



VEREINSZEITSCHRIFT

„GLÜCK ZU!“

19. Ausgabe, Dezember 2023

Erstellt von Dena Seidl



Inhalt

Inhalt.....	2
Vorwort des Präsidenten.....	3
„Mühlenfreunde Österreichs“ auf Mühltour	4
Die Mühlsteinbrüche von Hyllestad.....	8
Feedback Mühltage der TeilnehmerInnen	9
Mehlerzeugung bei den Römern	15
Der europäische Mensch.....	16
Gib uns unser täglich Brot.....	17
Buchempfehlung Die Kulturgeschichte des Mühlsteins	18
Müllers Poesie.....	19
Müllers Poesie 2	20
Termine -& Programmankündigung	21

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

Karl Grammanitsch

Liebe Mühlenfreundinnen, liebe Mühlenfreunde!

1. Österreichischen Mühltage – ein Erfolg!

Wir können auf einen gelungenen Event zurückblicken – nicht weniger als rund 7000 Besucher waren gekommen, um unsere Mühlen in ganz Österreich zu besuchen. Von unseren Teilnehmern haben wir ein überwältigendes positives Feedback erhalten, die Besucher haben diesen „Tag der offenen Mühlen“ begrüßt und waren sehr interessiert. Zufrieden war man auch mit den Werbemaßnahmen im Vorfeld, ein begleitender Pressespiegel rund um das Ereignis hat dies auch bestätigt.



Für unsere Organisation galt erstmalig, diesen zu organisieren, wobei wir von allen Seiten Unterstützung hatten. Ein großes Dankeschön meinerseits an alle Landessprecher, an die Sponsoren und alle Helfer, die zum Gelingen beigetragen haben. Stellvertretend für alle möchte ich unserer Schriftführerin Eva Klimek ein ganz großes Lob aussprechen, sie hatte den „Löwenanteil“ zu erledigen – und hat dies ausgezeichnet gemacht!

Natürlich sind auch viele Anregungen eingegangen, speziell den Termin betreffend. In der letzten Vorstandssitzung haben wir dies behandelt mit folgendem Ergebnis:

- Der Termin im Oktober wird gecancelt, es soll in Zukunft jeweils der 1. oder 2. Samstag im Juni sein. Wir werden diesbezüglich alle Mitglieder gesondert befragen. Der Vorstand hat mehrheitlich den 2. Samstag im Juni empfohlen, entscheiden sollen aber die Mitglieder.
- Der Mühltage soll alle 2 Jahre stattfinden, somit dann erst im Juni 2025.
- Die Teilnehmer haben auch um zusätzliche Unterstützung in verschiedenen administrativen Belangen gebeten, wie beispielsweise bei der Veranstaltungsmeldung bei der jeweiligen Gemeinde. Auch hier wollen wir das Service für unsere Teilnehmer erweitern.

Ein zusammenfassender Bericht des Mühltages 2023 mit allen Teilnehmern ist auch in dieser Ausgabe unseres „Glück zu“.

Hauptversammlung 2024

Die Hauptversammlung 2024 wird am Wochenende von 25./ 26. Mai 2024 stattfinden. Am Samstag wird ein „Mühlensymposium“ abgehalten, wobei verschiedene Themen behandelt werden, aber auch Vorträge geplant sind. Das genaue Programm gibt es in der Ausgabe im



März 2024. Auch planen wir einen Informationsaustausch mit unseren befreundeten Vereinen aus Bayern und der Schweiz.

Um allen die Teilnahme zu ermöglichen, wurde ein zentraler Ort gewählt, St. Michael im Lungau. Vorgesehen ist ein Shuttledienst ab dem Bahnhof Bischofshofen.

Bitte um Reservierung dieses Termines!

Exkursionen 2024

Die alljährliche Exkursion führt uns diesmal in die Steiermark, nach Kärnten und Osttirol. Termin: 5. bis 7. Juli 2024. Genaueres im Blattinneren.

10-Jahres-Jubiläum

Unseren Verein gibt es offiziell per Bescheid nun seit 2013 – also heuer 10 Jahre. Wir können auf eine Erfolgsgeschichte zurückblicken und wollen dies auch bei unserer Hauptversammlung im Mai entsprechend feiern.

Vereinssitz

Die Vorstandssitzungen sollen weiterhin in der Getreidebörse in Wien stattfinden. Wir werden aber die Technik so weit verbessern, dass Zoommeetings auf Großbildschirm stattfinden, mit professioneller Ton- und Bildqualität. Damit wollen wir die Teilnahme für viele wesentlich erleichtern. Natürlich sollen auch regionale Termine eingeplant werden.

Ich wünsche allen noch ein besinnliches Weihnachtsfest und für das Jahr 2024 alles erdenklich Gute. Ich verbleibe mit den besten Grüßen und „Glück zu“

Euer Präsident Karl Grammanitsch

„Mühlenfreunde Österreichs“ auf Mühlentour

Hermine Schuch



In Burgenland und in der Steiermark

„Mühlenfreunde Österreichs“ auf Mühlentour im Burgenland und in der Steiermark



Bei der heurigen dreitägigen Exkursion erkundeten 26 Mühlenfreunde die Arbeitsweisen produzierender und historischer Mühlen. Am ersten Tag galt das Interesse dem Burgenland:

Waldmühle in Kobersdorf

Besitzer ist Norbert Pingitzer, der als Historiker, Autor, Sammler, immerzu auf Spurensuche in vielerlei Bereichen ist und auch begeistert nach alten, vergessenen Mühlen forscht. Die Waldmühle, die Fischteiche und der Badesee geben ein reiches Aufgabengebiet. Seine vielfältigen Interessen und Visionen brauchen viel Kraft und Zeit.

Er sammelt laufend Material für ein burgenländisches Mühlenbuch und wir dürfen gespannt und erwartungsvoll auf dessen Erscheinung warten.



Schedlmühle in Lockenhaus

Besitzer Julius Schedl und seine Tochter führten uns in zwei Gruppen persönlich durch die produzierende Mühle. Im Mühlenladen durften alle schnuppern und einkaufen. Müllermeister Julius Schedl ist auch Vorstand des burgenländischen Landesverbandes für Mühlenkunde und Mühlenerhaltung.

