



GUTES VON
DAHEIM

Mehl mit Stammbaum

Seit 700 Jahren treibt ein großes Mühlrad die Maiermühle in Teisendorf bei Traunstein an. Aus dem heimischen Getreide entsteht feinstes Mehl für Brot und Kuchen.

TEXT: REINHARD HAAS FOTOS: JULIA ROTTER



Im Berchtesgadener Land, drei Fotos, eine stolze Geschichte: ganz oben Müllermeister Mathias Mühlbacher, 36, und Dinkelkorn aus der Region. Links: Es klappert die Mühle am Ramsauer Bach.

Wenn ich eine Mühle hätt und ein hübsches Weib im Bett und bräuchte keine Steuern zahlen, so könnt ich ohne Sorgen mahlen.“

Der launige Spruch, der im ersten Stock an die Wand der Maiermühle in Teisendorf gepinselt wurde, sagt vor allem eines: Die beiden Müllermeister Mathias, 36, und Andreas Mühlbacher, 76, verrichten ihre tägliche harte Arbeit mit großer Freude und Leidenschaft. Und so blitzt dem Senior auch der Schalk aus den blauen Augen, wenn er uns wissen lässt: „I hab hier eigentlich nix mehr zum Sagen. Der Chef ist der da!“ Dabei deutet er auf seinen Sohn.

Mathias Mühlbacher wiederum berichtet stolz: „Die Mühle ist seit 1430 im Familienbesitz. Wahrscheinlich gibt es sie schon seit 1150.“

In der Tat ist die Maiermühle nahe Traunstein eine Rarität im ansonsten technisch hochgerüsteten Metier der Mehlherstellung. Sie läuft noch wie früher, sie wird noch von Wasserkraft angetrieben, sie klappert noch am rauschenden Bach.

MIT DEM MÜHLRAD AUF REISEN

Seit 600 Jahren werden Walzen, Siebe und Rüttelwerke der Mühle von einem 6 Tonnen schweren Mühlrad mit 3,5 Meter Durchmesser angetrieben. Das bezieht seine Antriebskraft vom vorbeifließenden Ramsauer Bach. Und der entspringt dem nahen Höglwörther See im Berchtesgadener Land.

„Seit 1928 hat uns das Mühlrad noch nie im Stich gelassen. Warum sollten wir es dann ersetzen? Außerdem liefert es Strom fürs ganze Haus“, sagt Mathias Mühlbacher. „Mein Urgroßvater Sylvester hat es in Franken gekauft, mit der Bahn hierhergeschafft und vom Bahnhof oben im Ort heruntergerollt.“ Das Rad aus Gusseisen und Eichenholz treibt die Rollen und Wellen im Mühlenkeller an. Ein Elektromotor sorgt für ➔



Die alten Walzenstühle der Firma MIAG aus dem Jahr 1938 funktionieren noch tadellos. Unten: Grob geschrotetes Roggenmehl, vor allem zum Brotbacken.





Getreide durchläuft bis zu sechs Schrotungen und acht Mehhlungen, erst dann ist es so herrlich gemahlen. Unten: feinstes Mehl. Die Sorte gibt's in fast jedem Haushalt – es ist Typ 405.



SCHON SELTSAM.
MEHL GIBT'S ÜBERALL.
ABER WO SIND DIE
MÜLLER GEBLIEBEN?
HIER ARBEITET
EINER – FAST WIE
IM MÄRCHEN.

gleichbleibende Geschwindigkeit – ganz egal, welcher Wasserstand herrscht. Vom Keller reichen die langen Lederriemen der Antriebe zuerst in den sogenannten Walzenboden, weiter in den Mehlboden und über den Rohrboden bis in den Siehterboden im fünften Obergeschoss der Mühle.

Wer als Laie den Weg vom Getreide zum Mehl verfolgen will, muss viele Treppen steigen.

Roggen, Weizen, Dinkel kommen aus dem Silo zuerst in die sogenannte Schwarzreinigung. Dort werden grobe Verunreinigungen und Steine ausgefiltert.

Anschließend folgt die Weißreinigung, in der zum ersten Mal die sprichwörtliche Spreu vom Weizen getrennt wird. Die Abfolge durch die einzelnen Walzenstühle, Schrotungen und Mehhlungen geschieht in einem verschachtelten System aus Röhren, Gebläsen, Schüttelsieben und Mischmaschinen. Insgesamt 20 Passagen.

