

SWR2 Leben

Zwischen Mahlwerk und Mühlbach - Menschen und ihre Mühlen

Von Julia Illmer

Sendung vom: Donnerstag, 25. Mai 2023, 15:05 Uhr

Redaktion: Karin Hutzler

Regie: Julia Illmer

Produktion: SWR 2023

SWR2 Leben können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter www.SWR2.de und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:
<https://www.swr.de/~podcast/swr2/programm/podcast-sw2-tandem-100.xml>

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Die SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...

Kostenlos herunterladen: www.swr2.de/app

ZWISCHEN MAHLWERK UND MÜHLBACH - MENSCHEN UND IHRE MÜHLEN

Atmo:

Musik aus dem Radio, Geraschel, Nähmaschine

O-Ton Bernd Meyer:

Meine Schwester und ihr Sohn, die füllen gerade Backmischungen ab in 1-Kilo-Päckchen. Das sind Backmischungen, wo alles schon drinnen ist, auch die Hefe. Und dann muss man da nur noch Wasser reinfüllen und Teig machen und in den Ofen, dann hat man sein Brot, relativ einfach.

Atmo:

Radio wird ausgeschaltet

Erzählerin:

Ein Auto ist auf den Hof der Voggenberg-Mühle gefahren. Bernd Meyer kommt aus dem Hinterzimmer seines Ladens und stellt sich hinter die Kasse.

O-Ton Bernd Meyer:

Hallo.

O-Ton Kundin:

Das war das letzte...

O-Ton Kunde:

Das war ja gut. Sie backt Brot, meine Frau (Frau lacht) und dann dieses, dieses, dieses... Jedes Brot braucht ein extra Mehl. So ist es.

O-Ton Kundin:

Das Mehl haben wir schon immer von hier und dann habe ich jetzt mal die Backmischung probiert. Ist natürlich einfacher wie selber Brot backen und schmeckt genauso gut.

Erzählerin:

In den Regalen stehen Päckchen gefüllt mit Weizen-, Roggen- und Dinkel-Mehlen, Grieß(en) und Schrot, die Bernd Meyer in seiner Mühle produziert.

O-Ton Kundin:

Ich nehm' die drei mal mit.

O-Ton Kunde:

Die drei, das große fünf, fertig. So, was kriegen Sie für das?

O-Ton Bernd Meyer:

Okay, das sind 12,50 dann. (Atmo im Hintergrund: Nähmaschine, Klopfen) So und 7,50.

O-Ton Kunde:

Für Qualität fahren wir ein paar Kilometer. Das ist nicht schlimm (lacht).

O-Ton Bernd Meyer:

Also...

O-Ton Kunde:

Tschüss.

O-Ton Bernd Meyer:

Tschüss.

Atmo:

Ladentür fällt zu. Draußen-Atmo auf dem Hof, im Hintergrund leise das Brummen der Mühle. Ein paar Schritte.

Erzählerin:

Die Voggenbergmühle liegt in einem einsamen Tal im Schwäbischen Wald, rund 50 Kilometer östlich von Stuttgart. Hier lebt Bernd Meyer mit seiner Frau, seinen Kindern und seinen Eltern. Eine Katze schleicht über den Hof.

O-Ton Bernd Meyer:

Ich hab noch nie woanders gewohnt oder gelebt. Seit ich Kind bin, wohne ich hier.

O-Ton Julia:

Ich finde es echt wunderschön hier. Mit den grünen Wiesen um euch herum und dem Wald. Ich habe einen Greifvogel gesehen, als ich hergefahren bin, der über eurer Mühle so drüber geflogen ist.

O-Ton Bernd Meyer:

Schön ist es auf jeden Fall. Man sollte mehr Zeit haben, das zu genießen, sag ich mal.

Also die Mühle habe ich jetzt vor zwei Jahren von meinem Vater übernommen. Mein Vater ist im Rentenalter schon, aber der arbeitet auch noch kräftig mit. Dann ist noch meine Mutter teilzeitangestellt und meine Schwester und mein Bruder auch... so Minijob-Basis arbeiten die auch noch mit.

