



**MÜHLEN  
FREUNDE  
ÖSTERREICH**



**VEREINSZEITSCHRIFT**

**„GLÜCK ZU!“**

**17. Ausgabe, Juni 2023**

---

Erstellt von Dena Seidl



## Inhalt

---

<b>Inhalt.....</b>	<b>2</b>
<b>Vorwort des Präsidenten.....</b>	<b>3</b>
<b>Nachruf – Therese Bergmann.....</b>	<b>4</b>
<b>Warum „Tag der offenen Mühlen?“ .....</b>	<b>6</b>
<b>Dorfgemeinschaft Altersberg - Ein Dorf mahlt sein Korn .....</b>	<b>7</b>
<b>Die Kulturgeschichte des Mühlsteins .....</b>	<b>10</b>
<b>Mühlen als Symbol der Wandlung.....</b>	<b>12</b>
<b>Autorenbeschreibung: Dr. Helmut Walla.....</b>	<b>15</b>
<b>Der Müller als Freier .....</b>	<b>15</b>
<b>Brot – Gesundheit und Geschäft .....</b>	<b>16</b>
<b>Mühlenexkursion 2023 – Burgenland &amp; Steiermark.....</b>	<b>17</b>
<b>7. – 9. Juli 2023.....</b>	<b>17</b>
<b>Mühlen-Akademie Blockvariante MÜ 11 .....</b>	<b>20</b>
<b>Anleitung für das Einsenden der Beiträge für „Glück zu!“ .....</b>	<b>21</b>
<b>Müllers Poesie.....</b>	<b>23</b>
<b>Termine -&amp; Programmankündigungen .....</b>	<b>24</b>

---

### Impressum

#### Herausgabe und Verbreitung:

Verein: Österreichische Gesellschaft der Mühlenfreunde ~ Herkunft - Zukunft

Frauenmühle, Grund 99, 2041 Wullersdorf

ZV: 070589152

[www.muehlenfreunde.at](http://www.muehlenfreunde.at)

E.Mail: [office@muehlenfreunde.at](mailto: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](mailto:dena@maer.at); Tel.: +43 676/ 616 91 94

---



## Vorwort des Präsidenten

---

*Karl Grammanitsch*

**Liebe Mühlenfreundinnen, Liebe Mühlenfreunde!**

### **Ableben Frau Prof. Therese Bergmann**

Am 16. Mai 2023 erreichte uns die traurige Nachricht, dass Frau Therese Bergmann verstorben ist. Zeitlebens hat sie ihr Leben der Retzer Windmühle gewidmet, war aber auch ganz wesentlich an der Gründung unseres Vereins beteiligt. Ich selbst durfte sie einige Male kurz treffen, und habe vom ersten Augenblick an gespürt, dass sie mit Leib und Seele – also mit ganzer Leidenschaft - für unsere Mühlen gelebt hat. In tiefer Dankbarkeit verbleiben wir. Ausführliche Nachrufe findet ihr anschließend in dieser Ausgabe.



### **Mühlentag 2023**

Mit Ende Mai hatten wir ca. 60 Anmeldungen zum Mühlentag am 14. Oktober und freuen uns über diese große Anzahl an TeilnehmerInnen. Nun werden noch alle Daten erhoben, damit wir alle TeilnehmerInnen vorstellen können. Die Werbeplakate sind fertig, ebenso eigene Werbefolder mit allen TeilnehmerInnen - bundesländerweise aufgelistet - sind bereits erstellt. Alle Infos gibt es dann auf unserer Homepage [www.muehlenfreunde.at](http://www.muehlenfreunde.at) mit Programm, Anfahrtswege, Öffnungszeiten etc. Auch Pressekonferenzen bereiten wir vor, wobei eine bundesweite in der Getreidebörse in Wien – voraussichtlich Juli - stattfinden soll, aber auch in den Bundesländern sind welche geplant, um regional verstärkt Werbung zu machen. Eine hierfür eigens erstellte Pressemappe ist bereits in Ausarbeitung.

### **Mühlenrundreise Juni 2023**

Auch heuer im Sommer ist wieder eine Mühlenrundreise geplant, Frau Hermi Schuch hat wieder einmal ein sehr interessantes Programm erstellt. Wir fahren vom 7. bis 9. Juli ins Burgenland und in die Steiermark. Wenn ihr noch Interesse habt, bitte unter 0650/3100590 melden. Das Programm findet ihr im Blattinneren. Wir bitten aber wegen der Zimmerreservierungen um Anmeldung bis längstens 20. Juni 2023!

Ich freue mich, dass uns viele tatkräftig unterstützen, und ich möchte mich schon jetzt bei allen bedanken, die am Zustandekommen unseres 1. Österreichischen Mühlentages mit großem Engagement mitarbeiten.

Ich wünsche allen einen schönen Sommer und „Glück zu“

Euer Präsident Karl Grammanitsch



## Nachruf – Therese Bergmann

---

*Foto: Eva Klimek*

*Text: Elisabeth Schöffl-Pöll*



Frau Therese Bergmann wurde im Alter von 92 Jahren aus unserer Mitte gerufen.

Frau Bergmann war die Tochter des letzten Retzer Windmüllers und hat durch ihren familiären Bezug und mit ihrem außerordentlichen Talent und Engagement die vor rund 250 Jahren erbaute Retzer Getreide-Windmühle als Wahrzeichen der Stadt, als Museum und denkmalgeschütztes Zeugnis erhalten und in den Jahren 2008 bis 2010 renovieren lassen, wofür sie den Berufstitel „Professorin“ verliehen bekam. Aber nicht nur die Windmühlen waren Therese Bergmann ein Anliegen, sondern auch die zahlreichen Wassermühlen in ganz Österreich.

Sie war die Mitbegründerin und Vorstandsmitglied der „Österreichischen Gesellschaft der Mühlenfreunde – Herkunft-Zukunft“, die auf beachtliche Erfolge hinweisen kann.

So konnte Therese Bergmann noch die Vorbereitungen des 1. österreichischen Mühlentages am 14. Oktober 2023 mitverfolgen.

Therese Bergmann hat nach einem intensiven Arbeitsleben in Zusammenarbeit mit Historikern und Zeitzeugen eine Reihe von Fachpublikationen verfasst und veröffentlicht und damit einen wesentlichen Beitrag zur Dokumentation und Bewahrung der Geschichte des Mühlenwesens in Österreich und ganz besonders in Niederösterreich geleistet.

Die Mühlenlandschaft wird die Weisheit und das Wissen Therese Bergmanns vermissen und verabschiedet sich mit dem Müllergruß „Glück zu“.





Foto: Dena Seidl

## KARRIERE

BEZIRKSBLÄTTER TIROL • 24./25. MAI 2023

# Schwerer Verlust für alle Mühlenfreunde

**Der Haiminger Landessprecher der Mühlenfreunde bedauert den Tod von Frau Prof. Therese Bergmann.**

HAIMING. Johann Glatzl aus Haiming, der sich um die Reaktivierung der heimischen Mühlen bemüht, hat mit Frau Professor Therese Bergmann eine bedeutende Mitstreiterin verloren.