Es haben sich 10 Mühlen zu einem touristischen Highlight zusammengeschlossen. Unter dem Leitmotiv „Burgenländische Mühlenreise“ wird ein Streifzug durch die Welt der burgenländischen Mühlen geboten. Leitmotiv: Mühlen sind ein wichtiger Teil der österreichischen Volkskultur und die produzierenden Mühlen weisen heute den Weg zu mehr Genuss- und Lebensqualität.

Die Schedlmühle nimmt am 1. Öst. Mühlentag teil.



Berghofmüller Geist



Jostmühle in Minihof-Liebau

Auch hier erwartete uns eine herzliche Führerin und der Vizebürgermeister der Gemeinde im Dreiländereck. Die Schaumühle liegt im Naturpark Raab und wird von diesem verwaltet. Sie hat ein neues Wasserrad und ist eigentlich funktionsfähig. Es werden Kinder- und Kulturprogramme abgehalten.

Die Gemeinde hat sich durch unseren Besuch entschlossen am 1. Österreichischen Mühltage mitzuwirken. Danach bezogen wir unser Quartier in Loipersdorf bei Fürstenfeld im Dreiländhof.

Unser erstes Ziel in der Steiermark war die

Berghofermühle in Fehring

Wir durften gleich frühmorgens bei der Ankunft den ersten Platz beim Online-Voting der kleinen Zeitung mit dem Titel „Hervorragend steirisch“ mitfeiern und die Freude darüber miterleben.

Drei Schwestern führen mit großem Einsatz und vielen Ideen den Betrieb. Nach der Getreidemühle durften wir die Ölmühle besichtigen. Hier wird mit altherwürdigen Maschinen das berühmte steirische Kernöl erzeugt und kann bei der Führung auch verkostet werden. Im Schaukraftwerk an der vorbeifließenden Raab wird Strom für den Betrieb gewonnen. Ein sehr ansprechender Mühlenshop erfreut die Besucher. Auch diese Mühle nimmt am Mühltage teil.



Traussner-Mühle in Ehrenhausen

Müller Dieter Tatzl erwarb die Mühle 2016 von der Fam. Traussner. Neben dem Mühlengebäude befindet sich das Herrenhaus, in dem er die „Erlebnismühlerei“ eingerichtet hat. Hier sahen wir feinst aufbereitete Filme über das Getreide – von der Aussaat bis zur Ernte – den Ablauf der 4 Jahreszeiten - eine Zeitschiene der Mühlen von der Urzeit bis heute u. a. Im Shop konnten wir Erzeugnisse der Mühle erwerben. Die Mühle nimmt am 1. Mühltage teil.

Mittagessen gab es im Gastgarten der

Schiffsmühle Mureck

Die Schiffsmühle an der Mur ist die einzige verbliebene in Österreich. Diese schwimmenden Mühlen prägten über Jahrhunderte die Uferlandschaften großer Flüsse. Sie waren durch Hochwasser mit großen Treibholzmengen und Eisschollen im Winter großer Gefahr ausgesetzt.





Ottersbachmühle in St. Peter am Ottersbach

Hier konnte erlebt werden, was aus einem, schon dem Verfall preisgegebenen Mühlengebäude werden kann. Besitzer und Baumeister Ing. Rudolf Strohmaier erzählte persönlich von allen Mühen und Hindernissen bei der Restaurierung des Mühlengebäudes. Mit einem Innovationspreis und dem Holzbaupreis wurden die Anstrengungen gewürdigt.



Die Familie führt in dem heimeligen Gebäude ein Restaurant. Die alten Mühleneinrichtungen sind mit Schautafeln beschildert, dadurch wird ein Stück Müllertradition vor dem Vergessenwerden bewahrt. Das Obergeschoß beherbergt einen Kunsthandwerksmarkt und -ausstellung.

Das Interesse am dritten Tag galt der

Sensenschmiede in Deutschfeistritz

Sie wird als Schauschmiede geführt, die mit einem riesigen Wasserrad angetrieben wird. Mit Hilfe von Feuer und Wasser kann das Entstehen eines früher ganz wichtigen Erntegerätes erlebt werden. Bei der Führung läuft das große Wasserrad, Eisen wird glühend gemacht und die Hämmer werden in Betrieb gesetzt. So können die Besucher das Entstehen einer Sense eindrucksvoll miterleben.

Den Abschluss mit Mittagessen beim Karlwirt bildete der

Mühlenweg in St. Kathrein am Ofenegg

Seniorchefin Frau Anneliese Häusler führte uns auf eine Wanderung durch den Wald, wo 2 Mühlen am Bächlein vorbildlich erhalten werden und eine weitere als verfallendes Mühlendenkmal das Schicksal unzähliger kleiner Bauernmühlen ins Gedächtnis ruft.



Die Gesellschaft der Mühlenfreunde möchte mit den jährlichen Exkursionen viele Gleichgesinnte kennenlernen und anderen Mühlenbesitzern und aktiven Müllerinnen und Müllern über die Schulter schauen. Dadurch wurde das Interesse für den 1. österreichweiten Mühlentag am 14. Oktober verbreitet und geweckt.

Herzlichen Dank an alle Müllerinnen, Müller und Mühlenbesitzer, die uns so herzlich aufgenommen haben und diese Mühlentour zu einem besonderen Erlebnis werden ließen.

Auf der Fahrt konnte **Karl Hager als Mühlensprecher für die Steiermark** gewonnen werden. Ganz spontan wurden mit ihm Pläne für die nächste Reise gesponnen, mit deren Umsetzung er sofort begonnen hat. So kann die Ankündigung und Ausschreibung schon jetzt erfolgen.





Die Mhlsteinbrche von Hyllestad

Harald Marschner

Im Sommer 2023 haben meine Frau und ich die berühmten, norwegischen Mhlsteinbrche in Hyllestad am äußeren Sogne Fjord besucht. Hier wurden seit dem 8. Jhdt. in der Wikingerzeit bis in die 1930er Jahre Mühlsteine aus dem sehr gut geeigneten Gestein, einem Granat-Glimmerschiefer (Kyanit-Granat-Muskovit Glimmerschiefer), abgebaut.

Die Geschichte der Mhlsteinbrche ist sehr gut dokumentiert und historisch aufgearbeitet. Das Freilichtmuseum Kvernsteinsparken präsentiert sehr anschaulich die Gewinnung, die Bearbeitung und den Vertrieb der Mühlsteine. In einem einstündigen Rundweg erfährt man an 14 Stationen sehr viel Wissenswerte über die Mühlsteine.



