

Korn mahlen wie zu alten Zeiten

In der Moissburger Amtsmühle geht's mit Wasserkraft rund

Moissburg. „Meister Müller, he, heran: Mahl er das, so schnell er kann!“ Wilhelm Busch wird in der Moissburger Wassermühle zitiert, wann immer der Müller einen Sack Bio-Roggen in den Trichter gießt. Seit Jahren greift er beherzt zu, wenn Mahltage in der historischen Amtsmühle angesagt sind. Bis zum Oktober wird an jedem ersten Wochenende im Monat Korn gemahlen. Sonnabends und Sonntag zwischen 13 und 15 Uhr ist der Müller vor Ort, um das Korn zu schroten, damit örtlichen Bäckereien das Moissburger Amtsmühlenbrot daraus backen. Seit 20 Jahren ist die Moissburger Mühle ein Museum.

Das historische Gebäude gegenüber dem Moissburger Amtshaus ist voller Leben. Die riesige Königswelle gibt die Kraft vom Wasserrad bis in den Korn- und Mehlboden weiter. Dort kommt das Korn in die Mühle, und hat es das Mahlwerk passiert, läuft es Minuten später in dünnem Strahl als Schrot in den Sack. „Zu fein“, bemerkt der Müller nach einer Griffprobe und reguliert per Metallrad die Stärke. Er beobachtet die Anlage, die für einen Augenblick still zu sehen droht. Schnell hastet der Müller in den Technikraum und gibt ebenfalls mit einem eisernen Steuerungsrad mehr Wasser aufs Mühlenrad. „Jetzt geht's!“

Das jetzige Mühlengebäude stammt aus dem Jahr 1723. Doch die Moissburger Zwangsmühle wird schon im 14. Jahrhundert schriftlich erwähnt. Zwangsmühle: Das bedeutete für die Bauern bis zur Einführung der Gewerbefreiheit in Preußen im Jahr 1869 die Verpflichtung, ihr Getreide in dem Moissburger Monopolbetrieb mahlen zu lassen. Für den Moissburger Amtmann war das bis zum Jahr 1652 ein lukratives Geschäft. Er hatte seinen angestellten Müller zu bezahlen und ihm darüber hinaus ein Deputat, eine Naturalentlohnung, zu gewähren. Seit 1652 war die Mühle verpachtet, bis der letzte Pächter 1928 die Mühle kaufte.

Im Amtslagerbuch von 1664 heißt es über die Moissburger Mühle: „Die Kornmühle ist sieben Fach lang und hat einen gestrichenen Boden, ist mit Seinen gedeckt und untermauert, hat inwendig zwei Stuben und eine Kammer.“ Zur damaligen Mahltechnik ist nichts zu finden. Drei Wasserräder hatte die Mühle. Noch um 1930 sind zwei davon belegt. Sie wurden 1935 durch den Müller A. Fitschen abgerissen und durch eine Turbine ersetzt, die heute noch vorhanden ist und mit der geheizt wird.

Bei der Restaurierung der Anlage durch den Landkreis – er hat sie dem Freilichtmuseum am Kiekeberg angegliedert – wurde wieder ein Wasserrad eingebaut, wurde auch das gesamte Mahlwerk gerichtet und neu ausgemauert. Mühlenbaumeister Wilhelm Pätzmann aus Winsen rekonstruierte die gesamte Anlage. Deshalb ist bis heute zu hören: „Ricke – Racke, Ricke – Racke geht die Mühle mit Geknacke.“

Knackfrisch ist auch das Moissburger Amtsmühlenbrot, das der Besucher dort erwerben kann. Gebacken aus dem Schrot von biologisch angebauten Roggen und dem daraus hergestellten Natursauerteig, erinnert es an die vielen Schweißtropfen, die den Weg des Kornes aus der Acker- in die Brotkrume begleitet haben. Der Müller vermahlt an den Mahl-Wochenenden normalerweise acht Zentner pro Tag, bei Sonderbestellungen aber auch bedeutend mehr. Warum er das macht? – „Die alte Technik macht mir einfach Freude!“