

# brot & mühle

museum | kunst | erlebnis

Carl Dirnbacher, Regina Danov (Hg.)

## Die Dirnbacher Mühle, ein Industriedenkmal zum Anfassen

Lehrbroschüre für Volksschulen



Schriftenreihe des  
Brot- und Mühlen Lehr-Museums,  
Gloggnitz, Band 1 - Die Mühle

## Inhalt

Wie alt ist das Getreide?

Warum wird Korn gemahlen?

Von Mahl- und Reibesteinen

Die Wassermühle

Der Mühlstein

Der Mahlgang

Die römischen Tierdrehmühlen

Die Schiffsmühlen

Die Windmühlen

Das Mühlenwesen im Mittelalter und vom »bösen« und vom »guten« Müller

Mühle und Brot im 17. Jh.

Bauernmühlen

Der große Fortschritt

Die Dirnbacher Mühle, eine Lohnmüllerei

Von der Flachmüllerei zur Hoch- und Kunstmüllerei

Die Reise des Korns durch unsere Mühle

Die Erfindung des Walzenstuhls

Der Antrieb

Vom Kornlift und der Schnecke

Das Sichten (Sieben)

Grießputzmaschine

Die ganze Maschinerie

Die Backstube

Korn zum Ausmalen, Falten und Ausschneiden

Das Wandern ist des Müllers Lust

Mühlenkreuzworträtsel

Was die Dirnbacher Mühle sonst noch zu bieten hat

Kontakt

Stadtgemeinde Gloggnitz

Sparkasse

Getreidemandala

Mühlenmandala

Anhang

Internetquellen

Abbildungsverzeichnis

Lösung Mühlenkreuzworträtsel





Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kinder,

es ist für eine Stadt wie **Gloggnitz** von unschätzbarem Wert, ein solches Kleinod, wie das Brot- und Mühlenmuseum eines darstellt, zu beheimaten.

Gerade in Zeiten der immer stärkeren Industrialisierung der Nahrungsmittelherstellung ist es immens wichtig, unserer und kommenden Generationen Information bereitzustellen und Wissen hinsichtlich der traditionellen Produktion unserer Grundnahrungsmittel vermitteln zu können. Zahlreiche **Führungen und Exkursionen der Schulen und das Echo der Schülerinnen und Schüler** zeigen deutlich, wie groß das **Interesse an Tradition und Ursprünglichkeit** auch heute noch vorhanden ist und auch in Zukunft, vielleicht sogar noch verstärkt, sein wird.

Mein Dank gilt an dieser Stelle den Verantwortlichen des Museums, der **Familie Dirnbacher für ihr Engagement**

und das ***Hochhalten der Zunft*** ihrer Vorfahren.

**Irene Gölles**  
*Bürgermeisterin*

## **Vorwort**

Willkommen in der ***Kunstmühle Josef Dirnbacher*** in Gloggnitz!

Du hältst unsere neue Mühlenbroschüre (Band 1 - Die Mühle) speziell ***für Schulkinder*** in den Händen. Sie soll dir am Beispiel der lange stillgelegten Kunstmühle in Gloggnitz einerseits die Geschichte dieses Hauses erzählen, andererseits altes Wissen über die Mühlen, die Müllerei, das Korn und das Brot näherbringen.

Wir wissen alle, was Bauern und Bäuerinnen, was Bäcker und Bäckerinnen täglich machen. Der Beruf der Müller und Müllerinnen jedoch ist lange schon in Vergessenheit geraten. Dies liegt daran, dass die sogenannten »romantischen Mühlen«, wie wir sie uns vorstellen, vor mehr als 100 Jahren von den »industriellen Mühlen« gänzlich verdrängt wurden. In den wenigen heutigen Großmühlen unseres Landes sind wohl ähnliche Maschinen und Abläufe beim Mahlen und allem was dazugehört zu finden, doch diese Mühlen kannst du bei ihrem Tun nicht mehr beobachten, denn die Prozesse sind computergesteuert und die Produktionshallen für uns meist unzugänglich.

Mit dieser Broschüre versuchen wir, einen Bogen von »damals« zum »Heute« zu spannen, damit der Mühle und ihrer Wichtigkeit für die Menschheit anhand eines Beispiels, nämlich das der Dirnbacher Mühle, Bedeutung geschenkt wird.