In der Wikinger Zeit wurden zahllose Handdrehmhlen produziert. (Bild <) Mit der Christianisierung Norwegens im 11. Jhdt. begann die Zeit der Wassermühlen. Die Produktion der viel größeren Mühlsteine ging dann in die Verantwortung von Klöstern und der Stadt Bergen über.

Den Versand der Mühlsteine (Bild >) organisierten die Kaufleute von Bergen, das per Schiff nur wenige Stunden entfernt liegt.



Entlang des Fjords stößt man immer wieder auf Vorkommen des Granat-Glimmerschiefer. Es heißt, dass in der 1300-jährigen Geschichte an die 370 Steinbrüche auf eine Fläche von 27 km² aufgeschlagen wurden. Im Freilichtmuseum, das sich über mehr als 50 Hektar erstreckt, stößt man auf mindestens 20 größere und kleinere Brüche, in denen die typischen Abbauspuren zu sehen sind. Ähnlich wie in Perg wurden die Mühlsteine direkt aus dem Felsen herausgehauen. Die Mhlsteinhauer orientierten sich genau an der Schichtung bzw. deren Neigung im Felsen. Die Schichten mussten parallel und waagrecht zueinander laufen, um geeignete Mühlsteine zu gewinnen. (Bild 4 und 5) Das ist auch der Grund, warum an so vielen verschiedenen Stellen abgebaut wurde, denn jede Störung der Schichtung erhöht die Bruchgefahr der Mühlsteine. Man war immer auf der Suche nach der idealen Schichtung.

Der Transport der Mühlsteine im Gelände erfolgte mit Schlitten, die von Pferden gezogen wurden, oder starken, Y-förmigen Astgabeln, auf der ein Stab montiert war, um den Mühlstein im Auge zu fixieren. Diese konnten von 2 Mann gezogen werden. (Bild >)





Mühlsteine aus Hyllestad wurden in Skandinavien bis Haithabu im heutigen Schleswig und den auf den Inseln des Nordatlantiks verwendet. Haithabu war in der Wikingerzeit eines der bedeutendsten Handelszentren in Nordeuropa. Südlich von Haithabu dominierten die Mühlsteine aus der Eifel.

Die Hyllestad'er Mühlsteine waren ein beliebtes Frachtgut und nebenbei waren sie doch auf

Grund des hohen Gewichtes sehr gut als Ballast geeignet. So ist es auch kein Wunder, dass bisher 18 Wracks an der norwegischen Westküste gefunden wurden, deren Ladung aus Mühlsteinen bestand.

Eine dieser Ladungen wurde geborgen und befindet sich im Museum. (Bild >)



Feedback Mühlentag der TeilnehmerInnen

MÜHLEN GASTEINER HÖHENWEG, SBG

Glück Zu Eva !

Leider kann ich keinen Strauß Blumen überreichen, ich kann Ihnen nur herzlich für Ihre Arbeit danken! Gestern (2. November) machte ich die letzte von über 50 Führungen an meinen Mühlen, es war eine Gruppe aus Belgien, ab April konnte ich sicher über 500 Besucher begrüßen darunter zu meiner großen Freude das Ehepaar Schöffl ! Noch bevor es den Verein der Mühlenfreunde gab hat mich bereits Frau Theresia Bergmann mit Mühlenfreunden besucht! besondere Freude bereitete mich der Besuch von Gerhard Trumler, Ansgahr Rahmacher und das Ehepaar Fritze um nur einige zu nennen . (Rahmachers Film hat schon knapp 140000 Aufrufe !

Der 14 Oktober war einer der schönsten Herbsttage, meine am in 1000 m. liegenden vielbegangenen Höhenweg zwischen Bad Hofgastein und Badgastein werden immer bewundert ! aber am 14. Oktober war es außergewöhnlich ! ich wurde schon im Vorfeld angesprochen, das muss am sehr ansprechenden Plakat gelegen haben . Ich habe auch den Backofen neben der Mühle angeheizt meine Frau hat den Teig gemacht . Das Backen will ich sicher beibehalten . Ich war 6 Stunden an den Mühlen dabei konnte ich sicher weit über 100 Besucher begrüßen .

Ich bin sicher wieder beim nächsten Mühlentag dabei, ein Termin in der warmen Jahreszeit könnte für mich ein Vorteil sein ! heute am 3. Nov liegen an meinen Mühlen 15 cm Schnee ! deswegen schicke ich ein Bild wie meine Mühlen im April aussehen können ! Ein herzliches Ich hoffe ich kann bald bei einem Treffen dabei sein.

Glück Zu an alle, Euer Michael Lindebner - Bad Hofgastein



BAUERNMÜHLE MÜHLEN, STMK

In Steiermark Heute wurde ein Beitrag über die Bauernmühle in Mühlen gesendet. Es waren ca. 600. Besucher, trotz der großen Konkurrenz eines Wiesenmarktes in nächster Nähe! Mit diesem Ergebnis waren wir sehr zufrieden. Meine Schätzung war ca. 500 bis 800 Besucher. Der Zeitungsartikel schlägt hohe Wellen, auch der ORF hat sich schon gemeldet und noch nochmals für das Kommen bedankt! ORF Steiermark war vom ganzen Ambiente total begeistert.

Mit bäcker- u. müllerischen Grüßen Hager Karl

HAMMERSCHMIEDE ST. ANNA VILS, TIROL

Bei uns in Vils war das Wetter nicht besonders. Es waren eher wenig Besucher. Wir hatten ca. 30 Besucher mit insgesamt 6 Führungen. Die Werbung war gut. Wir haben ja sowieso die Hammerschmiede jeden Mittwoch Nachmittags von Mai bis Oktober geöffnet.

Herzliche Grüße Reinhold Schrettl, Kulturverein VilsArt

STADLERHOFMÜHLE ANNABERG, NÖ

Der erste Mühlentag ist geschafft, Danke für die wunderbare Organisation. Für uns hat es sehr gut gepasst, die Plakate zum Runterladen waren sehr praktisch, Danke! Das Interesse, besonders der regionalen Bevölkerung war überschaubar bis mäßig, obwohl wir in der Umgebung die einzige laufende, wenn auch kleine Privat-Bauernmühle sind. (etwa 50 Besucher). Für uns war es ein guter Ansporn wieder alles in Schwung zu bringen und die Mühle einen ganzen Tag laufen zu lassen. Vielen Dank!