Die Tiroler Mühlenfreunde um Landessprecher Johann Glatzl trauern um die „Grand Dame“ der Mühlenerhaltung in Österreich, Frau Professor Therese Bergmann, die in dieser Woche im 92. Lebensjahr verstorben ist. Sie war unermüdlich für die Erhaltung und Renovierung alter Mühlen in Österreich engagiert. Ihren Bemühungen ist es zu ver-



**Historische Mühlen werden auch im Oberland reaktiviert.**

Fotos: Privat

danken, dass auch in Österreich ein Verein zur Erhaltung und Renovierung vieler verfallener Mühlen gegründet wurde. Besonders am Herzen lag Frau Therese Bergmann, die Tochter des letzten Retzer Windmüllers, die vollständige Renovierung der Windmühle, die heute das Wahrzeichen der Stadt ist. Die Windmühle ist voll funktionsfähig



**Frau Professor Therese Bergmann ist im 92. Lebensjahr verstorben.**

und stellt heute ein sehr seltenes architektonisches Kleinod dar, welches von Besuchern aus aller Welt besucht und bewundert wird. Frau Bergmann pflegte gute Kontakte zu den Tiroler Mühlenfreunden und freute sich immer sehr über die Besuche in der Windmühle. Für die Österr. Mühlenfreunde ist der Tod von Frau Bergmann ein schwerer Verlust.



## Warum „Tag der offenen Mühlen?“

---

Otto J. Schöffl

**Mühlen als Kulturgut-** Die Mühlen sind die ältesten Gebäude unserer Heimat. Sie sind bis über 1000 Jahre alt, viel älter als die historischen Schlösser und auch älter als so manche wehrhafte Burg. Sie sind zum Teil mächtige Gebäude mit soliden Steinmauern. Ständig wurden sie im Lauf der Zeit, wie auch alle anderen Fabriken, umgebaut, vergrößert, modernisiert. Heute stehen sie leer und verfallen. Sie sind aber wichtiges Kulturgut und Beispiele für die Architektur aus 10 Jh. und müssen erhalten bleiben. Jedes dieser Gebäude ist einzigartig. Art des Hauses und Größe ist abhängig von der verfügbaren Wassermenge und Fallhöhe und auch vom Gelände und sogar von der Größe und Kraft des Müllers.

Aber auch wenn es um Gegenwart und Zukunft gehen soll, kann ein Blick in die Vergangenheit uns viel sagen. Wenn wir uns mit diesen alten Mühlengebäuden, als Zeugen unserer Vergangenheit, beschäftigen, können wir viel Wissen erwerben. Aber nicht nur die alten Gebäude haben uns die Menschen, die in unserer Heimat einst lebten, vererbt. Auch wie sie einst lebten, wie und womit sie bauten, können sie uns Heutigen sagen. Wir begegnen ihnen auch in Bräuchen, Ritualen und Festen, in ihrem traditionellen Handwerk, ihren Sagen und Geschichten, ihrem Wissen über Natur und Medizin, wie sie es von Generation zu Generation weitergegeben haben.

Leider sind fast alle diese Mühlbäche schon verschwunden. In unserem sehr flachen Weinviertel waren sie aber notwendig, um nutzbares Gefälle für die oberflächigen Wasserräder zu erhalten. In meiner elterlichen Mühle war der Oberlauf des Mühlbaches ca. 1 km lang und das ergab ein Gefälle für das Wasserrad, das 5 m Durchmesser und eine Breite von 2 m hatte und mit der Wassermenge der Schmida bis zu 20 PS Leistung ergab.

**Mühlen als Kraftorte und Mühlenbiotop.** Mühlen sind die letzten Oasen der Ruhe, der unverfälschten Natur. Hektisch und voller Unruhe fuhr ich oft auf meine „Mühlentour“, und ruhig und ausgeglichen kam ich zurück. So manche alte, halbverfallene Mühle meiner Heimat strahlt für mich die gleiche beruhigende Wirkung aus wie die Säulenreste antiker Tempel in Sizilien. Sollte diese positive Ausstrahlung nicht therapeutisch genutzt werden? Dazu muss man sich Zeit nehmen und die Mühle auf sich wirken lassen. Es wurde der Begriff „Mühlenbiotop“ geprägt. Dieser bezeichnet nicht nur die Mühle, sondern auch die Umgebung, in der eine Mühle funktioniert. Ein Mühlenbiotop hat eine Reihe von Elementen, aber immer spielen der Freiraum und die freie Zugänglichkeit eine große Rolle. Allzu lange hat man auf das Umfeld der Mühlen vergessen. Erst als bereits Vieles verloren gegangen war, begann man sich zu besinnen, dass es nicht reicht, nur die Mühle selbst samt ihrer Einrichtung zu erhalten und zu schützen. Untrennbar zur Mühle gehören der Mühlbach, das Müllerhaus, die Wirtschaftsgebäude und das landschaftliche Umfeld. All dies ist zu einem kultischen und sogar zu einem mystischen und auch romantischen Gegenstand geworden.

Um in unserer lauten und hektischen Zeit an Leib und Seele gesund zu bleiben, brauchen wir Hilfe. Wir suchen diese Hilfe etwa bei Sekten, zu denen der Zulauf steigt. Wir wählen





aus einem immer größer werdenden Angebot an Seminaren für fernöstliche Meditationspraktiken ...

*Wir haben aber vergessen, dass sich in unserer unmittelbaren Heimat starke Orte der Kraft befinden, die uns Ruhe, tiefe Gedanken, Einkehr, Inspiration, Gesundung geben können. Bloß aufsuchen müssen wir sie und ihnen Gelegenheit und Zeit geben, um wirksam zu werden.*

## **Dorfgemeinschaft Altersberg - Ein Dorf mahlt sein Korn**

*Dorfgemeinschaft Altersberg - Gemeinde Trebesing*

Bilder: Wallner Hannes

**Mitten im Ort errichtet die Dorfgemeinschaft Altersberg eine Mühle, die mit der Kraft der Sonne statt mit Wasser betrieben werden soll.**



[In Altersberg - Mühle errichtet: Ein Dorf mahlt sein Korn | krone.at](https://www.krone.at)

Das eigene Mehl fürs frische Brot zu mahlen, erfreut sich am Altersberg oberhalb von Trebesing großer Beliebtheit. „Doch die Mühle der Familie Laufenberger kann im Winter nicht betrieben werden, weil der Bach zufriert“, so Obmann Bernhard Burgstaller von der Dorfgemeinschaft: „Deshalb haben wir beschlossen, eine zweite Mühle im Dorf zu errichten.“ Dazu wurde ein alter Stadl abgetragen und im Ort neu aufgestellt. Unterstützt wurden die Altersberger dabei vom erfahrenen Zimmermann Ernst Thaler, der seit Jahren höchst erfolgreich alte Bauernhäuser, Troadkästen sowie Sennhütten, also Kärntner Kulturgut, rettet.

