

Eine Woche in der Mühle und Bäckerei. Karl-Friedrich Marcus erzählt aus den 1950er Jahren

Sonntagabend 18:00 Uhr: Vater Egon schaut auf die Uhr. Der Sonntagsanzug kommt in den Kleiderschrank, Bäckerhose und Jacke werden angezogen. Sauerteig muss angesetzt und der Backofen angeheizt werden. Geschickt wird mit einem Eierdeckel und etwas Holz ein Feuer im Backofen angezündet. Einige Brikett aus dem Kohlenschuppen kommen darauf und schon bald prasselt im Feuerloch des Backofens ein wärmendes Feuer.

In der Zwischenzeit wird eine Wanne mit heißem Wasser gefüllt. Alte Brötchen, Schwarzbrotknäppchen und etwas Graubrot werden im Wasser aufgelöst und das Ganze zu einem Brei verrührt. Dieser Brei wird sich im Laufe der Nacht zu einem natürlichen Sauerteig entwickeln.

Nochmal werden Briketts nachgelegt und pünktlich zu den 8 Uhr-Nachrichten im Radio ist der Vater wieder in der Küche. Interessant ist der Wetterbericht. In den letzten Wochen war doch eigentlich stabiles Hochdruckwetter ohne Regen. Aber am Montag ist Neumond. Wird sich das Wetter ändern? Die Sonne geht gerade mit einem schmutzigen Abendrot unter und ein kräftiger Wind dreht die Blätter an den Bäumen um, so dass sie ihre Unterseite zeigen. Alles Zeichen für Regen. Und auch der Radio-Wettermann spricht von Regen. „Endlich Regen, der Bach ist so klein, bald kann ich nicht mehr mahlen“ freut sich Egon. Aber ob sich die Bauern freuen, die noch mitten in der Ernte sind?

Montagsmorgen 4:30 Uhr, Das ganze Dorf schläft noch, Egon geht in die Backstube. Die letzte Glut vom Vorabend wird genutzt, um ein kräftiges Feuer im Backofen zu entfachen. Während die Thermometer am Backofen die langsam steigende Temperatur anzeigen, kommt Mehl, Wasser und die übrigen Zutaten für die Brötchen in die „kleine“ Teigmaschine. Der Motor läuft an und der Teig wird geknetet. Nach kurzer Zeit ist eine homogene Masse entstanden. Der Inhalt der Maschine landet auf dem Backofentisch. Mit geschickter Hand werden gleichmäßige Stücke abgestochen und landen auf einer Waage. Nur selten ist eine Korrektur notwendig.



Diese Stücke werden mit Hand nochmals durchgeknetet und dürfen einige Zeit reifen. Dann wandern sie in den Brötchenteiler. Aus dem großen Klumpen werden 15 kleine, gleichmäßige Brocken. Es poltert auf der Mühltreppe.



Verschlafen kommt nun Hanna in die Backstube. „Draußen fallen gerade die ersten Tropfen und die Hühner sind noch draußen: Das gibt richtig Regenwetter“ berichtet sie, während Egon mit beiden Händen die Brötchen in Form bringt. Die Rohlinge kommen auf eingemehlte Bretter und dürfen noch mal reifen. Dann kommen die Rohlinge in den Backofen und schon bald zieht ein kräftiger Duft durch die Backstube. Während die Brötchen backen, wird der Teig für Graubrot vorbereitet.

Der Backofen nachgeheizt. Die Brötchen sind nun fertig und kommen in den Laden. Das Graubrot, Weissbrot und Mangbrot wird geknetet, für den Backofen fertig gemacht und gebacken. Zeit für eine Tasse Kaffee.

Da poltert wieder jemand die Treppe runter. Aber nicht nur einer nein, „Toppo“ Vollmann, Fritz Jaworowski und Angelo Darold kommen. „So'n Sauwetter“ schimpfen sie, hängen ihre nassen Lodenjacken an die Rückseite des Backofens und setzen sich in die Nähe des Ofenlochs. Dort packen sie die Frühstücksbrote aus, erzählen von gestern und heute, schmutzige und saubere Witze und auch manche traurige Geschichte aus dem Krieg, von der Vertreibung und der Flucht. Bei schlechten Wetter treffen sich die Arbeiter der Gemeinde und der Fahrer von Sure hier regelmäßig zum Frühstück. Manchmal kommt auch der Schornsteinfeger dazu. Nach einer knappen halben Stunden ziehen sie die Lodenjacken wieder an und setzen ihre Arbeit im Regen fort.

