



Postkarte zum Erzählcafé Mühlengeschichten mit Aufnahmen aus dem Freilichtmuseum in Bad Windsheim und von der Heroldsmühle. *Fotos: Thomas Ochs / blendenwerk. Gestaltung: artedge Bamberg*

## Dokumentation Erzählcafé Mühlengeschichten



Sonntag, 19.10.2014 im  
Historischen Museum Bamberg



Im Rahmen der Ausstellung „Im Fluss der Geschichte. Bambergs Lebensader Regnitz“ luden die Museen der Stadt Bamberg und das Flussparadies Franken e. V. zum 7. Erzählcafé ein. In gemütlicher Atmosphäre bei Kaffee und Kuchen standen ab 14:30 Uhr diesmal Mühlengeschichten im Mittelpunkt. Begrüsst wurden die ca. 20 anwesenden Gäste bei herrlichstem Spätsommerwetter von der Museumsdirektorin Frau Dr. Regina Hanemann. Die Moderation der Erzählcafés übernahm Frau Dr. Anne Schmitt vom Flussparadies Franken. Der Raum im Historischen Museum Bamberg war mit Mehlsäcken, Mühlenprodukten und farbenfrohen Kinder-Fluss-Bildern dekoriert. Das Erzählcafé wurde in ganzer Länge von event works aus Bamberg mitgeschnitten.



Ein Blick auf das Podium von links nach rechts: Dr. Karin Dengler-Schreiber, Dipl.-Ing. Karlheinz Kachelmann, Moderation Dr. Anne Schmitt, Müllermeister Stefan Dauerlein, Müllermeister Alois Sauer, Maria Theresia Worch. Foto: Museen der Stadt Bamberg

### Gesprächspartner auf dem Podium waren für das Erzählcafé Mühlengeschichten 2014:

Dr. Karin Dengler-Schreiber, hatte als langjährige Stadtheimatspflegerin, Leiterin des Welterbezentrums Bamberg und als Mitbegründerin des Flusspfades an der Regnitz immer wieder mit den Mühlen in Bamberg zu tun. „Ohne Mühlen keine Stadt“, so ist ihr Kapitel im Begleitbuch zur Ausstellung Lebensader Regnitz überschrieben. Denn in den Bamberger Mühlen wurde nicht nur Getreide gemahlen, sondern auch Tuche gewalkt, Lohe zerkleinert, Steine geschliffen und Öl gepresst. Um die Mühlen mit Wasserkraft zu versorgen gruben die Bamberger sogar einen neuen Flussarm: den heutigen Linken Regnitzarm.

Diplom-Ingenieur Karlheinz Kachelmann ist Seniorchef der Firma Kachelmann, die vor 120 Jahren in Bamberg gegründet wurde und deren Gesichte eng mit der Regnitz verbunden ist. Die Firma Kachelmann sitzt heute in Strullendorf und hat sich als weltweit tätiges Unternehmen auf den Bau und die Instandsetzung von Industriegetriebenen spezialisiert. Die Firmengeschichte beginnt 1894 mit dem Kunst- und Bauschlosser Jakob Kachelmann am Jakobsberg in Bamberg. Dieser verlagerte 1911/1912 den Betrieb an die Regnitz auf das Grundstück einer ehemaligen Kartoffelstärkemühle.



Alois Sauer, war bis in die 1970er Jahre in der dritten Generation Müllermeister auf der Abtsdorfer Mühle an der Rauhen Ebrach. Wie viele Mühlen blickt sie auf eine lange Geschichte zurück. 1180 wird sie das erste Mal erwähnt. 1895 hat der Großvater, ein Müllerssohn aus Reundorf, die Mühle erworben. Der vorherige Müller war Bankrott gegangen. Der Großvater sanierte das Mühlenwesen und pflanzte Pappeln und Eschen. Die Konkurrenz unter den Mühlen war groß und so hat der Vater die Mühle in den 1920er Jahren modernisiert. Walzenstühle lösten die Mühlsteine ab. Unterwasserturbinen ersetzen die hölzernen Wasserräder.