Thaler: „Die uralte Mühle habe ich vor acht, neun Jahren auf einem alten Bauernhof in Neuschitz abgebaut, weil der Dachboden ausgebaut wurde. Nun bin ich froh, dass sie hier eine neue Verwendung findet.“





[In Altersberg - Mühle errichtet: Ein Dorf mahlt sein Korn | krone.at](#)

Doch bevor hier Korn gemahlen werden kann, heißt es anpacken: Gut 150 Kilogramm wiegt jeder der beiden Mühlsteine, die unter Aufsicht von Mühlenspezialist Hans Egger aufeinander gesetzt wurden. Angetrieben wird die Mühle mit einem Elektromotor und Sonnenkraft. Vor der Dorfmühle wird auch ein Brotbackofen aufgestellt, wo die Altersberger gemeinsam Brot backen können. „Die Mühle soll ein neuer Treffpunkt im Dorf werden“, so Burgstaller.



[In Altersberg - Mühle errichtet: Ein Dorf mahlt sein Korn | krone.at](#)

Die Eröffnung ist für Herbst geplant, bis dahin gibt es noch viel zu tun.





## Wie in der Altersberger Dorfmühle eigenes Brot gebacken wird

In der aus altem Holz gezimmerten Dorfmühle in Altersberg wird Biokorn vermahlen und im angebauten Holzofen zu Brot gebacken. Das ganze Dorf lebt mit.



© WILLI PLESCHBERGER

*Michaela Burgstaller, Annelies Krall, Bernhard Burgstaller, Heinz Oberlerchner und Michael Koch bei der Dorfmühle*

Es ist ein wahres Schmuckstück geworden – die neue Dorfmühle in Altersberg (Trebesing). In Angriff genommen wurde sie von der Dorfgemeinschaft unter Obmann Bernhard Burgstaller und Stellvertreter Michael Koch. „Wir haben eine große Freude mit der Mühle. Einmal pro Woche erfolgt die Ausgabe des frisch gemahlene Biomehls aus Roggen, Weizen und Dinkel“, sagt Burgstaller, dessen Ehefrau Michaela gemeinsam mit anderen Brotbäckerinnen des Dorfes den angebauten Holzofen zum Backen nützt. Es ist die zweite Mühle im Dorf. Jene, die 2017 in Hintereggen eröffnet wurde, wird mit Wasser betrieben. In den Wintermonaten friert das Wasser ein und ein Teil des Bachwassers wird für die Beschneidung eines kleinen Skiliftes verwendet. Daher entstand die Idee zur zweiten, mit Strom betriebenen Mühle.

So kann das ganze Jahr über von Müller Heinz Oberlerchner frisches Mehl produziert werden. Nicht nur die 350 Ortsbewohner holen es ab, sondern Menschen aus dem gesamten Liesertal. Frisch gemahlene Vollkornmehl beinhaltet noch alle Inhaltsstoffe des Kornes. „Neu ist der mit Holz geheizte Ofen, der einmal pro Woche in der Früh beheizt wird und bis zum Nachmittag Hitze spendet. Von Brot über Weckerl bis hin zu Kuchen und Pizza kann alles gebacken werden“, sagt Burgstaller. Der Liesertaler Zimmermeister Ernst Thaler, der das überlieferte Handwerk beherrscht, verwendete das Holz eines alten Stadels und baute damit mit viel Liebe zum Detail die Mühle auf. Mühlenexperte Hans Egger ging ihm dabei zur Hand.



*Heinz Oberlerchner ist der Müller in der Dorfmühle © WILLI PLESCHBERGER*

[Trebesing: Wie in der Altersberger Dorfmühle eigenes Brot gebacken wird | Kleine Zeitung](#)

*Martina Pirker Teamleiterin Regionalredaktion Oberkärnten 9. Juli 2022*

Obmann-Stellvertreter: Michael Koch

Tel.: 0664 886 303 98

E-Mail: [michael.koch@hasslacher.com](mailto:michael.koch@hasslacher.com)

Gründungsdatum: seit 1947

Mitglieder: 161

## Die Kulturgeschichte des Mühlsteins

*Harald Marschner*

Über einen sehr langen Zeitraum hinweg waren die Mühlsteine das Herzstück der Mahlmühlen, das wichtigste Werkzeug des Müllers, bis sie durch die Erfindung der wesentlich leistungsstärkeren und wartungsfreieren Walzenstühle seit den 1830 Jahren – innerhalb von nicht einmal 100 Jahren – fast ganz zurückgedrängt wurden. In der Folge wurden auch nahezu alle Mühlsteinbrüche stillgelegt, von denen viele inzwischen längst vergessen sind. Die geringe Menge der heute noch beziehungsweise wieder benötigten Naturmühlsteine können einige sehr wenige Mühlsteinfabriken abdecken.

Zu den bedeutenden und erfolgreichen Mühlsteinproduzenten gehörte lange Zeit auch die 1872 gegründete Firma Fries, Burgholzer & Co in Perg, einer Stadtgemeinde in Oberösterreich (35 km östlich von Linz gelegen), wo sich bereits seit dem frühen 16. Jahrhundert „Mühlsteinbrecher“ nachweisen lassen. Anlässlich des 150-jährigen Bestehens des Unternehmens, das sich seit den 1920er Jahren der Putzherstellung und Dämmsystemen für die Baustoffindustrie zuwandte (<https://www.capatect.at/firmengeschichte>) und heute als Capatect Baustoffindustrie GmbH marktführender Spezialist für Vollwärmeschutz und die verputzte Fassade ist, veröffentlichte Harald Marschner das Buch „Die Kulturgeschichte des Mühlsteins“, in dem er auf gut 250 Seiten sein umfangreiches und über viele Jahre hin angesammeltes Wissen über die Mühlsteine und deren Bedeutung präsentiert. Dabei kennt der Autor sich in der Materie aller bestens aus, nicht nur, weil er seit den 1960er Jahren in der Geschäftsführung der Firma Fries, Burgholzer & Co tätig war, sondern auch Vorsitzen-



der des Vereins „Steinbrecherhaus“ ([www.steinbrecherhaus.at](http://www.steinbrecherhaus.at)) ist, der das – Österreich weit einzige – Mühlsteinmuseum in Perg betreibt.

Nach mehreren Grußworten, unter anderem von Karl Grammanitsch, dem Präsidenten der Österreichischen Gesellschaft für Mühlenfreunde, beleuchtet Harald Marschner, untergliedert in neun Kapitel, umfassend die Geschichte der Steinmüllerei und des Mahlens, wobei sich der zeitliche Horizont von der Steinzeit bis heute spannt. Die reich bebilderte Publikation, die sich ihrer Leserschaft in solider Aufmachung mit Festeinband und Fadenheftung präsentiert, erlaubt tiefe Einblicke in die unterschiedlichsten Perspektiven – von der Geologie über die Technik bis hin zur wirtschaftlichen und kulturellen Bedeutung des Mühlsteins in Vergangenheit und Gegenwart. Selbstredend, dass auch der Geschichte der Perger Mühlsteinbrecher und der Unternehmensgeschichte der Firma Fries, Burgholzer & Co jeweils ein eigenes Kapitel gewidmet sind.