Dies' Büchlein soll dir helfen, die großen Themen rund um unser Brot »zu Ende zu denken«. Gib' dich nicht zufrieden, bis du alles genau erfasst hast! Gerade beim Thema um die

»älteste Maschine der Menschheit«, die Mühle, gerade beim Thema Brot, das uns alle betrifft, ist Genauigkeit im Hinsehen gefragt und es hilft dir sicher in deinem Leben weiter. Dem Thema wohnt eine gewisse »Bodenhaftung«, ein gewisser »Erdgeruch« inne, und vermutlich wirst du erst in deinem späteren Leben erkennen, wie umfangreich und wertvoll alles rund um's »tägliche Brot« ist.

Die Verwandlung vom Korn zum Mehl, vom Mehl zum Teig, vom Teig zum Laib und vom Laib zum Brot ist eine spannende, fast mystische, aber jedenfalls interessante Sache. Die Umformung (vom Korn zum Brot) erinnert uns ein bisschen an »Raupe, Puppe und Schmetterling<sup>1</sup>«, wobei das »Endprodukt« da wie dort erstaunlich ist.

Freue Dich nun darauf, die technischen Entwicklungen rund um die Müllerei und Bäckerei gemeinsam mit uns, mit deinen Lehrern/-innen und deinen Mitschülern/-innen und Freunden/-innen zu erforschen und zu ergründen.

Es warten viele spannende Themen auf dich.

Bis zum Wiedersehen grüßen wir dich mit dem alten Müllergruß »Glück zu!«

**Regina Danov, BA**

Kulturvermittlerin Brot- und Mühlen Lehr-Museum

**Mag. Carl Dirnbacher**

Vereinsobmann Brot- und Mühlen Lehr-Museum



Abb. 1: Müllerwappen<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> vgl. Funada, 2013, 55

<sup>2</sup> Bayerischer Müllerbund e.V.; Die im Müllerwappen verwendeten Symbole haben folgende Bedeutung: [v.o.n.u.] Winkel, Zirkel und Zahnrad (sind Symbole des Mühlenbaus), Mühlstein, Walze (Walzenstuhl), getragen und gehalten von den beiden Löwen.



## Wie alt ist das Getreide?

Alle Getreidesorten gehören zur Familie der Gräser. Weizen und Gerste sind die ältesten Sorten. Ihr Ursprung liegt im sog. »fruchtbaren Halbmond«, das sind die Länder Israel, Libanon, Syrien, Türkei und Irak. Dort wurde schon 8000 Jahre vor Christus<sup>3</sup>, also vor rund 10000 Jahren Getreide angebaut. Roggen und Hafer kamen erst viel später dazu. Sie entstanden zuerst als »Unkraut« neben Weizen und Gerste und wurden im Laufe der Zeit vom Wildkorn zu einer echten Getreidesorte kultiviert.<sup>4</sup>

Der Weg bis zum heutigen Weizenanbau war lange. Die Menschen suchten großkörnige Gräser und begannen deren Körner an bestimmten (günstigen) Stellen auszustreuen. Die ersten Felder entstanden. Der Mensch wurde sesshaft und begann zu töpfern, weil Vorratsgefäße notwendig waren. Man begann Vieh zu halten<sup>5</sup>.

So wurden aus **Süßgräsern** (Poaceae), die die wild wachsenden Vorläufer unserer Kulturgetreidesorten sind, langsam die Weizenarten Wild-Einkorn (*Triticum monococcum*) und Wild-Emmer (*Triticum turgidum*), sowie die Wild-Gerste (*Hordeum vulgare*)<sup>6</sup>. Unser Getreide hat also einmal ganz klein angefangen, als Einkorn, im Volksmund auch »Pferdedinkel« genannt. Wie der Name schon verrät, hat es in seiner Ähre nur ein Korn, **ein einziges Korn**.

Vom Einkorn kam man zum Zweikorn, dann zum Emmer, bis man schließlich zu den vielkörnigen Weizenarten der Neuzeit kam, deren Ähren heute oft so schwer geworden sind, dass sie die Halme kaum noch tragen können.<sup>7</sup>