Stefan Dauerlein, ist Müllermeister der Reubelsmühle in Hallstadt und Innungsmeister der Müller-Innung Bamberg. 1905 kaufte Sebastian Reubel das Anwesen. Er übergab es 1922 an seinen Schwiegersohn Michael Dauerlein. 1953 übernahm Willi Dauerlein den Mühlbetrieb. Er modernisierte die Anlage 1962 von Grund auf. Sein Sohn, Stefan Dauerlein erlernte das Müllerhandwerk im elterlichen Betrieb und übernahm die Mühle 1981 und führte weitere Modernisierungen durch. „Wo ein Wasser war, war früher auch eine Mühle“, erinnert er sich. Allein in Hallstadt waren es fünf Mühlen. Nach Information des Deutschen Müllerbundes gab es um 1900 in ganz Deutschland noch 50.000 Mühlen, 1950 waren es 19.000 und heute sind es ungefähr noch gut 500. Im Mühlenladen der Reubelsmühle werden Mühlenprodukte aus eigener, regionaler Herstellung aber auch sortenreines Dinkelmehl von Kooperationspartnern verkauft.

Maria Theresia Worch und Eberhard Worch, haben die Schrepfersmühle in Baunach zu einem Schmuckstück renoviert und so ein wichtiges Stück Mühlengeschichte gerettet. Sie haben sich 1993 von dem „trotzlosen Zustand“ und den negativen Kommentaren auch mancher Baunacher nicht abhalten lassen und sich an die Arbeit gemacht. „In einer Mühle muss Leben sein“ findet Frau Worch und lebt jetzt seit 1995 zusammen mit Ihrem Mann in ihrem kleinen Paradies. Die umfangreichen Sanierungsarbeiten beschreibt Herr Worch auch im Heft Heimat Bamberger Land aus dem Jahre 2001.



*Museums-Team bei den Vorbereitungen*



*Moderatorin Anne Schmitt bespricht den Ablauf mit Stefan Dauerlein von der Reubelsmühle in Hallstadt*



*Museumskoffer, Kinder-Fluss-Bilder und Mühleninformationen*



*Vitrine mit Dingen, die in Mühlen verarbeitet werden*



## Besondere Bedeutung der Mehlmühlen

Das Mehl für den eigenen Bedarf, in erster Linie für das Brotbacken, wurde bis in das 20. Jahrhundert hinein frisch gemahlen. Denn Getreide konnte auf den Bauernhöfen besser gelagert werden. Die Bauern brachten das Getreide zur Mühle und zahlten für das Mahlen. Ab ca. 1920 warteten die Bauern nicht mehr auf das eigene Mehl sondern tauschten ihr Getreide gleich gegen bereits gemahlene Mehl. Die Mühlen auf dem Land konkurrierten untereinander um die Kundschaft. Mehlmühlen sind heute in der Regel Industriebetriebe. Sie verarbeiten rund um die Uhr zum Teil 500 Tonnen Getreide täglich. Zum Vergleich: Handwerks-Mühlen können dagegen nur wenige Tonnen Mehl im Jahr produzieren.

## Weitere Informationen

Regina Hanemann [Hg.] (2009): Im Fluss der Geschichte. Bambergers Lebensader Regnitz (= Schriften der Museen der Stadt Bamberg, Nr. 49), Spurbuchverlag, Baunach

Kachelmann Getriebe GmbH [Hrsg.] (2014): 120 Jahre Kachelmann Getriebe. Getriebe- und Zahnradbau ... seit 1894.

Switalski, Martina (2005): Landmüller und Industrialisierung. Sozialgeschichte fränkischer Mühlen im 19. Jahrhundert. Waxmann Verlag.

Mück, Wolfgang (2013): Mühlengeschichten. Aus der Welt der fränkischen Müller. Verlag Ph. C. W. Schmidt, Neustadt a. d. Aisch.

Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung e. V. [Hrsg.] (1988): Der Weg des Getreidekorns in der Mühle.

Worch, Eberhard (2001): Beobachtungen an der Schrepfersmühle in Baunach. In: Heimat Bamberger Land 1/2001, S. 3-7.

Landlust November/Dezember 2013: Vom Wasser geformt. Über die Technik der Kugelmühlen

Tillig, Heinz (2014): Die Heroldsmühle.

## Internetseiten

[www.muellerbund.de](http://www.muellerbund.de) Bayerischer Müllerbund e. V.

[www.muehlen.org](http://www.muehlen.org) Verband deutscher Mühlen e. V.

<http://www.muehlen-dgm-ev.de> Deutsche Gesellschaft für Mühlenkunde e. V.

Deutscher Mühlentag jährlich am Pfingstmontag

[www.taubermuehlen.de](http://www.taubermuehlen.de) Der Taubermühlenweg. Rothenburg o.d.T. und Umland

[www.franke-wiki.de](http://www.franke-wiki.de) Mühlen in Franken

## Ausgewählte Audiomitschnitte des Erzählcafés Mühlengeschichten können unter

[www.flussgeschichten.org](http://www.flussgeschichten.org) nachgehört werden.