Erzählerin:

Im Schwäbischen Wald gibt es noch einige jahrhundertealte Mühlen: Getreide-, Säg-, oder Ölmühlen, deren historischer Charme bewahrt wurde. Wie konnten diese kleinen Mühlen überdauern? Was für Menschen leben in ihnen? Und was bedeuten ihnen ihre besonderen Gebäude?

Die Voggenbergmühle ist eine der letzten, die noch in Betrieb ist.

O-Ton Bernd Meyer:

Das Getreide, was wir hier verarbeiten, ist alles hier aus der Region, also sagen wir mal Umkreis 20, 30 Kilometer wird das angeliefert und kommt dann in die

Getreidesilos, und so wie man es unterm Jahr braucht zum Verarbeiten, wird es aus den Silos geholt, und noch sauber gereinigt und dann wird es vermahlen und abgesackt.

Ja, gucken wir mal rein. Dann zeig ich mal die Mühle, wie sie läuft.

Atmo:

Hof-Atmo wird abgelöst von Hühnerstall-Atmo. Vereinzelt Gackern von Hühnern.

O-Ton Beate Kohler:

Das ist unsere Hühnerschar. Das alte Hühnerhaus haben wir auch wieder hergerichtet, war ziemlich zerfallen, von Ratten zerfressen. Nach Eiern können wir gucken, aber ich habe heute schon vier raus. So viel hatten wir seit Wochen nicht mehr. Von daher glaube ich nicht, dass noch zusätzliche da sind, aber wir können mal in den Stall reingucken (etwas wird weggestellt).

Erzählerin:

Wenige Kilometer von der Voggenbergmühle entfernt liegt die Meuschenmühle. Hier leben Beate Kohler und ihr Mann Stephan Heimerl.

O-Ton Beate Kohler:

Nee, Eier gibt es wie gesagt heute keine mehr. Die habe ich vorher schon alle rausgeholt (lacht). Jetzt kommt der Gockel (Gackern, ausschütten von Körnern, Picken).

Körner aus der Voggenbergmühle. Also, ich kaufe regelmäßig da mein Mehl, mein Hühnerfutter. Alle drei Wochen bin ich da zum Einkaufen spätestens (Hühnerstall-Atmo fadet aus).

Atmo:

Tür wird geöffnet. Innenraum-Atmo.

O-Ton Julia:

Wow, sehr gemütlich bei euch (Tür wird geschlossen). Sehr schön.

Erzählerin:

Beate und Stephan haben die alte Mühle vor einigen Jahren gekauft und saniert.

O-Ton Beate Kohler:

Nimm einfach mal Platz.

O-Ton Julia:

Ja.

O-Ton Stephan Heimerl:

(Hund bellt) Du gehst auf deinen Platz. Und da bleibst du. Platz.

O-Ton Beate Kohler:

Wir haben gesprochen und gesagt, eigentlich würden wir gerne aufs Land ziehen. Und dann haben wir gesagt, na ja, eben durch unsere Affinität als Wasserbauingenieure würde eigentlich eine Mühle sehr passen. Und dann stand es eigentlich nicht im Raum, dass wir umziehen, aber dann habe ich neugieriger Weise trotzdem im Internet gesucht und sie gefunden und dann haben wir uns beide schon in die Anzeige verliebt und dann auch ins Gebäude.

Erzählerin:

Den alten Müller, der vor Beate und Stephan in der Mühle lebte, haben die beiden nicht mehr kennengelernt.

O-Ton Beate Kohler:

Die Mühle war noch komplett eingerichtet und natürlich sehr alt. Etliche Räume waren überhaupt nicht mehr bewohnt. Wir haben alles komplett ausgeräumt und saniert und, ich sag mal, in die Gegenwart katapultiert.

O-Ton Stephan Heimerl:

Da ist sicherlich manches mehr gekommen als man es sich davor hat träumen lassen, aber das ist meist besser so, wenn man das nicht so genau weiß.