Seniorchef Andreas: „Je nach Mineralstoffgehalt entstehen so verschiedene Mehltypen – vom hellen Typ 405 fürs Backen und Kochen bis zum dunklen Typ 1600 für dunkle Mischbrote. Insgesamt stellen wir 17 verschiedene Typen her. Dabei verarbeiten wir rund 80 Tonnen Getreide pro Jahr. Der Ertrag für Mehle und Futterschrote liegt bei etwa 75 Prozent.“

KALKHALTIGES WASSER SCHÜTZT

Junior Mathias, der mittlerweile die Verantwortung im Betrieb übernommen hat, hatte sein Handwerk zunächst beim Vater gelernt, bevor er für zwei Jahre zur Ausbildung in eine Mühle nach Traunstein ging.

Seinen Meister hat er im Jahr 2000 in der Müller-Schule in Stuttgart absolviert, aus der Prüfung ging er sogar als 2. Bundesieger hervor. „Unser Handwerk hat heute zum großen Teil mit Chemie und Physik zu tun. Das unterschätzen viele Auszubildende“, sagt er. „Und Mechaniker und Elektriker musst du auch noch sein, um deine



Wie in längst verwehten Zeiten wird das Mehl der Maiermühle in Papiersäcke abgefüllt. Müllermeister Mathias Mühlbacher, der Juniorchef: „Warum sollten wir eine Technik ändern, die sich über eine so lange Zeit wunderbar bewährt hat?“

Mühle am Laufen zu halten.“ Bei den Mühlbachers ist es Tradition, dass sie anfallende Reparaturen selbst ausführen. So müssen in regelmäßigen Abständen die Lederriemen, die die Werke antreiben, erneuert oder geflickt werden. Oder die Elektrik der Motoren fällt aus. Oder die Walzenstühle, die zum Teil noch aus dem Jahr 1938 stammen, müssen gewartet werden.

Herzstück der Mühle ist natürlich das Mühlrad vom seligen Urgroßvater. Mathias: „Das Gute ist, dass wir so kalkhaltiges Wasser haben. Der Kalk legt sich wie eine Schutzschicht über die Schaufeln und verhindert, dass sie rosten.“ Seit seiner Inbetriebnahme musste das Rad erst einmal ausgebaut werden, damit Wellen und Lager erneuert werden konnten. Darauf sind die Mühlbachers

ganz besonders stolz. Andreas: „In Deutschland gibt es nur noch eine Handvoll Betriebe, die noch nicht auf Turbinen umgestellt haben. Wir dagegen produzieren nicht nur den Strom, den wir für das Haus und die Mühle brauchen, sondern können auch noch rund 18.000 Kilowattstunden pro Jahr an das hiesige Elektrizitätswerk verkaufen.“

ALLES REGIONAL

Familie Mühlbacher beliefert vor allem Haushalte und Gaststätten der nahen Umgebung im Rupertiwinkel. Das meiste steht allerdings im eigenen Hofladen.

Hier führt Mutter Hildegard, 58, die Verwertungskette der Familie fort und verkauft das Mehl, das in weiße Tüten verpackt in den Holzregalen steht. Um das Angebot



**EIERLIKÖR-
GUGLHUPF**

von Hildegard Mühlbacher

ZUTATEN

- 5 Eier
- 1 Tasse Eierlikör
- 1 Tasse Speiseöl
- 250 g Mehl (Typ 405)
- 1 Pkg. Backpulver
- 250 g Puderzucker, Zucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Für die Masse Eier, Eierlikör, Öl, Mehl, Zucker und Backpulver in eine Schüssel geben. Teig kräftig durchkneten und mit dem Rührstab zu einer glatten Masse verarbeiten. In gebutterte Guglhupfform füllen, eine Stunde ruhen lassen. Anschließend bei 180 °C Umluft zirka eine Stunde backen. Mit Holzspieß prüfen, ob noch Teigteile haften. Nach dem Auskühlen aus der Form nehmen, mit Puderzucker bestäuben.

zu erweitern, hat sie zusätzlich Marmeladen, Gewürze, Nudeln, Tees und Öle von Produzenten aus der nahen Umgebung in ihr Sortiment aufgenommen.

Zurück zum Mehl. Andreas, der Juniorchef, spricht für die ganze Familie: „Des billige Packerlmehl aus'm Supermarkt, des mög'n mer überhaupt net. Scho seit 600 Jahr net...“

So spricht der Müller, der diese stolze Ahnentafel besitzt. Passenderweise heißen die fröhlichen Müllermeister vom Ramsauer Bach auch noch – Mühlbacher. 🍷

* **Maiermühle mit Hofladen**,
Bahnhofstraße 32, 83317 Teisendorf,
Tel.: +49/8666/263