Da es dem Autor, der sich auch als Landessprecher Oberösterreich in der Vorstandschaft der Mühlenfreunde Österreich (<https://www.muehlenfreunde.at/>) engagiert, ein besonderes Anliegen ist, dass die Mühlsteinkultur weitergetragen wird, stellt er auch das Mühlsteinmuseum Steinbrecherhaus vor, das inzwischen unter anderem über eine bedeutende Sammlung an Mühlsteinen verfügt, die eine Zeitspanne von 8.000 Jahren abdeckt.

Nach einem Überblick über die Mühlsteinfabriken in der Geschichte Österreich-Ungarns weist Harald Marschner darauf hin, dass „ja nach wie vor mit Mühlsteinen gemahlen“ wird, sei es im Haushalt oder in großen Bäckereien. Dabei sei der Bedarf an Mühlsteinen in Westeuropa und den USA bzw. Kanada „leicht steigend“, da zunehmend „gesundes Vollkornmehl“ nachgefragt werde. Am Ende seiner Ausführungen schreibt er sodann im Hinblick auf die Bedeutung der Mühlsteine: „Abschließend kann ich nur feststellen, dass der Mühlstein nach wie vor sehr lebendig ist, und in vielen Teilen unserer Welt das leistet, was er seit Jahrtausenden geleistet hat: ein ganz wichtiger Faktor für das tägliche Brot zu sein!“ (S. 223).

Ergänzt wird die ausführliche Darstellung durch die Wiedergabe wichtiger, in die heutige Sprache übersetzte Dokumente, darunter die „Privilegiumurkunde vom 30. November verliehen von Kaiser Rudolf II an die Perger Mühlsteinbrecher-Zunft“ und die „Zechordnung der Steinbrecher von Niederwallsee 1520“, sowie umfangreiche Literaturangaben, die nicht nur den aktuellen Forschungsstand dokumentieren, sondern auch leicht eine weitergehende Beschäftigung mit dem Thema ermöglichen.

Das mit einer Vielzahl hervorragender Abbildungen und einem soliden Anmerkungsapparat ausgestattete Buch erschien zwar anlässlich eines Firmenjubiläums, geht aber inhaltlich, räumlich und zeitlich sehr weit über das übliche Maß einer Firmengeschichte hinaus. Von daher kann man dem Autor zu seiner sehr informativen und äußerst kurzweilig zu lesenden „Kulturgeschichte des Mühlsteins“ nur herzlich gratulieren, zumal eine entsprechende Veröffentlichung bislang fehlte. Mühlenfreunde werden dieses Werk immer wieder gerne zur Hand nehmen.

*Anlässlich 150 Jahre Fabrik für französische, deutsche und künstliche Mühlsteine Fries, Burgholzer & Co. Eigenverlag. Perg 2022, 256 Seiten, Festeinband, 29 Euro, zzgl. Versandkosten, ISBN 978-3-200-08660-9*



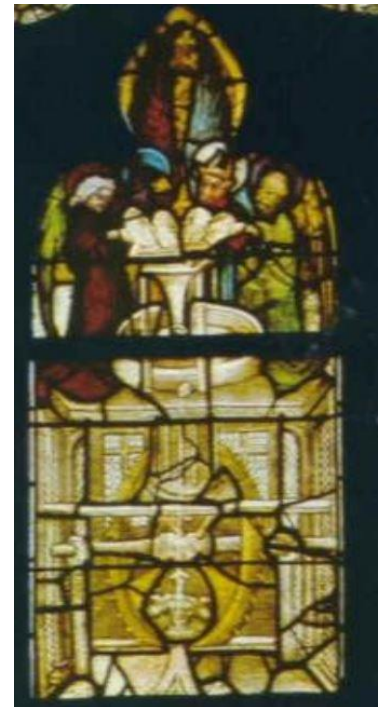


## Mühlen als Symbol der Wandlung

Heinrich Tinhofer

Eucharistische Mühlen, Hostienmühlen, mystische Mühlen und Sakramentsmühlen sind Kunstwerke (Reliefs, Bilder, Glasfenster), bei denen die Künstler die Mühle als Symbol für die Umwandlung von einem Wesenszustand in den anderen verwenden. So sollen der Wille bzw. die Worte Gottes, mit Hilfe der Mühlenmechanik, in etwas Neues umgewandelt werden, mit dem Ziel der Erlösung, Rettung, Läuterung usw. Bei den einzelnen Kunstwerken werden - unterschiedlich - Propheten, Evangelisten, Apostel, Jesus, Hostien usw. in das Geschehen einbezogen.

Die Absicht solcher Mühlendarstellung war, die auch heute noch geheimnisvollen Geschehen des Überganges: vom Alten zum Neuen Testament, bei Wandlung und Kommunion, bei Schuld/Sühne/Erlösung usw. den Menschen, die damals zu meist weder lesen noch schreiben konnten, intuitiv verständlich zu machen. Das Bild links zeigt das Hostienmühlfenster aus 1433, der Wallfahrtskirche Tamsweg in Salzburg.



(Bildquelle: Greta Mikos, Masterarbeit 2018, unipub.uni-graz.at/)

Das oben beschriebene symbolische Geschehen kommt bei den folgenden Hostienmühlen deutlicher zur Geltung



Das Bild links zeigt die „Mystische Mühle“ in der Basilika Sainte-Marie-Madeleine in Vécelay, Burgund in Frankreich, um 1140, die ein Kapitell schmückt.

(Bildquelle: gut-katholisch.de/geistliches/)

Burgund war zu dieser Zeit ein Herzogtum, das von den Kapetingern, einer Seitenlinie des französischen Königshauses, regiert wurde.

Das Relief veranschaulicht, wie der Prophet Moses das Korn (seiner Weisheit) in den Trichter der Mühle schüttet, während Paulus, als Vertreter des Neuen Testaments das Mehl, aus dem das Lebensbrot der Christen gebacken wird, in einem Sack auffängt. Das Kreuz in der Mitte des Mühlrades symbolisiert das Wirken Christus als Erlöser, dem diese Wandlung zu verdanken ist.



Ein plakatives Bild einer „Eucharistischen Mühle“ zeigt die Mettener Armenbibel (Biblia Pauperum), verfasst um 1414. Über allem schweben Gott und seine Engelwesen, die vier Evangelisten schütten Korn in den Trichter der Mühle, die Apostel treiben über ein Kamm- und Stockrad den Läuferstein. Der junge Jesus zeigt sich (als fleischliche Gestalt) am Ende dieses Vorgangs, den - gewandelt als Hostie - die Vertreter der Geistlichkeit in einem Kelch in Empfang nehmen.

Die Eucharistie (= Dankbarkeit/Danksagung, auch Abendmahl, Heilige Kommunion genannt) ist ein christliches Sakrament (heiliger Ritus). Sie bezieht sich auf das Abendmahl, das Jesus nach der Darstellung der Evangelien mit seinen Jüngern kurz vor seinem Leiden feierte, und wird als unblutige Vergewärtigung des Kreuzesopfers bzw. als Feier in Erinnerung an Jesu Tod veranstaltet.