Mit besten Grüßen, Veronika Wagner- Pesendorfer

GUGGENBERGER MÜHLE NÖ

wir erlebten den Mühlentag sehr positiv. Es gab viel Interesse (an die 300 Besucher) und positive Stimmung beim Besichtigen der Mühle und anschließendem gemütlichen Beisammensein. Eure Organisation und Werbung waren sehr professionell. Kleine Verbesserungsvorschläge: Öffnungszeiten auf Flyer drucken; Frühjahrstermin wäre für uns besser, da Sommer und Herbst wegen Ernte sehr arbeitsintensiv sind. Danke für euren großen Einsatz!

Liebe Grüße Maria und Josef Guggenberger

ERLEBNISMUSEUM ANZENAUMÜHLE BAD GOISERN, OÖ

anbei die Kurzinfo über unseren gestrigen Tag: Es kamen ca. 150 Besucher, Führungen machten Bettina und Ronja (Ferialpraktikantinnen) ,Schaubrotbacken 65 Stück Brot, Handwerksmarkt, 17 Aussteller mit verschiedene Produkte, musikalische Umrahmung durch Matthias auf der Ziehharmonika und der Tanzmusi der Bürgermusikkapelle Bad Goisern, Schnapsverkostung, Schmankerl (Bauernkrapfen, Pofesen; Öpföradln) Das Resümee war überwältigend.

Liebe Grüße Barbara Altenberger



FURTHMÜHLE PRAM OÖ

Unser Kurzbericht vom 1. Österreichischen Mühlentag:

Wir konnten ca. 50 Besucher begrüßen. Die von uns angebotenen Führungen durch das Mühlengelände wurden sehr gut angenommen. Die Bewerbung von Seiten der Mühlenfreunde war ausgezeichnet.

Kulturverein Furthmühle Pram

SCHRATTENBERGMÜHLE NÖ

In der Schaumühle Schrattenberg hatten wir 13 sehr interessierte Besucher, tlw. mit ca. 100 km Anreise. Vom Mühlentag erfuhren alle vom ORF. Aus der näheren Umgebung war der Andrang gering, da wir erst vor 4 Wochen im Rahmen des „Tag der March-Thaya Museen“ geöffnet hatten. Besuch erhielten wir von einem Reporter der NÖN- vielleicht gibt es einen Bericht. Organisatorisch war ich gut betreut.

LG Hans Thiem

Schober Mühle - Sozialtherapeutische Wohngemeinschaft Roseldorf

Die Veranstaltung zeigte ein Erfolgskonzept. Ab 10.00 Uhr kamen Menschen, um die Mühle zu besuchen. Sie wurden von einem „Mühlenkind und zertifizierter Mühlenmeisterin namens Sonja Kirchner durch die Mühle geführt. Aber erst um 21.00 verließen die letzten Besucher, darunter Weinbaupräsident und Musiker Reinhard Zöchmann und die Journalisten Franz Enzmann und Romana Schuler, das historische Gebäude. Der Schweinsbraten und die Pizza aus dem selbst gebauten Holzbackofen lockte zahlreiche Gourmets an, 180 Portionen – dann war der Schweinsbraten gegessen. Höhepunkt war die Musikkapelle Roseldorf, die das Mühlengespräch von Mühlenprofessor Otto J. Schöffl einleitete und umrahmte. Ganz Roseldorf hatte sich auf die Beine gemacht, auch Vizebürgermeister Hinteregger war erschienen wie auch die Schlossbesitzer Dr. Schubert aus Schrattenthal, Künstler Franz Maxera aus Alberndorf und das Ehepaar Dr. Mattes aus Pulkau, die ebenfalls in einer Mühle wohnen.

Glück zu! Elisabeth Schöffl-Pöll

STEINBRECHERHAUS PERG OÖ

der Mühlentag im Steinbrecherhaus ist gut gelungen, wir konnten an die 70 Besucher begrüßen, darunter viele Kinder. Auffällig war, dass viele "Nicht"-Perger gekommen sind, sogar ein Ehepaar ist extra aus Wien angereist! Mit der Öffentlichkeitsarbeit in OÖ bin ich auch zufrieden, abgesehen von vielen Artikeln in den regionalen Medien, haben die OÖN, das Fernsehen ORF-OÖ berichtet, im ORF Radio wurde der Mühlentag in der Volksmusiksendung angekündigt. Der Fernsehbericht in "OÖ heute" über die Katzensteiner Mühle am Donnerstag hat zu einem richtigen Ansturm in Weyer geführt! Ich hoffe, dass auch die anderen Teilnehmer gute Besucherzahlen nennen werden. Was wir in der Öffentlichkeitsarbeit nicht thematisiert haben, war der Tag des Brotes. Ob wir das hätten tun sollen, kann ich nicht beurteilen.

Beste Grüße Harald Marschner



LANGER MÜHLE NÖ

Bei uns war es ein sehr erfolgreicher Tag, der von unseren Gästen sehr gut angenommen wurde. Wir haben viele positive Rückmeldungen von unseren rund 1000 Gästen bekommen!

ZENSENMÜHLE SBG

unser Fest letzten Samstag war ein voller Erfolg !! Über den ganzen Tag schätzen wir eine Besucherzahl von etwa 200 Personen. Von RTS (Regional TV Salzburg) wurde ein kurzer Fernsehbeitrag gedreht, der seit gestern Abend eine Woche lang gesendet wird. Da kaum jemand von euch diesen Sender empfangen wird, schicke ich euch den Link für das Internet. <https://www.rts-salzburg.at/clip/durch-die-200-jahre-alte-zenzenmuehle-rieselt-wieder-mehl/> Liebe Eva, wenn ich dich bitten darf, diese Nachricht an deinen Verteiler der Mühlenfreunde weiterzuleiten.

Peter Moser – Tamsweg

ENGELHART MÜHLE NÖ

Die genaue Besucherzahl können wir leider gar nicht nennen, aber es waren bestimmt um die 250 Personen da. Mit so einem Ansturm hatten wir nicht gerechnet! Und etliche sind bestimmt nach einem kurzen rein schauen wieder verschwunden, weil wir gar nicht die Zeit hatten sie alle persönlich zu begrüßen und in ein Gespräch zu verwickeln. Im Großen und Ganzen kann man sagen, dass es ein großartiger Tag war! Mein Vater hat sich sehr über so viel Interesse gefreut und ich in seinen Erzählungen richtig aufgeblüht. Wir haben auch schon Anfragen von Personen, die heuer nicht kommen konnten, ob es nächstes Jahr wieder diese Veranstaltung gibt. – Also aus heutiger Sicht sind wir sicher wieder dabei!