O-Ton Beate Kohler:

Es ist ein Lebensprojekt (lacht).

Erzählerin:

Auch das alte Wasserrad haben Beate und Stephan erneuert. Sie nutzen die Energie, um Strom zu erzeugen.

O-Ton Stephan Heimerl:

Wir haben hier mit dem Wasserrad 'ne installierte Leistung von maximal sechs Kilowatt. Das ist weniger als ein moderner Elektroherd, wenn man den auf Volllast dreht, langt aber dazu, dass man über das Jahr hinweg etwa die doppelte Energiemenge erzeugt, die wir jetzt hier in dem Haushalt verbrauchen.

Erzählerin:

Beate und Stephan arbeiten in ihrer Freizeit an der Mühle. Unter der Woche sind die beiden Wasserbauingenieure für ein großes Ingenieurbüro in Stuttgart tätig.

O-Ton Stephan Heimerl:

Das fängt an vom Hochwasserschutz über Starkregenvorsorge und dann aber eben auch die Nutzung des Wassers in Form unter anderem der Wasserkraft. Das ist unser Tätigkeitsschwerpunkt. Hier vor allen in Deutschland, aber auch im Ausland: Planungen, Rehabilitierungen, Erneuerungen von kleinen bis großen Kraftwerken zu planen und baulich zu begleiten.

O-Ton Beate Kohler:

Also, wir haben etliche Projekte in Afrika schon gehabt und wir waren dann auch

beide zweieinhalb Jahre in Istanbul und haben dort in der Türkei sehr, sehr viele Wasserkraftanlagen betreut, geplant, begutachtet und ja, jetzt sind wir ziemlich viel in Deutschland, haben auch in Afrika das eine oder andere Projekt.
Eica, du bleibst bei mir.

Erzählerin:

Stefan macht sich auf den Weg zur Voggenbergmühle – zum Einkaufen.

O-Ton Beate Kohler:

Eica! Ja, Herrchen geht jetzt weg. Also, Mehl und Hühnerfutter.

O-Ton Stephan Heimerl:

Mhh?

O-Ton Beate Kohler:

Mehl und Hühnerfutter.

Atmo:

Autotür schlägt zu, Auto startet, Autoradio (Steigende Ansteckungszahlen...) geht kurz an.

O-Ton Julia:

Das ist um die Ecke?

O-Ton Stephan Heimerl:

Luftlinie zwei Kilometer, Fahrstrecke vier bis fünf. Weil es halt ein bisschen hügelig ist und um die Kurven geht.

O-Ton Julia:

Und kommst du eigentlich hier aus der Region? Ist dir das hier schon seit der Kindheit vertraut, diese Gegend?

O-Ton Stephan Heimerl:

Nein, ich komme im Grunde aus Stuttgart und kenne aber die Region hier jetzt erst, seitdem wir hier zu Hause sind.

O-Ton Julia:

Könntest du dir das jetzt nochmal vorstellen, in die Stadt zu ziehen?

O-Ton Stephan Heimerl:

Nein, eindeutig nein. Wir haben hier unseren Platz gefunden.

Atmo:

Auto-Atmo fadet aus. Tür zur Mühle wird geöffnet. Das Brummen der Mühle wird lauter. Ein paar Schritte auf einer Holztreppe.

Erzählerin:

Bernd steigt die Holztreppe in seiner Mühle nach oben.

O-Ton Bernd Meyer:

(spricht laut gegen das Dröhnen der Maschinen an) Das Getreide kommt von den Silos, wird dann mit Luft nach oben gesaugt und fällt dann auf die einzelnen Walzenstühle und da passiert die eigentliche Mahlarbeit.

O-Ton Julia:

Das sind so große Metallkästen kann man sagen, oder?

