

DIE HIMMELBERGER „HANEMÜHLE“

Der folgende Bericht ergab sich aus einem Gespräch, das Hans Neuhold zur Vorbereitung der Sonderausstellung „Tiebelmühlen“ des Museumsvereins Feldkirchen i.K. im August 1995 mit Frau Eveline Orasch geführt hat.

Die Himmelberger „Hanemühle“ geht auf das Jahr 1835 zurück. Sie ist heute im Besitz der Frau Charlotte Orasch, 9562 Himmelberg 60. Frau Orasch hat die Mühle als Lohn- und Handelsmühle von ihrem Vater übernommen und damit bis 1991 selber gemahlen.



Vater Gregor Orasch kaufte die Hanemühle im Jahre 1928 von Aloisia Pirker. Knapp ein Jahr nach dem Kauf ist die Mühle abgebrannt. Gregor Orasch hat sie wieder aufgebaut und nach einem weiteren Brand von 1930 an zwei Müller verpachtet. Ab 1938 führte er den Müllereibetrieb selber

weiter. Er hat Roggen, Weizen, Mais gemahlen und Brot gebacken. Außerdem betrieb er im Lohnverfahren eine Ölpressen für Leinsamen, Raps und Mohn.

Die Mühleneinrichtung war für alle Mahlprodukte geeignet. Das Mahlgut wurde bis zum Ersten Weltkrieg von den Bauern aus Himmelberg, Gnesau und dem Oberen Gurktal mit Pferdefuhrwerken angeliefert und im Umtauschverfahren gemahlen. Nach dem Krieg gab es LKW- und Bahnlieferungen. Das Getreide wurde am Bahnhof Feldkirchen abgesackt. Hauptlieferanten waren Mautner-Markhof, der Getreide aus Niederösterreich lieferte, und Brach-Lesing aus Wien. Nach dem Krieg war in Himmelberg „nicht viel los“. Damals hat Vater Orasch am Mühlboden bei kühlem Most und guter Jause an jedem Samstag Tanz und Unterhaltung organisiert. Zum so genannten Weiberschreck, einer Art Teufelsgeige mit vielen Glocken an einer gerüttelten Stange, spielten zwei Harmonikaspieler auf.

Im Schwarzbäckerei-Nebengewerbe wurde besonders Roggenmehl verbacken. Beliefert wurden die Bäckereien und Geschäfte der Umgebung zum Wiederverkauf. Das Brot wurde mit einem Einspanner bis ins Glantal und nach Tiffen gebracht. Der Pferdestall ist noch vorhanden. Mutter Maria hat während des

Zweiten Weltkrieges und in der Nachkriegszeit die sogenannten Bettlerstriezel gebacken und sie den notleidenden Kindern gegeben. Vater Gregor ist im Jahre 1971, Mutter Maria im Jahre 1982 gestorben.

Als die Mühle eine Zeit lang stillstand, wurde Mehl von der Ebentaler Mühle bezogen. Tochter Charlotte hat die Müllerei nicht gelernt. Sie wurde nach der Müllertagung des Jahres 1969 von Herrn Max Egger in den Mühlenbetrieb eingeschult und führte die Mühle seit diesem Jahr mit ihrem Freund. Im Jahre 1942 wurde anstelle des alten Wasserrades eine 18 PS-Turbine eingebaut. Als der Getreidesilo der Firma Mautner-Markhof beim Feldkirchner Bahnhof nicht mehr zur Verfügung stand, verschlechterten sich die Einkaufskonditionen. Frau Charlotte vermahlte monatlich 6000 Kilo, und zwar so viel, wie vom Getreidewirtschaftsfonds als Kontingent zugeteilt war. Das Kontingent wurde nicht verkauft und ist bis heute aufrecht. Seit 1991 befindet sich Frau Charlotte Orasch in Pension.

Ihre Tochter Eveline ist Müllermeisterin und hat das Gewerbe angemeldet. Sie bäckt in der hauseigenen Backstube aus hochwertigem Roggenmehl Leinsamen-, Sonnenblumen-, Sesam- und Kürbiskernbrot. Dinkel wird mit Vollmehl verbacken. Dieses Naturbrot liefert sie in die umliegenden Gasthäuser und Geschäfte. Auch die traditionellen Bettlerstriezel werden fallweise hergestellt.