Danach beginnt Egon das Säubern. Schon bald ist es halb Eins. Pünktlich steht das Mittagessen auf dem Tisch. Montags gibt es immer die Reste vom Sonntag. Bis halb Drei ist Mittagsschlaf angesagt.

Egon schaut aus der Tür. Auf dem Pfützen bilden sich bei jedem Tropfen Blasen. „Der kräftige Regen hält noch an, Ich mahle heut Nachmittag“. Er steigt auf das Fahrrad und fährt über den Mühlengraben Richtung Teich Dort dreht er das Ventil am Ablauf auf. Genau 5 Umdrehungen.

Dann fließt die richtige Menge Wasser in den Obergraben in Richtung Mühlrad. Als er bei der Mühle wieder ankommt, hat er grade noch Zeit den nassen Lodenmantel gegen die Müllerjacke zu tauschen. Schon sammelt sich Wasser im Flötenkasten. Jetzt stellt er auch hier das Wehr richtig ein und das Wasser strömt in die Kammern des Mühlrades. Mit dem typischem Geräusch beginnt sich das Rad zu drehen.



An den Oberläufen der Flüsse und Bäche im Sauerland gibt es in der Regel oberschlächtige Wasserräder, bei diesen läuft das Wasser oben auf das Mühlrad. Diese Mühlräder sind an Stellen sinnvoll,



an denen die Bäche relativ viel Gefälle haben, aber nur eine begrenzte

Menge Wasser führen. Die Planer des Mühlrades haben ganze Arbeit geleistet. Umfang, Breite des Mühlrades und die Kammergröße der einzelnen Kammern müssen genau auf den Kraftbedarf des Antriebs abgestimmt sein, um mit minimalem Wasserverbrauch genau die richtige Kraft zu erzeugen.

Auch muss der Durchmesser des Mühlrades genau geplant werden. Obwohl das Mühlrad den maximalen Durchmesser haben muss, braucht man unter dem Rad noch eine gewisse Höhe, damit das Mühlrad nicht unten im Wasser dreht. Bei Hochwasser ist dennoch oft das Mahlen nicht möglich, da das Mühlrad dann unten im Wasser steht und deshalb nicht mehr drehen kann.

In der Mühle beginnt der Mühlstein sich zu drehen. Dabei liegt der untere Mühlstein fest auf dem Boden und der oberer Mühlstein wird von einer Welle, auf der er befestigt ist, gedreht. Nun wird das Korn oben in den Trichter eingefüllt. Immer ein Sack von einem Zentner passt hier rein. Über einen Seilzug gibt der Müller die Mechanik unter dem Trichter frei. Im Auge des oberen Steins ist so etwas wie ein Zahnrad eingebaut. Hier lehnt sich ein Holz an und rüttelt eine Schütte, die immer eine vom Müller bestimmte Menge Korn in das Auge des oberen Mühlrades fallen lässt.

Bei diesem Vorgang entsteht das typische Klappern der Mühle. Das Korn wird nun durch die Fliehkraft und die in die Steine gehauenen Riefen zwischen den Mühlsteinen nach außen befördert und dabei zerkleinert. Je nach Tiefe der Riefen und Material der Mühlsteine entsteht jetzt entweder grober Schrot oder feines Mehl. Den Grad des Mahlens kann der Müller auch noch bestimmen, indem er die Steine mehr oder weniger dicht übereinander drehen lässt. Dies geschieht mit einer Mechanik, die den oberen Stein minimal hebt oder senkt. Immer wieder kontrolliert der Müller an der Stelle, an der das Mehl oder der Schrot zwischen den Steinen hervor kommt und in den Schacht ins untere Stockwerk rieselt, ob der Mahlgrad richtig eingestellt ist.