Verbesserungsvorschlag hätte ich auch: Bitte nächstes Jahr im Prospekt statt der Mailadresse die Öffnungszeiten angeben! Da jede Mühle andere Öffnungszeiten hat, ist es für die Besucher schwierig sich diese zu merken. Wenn das im Prospekt schon drinsteht, können sie ihn mitnehmen und nachschauen. Ein paar Prospekte mehr wären auch schön, aber nicht unbedingt ein Muss. – Im Großen und Ganzen sehr gut organisiert! Dafür danke ich Dir und dem ganzen Team!!!

Eine kleine Anregung hätte ich noch (ein großes Anliegen meines Vaters): Könnt Ihr nicht versuchen, die noch aktiven Mühlen etwas mehr einzubinden. (auch wenn sie nicht Mitglieder im Verein sind!) Dadurch bekäme es noch mehr lebendigen und weniger Museums-Charakter!

Vielen Dank und ganz liebe Grüße aus der Engelhart-Mühle Friederike

HASLAU- PFAFFENLEHNERMÜHLE, YSPERBACH- AUBAUERNMÜHLE NÖ (6 Fotos)

Ich fasse nun das Feedback der Besucher für die Pfaffenlehnermühle, Haslaumühle, Ysperbachmühle und Aubernmühle zusammen. Der Großteil der Besucher waren über 50 Jahre und zeigten großes Interesse an alten Mühlen. In der Ysperbachmühle dürfte an diesem Tag eine Schulklasse die Mühle besucht haben. Ich selbst musste bei den Führungen in der Haslaumühle feststellen, dass die Besucher einiges an Wissen mitbrachten. Da ich in der



Haslaumühle auch noch einen alten Muffelofen zur Bestimmung der Mehltypen habe, war dies für die Besucher besonders interessant. Der Großteil wusste nicht, was die Mehltypenbezeichnung (W 700 oder R 960) tatsächlich bedeutet. Um das Alter der Besucher zu senken, werde ich nächste Jahr versuchen die Schulklassen in den umliegenden Gemeinden zu Mühlenbesichtigungen einzuladen.

Hans Wagner

ROSENFELLNER MÜHLE NÖ

Unser Feedback zum Mühlenfest: unser Mühlenfest war ein sehr guter Erfolg, wir hatten ca. 500 Besucher, (ca. 160 Besucher waren bei unseren Stündlichen

Mühlenführungen dabei.) Mehr Werbung, wir haben viel Eigenwerbung gemacht – Flyer, Plakate, Instagram. Termin vielleicht besser im Juni.

Mit freundlichen Grüßen/ best regards, Eva Schwödiauer- Mühlenladen

MARKTMÜHLE GAUNERSDORF Ulf Brix NÖ

Wir in der Marktmühle Gaunersdorf, alter Name für Gaweinstai, haben fast 100 Besucher begrüßen können. Die meisten Leute waren uns bekannt oder Freunde, die wir persönlich eingeladen hatten. Früher, vor Corona, haben wir bis zu 4x im Jahr „ Jazz in der Mühle „ organisiert. Diese Freunde haben sich über einen offenen Mühltage gefreut. Wenig andere Gäste waren das 1.mal in der Mühle. Der Müller Arch. Ulf Prix hat Führungen gemacht und 2 unserer Freundinnen haben ihn dabei abgelöst. Insgesamt waren es etwa 14 Führungen durch die Mühle und die alten Arkaden. Die Schwestern Eva Zierler und Sissi Berg haben uns mit Ziehharmonika und Gesang überrascht und das Fest verschönert. Ein Fotobuch über diesen besonderen Mühltage wird folgen.

Müllerin und Müller Rika van Kelst und DI Ulf Prix

WEIGMÜHLE Kärnten

Der Mühltage ist bei uns, dafür dass es das erste Mal war gut gelaufen. Die Besucheranzahl war bei den Personen, die wegen des Mühltages gekommen sind ca. 60 Personen. Die Gäste, die wir sonst hatten wurde der Mühltage erklärt und nahmen ebenfalls bei Führungen teil. Wir hatten ca. 9 Führungen von 3-10 Personen je Führung. Die Abendveranstaltung war ein guter Erfolg. Foto im Anhang. Ca. 40 Personen Zuseher. Mögliche Sitzplätze 60. Der gesamte Tag war jedoch trotz der sehr guten und intensiven Werbung überschaubar. Wir hatten für die Abendveranstaltung ebenfalls noch zusätzliche Werbung in den Tips, Gemeindeinterne Zeitung etc. gemacht. Da ich kein Facebook oder Instagram habe und auch nicht haben werde, konnte ich auf diesen Medien nichts nachverfolgen. Mit genügt Whats app Ich habe im Status Werbung gemacht. Verbesserungsvorschläge habe ich keine, da es für uns OK war.

Viele Grüße und danke für die Organisation. Winkler Anton- Weiglmühle



LEDERERMÜHLE, OÖ

Tolle Werbung, welche Sie mit Ihrem Team für den Mühlentag gemacht haben! DANKE! Grundsätzlich ist der Mühlentag bei uns gut angenommen worden. Wir waren eine Station der historischen Markt-Wanderung in St.Oswald b.Fr. und hatten ca. 70 Personen, die das Museum besucht hatten. (Unser zweites Museum - Kirchenhäusl- Museum - im Ort hatte heuer die 30-Jahr-Feier). Mir persönlich wäre ein Sonntag im Mai, Juni oder Aug. lieber, da unsere Mühle ein Freilichtmuseum ist und die Wahrscheinlichkeit, dass es bei uns im nördl. Mühlviertel im Okt. schon frisch sein kann hoch ist. Unsere Nebenveranstaltungen, welche wir schon hatten, finden grundsätzlich im Freien statt.

Freundliche Grüße, Marktgemeindeamt St. Oswald b. Fr.