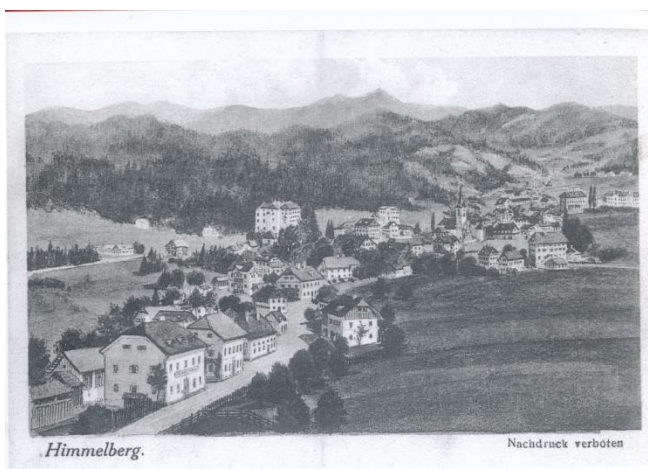
Ab heuer ist die Gewerbeausübung frei. Das Müllereigewerbe, für das Frau Eveline die Meisterprüfung besitzt, wurde als freies Gewerbe eingestuft. Wegen der in der Zwischenzeit errichteten Großmühlen ist der Mühlenbetrieb nicht mehr rentabel. Die Mühle steht ab 1991 still. Die bestehende Turbine dient heute der Stromerzeugung. Der Strom wird auch in der Bäckerei verwendet.

Im normalen Tagesablauf des früheren Mühlenbetriebes wurde die Mühle, eine Kunstmühle mit automatisch betriebenen Walzenstühlen, zeitig am Morgen durch Anheben eines Hebels angelassen. Dabei sprang die Transmission von der Riemenscheibe, die mit dem Wasserrad verbunden war, auf das Antriebsrad über. Elektrisch wurde nur die Mischmaschine betrieben. Sack für Sack Roggen wurde mit der Rodel herbeigeradelt, in den Aufzug geschüttet und mittels eines Riemenbecheraufzuges hinauf „in den Gossen“ geliefert. Von dort wurde es über den sogenannten Trieur, eine Getreidereinigungsmaschine, und über die Schälmaschine, in der die Körner abgeschliffen wurden, in die Walzenstühle oder in die Schrotmühle geleitet. Von hier gelangten die aufgebroschenen, gequetschten und vermahlenden Mehlkörner auf den Siebterboden

und wurden in den Rüttelsieben des Sichters von Schrot und Kleie getrennt. Vermahlener Weizen wurde in der Gießputzmaschine gesiebt.

Der Aufzug musste dauernd im Auge und im Ohr behalten werden. Ließ er nach oder begannen sich die Holzrohre zu verstopfen, so musste er mit Hilfe eines Gummischlegels freigemacht werden. Blieb er stecken, so gab es einen „Bären“, und die Mühle stand still.

Auf dem untersten, dem Mehlboden, standen außer den Walzenstühlen und der Schrotmühle die Abfüllmaschine und die Mehlmischmaschine. Der Mahlbehälter ist für 6 Tonnen ausgelegt. Wenn fertig gemahlen war, wurde das Mehl ein paar Tage lang, wenn es nicht Tag und Nacht durchlief, gemischt. Zuerst fällt nämlich ganz weißes Mehl, zum Schluss ganz schwarzes herunter. Übrig bleibt die Grobkleie. Am unteren Ende wurden die vollen Säcke von den Absackanlagen abgehängt. Wenn ein Mahlgang zu Ende war, wurden im oberen Boden die Gegenklappen für die folgenden Mahlgänge geöffnet. So lief die Mühle durch bis zum Schlafengehen. Auf der Zimmerung des Mehlbodens ist ein alter Müllerspruch zu lesen: „Hartes Brot ist nicht hart, aber kein Brot ist hart.“



Farbbild oben: Bildarchiv des Museumsarchivs Feldkirchen i. K. (Gemälde der Fr. Eveline geb. Orasch)

Bildarchiv Wolfgang Putzinger, Feldkirchen i.K.

Bahnhof Feldkirchen i.K. 1896
Bildarchiv des Museumsarchivs Feldkirchen i.K.

