

AM HAIMINGER MÜHL- BACH KLAPPERT ES

Manfred Wegleiter,
Chronist von Haiming

Was immer auch Hans Glatzl anpackt, das setzt er mit Konsequenz um. Der 71-jährige Haiminger ist nach wie vor im Familienbetrieb vom Biohof Glatzl tätig, ob im Bioladen, auf dem Feld oder in der Mühle. Sein Wissen setzt der ehemalige Touristiker auch im Verein der Österreichischen Mühlenfreunde um – hier bekleidet er die Funktion des Landessprechers von Tirol.

Das Jahr 1994 bedeutete eine Zäsur im Leben des Haimingers. Damals begann sein Engagement am Bauernhof seines Bruders Josef, der schon in den achtziger Jahren den landwirtschaftlichen Betrieb auf Bio umgestellt hatte. Auf seinen eigenen Feldern baute Hans bald Mais, im Volksmund „Tirggn“ genannt,

an. Seine Leidenschaft für Mühlen wurde allerdings bereits im Jahre 1987 durch eine alte Hausmühle im elterlichen Stadel geweckt. Sie habe teuflisch geklappert, als er sie das erste Mal in Betrieb setzte, erzählt Glatzl. Vom ersten selbst gemahlene Mehl habe man im Hause Glatzl „Kiachlen“ gemacht.

Lehr- und Lernzeit

Ab diesem Zeitpunkt brannte das „Mühlenfeuer“ im Herzen des Hans Glatzl, der schon als Bub vom elterlichen Hof „Nuihausn“ im Winter das Korn mit der Rodel zur Haiminger Interessenschaftsmühle gebracht hatte. Es folgten Lokalausweise bei Mühlen in der Umgebung, dann absolvierte er einen Kurs an der HTL für Holzbau in Imst.

„Mein Traum von einer eigenen Mühle nahm Fahrt auf“, schwelgt Glatzl in Erinnerungen. Mahlen wie vor hundert Jahren, das war sein Grundkonzept, auf dem die Umsetzung des Projektes fußte.

Standortsuche

Vom ehemaligen Gemeindeamtsleiter Anton Raffl kam eines Tages der entscheidende Hinweis auf einen geeigneten Platz für die Errichtung einer Wassermühle. „Toni berichtete mir, dass auf dem Sagbichl, oberhalb des heutigen Gemeindebauhofes, laut Aufzeichnungen bereits 1753 eine Sägemühle betrieben wurde. Angetrieben wurde das Wasserrad vom Mühlbach“, berichtet der innovative Müller, der altes Wissen mit neuen Ideen verbindet.

Bau der Mühle

Da der Standort am Sagbichl fixiert war, konnte mit der konkreten Planung der Mühle begonnen werden. Zusammen mit Hermann Höpperger senior aus Mötz, einem der letzten Mühlenbauer im Tiroler Oberland, entstanden die erforderlichen Pläne. Im Jahre 1995 erfolgte der Baustart und bereits im Spätherbst konnte Hans Glatzl das erste Getreide in seiner Mühle mahlen. Errichtet ist das Mühlengebäude in der traditionellen Ständerbauweise, das Holz stammt aus dem eigenen Wald.



Funktionsweise

Über ein 50 Meter langes, hölzernes Kastengerinne wird das Wasser des Mühlbaches am Beginn einer kleinen fünf Meter hohen Geländestufe gefasst und auf das wuchtige vier Meter hohe, überschlächtige Wasserrad geleitet. Die Drehbewegung wird über Transmissionen auf die beiden Mahlwerke geleitet. In der Mahlstube befinden sich zwei große Mahlgänge. Beide stammen aus alten Mühlen: Der Weizenmehlgang aus dem Valsertal, der Maismahlgang aus Vill. Sie konnten rechtzeitig gerettet werden. Herzstück der beiden Mehlgänge sind die schweren Mühlsteine (Läufer und Bodenstein) aus Sextner Urgestein.

