

Warum klappert die Mühle

Ist da etwa eine Schraube locker? Oder das Wasserrad schon so klapprig, dass es sogar das Rauschen des Baches übertönt? Nein. Am lauten Klappern erkannten Müller wie Wandersmann, dass hier regionale Qualität produziert wird. Doch was war vor 200 Jahren Qualität - namentlich im Lande der k.u.k-Mehlspeisen - als Wilhelm Müller das besagte Lied komponierte? Es muss wohl feines Mehl gewesen sein. Denn Apfelstrudel, Marillenknödel oder Kaisersemeln aus Vollkorn - einfach undenkbar! Schlimmer noch als Röhrei mit Eierschalen und Hühnerfedern.



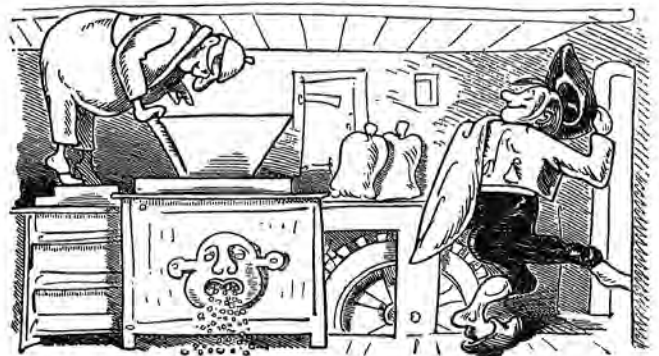
Abb. 1: Typischer Bauplan einer deutschen Mühle¹

Werfen wir einmal einen Blick in eine typische Mühle, wie sie jahrhundertlang in Mitteleuropa in Gebrauch war. Abb. 1 stammt aus dem berühmten Werk *Theatrum machinarum novum* von Georg Andreas Bockler aus dem Jahr 1661: Der Müller blickt auf den Zulauf des Beutelkastens.¹ Das Mehl darinnen ist Weißmehl. Woran erkennt man das? Am Beutelzeug. Das Mahlgut gelangt von den Mahlsteinen in einen gewebten Beutel, ein schlauchartiges Gebilde. Er wird durch einen Stab gerüttelt, der wiederum vom Antrieb des Mahlsteins in Bewegung gehalten wird. Beim Rütteln fällt das Mehl durch das Gewebe, während die Kleie oben liegenbleibt und langsam nach vorne rutscht.

Diese mechanische Siebvorrichtung erscheint erstmals um 1500 in einer Wassermühle in Zwickau. Bis dahin verwendete man Handsiebe oder Beutel. Das Sieben geschah teils im Haushalt, teils beim Bäcker oder wurde von spezialisierten Mühlenarbeitern, den Beutlern durchgeführt. Die Beutel wurden aus grobem Tuch gefertigt. Das Beutelzeug war nicht nur in gewerblichen Mühlen üblich, sondern selbst bei kleinen, abgelegenen Bauernmühlen Standard.

Am Ende des schlauchartigen Wollbeutels fielen Kleie und gröbere Produkte heraus. Oftmals befand sich dort noch ein kleines Flachsieb, das die Grieße aus den anfallenden Schrot- und Kleieteilchen abtrennte. Oft wurde die Austrittsöffnung mit einer geschnitzten Maske versehen, dem sogenannten Kleiekotzer. Ihm fiel die Kleie sozusagen aus dem Maul. Eine typische Darstellung findet sich bei Wilhelm Busch (Abb. 2). Max und Moritz werden nicht zu Mehl vermahlen, sondern über den Kleiekotzer als geschrotetes Schweine- bzw. Entenfutter ausgeschieden. Die Mühlen haben damals ja nicht nur Mehl erzeugt, gleichermaßen wurden auch mal Insekten wie Maikäfer zu Tierfutter vermahlen.

