



Die Handwerksmüllerei

## Mit Wind und Wasser

Der Anblick von sich drehenden Windmühlenflügeln, das Rauschen eines Flusses, der Wasserräder in Bewegung setzt, all das vermittelt ein wohlthuendes Gefühl. »Es gibt sie noch, die guten alten Zeiten«, möchte man dann meinen. Die Attraktivität des jährlichen Mühltages zeigt dies ebenso wie Freilichtmuseen, die mit dem Bild einer Mühle Besucher anlocken wollen. Weniger im Blick hat die Öffentlichkeit die noch aktiven Handwerks-Müller, die sich dagegen verwahren, aus Wind- und Wassermühlen reine Schmuckstücke für das Museum zu machen. Oder gar romantische Wohnhäuser. Sie betreiben funktionierende Arbeitsstätten und versuchen, wie vor Jahr und Tag und zugleich zukunftsgerichtet von ihrem Handwerk zu leben.

Gestänge, Schächte, Mehltüten: ein Blick in den Innenraum einer Windmühle im Mühlenmuseum Woldegk in Mecklenburg.

**Die Handwerksmüllerei**  
Mit Wind und Wasser

Bundesweit sind es noch etwa 50 von ehemals mehr als 50.000 Mühlenbetreibern im 19. Jahrhundert, die auf diese Weise arbeiten. Das sind nicht viele, und nicht zuletzt deshalb wurde die Handwerksmüllerei in Wind- oder Wassermühlen im Jahr 2018 in die bundesweite Liste des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen. Im 18. und 19. Jahrhundert gehörten sie ganz selbstverständlich zum Alltag. Niemand diskutierte damals über die Vor- und Nachteile von einer Arbeit, mit der die Kräfte der Natur effizient genutzt wurden.

Zum Handwerk gehörte auch nicht nur der weiß gekleidete, mehlbestäubte Müllerbur-sche. Laut Müllergilde – das ist der Kurzname der Interessengemeinschaft für das traditionelle Müller-Handwerk und historische Mühlen e.V. – gab es mehr als 180 unterschiedliche Nutzungsarten. Dazu gehören neben dem Mahlen von Mehl das Pressen von Pflanzenölen, das Sägen von Holz, das Schleifen von Naturstein und vieles mehr. Auch die industrielle Revolution ist ohne Mühlen als Ausgangspunkt kaum zu denken.

In der Gegenwart sprechen wir beim Müller-Handwerk von einem Beruf, der in Deutschland in einer dualen Ausbildung erlernt wird. Allerdings ist der Unterricht ausschließlich auf einen Industriebetrieb ausgerichtet. Traditionelle Mahlverfahren, der Umgang mit Wind- und Wasserkraft, all das ist aus dem Lehrplan verschwunden. Diese Kunst ist nur noch in einigen Handwerksmühlen zu erlernen, die sich der Tradition verpflichtet haben.

Ein erschreckender Gedanke, gäbe es nicht eine zunehmende Zahl von Wind- und Wassermühlen, die auf semiprofessioneller oder ehrenamtlicher Basis geführt werden. Die

In der Windmühle Fortuna in Unewatt östlich von Flensburg wird das Müllerhandwerk bis hin zu den Getreidesorten vorgestellt.



Müller Thomas Kleinschmidt auf dem Wehr seiner Brücker Mühle in Amöneburg.

Grenzen sind dabei fließend, wie wir bei unseren Recherchen festgestellt haben. Denn sowohl Uwe Karstens, der mit Partnern im schleswig-holsteinischen Ascheberg die Windmühle »Sventana« betreibt, als auch Thomas Kleinschmidt, dessen Brücker Mühle im hessischen Amöneburg von Wasserkraft angetrieben wird, können sich nicht auf das Mahlen von Mehl beschränken, wollen sie wirtschaftlich überleben.

An einem für unser Empfinden windigen Frühlingstag nähern wir uns der Langenrader Windmühle, genannt »Sventana«. Sie liegt auf einer Anhöhe und ist von Weitem gut sichtbar. Wir freuen uns, dass sich ihre Flügel knarrend drehen, doch für einen Mahlgang ist diese Brise noch zu schwach, erklärt uns Karstens. Der Mühlenbetreiber kommt uns aus einem niedrigen Gebäude entgegen, auf dessen Dach Kräuter wachsen. Es ist der ehemalige Schweinestall, den er mit seiner mittlerweile verstorbenen Frau Renate in ein gemütliches Wohnhaus verwandelt hat.