O-Ton Bernd Meyer:

Genau, genau. Da sind zwei große Stahlwalzen drinnen gelagert, die beide in die gleiche Richtung laufen, aber unterschiedlich schnell. Und da dazwischen wird das Getreide sozusagen aufgerieben, zerkleinert. Kann man auch aufmachen. Da sind jetzt die Stahlwalzen, die da laufen (Körner prasseln auf Stahlwalzen). Hier in dem Bereich kommen jetzt die ganzen Körner von oben runter (Körnerprasseln tritt in den Hintergrund, bis es nicht mehr zu hören ist). Der Vorgang wird so 16-mal wiederholt und jedes Mal wird's nach oben gesaugt und oben ist eine große Siebmaschine und da wird dann alles, was schon Mehl ist, abgesiebt und das, was noch grob ist, wird dann wieder nochmal zerkleinert auf den Walzenstühlen.

O-Ton Julia:

Und der ganze Boden wackelt.

O-Ton Bernd Meyer:

Ja, ja. Das ganze Gebäude vibriert ein bisschen und oben ist ja noch die Siebmaschine, die schwingt. Da kommt das ganze Gebäude ein wenig in Schwingungen.

Erzählerin:

Bernd geht zum Schaltschrank an der Wand. Mit den verschiedenen farbigen Knöpfen und Schaltern steuert er seine Mühle.

O-Ton Bernd Meyer:

Wir können das jetzt ausschalten. Mehr oder weniger kann ich mit einem Hauptschalter alle Maschinen gleichzeitig ausschalten und dann steht die Mühle (Atmo: Maschinen fahren runter. Ruhige Innenatmo Mühle). Jetzt hat es die letzten Tage ja sehr viel geregnet, deswegen läuft der Bach gerade ein bisschen über (Fenster wird geöffnet, Bachrauschen). Normal haben wir nicht so viel Wasser wie jetzt.

Erzählerin:

Bernd schaut auf das sprudelnde Wasser im Mühlkanal. Es kommt aus dem Bach Roth. Ein paar Meter von der Mühle entfernt gabelt sich die Roth. Rechts fließt der ursprüngliche Bach weiter, links fließt Wasser in den Kanal.

O-Ton Bernd Meyer:

Der Mühlkanal ist etwas höher wie der originale Bach und das ist nur dafür da, dass das Wasser von zwei, drei Metern Höhe runterfließen kann und so die Kraft erzeugt, um das Mühlrad anzutreiben. Mühlrad haben wir heute keins mehr, aber es ist noch eine Turbine eingebaut und die Turbine treibt einen Stromgenerator an und so erzeugen wir - zumindest einen Teil von unserem benötigten Strom tun wir selber mit Wasserkraft erzeugen.

Erzählerin:

Die Turbine und viele andere Modernisierungen in der Mühle hat Bernds Opa in den 1940er Jahren angestoßen. Dessen Vater, also Bernds Uropa, hatte die Voggenbergmühle gekauft.

O-Ton Bernd Meyer:

Ich hab' nach der Schule auch erstmal `ne andere Ausbildung gemacht als Mechatroniker, ganz normal in der Industrie, aber irgendwie war es mir dann doch auch wichtig, die Tradition, sag ich mal, weiterzuführen. Und das macht mir Spaß und deswegen habe ich dann irgendwann Müller auch noch gelernt.

O-Ton Julia:

Kannst du dir vorstellen, wie sich das Leben von deinem Urgroßvater unterscheidet zu deinem Leben hier auf der Voggenbergmühle?

O-Ton Bernd Meyer:

Es war sicher körperlich noch viel anstrengender wie jetzt. Die ganzen Maschinen, die das Getreide transportieren können, gab's in dem Sinne noch nicht. Also, da wurde auch das ganze Getreide in großen Säcken angeliefert, meistens waren das Doppelzentnersäcke, das heißt, das waren Hundert-Kilo-Säcke, die man dann von Hand irgendwohin transportieren musste, das war sicherlich die schwerste Arbeit damals.

Atmo:

Bachrauschen fadet aus. Atmo Mühlenladen fadet ein.

Erzählerin:

Stefan Heimerl ist an der Voggenbergmühle angekommen. Der Wasserbauingenieur bietet Bernd Meyer an, einen Blick auf seine kleine Wasserkraft-Anlage zu werfen.