Während das Getreide nun langsam gemahlen wird, bleibt dem Müller Zeit. Egon nutzte diese Zeit für sein Hobby. Am Stehpult neben der Mühle las er Bücher über Jagd, Wald und die Tiere.

War das Getreide durch den Trichter gerieselt, wurde ein weiterer Sack in den Trichter geschüttet. Sofort musste dann der Sack am unteren Ende des Schachtes abgehängt und durch einen neuen Sack ersetzt werden.

Dieser Vorgang wiederholte sich immer wieder, bis entweder alles Getreide gemahlen war, nicht mehr genug Wasser aus dem Teich nachlief oder die Glocken der Kirche zum Abendgebet riefen.

In der Küche gab es jetzt Abendbrot. In der Familie, zu der fast immer mehrere Generationen gehörten, wurde der Tag besprochen. Nach der Mahlzeit und dem gemeinsamen Abendgebet trennten sich die Wege noch einmal kurz. Die Frauen erledigten die Küchenarbeit, die Kinder gingen schlafen, Egon setzte noch den Sauerteig für den nächsten Tag an und bei schönem Wetter traf man sich dann mit Nachbarn auf der Bank vor dem Haus.

Der Dienstag begann wie der Montag früh mit dem Backen von Brötchen. Als Kind ging ich vor der Schulzeit bei schlechtem Wetter mit in die Backstube. Ein alter „Rama“-Karton war mit Streumehl (ganz feines Sägemehl aus Buchenholz) gefüllt. Eigentlich wurde hiermit der Backofenboden dünn abgetreut, damit das Brot nicht festbacken konnte. Aber zu Spielen mit meinen neuen Siku-Bagger war es auch bestens geeignet. Überhaupt war die Mühle ein toller Spielplatz für mich und meine Freunde. Es gab unheimlich viele Ecken, um sich zu verstecken. Mit dem Werkzeug konnte man sich aus Holzresten tolle Gewehre basteln.

Das Beste gab es aber in der Vorratskammer für Brot. Dort stand eine 10 kg-Kiste mit Rosinen. Sie verlockte zum Naschen, aber man durfte sich nicht erwischen lassen.

Das Spielzeug wurde dann auch dem Dorflehrer Hans Stratmann mal zum Verhängnis. Am ersten April wollte er seine Schüler mal so richtig in den April schicken. Das war nun mal so

bei uns auf dem Land. Er sprach in einer Unterrichtsstunde über Brotbacken und über Rosinen- und Korintenstuten. Na wie werden wohl die Rosinen und Korinthen ins Brot kommen? Natürlich mit der Korinthenflinte. Um das zu demonstrieren schickte er zwei Schüler in die Mühle um die Korinthenflinte auszuleihen. Egon, der schon immer den Schalk im Nacken hatte, erinnerte sich an seine alte Armbrust, die er auf dem Dachboden der Mühle aufbewahrte. Schnell war das Teil abgestaubt und verpackt. Am Nachmittag kam dann Hans Stratmann in die Mühle, brachte die Armbrust zurück und berichtete von seinen Mühen, die Technik der Flinte zu erklären, um so selbst nicht vor den Schülern als der in den April geschickte, zu erscheinen.



Am Dienstag und Donnerstag-Nachmittag fuhren Egon und Hanna mit dem neuen VW-Bus über die Bauernhöfe. Frisches Brot, Persil, Backpulver, Mehl und Zucker und noch einige „Kolonialwaren“ waren im Bus in Regalen und Kisten verstaut. Auf den Bauernhöfen warteten schon die Bauernfrauen, um sich mit Lebensmitteln für die Woche einzudecken. Albert D. kam und holte sich einige Packungen „Overstolz“ und Heinrich D. seine 5 Zigarren. Für die Hunde gab es ein mitgebrachtes Leckerlie.