Auch die Windmühle sieht nicht mehr so aus, wie sie 1860 – damals südöstlich von Plön gelegen – errichtet worden ist. Die Erdholländermühle, deren Flügel mit Segeltuch bespannt waren, wurde ursprünglich über einen sogenannten »Steert« ausgerichtet: ein System aus Balken, an deren Ende der Müller mit einer Kurbel die Kappe mit den Flügeln in den Wind dreht.

Zum grundlegenden Verständnis: Bei einer Bockwindmühle, auch genannt deutsche Mühle, dreht man das gesamte Gehäuse mit dem Mahlwerk auf einem Pfahl mithilfe eines Außenbalkens in den Wind. Bei den sogenannten Holländern wird nur noch die Kappe mit den Flügeln nach dem Wind ausgerichtet, was das Gebäude deutlich standfester macht. Je nach Lage kann dies auch über den »Steert« (Hinterteil oder Schwanz) erfolgen.

Als Uwe Karstens Vorgänger die Mühle 1890 in den Ortsteil Langenrade der Gemeinde Ascheberg versetzte, um eine abgebrannte

**Mühlen im Überblick**

Die Anerkennung der Handwerksmühlen als Immaterielles Kulturerbe erfolgte 2018 auf Antrag der Müllergilde. Auf der Homepage sind die derzeit 23 Mitgliedsmühlen mit Öffnungszeiten und allen Kontaktmöglichkeiten aufgelistet. Dabei verteilen sich die 13 Windmühlen über das Norddeutsche Tiefland von der niederländischen Grenze bis Berlin, die zehn Wassermühlen im bergigeren Teil vom Harz bis ins Voralpenland.



Jedes Jahr am Pfingstmontag laden rund 900 Mühlen zum **Deutschen Mühltage** ein. Welche Mühlen genau mitmachen und was man dort erleben kann, erfährt man auf der Homepage der Deutsche Gesellschaft für Mühlenkunde und Mühlenerhaltung (DGM). In der **internationalen Mühlen Datenbank** kann man über eine interaktive Karte gezielt nach Mühlen suchen. Hier sind nicht nur Handwerksmühlen, sondern fast alle aktuellen oder ehemaligen Mühlen verzeichnet und teilweise beschrieben – allein für Deutschland über 8500 Objekte.

[www.muellergilde.de](http://www.muellergilde.de)  
[www.deutsche-muehlen.de](http://www.deutsche-muehlen.de) (DGM)  
[www.milldatabase.org](http://www.milldatabase.org)

## Windmühlen

Die »Sventana«-Windmühle in Ascheberg steht bei Plön in der Holsteinischen Schweiz. Besuch nach Vereinbarung.



Die Historische Mühle von Sanssouci direkt neben dem Schloss in Potsdam ist ein perfektes kleines Mühlentechnikmuseum mit Führungen und ausgefeiltem pädagogischen Programm und zugleich eine arbeitende Windmühle, deren Bio-Mehl man dort kaufen kann. Schon die Homepage ist sehr informativ.

**Meyer's Windmühle in Bardowick** bei Lüneburg ist definitiv kein Museum, sondern ein voll funktionsfähiger Gewerbebetrieb. Er wird flankiert von einem Café und einem Naturkostladen mit großer Garten- und Tierfutterabteilung (eigene Produktion). Um eine Vorstellung von so einem Familienbetrieb zu bekommen, sollte man sich auf YouTube die NDR-Nordreportage »Müller Meyer voll im Wind« ansehen – und danach natürlich am besten selbst hinfahren oder sich zumindest die liebevoll gestaltete Homepage ansehen.

[muehlenwe@t-online.de](mailto:muehlenwe@t-online.de) (Sventana)  
[www.historische-muehle-potsdam.de](http://www.historische-muehle-potsdam.de)  
[www.meyers-windmuehle.de](http://www.meyers-windmuehle.de)

Mühle zu ersetzen, bekam die heutige Sventana einen achteckigen Unterbau aus Backstein, ein mit Bitumenschindeln gedecktes Dach, eine mit Metall gedeckte Kappe sowie eine Galerie. Aus dem Erdholländer wurde so ein Galerieholländer. Eine Windrose sorgte nach der Umsetzung dafür, dass sie richtig im Wind ausgerichtet ist. Dabei handelt es sich um ein Seitenrad auf der dem Wind abgekehrten Leeseite, das im rechten Winkel zur Welle des Flügelrades steht. Ändert sich die Windrichtung, treibt die Windrose den Mechanismus an, über den die Kappe wieder in die optimale Position gebracht wird. Von 1949 an aber wurde die Sventana nicht mehr vom Wind, sondern maschinell angetrieben. 1976 wurde der Betrieb vollends eingestellt und das Gebäude verfiel zusehends.