Darüber hinaus werden bei der Eucharistie das Sterben und die Auferstehung Jesu Christi als Heilsereignis verkündigt. Jesus Christus ist dabei in der von ihm gegebenen Gemeinschaft gegenwärtig. Brot/Hostie und Wasser/Wein spielen dabei eine Rolle.



(Bildquelle: [pinterest.at/pin/mettener-armenbibel-](https://pinterest.at/pin/mettener-armenbibel-))



Armenbibeln, wie die aus Metten, waren Ausgaben, die nur einen Ausschnitt der biblischen Geschichten enthielten. Sie waren dadurch billiger, anschaulicher und handhabbarer als die Volltexte. Außerdem beinhalteten sie eine Art bildlichen „Interpreter“ zwischen dem Alten Testament und dem Neuen Testament.

Mit der Verbreitung von gedruckten Vollbibeln im 16. Jahrhundert verloren die Armenbibeln an Bedeutung und gerieten fast in Vergessenheit. Das Bild links zeigt die Hostienmühle im Münster zu Bad Doberan, erbaut im 15. Jahrhundert.

(Bildquelle: [dewiki.de/Lexikon/Hostienmühle](https://dewiki.de/Lexikon/Hostienmühle))





Diese Hostienmühle „verpackt“ (hier in Form der christlichen Ikonografie) die Transformation der vielen Glaubensdeutungen (symbolisiert durch Spruchbänder), und zeigt die vier Evangelisten symbolhaft als Mensch (Matthäus) - Löwe (Markus) - Stier (Lukas) und Adler (Johannes), wie sie mit ihren, von den Kirchenvätern ausgewählten, Schriften (das sind die Evangelien, ebenfalls als Spruchbänder symbolisiert) die Mühle beschenken.

Die vier Wesenseinheiten der Evangelisten stehen für die Eigenschaften Christus: majestätisch als Löwe, priesterlich als Stier, geistspendend als Adler und als menschengewordenes Wesen.

Die kurbelnden Apostel vollenden bzw. „produzieren“ die neue Schrift (Neues Testament als Spruchband), die von den Kirchenvätern Ambrosius, Hieronymus, Augustin und Gregor in einem Kelch aufgefangen wird.

Die Weiterverbreitung der neuen Weisheitslehre wird durch weitere Spruchbänder angedeutet.

Die Doberaner Backhausmühle, erbaut um 1280, wurde nach einem Brand 1979 im Jahr 2016 von der Stadt Bad Doberan mit Fördermittel des Bundes und des Landes Mecklenburg-Vorpommern revitalisiert. Neben der Schrotmühle treibt das oberflächliche Wasserrad einen Generator an.



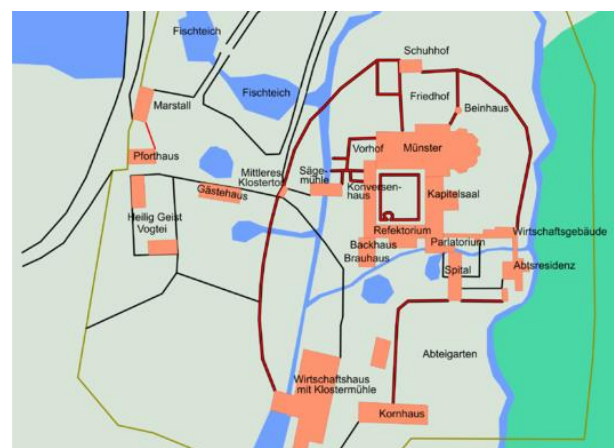
(Bildquelle: [muehlenverein-mv.de/](http://muehlenverein-mv.de/))

„Der Einbau der Schaumühle ist der erste Schritt der geplanten Revitalisierung der Backhausmühle, dem großen Wirtschaftshaus des Klosters, mit ehemals Speicher, Brauerei, Bäckerei und Mühle. Die Backhausmühle ist ein nationalbedeutendes Denkmal in dem ehemaligen Zisterzienserkloster Doberan.

“Zitat: <https://www.muehlenverein-mv.de/index.php?id=222&type=0>

Bei Ansicht des Plans der Klosteranlage Doberan ([commons.wiki, cc by Schiwago, 2007](https://commons.wiki, cc by Schiwago, 2007)) wird man an den berühmten Klosterplan (um 820) von St. Gallen erinnert, der neben dem Klostergebäude alle Wirtschaftskomponenten verzeichnet hat.

Der wesentlich jüngere Doberaner Plan beinhaltet jedoch bereits zwei wasserradgetriebene Mühlen (für Kornvermahlung und zum Brettersägen). Dadurch wird verständlich, dass im Doberaner Münster für die Allegorie der Glaubensgeheimnisse eine eucharistische Mühle dargestellt wird, weil Mühlen damals das Symbol für effektive Umwandlung (Korn zu Mehl) waren.







## Autorenbeschreibung: Dr. Helmut Walla

---

*Elisabeth Schöffl-Pöll*



Dr. Helmut Walla, geb. 1949 in Wien ist Sektionschef i. R. und beschäftigt sich seit mehr als 20 Jahren mit der Erforschung seiner Familiengeschichte. Sein besonders Interesse gilt sozial- und wirtschaftshistorischen Fragen, die für das Leben der Menschen in den für seine Recherchen relevanten Regionen des alten Österreich maßgeblich waren.

Besondere regionale Schwerpunkte seiner Forschungstätigkeit in (Süd-)Mähren und Wien. Der zeitliche Rahmen erstreckt sich vom 17. Jahrhundert bis ins Nachkriegswien um 1950. Die Ergebnisse seiner Recherchen finden sich nicht nur in einer Familienchronik, sondern haben auch Niederschlag in einigen speziellen historischen Abhandlungen gefunden. Thematische Schwerpunkte bilden vor allem das Mühlenwesen in der frühen Neuzeit und das Leben in Wien um 1900. Zu diesen Themen hat der Autor einige Vorträge gehalten, u.a. auch für Familia Austria.

## Der Müller als Freier

---

*Dr. Helmut Walla*

*Von unserem Mühlenfreund Dr. Helmut Walla bekam ich (Otto Schöffl) folgende Erklärungen:*

Den Müller als freien Unternehmer gibt es sicher erst nach 1848 nach dem endgültigen Wegfall aller Bindungen an die und Abhängigkeiten von der Grundherrschaft. Wenn wir vor dieser Zeit von Mühlenbesitzern sprechen, dann handelt es sich meist um Mühlenpächter. Üblicherweise wurden Mühlen nur auf Zeit verpachtet (z.B. 5 Jahre). Wurde einem Müller das Erbrecht verliehen, dann konnte er auch seine Mühle verkaufen, allerdings nur im Einvernehmen mit seinen Grundherren als Obereigentümer. Eine solche Erbmühle wurde auch „emphyteutische Mühle“ genannt. Ein Erbmüller konnte seine Mühle, wie schon der Name sagt, vor allem auch an seine Nachkommen vererben. Durch die Verleihung des Erbrechts wurde ein dem echten Eigentum schon sehr nahes Besitzrecht geschaffen.