EBERL SÄGE NÖ

Der 1.österreichische Mühlentag am 14.10.2023 wurde vom Verein der Mühlenfreunde mit österreichweit 61 teilnehmenden Mühlen organisiert. Daran hat auch die Säge-Mühle Eberl in Thaua teilgenommen. Hier fanden sich in Lauf des Tages insgesamt über 40 Besucher (9 vormittags und 32 nachmittags) ein, die aus Wien, Weinviertel und Waldviertel aber auch aus dem Ort und von Nachbargemeinden kamen. Die Mühle und das Sägewerk mit den Grundstücken dazu sind seit rd. 150 Jahren im Familienbesitz. Urkundliche Erwähnungen von einschlägigen Tätigkeiten und Geschichten an diesem Ort reichen über 300 Jahre zurück. Die Führungen von etwa 1 Stunde gingen erst durch die noch weitgehend ursprünglich erhaltene Mühle samt Einrichtungen, wie sie bis 1955 vom Vater des jetzigen Eigentümers Walter Eberl noch betrieben und hinterlassen wurde. Dann ging es zum angrenzenden noch fallweise im Betrieb befindlichen Sägewerk mit Vollgatter, Kappsäge und Doppelbesäumer sowie Förderanlagen im Obergeschoß. Das sehenswerte Antriebs-Kernstück ist ein ca. 5 m großes mittelschlächtiges Holz- Wasserrad (Bauart Zuppinger), welches mit zugehörigem aufrechtem Wasserecht am Thauabach angetrieben wird. Das urtümliche Kammrad dazu und die Transmissionen über mehrere Wellen und Riemenscheiben im Untergeschoß sind ebenso noch funktionsfähig. Hier ist auch ein separater Elektromotor zur Ökostromerzeugung angeschlossen. Ein Dieselmotor dient als Antriebs-Verstärkung für das Vollgatter und bei wasserarmen Zeiten. Die übrigen Nebenmaschinen werden elektrisch angetrieben. Zuletzt ging es zur zugehörigen Wehr etwa 50 m oberhalb am sog. Altbach. Diese wurde auch kurz in Betrieb genommen und der Wasserdurchlauf beobachtet. Nebenbei war noch die insgesamt 90 kW große Photovoltaikanlage auf den Betriebsdächern zu besichtigen, mit mehreren Wechselrichtern dazu und einem Stromspeicher. Dabei wurden auch verschiedene Aspekte der Möglichkeiten und Nutzung Erneuerbarer Energien sowie deren Ausbau angesprochen und diskutiert. Die Besucher unterschiedlichen Alters waren bei den Erläuterungen zur Funktionsweise und Handhabung der Anlagen sehr interessiert und aufgeschlossen. Den Abschluss genoss man dann mit geselligem Beisammensein mit Brötchen und Getränken bei schönem Wetter am Mühlenvorplatz.

Thaua, Ing. Mag. Walter Eberl



MÜHLENVEREIN MARIA LUGGAU, KTN

Nächstes Jahr machen wir gerne mit beim Österreichischen Mühltage. Heuer ist es leider nicht ausgefallen, aber wir hatten bei unserem Mühlenfest am 13. August und auch sonst viele Besucher. Liebe Grüße aus dem schon sehr herbstlichen Lesachtal

Brigitte Lugger, Schriftführerin

Mehlerzeugung bei den Römern

Otto J. Schöffl

Die praktischen Römer verbesserten die Handmühle ganz bedeutend. Ursprünglich war wie bei allen Bauernkulturen die Frau die „Müllerin“. Mit Handmühlen stellte sie aus „siligo“, der nahrhaften Weizensorte, das Mehl für die Ihren her. Als die Römerin dann Dame wurde mit Dienerinnen und Sklaven, lernte sie sich zu pflegen wie die Damen des Ostens. Ab der Eroberung Mazedoniens im Jahre 168 gab es Berufsbäcker, die in Läden ihre Produkte darboten. Die Besitzer dieser Geschäfte waren meist freigelassene Sklaven, die es zu Ansehen und Reichtum gebracht hatten, weil ihre Waren wohlschmeckend und kunstvoll waren. Diese Bäcker waren zugleich auch Müller und erzeugten ihr eigenes Mehl. Neben dem normalen Brot in Weckenform gab es den „panis artopticus“, der am Grill-Spieß gedreht wurde. Der „panis testuarius“ wurde in einem irdenen Gefäß gebacken, das Parther-Brot ließ man lange im Wasser liegen, bevor man es buk. Die Brotformen wurden dem Anlass angepasst, es gab Lyra, Ring, Blumenstrauß... Daneben gab es noch Spezialisten wie Süßbäcker, Pastetenbäcker, Milchbäcker. Man sprach von der „ars pictorica“, der Bäckerkunst.

Diese selbstbewussten Bäcker bildeten Kollegien, deren Rechte der Staat garantierte. Zunftrechte regelten das Zusammenleben. Das Fest der Backofengöttin am 9. Juni wurde festlich begangen. Mitglieder der Bäckerzunft wurden in Ämter der Städte gewählt, und der Kaiser gab den Bäckern besondere Privilegien. Dann wurden sie sogar Staatsbeamte, und damit begann ihr Abstieg und der des römischen Reiches.

Die Bäcker behielten zwar ihre Innungsrechte, aber sie hörten auf, ein freier Gewerbestand zu sein. Sie unterstanden dem „praefectus annonae“, dem Ernährungsminister, und wurden von dort auch als „Bäckereibeamte“ bezahlt, und ihre Geschäfte wurden zu staatlichen Lokalen. Dies war schwer für die meist sehr reichen Bäcker, die bis zu 30.000 Liter Getreide täglich gemahlen und das Mehl verbacken hatten. Für das Heer der staatlichen Almosen-Empfänger, diese „plebs frumentaria“, musste kostenlos Brot ausgegeben werden. Bei Julius Cäsar waren es 200.000 Kornempfänger, bei Kaiser Aurelianus (270-275 n.Chr.) bereits 300.000. Immer mehr Getreide mussten die Randländer des Römischen Reiches abliefern und wurden immer ärmer und unzufriedener.

Kleinere, handgetriebene Rotationsmühlen wurden in den römischen Legionen verwendet. Jeweils 10 Mann hatten eine solche Handmühle mit sich zu führen, d.h. die Mahlleistung einer dieser Mühlen reichte zur Versorgung von 10 Personen aus.



Dem technischen Geschick der Römer verdanken wir die Weiterentwicklung der Mühlentechnik. Nach dem von Vitruv 25 v. Chr. präzise beschriebenen Muster einer römischen Wassermühle wurden in ganz Europa bis in die Neuzeit die Mühlen errichtet.