Nicht nur deshalb konnte Egon auch die wildesten Hofhunde streicheln. Und für die Kinder war der Besuch des blauen VW-Busses einer der ganz großen Höhepunkte in der Woche. Es gab eine Milchkaramelle, das Stück zu 2 Pfennig, geschenkt – auch bei mir ist der Geschmack unvergessen. Bezahlt wurde manchmal mit Produkten vom Hof. Und wenn es den Bauern mal finanziell nicht gut ging, wurde auch mal der Kaufbetrag „angeschrieben“ und Wochen später beglichen. Aber nicht nur Ware wurde verkauft, auch die Nachrichten aus dem Dorf und den anderen Höfen wurden weitergegeben wie bevorstehende Trauungen oder Berdigungen. Geburten und Geburtstage wurden gefeiert, je nach Hof mit einer Tasse Kaffee oder „Lindes“ und einem kräftigen Schinkenbrot oder einem oder mehreren Klaren. Es gab aber auch traurige Ereignisse wie mehr oder wenige schlimme Krankheiten oder Unglücksfälle, die gemeinsam beklagt wurden. Die schlimmsten Momente waren aber die, wenn in den letzten Tagen oder manchmal auch in den letzten Minuten Menschen aus den Bauernfamilien verstorben waren. Der Bäcker, der als einer der wenigen Menschen regelmäßig auf den Bauernhof kam, nahm immer auch am Leben der Bauernfamilien teil.

Unterwegs nutzte Hanna manchmal die Zeit, mal kurz in den Wald zu laufen. Sie kam dann mit einer Schürze Waldbeeren, Pfifferlingen, Him- oder Brombeeren zurück.

Selbstverständlich wurden die Touren auch im tiefen Winter gefahren. Schnee, Eis oder auch Regen waren keine Gründe, um nicht zu fahren. Es gab Schneeketten und es gab Hanna, die kräftig schob und wenn der VW-Bus langsam wieder in Fahrt kam, dann geschickt auf die hintere Stoßstange sprang und zum einen mit ihrem Gewicht die Kraft der Antriebsachse verstärkte und zum andern auch nicht bis oben auf den Berg laufen musste. Heute undenkbar.

Diese Touren über die Höfe hatten schon eine ewige Tradition. Zunächst mit Rucksack und zu Fuss. Dann mit Rucksack und Fahrrad und später dann mit dem Auto. Der Mittwoch-Nachmittag war den Reparaturen vorbehalten. Der Mühlenantrieb musste geschmiert werden. Kleine Reparaturen am Gebäude und an der Mühle waren schonmal nötig.

Der Damm, Zufluss und Wehr am Mühlteich wurden ausgebessert. Oft kam dann auch „Toppo“ Otto Vollmann der Nachbar dazu und fasste mit an. In der Mühle und auch an einigen Stellen in unserem Wohnhaus gab und gibt es Stellen, an denen Toppo gemauert oder auch mit Beton Ecken ausgebessert hat. Wehe wenn hier mal abgebrochen werden muss. Toppo machte einen Speiß, der unkaputtbar blieb. Selbst sehr gut gebrannte Ziegelsteine zerbrachen beim Abbruch eher, als dass man sie an der Fuge trennen konnte. Und Betonplatten von Toppo gegossen, sind selbst mit Boschhammer nur schwer zu zerstören. Bei allen Arbeiten hatte Egon einen riesigen Vorsprung vor allen Anderen: Er konnte mit der linken Hand genau so geschickt arbeiten, wie mit der rechten. Beim Sägen, Nageln oder Schrauben ein großer Vorteil.

Eine Wartungsarbeit dauerte aber immer länger als nur einen Nachmittag. Regelmäßig mussten die Riefen in den Mühlsteinen neu gehauen werden. Dazu wurde dann zunächst das Gehäuse und der Trichter über den Mühlsteinen entfernt. Dann wurde mit einem Spezialkran der obere Mühlstein vom Mahlwerk abgehoben und gedreht, damit die Unterseite oben lag. Und dann wurde in tagelanger Arbeit mit speziellen Hämmern und Meisseln die Riefen auf den Steinen neu ausgearbeitet. Sehr viel Geschick und Übung gehören dazu. Denn weder zu tief, noch ungleichmäßig dürfen die Riefen sein. Auch die Oberfläche der Steine musste plan bleiben. Diese Arbeit dauerte oft eine ganze Woche.