Unabhängig vom (vor 1848 fehlenden) Status des freien Unternehmers hatte der Müllermeister das Recht, sein Handwerk auf eigene Rechnung zu führen, Gesellen einzustellen und Lehrlinge auszubilden. D.h. ein Müllermeister, der eine Mühle besaß, war immer selbständig. Damit war er wirtschaftlich unabhängig und vermögensfähig.

Müller waren Leibeigene wie die Bauern, deren Getreide er mahlte. Ein gewisser Sonderstatus des Müllers ist vor allem dadurch begründet, dass die seiner Mühle zugewiesenen Bauern bei ihm ihr Getreide mahlen mussten (Mühlzwang), und dass die Bauern im Rahmen ihrer Fronpflicht auch Arbeiten zur Erhaltung der Mühle und des Zufahrtsweges leisten mussten. Außerdem wurden Müller i.d.R. nicht zum Militär eingezogen. Müller waren üblicherweise auch vom Robot befreit.



Beim Begriff „Freimühle“ ist davon auszugehen, dass der Müller einer solchen Mühle von gewissen Abgaben, wie etwa dem Zehent befreit war (analog den Freibauern). Er konnte seinen Wohnort, seine Ehegattin oder seine Arbeitsverhältnisse selbst bestimmen. Dafür waren Freibauern oder Freimüller ihren Landesherren zu Kriegsdiensten und Steuerleistungen verpflichtet.

## Brot – Gesundheit und Geschäft

*Otto J. Schöffl*

Im Zeitalter der modernen Maschinen begann man vom Missbrauch der Naturgüter durch diese Maschinen zu sprechen. Man begann von den Schäden zu sprechen, welche die moderne Mühle der Volksgesundheit bereitete. Der moderne Mensch will mit jeder Mahlzeit nicht nur satter, sondern auch gesünder werden.

Die großen Industriemühlen verwendeten Walzen statt der Mühlsteine, Die Großeltern erzählten ihren Enkeln: „Als noch mit Steinen gemahlen wurde, wurde alles im Korn gemahlen, Kleie, Stärke, Keimstoff. Die Hochmüllerei entfernt das Beste. Kleie enthält Minerale und der Keim das Vitamin B1. Der Brotverbrauch nahm ab, man stürzte sich auf Gemüse, Früchte, Säfte. Vollkornbrot wurde mehr gegessen. Die Bäcker verbündeten sich mit den Chemikern. Diese brachten Weizenkeime ins Mehl, impften Hefe und Teig mit Vitaminen und mineralischen Salzen. Der wissenschaftliche Kampf zwischen Vollkornbrot und künstlich angereichertem Weißbrot ging weiter.

Ein weiteres Problem: **Die Hygiene des Brotes.**

Brot wurde gebacken wie schon im Altertum: In der heißen Bäckerstube wurden die Zutaten für das Brot händisch gemischt, geknetet, geformt. Der Schweiß ist der Begleiter der Arbeit und dieser tropfte in den Teig. Schweiß enthält Natriumchlorid, Harnstoffe, Milch- und Ameisensäure. Dies war Jahrtausende so und das Brot schmeckte gut.

Um 1920 haben die Maschinen den Backraum erobert und die menschliche Hand ersetzt. In Dörfern ernähren auch heute noch einige gute Bäcker die Menschen der Umgebung ausgezeichnet. In den großen Städten hat die Brotfabrik die kleinen Bäckereien verdrängt. So eine Brotfabrik kann tausende kleine Bäcker ersetzen.

Keine Menschenhand berührt das Mehl, der ganze Brotprozess ist mechanisch. Eine selbsttätige Waage wägt alle Ingredienzien ab. Einzeln in genauer Folge

gießt sie in eine Mischmaschine, wo diese das Gemenge so lange umherschleudert, bis die Masse die gewünschte Konsistenz und die korrekte Temperatur erreicht hat. Dann entlädt sich der Teig in eine große Mulde und diese wird in den Warmraum gefahren wo der Teig „aufgeht“. Nun rinnt der Teig zu den Wiege-, Schneide- und Verteilungsmaschinen. Nach





einer Kontrolle aller Teigstücke im „Prüfer“ entstehen im „Modellierer“ die Brotlaibe die jetzt auf die Backbleche kommen und schießen jetzt in die riesigen Öfen, wo Tag Pariser Bäcker von 1906 und Nacht 260 Grad Celsius herrschen. Nach dem Backen speit sie der Ofen aus, sie kühlen auf Gestellen aus und werden verpackt. Keine Menschenhand hat sie berührt und kein Mensch angehaucht.

Dies brachte aber ein großes neues Problem: den Verlust durch altgewordenes Brot. Die Fabrik weiß nicht, wie viel Brot heute gebraucht wird und niemand kauft altes, hartes Brot. Der Tagesverlust stieg bis um 25%.

### **Wohin kommt unverkauftes Brot?**

Ein Weg für viele Bäckereien und Supermärkte ist, die überschüssige Ware an **Dritte** weiter zu geben wie zum Beispiel an gemeinnützige Organisationen.

**Unverkauftes** Brot wird typischerweise entweder getrocknet, eingemaischt oder zu Brotsirup verarbeitet.

Übriggebliebenes Brot und Gebäck wird ebenso häufig zu Tierfutter weiterverarbeitet. Je nachdem wie groß der Betrieb ist, der die überschüssige Ware verkauft, sind die Abnehmer entweder regionale Landwirte oder gewerbliche Futtermittelhersteller.

**Bread Beer** - aus unverkauftem Brot: Das unverkaufte Brot wird getrocknet und zu Brotbrösmehl vermahlen, bevor es im Braukessel zu Wasser, Hefe, Hopfen und Malz zugefügt wird. Dort ersetzt es bis zu einem Drittel des Braumalzes und wird während dem Brauprozess zu vergärbarem Zucker umgewandelt. Das Resultat ist ein bernsteinfarbenes und geschmackvolles Spezialbier.

Aus Brot von gestern wird ein edler Brot Gin. Die Grundlage bilden Brotbrösel der Meisterbäckerei. Vom Brennmeister traditionell destilliert, entsteht so ein nachhaltiger Brot Gin. Der mediterrane Dry Gin schmeckt nach Wacholderbeeren, Limette und Rosmarin.