O-Ton Stephan Heimerl:

Die Frage ist, ob wir mal kurz rüber gehen wollen zur Turbine? (Atmo Mühlenladen geht über in Schritte über den Hof)

Erzählerin:

Jeden Tag, manchmal auch mehrmals, prüft Bernd den Wasserstand im Mühlkanal. Je mehr Wasser der Bach führt, desto mehr kann Bernd zur Stromerzeugung nutzen. Mit Handrädern öffnet und schließt er entsprechend viele Klappen, die Wasser in die Turbine strömen lassen.

O-Ton Stephan Heimerl:

Zurzeit fahrt ihr Volllast?

O-Ton Bernd Meyer:

Einer der wenigen Tage, wo es Volllast läuft, aber es lässt schon wieder nach und ich denke, morgen müssen wir wieder zudrehen (Bachrauschen wird lauter).

O-Ton Stephan Heimerl:

Einen Pegel habt ihr gar nicht?

O-Ton Bernd Meyer:

Einen Pegel haben wir gar nicht.

O-Ton Stephan Heimerl:

Einfache Drucksonden sind das, die man dann installiert, die den Wasserstand und indirekt den Abfluss messen und die auf eine Steuerung gehen, mit der man die Turbine öffnet, teilöffnet, ganz öffnet je nachdem, dass der Pegel gleichbleibt und ihr umgekehrt das Wasser optimal nutzt, um Strom zu erzeugen.

O-Ton Bernd Meyer:

Klar, man ist zwar schon immer hier, aber wenn es automatisch die Klappen öffnet, wäre schon viel besser.

Ist es bei euch so: Das Wasserrad läuft ja nicht kontinuierlich...

O-Ton Stephan Heimerl:

Wenn wie jetzt genügend Wasser kommt, läuft es durch und bringt Leistung so viel wie Wasser da ist, und wenn zu wenig Wasser da ist, dann ist der kleine Mühlteich oben dran als Zwischenspeicher, staut an. Wenn er eine gewisse Höhe erreicht hat, geht das Wasserrad in Betrieb. Und wenn zu wenig Wasser kommt, geht das Wasserrad in Rückleistung. Das ist der Punkt, wo die Steuerung dann abschaltet, und dann stauen wir wieder auf ein bisschen. Ist halt im Sommer, wenn wenig Wasser kommt oder es länger nicht geregnet hat.

O-Ton Bernd Meyer:

Bei uns ist es ja im Sommer auch so, wenn wirklich wenig kommt, dann müssen wir wieder abschalten, weil sonst der Bach leerlaufen würde. (Schritte, Bachrauschen wird leiser, Innenatmo Mühle)

O-Ton Stephan Heimerl:

Hast du zwei Säcke Hühnerfutter?

O-Ton Bernd Meyer:

Zwei Säcke, ja klar.

Erzählerin:

Bernd hilft Stefan die Säcke zum Auto zu tragen. (Mühlenatmo geht über in Hofatmo. Kofferraumklappe wird geöffnet, Säcke werden ins Auto gelegt)

O-Ton Stephan Heimerl:

Lassen wir noch offen, ich brauch noch Mehl und Salz drüben. (Ein paar Schritte, Mühlenladentür wird geöffnet, Innenatmo Mühlenladen)

O-Ton Bernd Meyer:

Normales Weizenmehl, oder... 1050.

O-Ton Bernd Meyer:

Eigentlich kann man sagen, die ganzen Mehltypen, das sind so die eigenen Produkte. Also, die ganz normalen Mehle wie Type 405.

Erzählerin:

Das typische Haushaltsmehl, zum Beispiel zum Kuchen backen.

O-Ton Bernd Meyer:

So `n Weizenkorn ist innen ganz hell und das wird dann von der Schale getrennt und so erreicht man das helle Mehl.

O-Ton Bernd Meyer:

Dann Type 1050 zum Brot backen.