chenzeitlich hörte man draußen das Stampfen von Hufen und Knirschen von Karrenrädern. „hüh und hot“ hörte man, Eine Bremse wurde festgedreht und zur Tür kam Willi Dörscheln rein. „Na Egon, ich will Dir mal was Arbeit bringen“ Auf der 2-rädrigen Karre standen einige Säcke mit Korn. Rückwärts gingen nacheinander Egon und Toppo zur Karre. Mit einem kräftigen Ruck wurden die Säcke oben gefasst und auf dem Rücken in die Mühle getragen. Auf der Dezimalwaage wurde das Gewicht festgestellt und in einer Kladde vermerkt. Dann setzten sich die Männer auf die Säcke. Zeit für den Austausch der neuesten Nachrichten war immer: „Letzte Woche hat unsere Else gekalbt – ein Prachtstück“. Das Klopfen eines Diesel-Motors kam näher. Das konnte nur Heinrich Derksen sein. Der halte sich vorige Woche als erster im Dorf einen neuen Fahr-Trecker gekauft. Das Pferd wurde unruhig, als das rote, stinkende und lärmende Ungetüm vor der Mühle auftauchte. Der Motor verstummte, Heinrich sprang von seinem Trecker und kam in die Mühle. „Der Trecker quietscht aber noch mächtig“ war der Kommentar von Toppo. Egon holte aus seinem Schreib-Pult eine Flasche.



„Der muss geölt werden – aber jeder nur einen Daumen breit“. Die Flasche ging rund. Die Männer hatten ein neues Thema. Vom Trecker über die Kartoffelkäfer und die Dorfpolitik vergaßen sie Zeit und Raum. Auch die Flasche musste noch ein paar Mal daran glauben. Doch dann rückte die Zeit zum Melken näher. Die Karre von Heinrich wurde noch schnell gemeinsam abgeladen. „Ein Schwarzbrot sollte ich noch mitbringen und nen Klaren brauch ich auch noch“ Heinrich

verschwand noch kurz im Laden, um einen kleinen Einkauf zu tätigen. Kurze Zeit später waren beide Bauern auf dem Heimweg. Heute wurden Egon und Toppo mit Ihren Reparaturen nicht mehr fertig. Aber was solls, morgen ist auch noch ein Tag.

Der Donnerstag begann wie jeden Morgen: Brötchen, Weissbrot, Graubrot. Aber als letztes sollte noch Schwarzbrot gebacken werden. Hierbei kam die große Teigmaschine zum Einsatz. 2 m im Durchmesser, ursprünglich auch vom Wasserrad angetrieben, aber jetzt mit einem kraftvollen Elektromotor. Die Zutaten: zentnerweise Roggenschrot, eine Kinderbadewanne voll Sauerteig und auch die anderen Zutaten in Maximenge. Die Maschine drehte sich, die Zutaten wurden gemischt und geknetet. War alles gut fertig, wurde die Maschine umgebaut. Vorne wurde ein Trichter mit Schnecke montiert. Am Ende war ein Abscheider. In einer langen Wurst kam der Teig aus dem Trichter und wurde passend abgeschnitten. Jeder Rohling für das Brot kam auf die Waage. Zu schwer? Dann wurde etwas abgeschnitten. Zu leicht? Der Rohling kam wieder in die Maschine. Die Rohlinge wurden noch kurz durchgeknetet. Als aller Teig verarbeitet war, kamen die Schwarzbrote in den Backofen und garten bei etwas geringerer Temperatur wie das übrige Brot recht lange im Backofen. Sicher 50 Schwarzbrote, jedes 5 Pfund schwer, wurden an diesem Tag gebacken. Ein Teil kam in den Laden, der Rest ging an das Kinderheim.

Donnerstag-Nachmittags ging es wieder auf Verkaufstour. Diesmal über den Halbmond. Freitag war der größte Feiertag der Dorfjugend. Genau zum Schulschluss kamen die Bleche mit Bienenstich, Streusselkuchen und Nussecken aus dem Backofen. Die Ränder der Blechkuchen waren nicht so schön beim Verkauf. Deshalb wurden sie abgeschnitten. Aber in der „schlechten Zeit“ lies keiner etwas verkommen. Am Backstubenfenster traf sich die Dorfjugend und die Kinder aus dem Kinderheim. Für jeden blieb ein Teil vom Rand übrig, mal mehr mal weniger. Für die Eltern blieb es immer ein Rätsel, warum Ihr Kind am Freitag nicht den üblichen Bärenhunger hatte.