Doch dann kam Uwe Karstens, von Beruf eigentlich Kaufmann. Er stieß eher zufällig auf ein Buch über Mühlen und begeisterte sich immer mehr für dieses Thema. Bei seinen Fahrten über Land entdeckte er schließlich die Ruine von Langenrade. Gemeinsam mit zwei befreundeten Paaren machten die Karstens von 1982 bis 1990, in acht arbeitsreichen Jahren, aus dem Relikt ein funktionierendes Schmuckstück. Sie waren sich einig: es sollte weder ein Wohnhaus noch ein Café oder ein Atelier werden; die Mühle sollte wieder als Mühle funktionieren – und das auf dem technischen Stand von 1900.

Zunächst besaß die »Sventana« aus Kostengründen Segeltuchflügel. 1997 gab es dann die bedienungsfreundlicheren Jalousieklappen. Zusammen mit der Windrosenmechanik versetzen sie den Müller in die Lage, sich voll auf den Mahlvorgang zu konzentrieren, alles weitere läuft automatisch. Mit millimeterge-

nau gearbeiteten Holzzahnradern wird die Kraft von den senkrechten Mühlenflügeln zu den sich waagrecht drehenden Mühlsteinen gelenkt. Verschieden große Zahnräder erlauben unterschiedliche Übersetzungen und damit verschiedene Geschwindigkeiten für verschiedene Mahlwerke. Finanzielle Unterstützung für die nicht geringen Investitionen gab es u. a. aus dem Topf »Zonenrandmittel«. Eigentlich habe er seine Mühle der DDR zu verdanken, schmunzelt Karstens.

Und so wird in der »Sventana«, benannt nach dem wägrischen Namen für »Die Heilige« und unweit des Flusses Schwentine mit dem gleichen Namensursprung gelegen, wieder Getreide gemahlen. Der Weg des Langenrader Müllers ist außergewöhnlich, oft verbleiben Mühlen über Jahrhunderte im Familienbesitz. Zunächst arbeitete sich der Quereinsteiger in einem 14-tägigen Lehrgang so in die Materie ein, dass er zumindest mit seiner Neuerwerbung umgehen konnte. »Von Mahlen war da noch nicht die Rede«, erinnert er sich. Dann ging es viel um den Denkmalschutz und um die fachgerechte Einrichtung. »In Deutschland gibt es ja nur noch vier, fünf Mühlenbauer«, sagt er. Auch in den mühlenreicheren Niederlanden sind es nur um die 20, meist sind das Zimmereien, die sich mit Windmühlen auskennen.

Auf diese Weise machte Karstens sein Hobby zum Beruf. »Semiprofessionell«, sagt er, denn es gibt kein Ladengeschäft und als Träger fungiert ein Verein. Die Kunden bekommen ihr Mehl gegen eine Spende. Verarbeitet werden vor allem Dinkel und Roggen, weniger Weizen. Das frische Vollkornmehl muss auch erst 14 Tage liegen, bevor es verbacken werden kann, und es sollte möglichst nach einem Vierteljahr ver-

## »Die Leute, die bei uns ihr Vollkornmehl aus Bioland-Anbau holen, wollen sich gesund ernähren.«

Uwe Karstens, Windmühle »Sventana«

Meyer's Windmühle in Bardowick bei Lüneburg produziert als Familienbetrieb Mehl, Gebäck, Naturkost und Tierfutter.



## Die Handwerksmüllerei Mit Wind und Wasser

braucht sein, damit es nicht ranzig wird. »Wenn Vollkornmehl ein oder zwei Jahre haltbar sein soll, dann wurde der Keim behandelt«, macht der Müller den Unterschied zu Mehl aus dem Supermarkt deutlich.