Erzählerin:

Je höher die Nummer, desto dunkler ist das Mehl, desto mehr Schale und Mineralstoffe sind im Mehl enthalten. Beim Vollkornmehl ist das komplette Korn klein gemahlen.

O-Ton Bernd Meyer:

Mit der Schale wird es so lange klein gemahlen, bis es durch das feine Mehlsieb fällt. Dann haben wir noch das typische Brotmehl, wie hier in der Region Brot gebacken wird. Dreiviertel ist da Weizenmehl Type 1050 und ein Viertel ist Roggenmehl. Und so ist es das typische Bauernbrot, Holzbackofenbrot, was hier in der Gegend noch viele backen. (Kasse wird geöffnet)

O-Ton Stephan Heimerl:

Dankeschön. Dann Tschüß.

O-Ton Bernd Meyer:

Tschüß.

O-Ton Stephan Heimerl:

Und wir schwätzen nochmal.

Atmo:

Auto wird gestartet. Autotür schlägt zu. Autoatmo fadet dann aus. Wird abgelöst vom Drehen des Meuschenmühlen-Wasserrads.

Erzählerin:

Es hat in den letzten Tagen viel geregnet. Beates und Stephans Wasserrad dreht sich.

O-Ton Beate Kohler:

Hier hört man das Plätschern vom Wasserrad. Hat einen Durchmesser von 7,87 Meter. Ist somit auch das größte im Schwäbisch-Fränkischen Wald. Oberschlächtiges Wasserrad mit einer Zuführung über eine Rinne.

Erzählerin:

Bei oberschlächtigen Wasserrädern fällt das Wasser, anders als bei unterschlächtigen, aus der Höhe auf die Schaufeln. Etwas oberhalb der Meuschenmühle liegt ein kleiner Teich. Von dort wird das Wasser über eine Holzrinne zum Wasserrad geführt.

O-Ton Julia:

Und wie war das im Sommer, als es ja auch so heiß war?

O-Ton Beate Kohler:

Da war das Wasserrad trocken. Da hatten wir vier, fünf Monate kein Wasser. Das Wasserrad stand dann auch. Vielleicht lief es mal ein, zwei Tage, wenn es sehr geregnet hat, kurzzeitig mal für eine halbe Stunde, aber mehr auch nicht.

Erzählerin:

Wenn das Wasserrad stillsteht, ziehen Beate und Stephan Strom aus dem Netz. Wenn sie viel Wasser haben, können sie Energie ins Netz einspeisen. Das Wasserrad ist in der alten Mahlstube mit einem Generator gekoppelt. Auch das alte Mahlgestühl haben die beiden saniert. (Tür wird geöffnet. Drehen vom Wasserrad wird abgelöst von Mahlstuben-Atmo mit Sirren des Generators) Und sie können die alte Mühlentechnik dank eines Motors immer noch zum Laufen bringen.

O-Ton Beate Kohler:

Wenn man in so einem alten Bauwerk wohnt, ist es auch schön, wenn man einfach zeigen kann: So war es früher. Und zu Schauzwecken können wir auch noch mahlen. Wir werden mit dem Mehl dann nicht backen, aber wir können Körner zu Mehl vermahlen und das ist dann natürlich schon ein schönes Anschauungsobjekt.

Erzählerin:

Wie viele Mühlen in der Region wurde die Meuschenmühle im Mittelalter erstmals erwähnt. Immer wieder wurde sie umgebaut und erweitert. Die Mahlstube, so wie sie heute noch aussieht, wurde Ende des 19. Jahrhunderts gebaut.

O-Ton Stephan Heimerl:

Wir haben das Glück, dass die hier in einen Dornröschenschlaf gefallen ist.

Erzählerin:

Bis in die 1970er Jahre hat der letzte Müller der Meuschenmühle noch auf

herkömmliche Weise Mehl gemahlen.

O-Ton Stephan Heimerl:

Wir können das Mahlgestühl mal anschalten. (Lautes rhythmisches Klopfen setzt ein)

Erzählerin:

Verschiedene große Gerätschaften aus Holz setzen sich in Bewegung. Eine ausgetretene Treppe führt zu einem großen Holztrichter. Von dort fällt das Korn zwischen zwei große runde Mahlsteine.