Mahlvorgang

Beim eigentlichen Mahlvorgang wird das Korn vom Müller zu dem großen Holztrichter, der

fachmännisch „Gosse“ genannt wird, gebracht und darin aufgeschüttet. Durch die gleichmäßigen Bewegungen gelangt das Getreide vom Rüttelkasten zwischen die Mühlsteine. Beim ersten Mahlgang werden die Körner nur aufgebroschen, zerrieben und über den Steinrand geworfen. Die als Zarge bezeichnete Verkleidung des Läufersteins fängt das Mahlgut auf und leitet es über das Mehrohr in den Siebstrumpf. Das Feinmehl wird durch die Beutelbewegung des Siebstrumpfes herausgeklopft und fällt in die Mehltruhe. Erst durch mehrmaliges Mahlen und anschließendes Sichten entstehen die Produkte wie Feinmehl, Grieß und Kleie.

Lernprozess

„Die Arbeit in der Mühle war und ist bis heute ein ständiger Lernprozess“, betont der Müllersmann

aus Haiming. Die verschiedenen Mahltechniken hat sich Hans Glatzl im Eigenstudium angeeignet. Viele Fachbücher standen und stehen auf seiner Leseliste, unzählige Gespräche mit erfahrenen Müllern fanden statt. Es brauchte Ausdauer und kostete Zeit, bis die Kraft des Wassers mit der entsprechenden Drehzahl und die Beutelbewegungen optimal aufeinander abgestimmt waren. Außerdem musste sich Glatzl auch noch mit der Technik zur Schärfung der Mühlsteine vertraut machen.

1. Autodidakt Hans Glatzl bei der Arbeit in der Mahlstube. Foto: Rudy de Moor

2. Das mächtige Wasserrad, das vom Mühlbach angetrieben wird. Foto: Hans Glatzl

3. Die Mühle des Hans Glatzl am Sagbichl ist auch ein Teil Haiminger Erinnerungskultur. Foto: Hans Glatzl

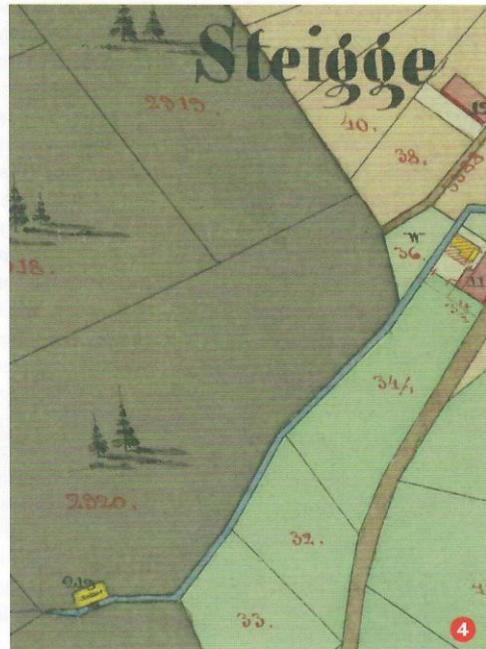
4. Links unten im Bild ist die im Franziszeischen Kataster unter der Bauparzelle-Nr. 219 eingetragene Sägemühle am „Sagbichl“ erkennbar.



