchautor



danach Abendessen /Heurigenabend und gemütlicher Erfahrungsaustausch mit
Hrn. Schöffl und Hrn. Schuch

16.30 – 19.30 Uhr

Modul 3:– „Mühlen & Menschen“

• Der Müller und sein Berufsbild • Müllergesellen auf Wanderschaft • Müllerstochter
und Müllersfrau • Religion und Mühlen Windmühlheuriger

Ort: Helmut & Petra Bergmann Kalvarienberg 1, 2070 Retz

Tel.:0664 734 154 19 office@windmuehle.at

Referent: Mag. Erich Broidl -Historiker

Müllers Poesie

Eisabeth Schöffl-Pöll

Sage aus Schärding

Der einäugige Müller Möstl

In der Schärdingen Gegend tobte die Wilde Jagd bei Nacht oft zwischen den hölzernen Häusern der Mühle hindurch. Der Müller Möchtl, der genauso neugierig wie unerschrocken war, legte einmal in die enge Gasse zwei Holzstöcke übers Kreuz. Er wusste genau, so konnte die Wilde Jagd weder rechts noch links vorbei. Fenster waren in der hölzernen Bretterwand keine. Also bohrte der Müller ein Loch ins Holz, denn das Spektakel wollte er sich nicht entgehen lassen. Langsam wurde es Nacht. Immer wieder spähte der Möstl durchs Loch. Stunden vergingen. Plötzlich hörte er ein wundersames Rauschen, dann ein Brüllen und Bellen! Immer näher kam der Lärm und schwoll mehr und mehr an. Unbeirrt schaute der Müller durchs Guckloch. Beim Kreuz stand die Wilde Jagd an. Sie konnte nicht mehr weiter. Da musste der Müller laut lachen. Da stieß ein Geißbock mit einem seiner Hörner ins Guckloch und stach dem Müller ein Auge aus. Vor Schmerz brüllte dieser auf. Wie die Wilde Jagd weiterkam? Wer weiß! Der Müller Möstl sah es jedenfalls nicht mehr. Die Leute hingegen nannten den Müller fortan den „oaaugat Müller“, den einäugigen Müller Möstl.





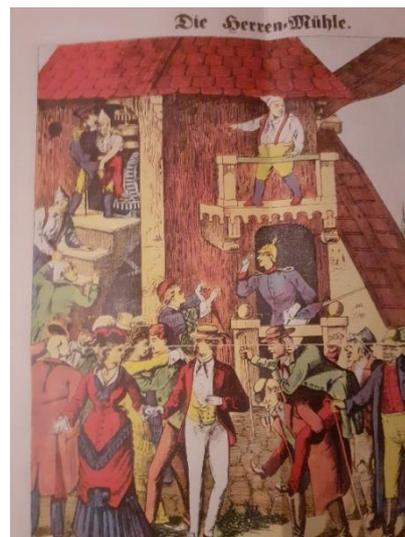
Die Herren-Mühle

Wenn, Frauen, euch die Männer nicht genügen,
weil sie an Podagra darniederliegen,
und ihre kahlen Köpfe euch nicht mehr gefallen,
so bietet Hülfe hier euch meine Mühle allen.

Auch die, schon z ,alt für alle Lebensfreuden,
Vergnügen, Tanz und Lustbarkeiten meiden,
die hypochondrisch brummend nur mit euch
verkehren,
wird diese meine Mühle bald was Andres lehren.

Und die gebeugt des Lebens Bürde tragen,
und über Schwäch' und dunkle Augen klagen,
werden neue Kräfte wieder hier erhalten
und verjüngt sich zeigen bald als Kraftgestalten.

Aufgerichtet werden hier gekrümmte Rücken.
Man lernt wieder sich in eure Launen schicken.
Und euch gänzlich wieder zu beglücken
steht die Mühle hier, o welch' Entzücken!



Windmühlen- Toast

Eisabeth Schöffl-Pöll

Windmühlen- Toast

Zutaten:

4 Scheiben Toast oder Briochetoast,
20 g Butter, 8 Scheiben Wellnessschinken,
100 g Käse (Gouda), 2 kleine Paradeiser

Mühlen mahlen bekanntlich langsam, allerdings ist diese „Mühle“ in Windeseile zubereitet.
Die Toastscheiben kurz vortoasten und abkühlen lassen.

Abschließend mit Butter bestreichen, zunächst mit Schinken belegen, dann ein wenig Käse
(gerieben oder in Scheiben) darüber geben.

Die Paradeiser geschnitten darauf legen und das Ganze erneut mit Käse bestreuen.

Kurz im Backrohr anrösten lassen, bis der Käse geschmolzen ist.

Herausnehmen und Optik so wie Geschmack des Windmühlentoasts genießen!



Termine -& Programmankündigungen

Arbeitsmeeting Mühlentag 2023 online

Termin: Mittwoch, 29. März 2023 um 17 Uhr

Mühlenakademie

Termin: 8.und 9.September 2023

Ort: Windmühle Retz

Erster Österreichischer Mühlentag - Tag der offenen Mühlen

Termin: Samstag, 14. Oktober 2023

Informationen: wurden im Jänner 2023 ausgesendet