Bei Bedarf wurde am Nachmittag nochmal gemahlen. Morgens und Abend gab es auch immer noch einige in Milch aufgeweichte Brötchen für die beiden festangestellten Mäusejäger. Schnurri und Weisspfötchen, die beiden Katzem sorgten für eine nagerfreie Zone. In mancher Nacht hatten sie so große Erfolge, dass Egon morgens in der Mühle eine sauber aufgereihte tote Mäuseschar fand. Auch Ratten waren für diese Katzen kein Thema. Gejagt, gefangen und gefressen wurden diese Nager.



Samstag war der Tag, an dem nach dem Backen saubergemacht wurde. Die Backstube wurde geschruppt, die Mühle gefegt und draußen wurde auch alles saubergemacht. Die Frauen schruppten Laden und Wohnung. Abends um 6 Uhr kamen wir Kinder in die Badewanne. Sauber und frisch konnten Haus, Hof und Bewohner den Sonntag beginnen. Der Kirchgang mit dem Dank für die geschenkten Lebensmittel gehörten nicht nur zum guten Ton oder waren Tradition. Nein, von ganzen Herzen dankte man Sonntags für Sonne, Regen und Gottessegens. Auch wurde der 7.Tag der Woche dazu genutzt, die vergangene Woche zu betrachten und sich im Kreis der Großfamilie auszuruhen.

Das war auch nötig. In der „guten alten Zeit“ war zwar noch nicht die Hektik und der Erfolgszwang des 3.Jahrtausend zu spüren, doch körperlich war es sehr viel anstrengender. Ein

Doppelzentner (100 kg) auf dem Rücken zu tragen war üblich. Als Transportmittel gab es allenfalls eine Sackkarre.

Die Buchhaltung wurde in Kladden gemacht und im Kopf ausgerechnet. Und eine 40 Stundenwoche und Urlaub - davon hatte noch keiner gehört. Statt dessen traf man sich im Sommer abends auf der Bank vor dem Haus, im Winter in der Küche am Ofen. Dort erzählte man vom Tag, von erlebten Geschichten und gab auch Wissen weiter. Dazu gehörten je nach Lust und Laune das eine oder andere Lied, ne „Overstolz“ oder eine Zigarre. Manchmal auch ein Schnaps aus der Brennerei. Die Männer trafen sich manchmal auch in einer der zahlreichen Gaststätten auf ein Bier.

Doch auch in den letzten Dörfern kam der „Segen“ der industriellen Reform an. Strom verdrängte die Wasserkraft, Uhren bestimmten die Zeit und Fabriken übernahmen die Arbeiten der Handwerker. Jahrtausende alte Traditionen wurden wegradiert und durch moderne Technik ersetzt.

Das Wasserrad war Mitte der 50´er Jahre nicht mehr zeitgemäß und wurde durch einen Elektromotor ersetzt. 20 Jahre später gab es auch keinen Bedarf mehr für eine Mühle. Das Gebäude und auch die Bäckerei mussten einem Lebensmittelgeschäft Platz machen. Heute nimmt uns die Technik die Arbeit ab. Der Computer macht die Buchhaltung und abends unterhalten wir uns mit vielen Fernsehprogrammen. Wir haben feste Arbeitszeiten und fahren oder fliegen im Urlaub in die ganze Welt.



Das Wetter sagt uns Sven Plöger voraus. Es interessiert uns wirklich nur noch, wenn wenn wir ins Freibad wollen. Pfützen und die Farbe des Himmels kann kaum noch jemand deuten. Eier und Hühner werden in Hallen produziert und die Milch kommt aus Bayern oder sonst wo her. Lebensmittel erhalten wir schön verpackt und vorgekocht im Supermarkt. Auch das ist selbstverständlich.

Dafür danken? Nein, wir bezahlen ja.