Anders als bei anderen Mühlen wird in der »Sventana« ausschließlich mit Windkraft gemahlen. »Das ist dann wie früher: wenn kein Wind weht, gibt es kein Mehl«, sagt Karstens. Die Kunden rufen also an und fragen »Habt Ihr was da?«. Der Umsatz ist schon aus diesem Grund nicht so groß wie in Mühlen, in denen auch die Elektrizität zum Einsatz kommt.

»Kommerziell kommt man da nicht weit«, sagt der gelehrte Kaufmann Karstens. »Wir mahlen gerade genug, dass die Mühle was zu beißen hat und erhalten bleibt.« Schädlinge werden mithilfe von Schlupfwespen bekämpft, denen die Mehlmotte eine Delikatesse ist. Neben der Arbeit mit der Mühle eignete sich Karstens viel Fachwissen an und wurde mit den Jahren zu einem Mühlensachverständigen, der in ganz Norddeutschland gefragt ist. 2012 erhielt er dafür den Deutschen Preis für Denkmalschutz. »Mittlerweile werden mehr Mühlen restauriert als abgebrochen«, kann er Positives berichten. Als Sachverständiger für das Denkmalschutzamt schreibt er Schadensgutachten und berät Bauherren. Zudem besuchen immer wieder Schulklassen die Mühle, die erfahren wollen, wie man vom Getreide zum Brot kommt.

Und wie sieht es mit einer möglichen Nachfrage aus? »Man muss schon ein bisschen bekloppt sein«, gesteht Uwe Karstens; er ist sich bewusst, dass es nicht viele Interessenten gibt. Der Ansporn, weiterzumachen, kommt bislang durch die Nachfrage. »Die

Noch sind es nur Weizenkörner über dem Mahlwerk – bald ist es leckeres Gebäck im Mühlencafé in Bardowick.

## Die Handwerksmüllerei Mit Wind und Wasser

Leute, die bei uns ihr Mehl holen, wollen sich gesund ernähren. Denen ist so ein Schild mit dem Immateriellen Kulturerbe eigentlich egal«, sagt Karstens. Er findet aber für die Anerkennung durch die UNESCO-Kommission ein schönes Bild: Das sei wie ein Kohlkopf vor der Nase, damit sich die Mühlenbesitzer daran erinnern, was sie Gutes besitzen.

### Antriebswechsel: Wasser

Bei seinem Kollegen Thomas Kleinschmidt, der im hessischen Amöneburg östlich von Marburg eine idyllische Wassermühle an der Alten Ohm betreibt, ist die gesamte Familie involviert: Ehefrau Sabine und die erwachsene Tochter Frieda arbeiten in der Brücker Mühle mit. Das Kultur- und Industriedenkmal wurde 1248 erstmals als Getreidemühle erwähnt und hat eine wechselvolle Geschichte erlebt, darunter eine Schlacht im Siebenjährigen Krieg. Jahrhundertlang gehörte die Brücker Mühle zum Erzbistum Mainz, 1802 ging sie in weltlichen Besitz über. Zu der Zeit besaß sie vier Wasserräder.

2006 kaufte der ehemalige Pächter Kleinschmidt der Stadt Amöneburg das Ensemble ab. Nach dem Motto »Nur eine arbeitende Mühle ist eine lebendige Mühle« hat er einen bei Besuchern beliebten Treffpunkt daraus gemacht. Im Bioladen gehen regional erzeugte Lebensmittel über die Theke, im gemütlichen Gastraum kehren Ausflügler ein – darunter sogar His Royal Highness, der an Bioprodukten interessierte Prince Charles. Bekannt ist die Brücker Mühle unter anderem für selbst gepresste Öle: Alle zwei bis drei Wochen gibt es frisches, kaltgepresstes Lein- und Sonnenblumenöl sowie Kürbiskern-, Haselnuss- und Walnussöl.



Nebenbei geht es in der Brücker Mühle auch um die Energiegewinnung. Bis 1986 wurden zwei 1903 eingebaute Turbinen genutzt, die bei optimalen Bedingungen 20 Kilowattstunden erreichten. Zur besseren Ausnutzung der Energie, wenn gerade nicht gemahlen wird, wurde ein Generator eingebaut, der die Mühle mit Strom versorgt und überschüssige Energie ins Stromnetz einspeist. Bei ausreichendem Wasserstand wird aber direkt mit Wasserkraft gemahlen – und nur dann entspricht die Mühle den Kulturerbe-Kriterien, die die unmittelbare Verwendung von Wind- und Wasserkraft vorschreiben.