## **Mühlenexkursion 2023 – Burgenland & Steiermark**

### **7. – 9. Juli 2023**

*Hermine Schuch*

#### **1. Tag: Mühlen im Burgenland:**

**Waldmühle Kobersdorf** (Schaumühle)

**Schedlmühle in Lockenhaus** (produzierende Mühle), Besitzer Julius Schedl ist Obmann des Landesverbandes für Mühlenkunde und Mühlenerhaltung (Burgenland- Mühlenreise)

**Jostmühle** in Minihof-Liebau (Schaumühle im Naturpark Raab, von der Gemeinde renoviert)

**Abendessen:** Heuriger in der Nähe des Hotels

**Nächtigung** mit Frühstück: Dreilandhof in Loipersdorf bei Fürstenfeld





## **2. Tag: Mühlen in der Steiermark:**

### **Berghofermühle in Fehring**

(Getreide- und Ölmühle produzierend, Kleinkraftwerk),

### **Traussner-Mühle in Ehrenhausen – „Erlebnismühlerei“**

(Getreidemühle produzierend),

**Schiffsmühle Mureck**, Mittagessen und anschließend Führung,

**Ottersbachmühle in Wittmannsdorf** (vorbildlich restauriert - Schaumühle und Restaurant, ein Stockwerk bietet eine Kunsthandwerksausstellung #und bäuerliche Spezialitäten)

**Abendessen:** in der Ottersbachmühle

## **3. Tag: Sensenschmiede in Deutschfeistritz, (Schauschmiede mit Wasserrad)**

### **Mittagessen**

**Mühlenweg in St. Kathrein/Ofenegg,**

**Bauernmühle im Almenland** (mit Wasserrad)

### **Heimreise**

### **Unterkunft:**

Zimmerpreis Doppelzimmer: € 104,00 pro Nacht

Zimmerpreis Einzelzimmer: € 62,00 pro Nacht

Offene Details und Fahrtkosten werden noch bekanntgegeben.

**Anmeldungen** bitte bis 20. Juni 2023 (bis dahin werden die Zimmer freigehalten)

Hermine Schuch: unter 0650/3100590 oder per Mail [hermine.schuch@gmx.at](mailto:hermine.schuch@gmx.at)

### **Anmerkungen:**

Fahrt voraussichtlich mit einem 30 Personen Bus.

Zustiegsmöglichkeiten nach Anmeldungen: Retz-Hollabrunn-Stockerau, Wien, Wiener Neustadt, etc.

Die Führungen in den Mühlen werden wieder auf der Heimreise verrechnet.

Einige dieser Mühlen haben sich für den 1. Österreichischen Mühlentag angemeldet.



Johanna Mikl-Leitner  
Landeshauptfrau



Frau  
Elisabeth Schöffl-Pöll  
Waldweg 37  
2020 Hollabrunn

St. Pölten, am 18. Jänner 2023

LH-ML-SCH-261/005-2022

Sehr geehrte Frau Schöffl-Pöll!  
Sehr geehrter Herr Prof. Dr. Schöffl!

Vielen Dank für Ihre guten Wünsche und die wunderschönen Gedichte, damit haben Sie mir wirklich eine Freude bereitet.

Auch den Folder zur Mühlenakademie habe ich genau studiert und Sie können sich gewiss sein, dass ich Ihr großes Engagement für die Mühlen und deren Geschichte in Europa im Gedächtnis behalte. Ich bin dankbar, dass Sie sich für dieses wichtige Kulturgut einsetzen und es auch für die Zukunft bewahren.

Mit besten Grüßen





# 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 Windmühlen-Heurigen 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](http://www.agrarplus.at) \* [weinviertel@agrarpplus.at](mailto:weinviertel@agrarpplus.at)

## Programm

### FREITAG 8. September 2023

14.30 – 18.00 Uhr

Modul 5: „Mühlen-Produkte“

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

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

Tel.: 0664 734 154 19 [office@windmuehle.at](mailto: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](http://www.windmuehle.at)

Referent: Schulrat & Windmühlwart Rolf Schuch, 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](mailto: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](mailto:office@windmuehle.at)

Referent: Mag. Erich Broidl -Historiker

## **Anleitung für das Einsenden der Beiträge für „Glück zu!“**

---

*Dena Seidl*

1. **Sehr** gerne können **ALLE**, die die Mühlenzeitung lesen und einen Beitrag verfassen wollen, bei mir persönlich unter [dena@maer.at](mailto:dena@maer.at) Kontakt aufnehmen oder mich unter meiner Handynummer +43/ (0)676 616 919 4 erreichen.
2. Ich würde gerne am Beginn der Mühlenzeitung „ Glück zu!“ immer **1-3 Beschreibungen** von Mühlen hineinnehmen. Wenn ihr jemand kennt, der sich auf diese Weise vorstellen will, **bitte** redet/ schreibt ihn/ sie an!  
( ist auch eine super Werbung für die einzelnen Mühlen und für uns Mühlenfreunde sehr informativ. ( **Kontaktdaten** der Mühlen bitte immer angeben).
3. **Bitte keine PDF!** am besten Worddokument, damit ich die Dateien immer öffnen und bearbeiten kann ( Dateiname endet mit \_\_. docx, nicht \_\_ jps oder \_\_pdf)
4. Minimum ½ – maximal zwei A4 Seiten = reiner Text  
= ca. 150 - 700 Wörter bzw. ca. 800 – ca. 5000 Zeichen mit Leerzeichen
5. **Alle Fotos, Dateien, Betreffs** im Dateinamen einzeln **benennen UND** Bilder & Fotomaterial einzeln, separat schicken.
6. **Kein** Attachment/ Anhang über 8-10 MB schicken. Das heißt Bilder, Fotos bitte im druckfähigen Format komprimieren!
7. Keine Beiträge, Texte **ohne** Bilder, Foto schicken. (Wenn keine Bilder gefunden werden, sich mit mir in Verbindung setzten, dann versuche ich vielleicht Bildmaterial aufzustellen.
8. Wenn ihr Bilder, Fotos, Skizzen, Zeichnungen rund um das Thema Mühlen habt, schickt mir diese im **druckfähigen** Format **mit dem Namen** derjenigen/ desjenigen, der/die die Bildrechte hat.
  - a. Das ist **unabhängig vom Reaktionsschluss!**
  - b. So habe ich Bildmaterial für den Fall, dass es kein Foto gibt im **Peto**.
9. bei sehr aufwendiger Bild- und Textgestaltung **eventuell zusätzlich** eine PDF mit-schicken, damit ich weiß, wie ich alles platzieren soll.
10. **ALLE** Texte, Bilder müssen im **eigenen** Copyright entstehen, wenn wir „klauen“



können wir **rechtlich Probleme** bekommen und müssen **Strafen** bezahlen! Ich übernehme als Redaktorin **keine Verantwortung für die Quellen eurer Texte und Fotos!!!**

11. Bitte eure Texte **Korrektur lesen/ lassen** und das Rechtschreibprogramm einsetzen und keine Texte mit Rechtschreibfehler einsenden.

12. **Redaktionsschluss** für 2023:

- (28. Februar 2023- Erscheinung Anfang März)
- (31. Mai. 2023 – Erscheinung Anfang Juni)
- 31. August 2023 – Erscheinung Anfang September
- 30. November 2023 – Erscheinung Anfang Dezember

a. **bitte** einhalten.

b. Falls sich jemand aus irgendwelchen Gründen **verspätet**, bitte schickt eure Artikel **dennoch**, gebt mir aber **Bescheid**, dass noch ein Artikel kommt!