O-Ton Stephan Heimerl:

Der Sack Mehl wird oben wie bei Max und Moritz in den Trichter reingeleert, wird dann ausgemahlen und bis zu 25 Mal das Korn wieder nach oben getragen, bis wirklich das letzte Körnchen Mehl aus dem Korn rausgemahlen ist.

Erzählerin:

Um das Korn immer feiner zu mahlen, konnte der Müller den Abstand zwischen den beiden Mahlsteinen verringern. (Klopfen tritt etwas in den Hintergrund, rhythmisches Quietschen wird lauter) Nach jedem Mahlvorgang kam das gemahlene Korn in einen großen Siebkasten aus Holz.

O-Ton Stephan Heimerl:

Es wird dann ausgesiebt, hinten die Spreu vom Weizen getrennt. Und die nicht ausgemahlene Körner werden wieder nach oben transportiert und der Prozess fängt von neuem an. (Klopfen und Quietschen fadet aus. Atmo Mahlstube)
Aus hygienischen Gründen hat man eben Anfang der 70er-Jahre die Mühlen stillgelegt oder sie umgerüstet, beides jeweils entweder mit einer Stilllegungsprämie oder mit einer Prämie, um sie umzurüsten und damit eben auch hygienischer Mehl zu erzeugen. Denn hier ist alles aus Holz, offen, und da sind doch die einen oder anderen vierbeinigen Kleintierchen unterwegs. Das lässt sich nicht ganz vermeiden.

Erzählerin:

Gegen die großen Industriemühlen, die mit der Industrialisierung entstanden waren, hatten kleine Mühlen kaum Chancen.

O-Ton Stephan Heimerl:

Ne heutige moderne Mühle mahlt das, was hier übers Jahr gemahlen worden ist, in einer Stunde.

Erzählerin:

Nur wenige Mühlenbesitzer konnten in moderne Technik und geschlossene Walzenstühle zu investieren. Immer mehr kleine Mühlen gaben auf.

(Atmo Mahlstube Meuschenmühle fadet aus. Treppensteigen in Voggenbergmühle mit sirrender Turbine im Hintergrund.)

Die Müllersfamilie in der Voggenbergmühle wollte weitermachen. Wie Bernd lebt auch sein Vater Gerhard noch in einem der Gebäude der Voggenbergmühle. (Tür wird geöffnet)

O-Ton Julia:

Hallo (Gerhard Meyer: Hallo. Markus Meyer lacht.) Das sieht ja gar nicht nach einer Küche aus. (Markus Meyer: Nee, nee., Gerhard Meyer: Noch gar nicht. Lachen) Okay.

Erzählerin:

Gerade sind er und Bernnds Bruder dabei, eine neue Küche einzubauen.

O-Ton Gerhard Meyer:

Die großen Mühlen mahlen das Hundertfache oder paar hundertfache, was wir am Tag mahlen können.

O-Ton Julia:

Haben Sie mal in so einer Mühle gearbeitet? In so einer riesigen Mühle?

O-Ton Gerhard Meyer:

Nee, die Gelegenheit habe ich nie gehabt. Wo ich angefangen habe mit der Lehre, da hat man mich zu Hause schon gebraucht.

O-Ton Julia:

Und wie alt waren Sie, als Sie gelernt haben, von Ihrem Vater wahrscheinlich?

O-Ton Gerhard Meyer:

Ja, da war ich gerade mal 14 Jahre.

O-Ton Julia:

Und ist das was, was sie berührt, dass hier ja auf jeden Fall seit einer Generation vor Ihnen Getreide gemahlen worden ist und das sich ja jetzt anscheinend auch in die Zukunft trägt – ist das was, was Sie berührt auf irgendeine Art?