Römisches Mühlenspiel



Der europäische Mensch

Otto J. Schöfl

angeregt durch einen Text von Klaus Bachmann

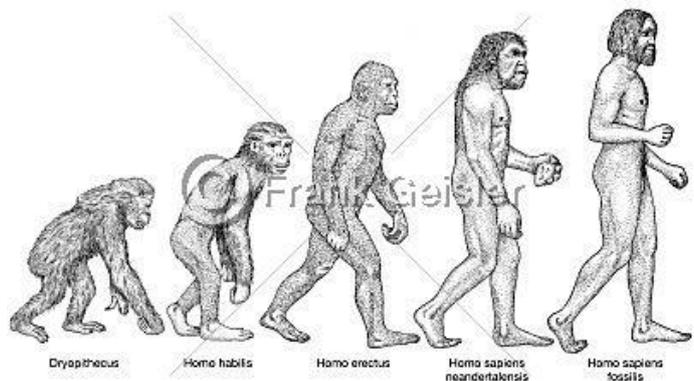
Ein Urvolk gab es in Europa nie. Genetische Untersuchungen zeigen, dass wir von Menschen abstammen, die aus Afrika, dem Nahen Osten und aus Eurasien zuwanderten. (Überheblichkeit der Europäer??)

Vor 500 000 Jahren kamen die ersten Vertreter des Homo nach Europa. Aus ihnen entwickelte sich der Neandertaler.

Vor 400 000 Jahren breitete sich der frühe Neandertaler in Europa aus.

Vor 42 000 Jahren kam der Homo sapiens aus Afrika nach Europa und verdrängte den Neandertaler.

Vor 12000 Jahren entstanden Ackerbau und Viehzucht im Nahen Osten. Vermutlich experimentierten an mehreren Stellen im Zweistromland Menschen mit Gräsern. Sie wählten Pflanzen aus, deren Körner größer und leichter zu ernten waren. Sie säten diese wieder aus und steigerten so den Ertrag. Mühsam domestizierten sie Ziegen, Schafe und später auch Rinder. Die Menschen wurden Bauern.





11500 also zieht sich das Eis, das tausende Jahre Europa bedeckt hatte, zurück. Diese Erwärmung bewirkt, dass die Tundra von Wäldern abgelöst wird. Die Jäger jagen jetzt Hirsche, Rehe Wildschweine und sie sammeln reichlich Beeren, Pilze, Haselnüsse und viele andere Früchte. Es beginnt eine Epoche, die fundamentale Veränderungen bringt.

Vor 8000 Jahren siedelten sich die ersten Bauern an der unteren Donau (im heutigen Schwarzen Meer) an.

Vor 7000 Jahren siedelten diese Ackerbauern bereits in Mitteleuropa und verbreiteten sich in den Jahrtausenden danach in Europa. In Regionen mit fruchtbaren Lössböden bauten sie rund um ihre Langhäuser Einkorn und Emmer an. Ihre Tiere trieben sie zum Weiden in den Wald. Manchmal hatten sie noch Jäger und Sammler als Nachbarn.

Wir wissen heute viel über diese Menschen. An fossilen Knochen lässt sich ablesen, was die Menschen gegessen haben, an den Zähnen ist zu erkennen, in welcher Region er gelebt hat. Aus kleinsten Mengen, erbohrt aus Zähnen und Knochen kann man körperliche Merkmale und Verwandtschaften rekonstruieren. Wir können also fast in diese Zeit zurückschauen. Und es ist beeindruckend mit welcher Dynamik sich Europa in der Eisenzeit entfaltet hat.

Gib uns unser täglich Brot

Otto J. Schöffl

Ich erlebte noch unsere alte Mühle in Betrieb, wo die Bauern Körndl gegen Mehl eintauschten. Ich erlebte auch noch, wie Großmutter zeitig in der Früh im Brottrog den Brotteig knetete und wir Kinder warteten, bis endlich das duftende Brot aus dem Backofen kam. Mit einem Kreuzzeichen vor dem Anschnitt auf der Rückseite mit dem Messer versehen. Resche Krusten musste es haben, das Brot.



Für uns Kinder waren die Feuerflecken das Wichtigste. Sie entstanden aus den Brotteigresten, die dünn ausgewalkt und auf dem Grund des Backofens braun gebacken wurden, um mit Schmalz bestrichen und mit Salz bestreut zu werden. Dieses resche gefaltete warme Gepäck lässt mir noch heute nach mehr als 70 Jahren das Wasser im Mund zusammenrinnen.

In den Alpenländern, so erzählt man, wurde Brot für Wochen voraus gebacken, damit es hart wurde und austrocknete. Dann wurde es in Brocken zerteilt, in eine große Schüssel gegeben und Jeder und Jede reihum nahm davon und kaute und kaute. Durch diese Härte wurde nicht so viel gegessen wie von frischem Brot. Auch meine Eltern sagten uns, dass frisches Brot ungesund ist.

Ein alter Hausspruch ist überliefert:
„Es kamen drei Ding` vom Himmel herab. Das eine, das war die Sunnen, das andere war der Mond. Dass Dritte war das heilige Brot. Die schlugen alle bösen Süchte und Gichte tot.“



Ludwig Uhland (1787 - 1862)

Wein und Brot

Solche Düfte sind mein Leben,
Die verscheuchen all mein Leid:
Blühen auf dem Berg die Reben,
Blüht im Thale das Getreid.

Donnern werden bald die Tennen,
Bald die Mühlen rauschend gehn,
Und wenn die sich müde rennen,
Werden sich die Keltern drehn.

Gute Wirtin vieler Zecher!
So gefällt mir's flink und frisch;
Kommst du mit dem Wein im Becher,
Liegt das Brot schon auf den Tisch.

Buchempfehlung Die Kulturgeschichte des Mühlsteins

Harald Marschner

Harald Marschner, Obmann des Mühlsteinmuseum Perg, beleuchtet erstmals umfassend die Geschichte der Steinmüllerei und des Mahlens mit Steinen, eine der ältesten Kulturtechniken der Menschheit.

Der zeitliche Horizont spannt sich von der Steinzeit bis ins Heute. Die reich bebilderte Publikation erlaubt Einblicke in die unterschiedlichsten Perspektiven von der Geologie über die Technik bis hin zur wirtschaftlichen und kulturellen Bedeutung des Mühlsteins. Ein Schwerpunkt ist den Perger Mühlsteinbrechern und der Firma Fries, Burgholzer & Co gewidmet.