2



3

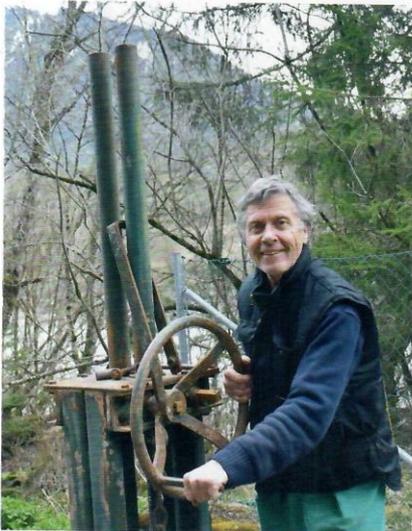


4

Produkte

Die Mühlen haben sich gelohnt. Mit berechtigtem Stolz verweist der Haiminger Müller auf eine breite Palette an Produkten von seinen Feldern und seiner Mühle: Dinkel-, Weizen-, Roggenmehl, Polenta, Kluanmehl, gelbes, weißes und ofentirrigenes Mues- und Riblmehl. All diese Maismehle sind glutenfrei und werden für zahlreiche bäuerliche Gerichte verwendet (Mues, Wirler, Tirgennudeln usw.). Viele Kunden aus nah und fern schätzen die Erzeugnisse aus der Haiminger Mühle, die im nahen Hofladen angeboten werden. „Jeden Freitag und Samstag gibt es bei uns frisches Bio-Bauernbrot aus eigenem Mehl“, so Hans Glatzl.

Mit der Bewässerungstechnik vertraut: Waalmeister Hans Glatzl an der „Schaltzentrale“ in der Brunau. Foto: Manfred Wegleiter



Lebensinhalt

Für Hans Glatzl ist die Arbeit in der Mühle zum Lebensinhalt geworden. Seine Intention ist es, einen Beitrag zur gesunden Ernährung zu leisten und den nachhaltigen Weg zurück zur Natur aufzuzeigen. Mit dem Bau und dem Betrieb der Mühle hat Glatzl aber auch einen wesentlichen Baustein für die Erhaltung der alten Tiroler Mühlenkultur gelegt. „Unsere Mühle dient als Vorbild für Restaurierungen und Neubauten und wird auch gerne als Ziel von Exkursionen gewählt“, zeigt sich der Müller zufrieden. Dass Hans Glatzl aus innerster Überzeugung diesen Weg geht, beweist auch die Tatsache seiner Wertschätzung für unser wertvollstes Gut, das Wasser. So hat er sich intensiv mit der Geschichte der Haiminger Bewässerungsanlagen beschäftigt und fungiert seit geraumer Zeit auch als Waalmeister der Haiminger Waalgenossenschaft. Sein Bekanntheitsgrad ist durch seine intensive Beschäftigung mit Wasser und Korn in den vergangenen Jahren ebenfalls gestiegen. So hat sich eines Tages der Pfonser Ortschronist Raimund Schaiter bei ihm gemeldet und ihm wertvolle Informationen zu den Pfonser Mühlen geliefert. Erst durch diese Berichte kam Glatzl zum Wissen, dass sein Ur-Ur-Ur-Großvater Martin Glatzl die „Stoacher Mühle“ in Pfonz gekauft und betrieben hat. Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm.

SARNAR TOPPAR

Gabi Seebacher,
Chronistenteam Sarntal

Schon meine Mutter nähte im Herbst und im Winter, nachdem am Hof das Heu und das Getreide eingebracht und die Kartoffeln ausgegraben worden waren, Sarnar Toppar, erzählt Rosa Stauder. Sie musste bereits als Schulkind, wie viele andere Mädchen und Jungen in der Landwirtschaft kräftig mithelfen. Es wurde auf den Sarntaler Höfen nur wenig zugekauft, so etwa Salz, Zucker, Kaffee und Wein. Vieles was im Alltag gebraucht wurde, stellte man noch vor 60 Jahren am Hofe selbst her. So wurde das Rohr für die Wasserleitung aus Holz gebohrt, die Wolle der Schafe versponnen und Kospen – Holzschuhe für Stadel- und Stallarbeit – wurden geschustert.

Auch die Kleider und „Toppar“ – die Hausschuhe – wurden weitgehendst von den Bäuerinnen selbst angefertigt. Die lodenen Stoffreste, die beim Anfertigen einer Hose oder eines Hemats – einer Trachtenjoppe – übrig blieben, sowie ausgediente Kleidungsstücke wurden hier wieder verwertet.

Rosa sitzt in der gemütlichen Bauernstube am warmen Ofen und ist