13. **Alle** Termine und Aktivitäten rund ums Thema Mühlen (nicht nur an Eva Klimek) sondern **auch mir Dena** schicken [dena@maer.at](mailto:dena@maer.at), damit wir alle informiert sind und viele Veranstaltungen besuchen können.

Das ist eine **super** österreichweite **Werbung** für eure Veranstaltung!

14. **Alle bisher entstandenen Vereinszeitungen** sind in unserer Homepage für Mitglieder unter <https://www.muehlenfreunde.at/information/vereinszeitschrift/#top> abrufbar. Viel Spaß beim Schmökern!

- **Danke** fürs aufmerksame Lesen dieser „Gebrauchsanweisung fürs Einsenden der Beiträge“ und für die **Erleichterung meiner Arbeit** als Redaktorin unserer Vereinszeitung „Glück zu!“
- Ich freue mich auf weitere schöne, informative, spannende, lustige, geistreiche Beiträge von **euch Allen**, die unserer Zeitungen zu einem wahren **Lesevergnügen** machen!

**Danke** euch allen! Eure Dena Seidl  
Erstellerin/ Redaktorin von „Glück zu!“  
[dena@maer.at](mailto:dena@maer.at), 0676/ 616 919 4, [www.maer.at](http://www.maer.at)

- P.S. Bei uns im Mühlenverein „*Mühlenfreunde Verein: Österreichische Gesellschaft der Mühlenfreunde ~ Herkunft – Zukunft*“ sind wir alle per Du. Ihr könnt mich gerne mit Du und mit Dena anreden und dürft euch nicht wundern, wenn ich/ wir das auch gerne tue/ tun..



## Müllers Poesie

---

*„Mühlen-Sagen aus dem Wein- und Waldviertel  
Otto J. Schöffl & Elisabeth Schöffl-Pöll*

### Räuberhauptmann Grasel in der Maissauer Mühle

Besonders malerisch, im tiefen Tal des Weitenbaches, liegt der Grünhof, eine ehemalige alte Mühle. Schon lange steht sie still. Die alten Maissauer können sich nicht mehr erinnern, sie wissen aber noch vom oberhalb der ehemaligen Mühle gelegenen Teich, und sie erinnern sich auch noch an das Wasserrad.

Der berühmte Räuberhauptmann Grasel (1790-1818) fand in diesem versteckt liegenden Grünhof einen Schlupfwinkel. Oft verbarg er sich mit seinen Kumpanen hier. Sie verbrachten die Tage mit Pläne-Schmieden und die Nächte mit Kartenspiel. Der damalige Maissauer Bürgermeister namens Zimmermann war oftmals ihr Spielpartner.

Als solcher konnte er die Räuberbande rechtzeitig warnen, wenn die Häscher gefährlich nahekamen.

### Humorecke

Hinter jedem Laib Brot steckt auch  
die tragische Geschichte von Getreide,  
dass es nicht geschafft hat,  
in Bier weiter verarbeitet zu werden.



Deutsche Sprache = schwere Sprache:  
Am Morgen – das Korn  
Am Abend – der Korn





## Termine -& Programmankündigungen

---

### Volksmusik im Perger Steinbrecherhaus

**Termine:**

Donnerstag, 22. Juni 2023 um 19 Uhr

Donnerstag, 6. Juli 2023 um 19 Uhr

Donnerstag, 20. Juli 2023 um 19 Uhr

Wo früher im Mühlsteinbruch hart gearbeitet wurde, treffen sich seit Jahren Jung und Alt zum gemeinsamen Musizieren!

**Ort:**

Mühlsteinmuseum Steinbrecherhaus

4320 Perg, Mühlsteinstraße 43

**Kontakt:**

Harald Marschner, 0664 1803253



### Heurigetermine in der Adam-Mühle

**Termine:**

15. Juni bis 18. Juni 2023

19. Juli bis 23. Juli 2023

23. August bis 27. August 2023

30. August bis 3. September 2023

Die fröhliche Stimmung ruft in die Wachau und die Adam-Mühle lockt mit unserem nächsten Heurigen.

**Ort:** Adam-Mühle

Appartements \* Wein \* Heuriger

Auf der Wehr 13, 3620 Spitz an der Donau

**Kontakt:** Familie Pölzer 0043 676 6338664

[kontakt@adam-muehle.at](mailto:kontakt@adam-muehle.at)

[www.adam-muehle.at](http://www.adam-muehle.at)

### Vortrag zum Thema Industrie-ArbeiterInnen

Mühlenfreund **Heinrich Tinhofer** hält am 23. Juni 2023, 19 h, im ehemaligen Ziegelerbeiterwohnheim in Kooperation mit dem „Kulturverein Museum Marienthal-Gramatneusiedl einen Vortrag anlässlich 220 Jahre Eröffnung des Wiener Neustädter Kanals.

**Datum** des Vortrags: 23.6.2023, 19 h,

**Thema:** UNIVERSUM IndustriearbeiterInnen,

**Ort:** Museum AG34-Haus, Leopoldsdorf, Schulgasse 15

**Eintritt:** € 9.-/ Kinder und Mindestsicherungsbezieher frei

**Anmeldung:** [post@leopoldsdorf.gv.at](mailto:post@leopoldsdorf.gv.at) oder tel. 02235 42436



Eine Gruppe von WissenschaftlerInnen rund um Marie Jahoda und Paul Lazarsfeld schaffte 1933 mit ihrer Erhebung über Massenarbeitslosigkeit eine weltweit beachtete Studie, die bis heute auf den Lehrplänen der einschlägigen Studienrichtungen steht und die es, 90 Jahre danach, immer noch in die Regale der Buchhandlungen schafft.

Ein Kuriosum ist, dass vor bald 150 Jahren, 1874, die Sozialdemokratische Partei in der Hofleithamühle im damals ungarischen Neudörfel gegründet wurde, genau dort, wo der Wiener Neustädter Kanal bis 1916 sein Speisewasser von der Leitha bezog.

Der Vortragende und Autor seines Buches über den Wiener Neustädter Kanal, Heinrich Tinhofer, nimmt die Gedenkjahre für die Periode 2022/24 zum Anlass, die sozialen Aspekte jener Menschen zu beleuchten, die in den einst riesigen Fabriken des Industrieviertels und bei der Holzaufbringung arbeiteten.

Die Verbindung zum Wiener Neustädter Kanal ergibt sich durch die den Kanal kreuzende Piesting und die Fischa-Dagnitz, die in der Fabrik von Marienthal Turbinen antrieben.



Der ehemalige Schiffskanal bildet die geographische Klammer zwischen den einzelnen Themen.

### **Internes Arbeitsmeeting**

#### **Zum Mühlentag 2023**

**Termin:** Mittwoch, 30. Juni 2023

### **Mühlenakademie 2023**

**Termine:** 8. und 9. September 2023

**Ort:** Windmühle Retz

### **Erster Österreichischer Mühlentag - Tag der offenen Mühlen**

**Termin:** Samstag, 14. Oktober 2023

**Informationen:** Es wird eine Sonderausgabe von „Glück zu!“ zeitnah erscheinen.