Der Beutelmühle verdanken wir auch die Redewendung, „der muss wohl mit dem Klammerbeutel gepudert sein“. Wurde der Mehlkasten während des Mahlens geöffnet, stäubte das Mehl den Müller ein. War der Beutel verstopft und der Meister musste dessen Klammern zum Reinigen lösen, wurde er erst recht mit Mehl eingesaut. Geriet ihm das Mehl in die Augen, so dass der arme Mann nichts mehr sah, stand er da, wie vom Klammerbeutel gepudert.



**Klackerack! klackerack!
Geht die Mühle mit Geknack.**

Abb. 2: Beutelkasten mit Kleiekotzer

Auch hier knacken nicht die morschen Knochen, sondern der Dreiknack, der das Beutelzeug antreibt.

Busch W: Max und Moritz



Abb. 3: Historischer Steinmahlgang

Typische Anordnung von Getreidetrichter, Mahlsteinen und Beutelkasten, aus dem die Kleie in den Bottich fiel.

Auch das so oft besungene Klappern der Mühle rührt vom Rüttelschuh und vom Beutelzeug her, das durch den auf dem Mühleisen befindlichen Dreischlag oder Dreiknack in Bewegung versetzt wurde. Die Schläge machten einen ziemlichen Radau, der sogar den „rauschenden Bach“ übertönte. Das populäre Volkslied besingt daher die Herstellung von Weißmehl.

Die enorme Geräuschkulisse und die Reparaturanfälligkeit des Beutelzeugs führte zur Entwicklung neuer Verfahren wie den Rund- oder den Sechskantsichter. Den Durchbruch brachte schließlich der Plansichter, der seither in den Mühlen die Kleie vom Mehl trennt. (Abb. 4) Der kommt, wen wundert's, aus dem Land der Mehlspeisen. Erfunden hat ihn der Schweizer Industrielle Karl Hagenmacher in Budapest. Im Jahr 1887 meldete er seine Konstruktion beim kaiserlichen Reichspatentamt in Berlin an.⁸

Frei aufgehängt führt der Plansichter, durch einen Exzenter geführt, eine schwingende Bewegung aus. Er folgt damit dem Prinzip des Handsiebes – und kehrt damit wieder zu jener Methode zurück, die vor der Erfindung der Beutelmühle praktiziert wurde. Im Un-

terschied zu anno dunnemals wurden die Siebe nicht mehr von Hand sondern durch eine Antriebswelle in Schwingung versetzt.

Um die Jahrhundertwende besteht der Sichter bereits aus mehreren aufeinander gestapelten Siebkästen. Die Holzrahmen sind mit Seidengaze unterschiedlicher Maschenweite bespannt. Zur Reinigung der Siebe wandern Bürsten darunter mit. In den verschiedenen Etagen werden Grieß, Dunst, Schrot und Kleie vom Mehl getrennt. Wobei die größeren Bestandteile nochmals dem Walzenstuhl zugeführt werden, um die Ausbeute zu erhöhen.

Ein weiterer Durchbruch gelang ebenfalls im österreichisch-ungarischen Budapest: Die geriffelte Hartgusswalze. Erfunden hat sie Abraham Ganz, ein gebürtiger Schweizer. Mit ihr verschwand der Mühlstein langsam aber sicher, er wurde nun vom Walzenstuhl abgelöst. Darin wird das Getreide zwischen zwei geriffelten Walzen zerkleinert.¹¹

Diese beiden technischen Neuerungen, Walzenstuhl und Plansichter haben die Müllerei auf der ganzen Welt revolutioniert. Der Donaumonarchie war es gelungen, durch technische Innovationen endlich Weißmehle und Grieße mit spezifischen Eigenschaften zu gewinnen. Und durch die Kreativität der k.u.k.-Köchinnen entstand die kulinarische Hochkultur der Mehlspeise.



Alte Mühle, Eslohe, Foto: Wikimedia Commons

Abb. 4: Historischer Plansichter

Dieses Modell dürfte bald 100 Jahre alt sein.