O-Ton Gerhard Meyer:

Ja, da ist man schon ein bisschen stolz drauf, dass man immer überlebt hat. Weil viele Mühlen haben ja zugemacht. In den 50ern, 60ern war das große Mühlensterben, dass die kleinen Betriebe zugemacht haben. Aber wie gesagt, mein Vater hat schon einen Grundstein gelegt, wie er die Mühle neu gebaut hat. Ich hab dann wieder modernisiert. Die Getreideannahmen hat man schon drei Mal, die Leistung erhöht. Ja, die Landwirte haben immer größere Mähdrescher, größere Traktoren, Anhänger. Da muss es immer schneller gehen.

O-Ton Markus Meyer:

Gut, reißen wir mal weiter.

Atmo:

Laute metallene Schlaggeräusche. Dann fadet Raum mit sirrender Turbine aus. Atmo Mühle fadet ein. Abpackmaschine wird eingeschaltet.

Erzählerin:

Bernds Vater und Bruder reißen weiter den alten Boden aus dem Raum. Im Mühlenladen füllt Bernds Schwester Mehlmischungen ab. Und Bernd steht in der Mühle an der Abpackstation.

O-Ton Bernd Meyer:

Da sind Behälter, wo immer 2,5 Kilo reinfallen, und dann muss man hier ziehen (Mehl fällt in einen Papiersack) und dann wird der Sack gefüllt. Dann füllt's da wieder 2,5 Kilo rein. Dann kann man die nächste Ladung in den Sack füllen. (Zwei Mal lautes Tuten, Rascheln Papiersack, Klappern der Maschine). Dann kommt's auf die Waage. Es wird nochmals kontrolliert, ob das Gewicht passt. Und wenn das stimmt, wird's mit der Nähmaschine zugenäht. (Rattern der Nähmaschine)

Erzählerin:

Dass in der Voggenbergmühle immer noch Getreide verarbeitet wird, hat viel mit dem Zusammenhalt in der Familie zu tun. Mit dem Glauben an die Mühle und dem Mut, in sie zu investieren. Und mit der Treue der Kundinnen und Kunden, denen Regionalität besonders wichtig ist.

Einmal im Jahr wimmelt es vor Menschen in der Voggenbergmühle. (Atmo Abpackmaschine fadet aus, Hofatmo fadet ein) Am Mühlentag sind viele Mühlen im Schwäbischen Wald geöffnet.

O-Ton Bernd Meyer:

Der Mühlentag ist, würde ich sagen, auch überregional bekannt und da kommen auch viele von weiter her. Und der eine oder andere kommt dann auch später nochmals in den Laden. Als Werbung ist es ideal. Da ist doch immer recht viel los. Auf den Tag verteilt würde ich schon sagen, dass das 2000 Leute sind oder so. (Hofatmo fadet aus. Drehen des Wasserrads setzt ein)

Erzählerin:

Auch wenn viele Mühlen heute nicht mehr in Betrieb sind, das Interesse an den urigen Gebäuden und der alten Technik lebt weiter. Beate Kohler von der Meuschenmühle engagiert sich dafür, dass Leute die Mühlen in der Region besser kennenlernen. Sie hat die Organisation des Mühlentags übernommen.

O-Ton Beate Kohler:

Das ist immer ein großer Wandertag hier im Schwäbisch-Fränkischen Wald. Auch wir bewirten hier mit Würstchen und Kuchen und Getränken und da haben wir auch schon mal 300 Paar Würstchen in drei Stunden verkauft. Also, da ist wirklich was los. Aber es ist schön. Das ist mal ein Tag high life und dann ist auch wieder gut. (Wasserradatmo wird abgelöst von Mahlstubenatmo)

O-Ton Julia:

Steckt so viel Liebe in eurem Gebäude, also man merkt, wie viel ihr daran gearbeitet habt, dass es jetzt so ist, wie es ist.

O-Ton Beate Kohler:

Ja. Es hat einer mal den schönen Spruch gebraucht: Nicht ihr habt die Mühle gesucht, sondern die Mühle hat euch gesucht, weil wir viel Spaß damit haben und die Mühle profitiert quasi auch davon.