DIE KULTURGESCHICHTE DES MÜHLSTEINS

Perg, 2022, ISBN 978-3-200-08660-9

18 x 25 cm, gebundene Ausgabe, 256 Seiten mit zahlreichen Abbildungen

PREIS: 29,00 zzgl. Versandkosten

Bestellung: h.a.marschner@gmail.com





Müllers Poesie

*Robert Schimeck
ehemaliger Windmühlführer*

Der Windmühl` neue Flügel

Wir stehen hier auf dem Kalvarienberghügel
und bestaunen der Mühle neue Flügel.
Jeder von Ihnen, es war enorm,
leistete seinen Beitrag in irgendeiner Form.
Meine einzige Beteiligung die ich hierzu machte,
ich war live dabei als es krachte.

Der Windstoß, der schuldige, war gar nicht so dumm,
denn der Flügel war nur ein Provisorium.
Er riss ihn aus seiner Welle heraus
Und hob ihn hoch über das Mühlenhaus,
kein Schaden am Gebäude, bevor das Holz erbricht,
die Mühle ist denkmalgeschützt, der Flügel war es nicht.

Viele Personen fingen an zu tagen.
Jeder brachte Ideen, hat etwas zu sagen.
Dann endlich war man Herr der Lage,
ein Hilfsflügel zum Provisorium kommt gar nicht in Frage.
Es wurde geplant, gezeichnet und auf einmal
Hatten wir Neue, wie Originale.

Die Mühle hat menschliche Züge angenommen,
nach 9 Monaten hat sie neue Flügel bekommen.

Am Nationalfeiertag, 26. Oktober 2002, im Zuge einer Windmühl- Führung, brach aufgrund eines gewaltigen Windstoßes mit lautem Krack ein Flügel. Robert Schimeck war zu diesem Zeitpunkt mit einer Gruppe Besucher in der Mühle und hat das Ereignis mit diesem Gedicht festgehalten.





Idiosynkrasie



Der Tag ist grau. Die
 Wolken ziehn,
Es saust die alte Mühle.
Ich schlendre durch das feuchte
 Grün
Und denke an meine
 Gefühle.

Die Sache ist mir nicht
 genehm.
Ich ärgre mich fast darüber.
Der Müller ist gut ;
 trotz alledem
Ist mir die Müllerin
 lieber.

"Ärgerlich". Zeichnung
und Gedicht von
Wilhelm Busch, 1863

Müllers Poesie 2

Otto J. Schöffel

„Mühle“ in den Redensarten.

Abzählreim: „Ich und du, Müllers Kuh, Müllers Esel,
der bist du!“

Brettspiel Mühle:

Wer eine Zwickmühle hat, gewinnt meist.

- Altes Fahrrad heißt Tretmühle.
- Harte Arbeit ist eine Knochenmühle.

Redensart: „Einem das Wasser abgraben“,
so dass die Mühle nicht mehr angetrieben wird.

- „Wer zuerst kommt, mahlt zuerst.“
- Wer dauernd redet: Jemandes Mühle steht nie still oder dem geht das Maul wie eine Mühle.





- Von einem Dieb heißt es: „Der lässt nichts liegen als Mühlsteine und glühendes Eisen.“
- Wer nichts versteht oder verstehen will: „In der Mühle sagt man´s zweimal““
- „In der Mühle ist das Beste, dass die Säcke nicht reden können“- bezieht sich auf den unehrlichen Müller
- „Zwischen die Mühlsteine geraten“ wenn jemand in eine unglückliche Lage gerät.
- „Gottes Mühle mahlen langsam, mahlen aber fein“
- „Gott gibt das Korn, doch mahlen müssen wir es selbst“
- „Brot essen lernt sich leichter als Brot verdienen.“
- „Mancher kommt erst zu Brot, wenn er es nicht mehr beißen kann.“

Des Kaisers wie des Bettlers Tafel
ziert ja der Müller Arbeit fein,
und auf der ganzen Gottes Erde
kann kein Mensch ohne Müller sein. (1350)

Termine -& Programmankündigung

Nächste Vereinssitzung:

Termin: Donnerstag, 14. März 2024, 16.00 Uhr

Ort: Goodmills Österreich, 2320 Schwechat, Schmidgasse 3

Jahreshauptversammlung:

Termin: 25. und 26. Mai 2024 in St. Michael im Lungau

Silvester feiern in der Adam-Mühle

Termin: Sonntag, 31. Dezember 2023, ab 18.00h

Ort: Familie Pölzer

Reservierungen unter 0676 6338664 oder per mail an kontakt@adam-muehle.at

Preis: €58,-

- Aperitif im Mühlenhof
- Genießermenü - aus unserer Heurigenküche
- Live-Musik - Stephanie Hacker (Klavier und Stimme)
- Feuerwerk und Neujahrswalzer im Mühlengarten
- Mitternachtsüberraschung uvm.



Mühlenexkursion 2024 – Freitag 5. bis Sonntag 7. Juli 2024

1. Tag Anreise: Retz - Wien - Semmering - Murtal

Schaumühle in Mühlen (Bezirk Murau/Steiermark) mit steirischer Landessprecher Karl Hager

Wiegele Mühle und Bäckerei in Nötsch

Nächtigung mit Abendessen und Frühstück Hotel Erlenhof in Kötschach/Mauthen

2. Tag

Lesachtal/Tal des Brotes – Mühlen in Maria Luggau

Innervillgraten (Freilichtmuseum mit Mühle, Stampfe und Säge) u. mehr...

3. Vizepräsident Josef Mühlmann / Tiroler Landessprecher Hans Glatzl

Kaiser Mühlenweg mit Stockmühlen

Nächtigung mit Frühstück - Hotel Sonne in Lienz im Stadtzentrum

3. Tag

Mühle an der Fell/Fellbach, Kärntner Landessprecher Joachim Müller

Trattner-Mühle in Mühldorf/Kärnten

Heimreise über Spittal/Drau – Murtal – Semmering – Wien - Retz

Bus: Zu- und Ausstieg je nach Bedarf und Möglichkeiten.

Nächtigung 1. Tag: Halbpension € 85,-- pro Person im DZ, EZ-Zuschlag € 20,--

Nächtigung 2. Tag: Zi./Frühstück € 59,-- pro Pers. im DZ, EZ. € 77,--

Rückfragen an Hermi Schuch 0650/3100590 – Busangebot steht noch aus.

Bitte um baldige Anmeldung, damit Zimmer und Bus fixiert werden können.



Wir wünschen frohe Festtage und

„Glück zu“ im neuen Jahr 2024!