»Mithilfe von Spenden konnten wir 2018 einen Steinmahlgang komplett neu einbauen«, erzählt Thomas Kleinschmidt. Für das reine Mahlen von Getreide aber sieht der Müllermeister eher schwarz. »Wo kauft der

Kunde sein Brot? Beim Discounter«, beklagt er. Von 35 Handwerksbäckereien in der Gegend existieren wohl nur noch zwei: »Es gibt eben Bäcker und es gibt Aufbackbäcker.« Und so hat er sich mit Laden und Bewirtung weitere Standbeine geschaffen. Über einen Verein wird ein jährliches Kultur- und Bildungsprogramm angeboten.

Ein Gutteil der Arbeit sind Führungen für Schulkinder. »Für viele Kinder ist das eine völlig neue Erfahrung, einmal an Mehl zu riechen und es mit den Händen zu greifen«, hat Kleinschmidt festgestellt. Kinder mit Migrationshintergrund würden sich da oft viel besser auskennen, weil sie das Backen in ihren Familien noch als selbstverständlich erleben.

Im Übrigen sieht er es sehr kritisch, wenn Mühlen stillgelegt und zu begehrten Wohnstandorten werden. »Es nützt nichts, sich ro-

Mühlen gibt es weltweit. Die unterschiedlichsten Typen sammelt das Mühlenmuseum in Gifhorn östlich von Hannover.



mantisch einen Mühlstein vor die Tür zu stellen, den der Frost dann beschädigt«, sagt er. Deshalb fand er es auch gut, dass nicht die Mühlen selbst als Kulturerbe gewürdigt wurden, sondern das Müller-Handwerk, das noch mithilfe von Wind und Wasser betrieben wird.

Die Schwierigkeiten, so sagt er, begannen im Grunde in den 1950er-Jahren, als man den Müllern seitens der Regierung Prämien für die Stilllegung angeboten hat. »Wirtschaftswunder« ist ein Begriff, der für Thomas Kleinschmidt sehr negativ besetzt ist. Das Feld übernommen hätten in der Folge die großen Mühlenbetriebe. »Sogar den Müllermeister haben sie uns aberkannt«, schimpft er, »wir heißen jetzt Verfahrenstechniker für Getreidetechnologie und Futtermittel.« Gute Lebensmittel aber bräuchten Zeit. »Ein Brotteig, der 24 Stunden geht, ist aromatischer und besser

für die Verdauung. Diese Zeit gönnen wir uns in unseren Lebensmitteln nicht.«

Vom Handwerk allein leben, das geht fast nirgends. Die Metzgerei wird zum Partyservice. Der Bäcker gibt Backkurse. Der Müller verwandelt die Mühle in ein Ständesamt. »Und dann kommt ein Getreidemühlen-Konzern wie Aurora auf die Idee, man sei jetzt auch Immaterielles Kulturerbe.« Halb schmunzelnd, halb erbozt kann sich Thomas Kleinschmidt über eine solche Annäherung ereifern. Nein, für ihn geht es darum, das Handwerk für die nächste Generation zu erhalten. Die jungen Menschen in seinen Führungen für die Brücker Mühle zu begeistern. »Aber die junge Generation macht mir durchaus Hoffnung«, sagt er. »Die geht auf die Straße, die containert Nahrungsmittel, die sonst fortgeworfen wurden. Sie besinnt sich auf Werte und auf die eigenen Wurzeln.«

### Brücker Mühle



Die Mühle in Amöneburg östlich von Marburg kann zu Ladenöffnungszeiten besichtigt werden, Führungen nach Vereinbarung. Neben Ölen und Mehl aus der Wassermühlenproduktion gibt es im Naturkostladen viele regionale Produkte, Käse und Wein. Mühlenhof und -kiosk versorgen die Besucher mit Essen.

[www.brueckermuehle.de](http://www.brueckermuehle.de)

### Mühlenmuseum in Gifhorn

Wer unterschiedliche Mühlentypen aus aller Welt erleben möchte, ist im Internationalen Mühlenmuseum in Gifhorn richtig. Neben wenigen Originalen stehen hier aber vor allem Nachbauten und Modelle.

[www.muehlenmuseum.de](http://www.muehlenmuseum.de)

### So sah es ein Müllergeselle:

Der Müller ist ein grober Knecht  
Die Müllerin, sie kann nicht kochen  
Und war' nicht des Müllers Tochterlein  
Ich wäre weg seit Wochen