

Seit 400 Jahren klappert die Mühle

AULENDORF - Theo Vogel (55) ist Müller aus Leidenschaft. Direkt unter dem Aulendorfer Schloss betreibt er mit der „Herrenmühle“ eine der letzten Kleinmühlen im Kreis Ravensburg. Dabei kann er vom Mehl allein längst nicht mehr leben.

Von unserem Mitarbeiter David Mache

Theo Vogel setzt die Bierkiste ab. „Den Getränkehandel haben wir schon mehr als 30 Jahre. Ohne den geht's nimmer“, sagt der 55-Jährige. Er stützt die rechte Hand in die Hüfte, mit der linken richtet er die Träger der roten Latzhose. „Kommen Sie, ich zeig' Ihnen die Mühle.“ Der Weg in den alten Gebäudetrakt führt durch den Mühlenladen, in dem es neben Oster-Leckereien eine Weinauswahl, Spätzle und natürlich Mehl gibt. Theo Vogels Frau Barbara steht dort an der Kasse. „Ich hab Glück gehabt. Sie macht hier alles mit“, sagt Vogel. Er zwinkert.



Altes Handwerk

Ein niedriger Wanddurchbruch, drei Treppenstufen, und schon steht der Müllermeister mitten in seinem Reich. Der natürlich weiche Duft von frischem Mehl erfüllt die Luft. An der meterdicken, weiß gekalkten Außenwand geben die bunten Lämpchen einer elektrischen Schaltwand Auskunft über die Technik. Nichts leuchtet, die Mühle steht. „Die Schaltwand ist auch gar nicht so wichtig“, sagt Vogel. Denn das Herzstück der Herrenmühle verbirgt sich hinter dunkelroten Maschinenkörpern: Zwei doppelte Walzenstühle, tonnenschwer aus Gussstahl und auf Hochglanz poliert. Sie machen das Mehl, oder genauer gesagt Stahlwalzen mit verschiedenen Riffeln zermahlen Weizen-, Roggen- oder Dinkelkörner in winzige Mehl-Moleküle. 170 Jahre haben seine Walzenstühle auf dem Buckel. „Das ist klassischer Maschinenbau. Beide laufen einwandfrei“, betont der Müller.

1970 kam Theo Vogel nach seiner Meisterprüfung zurück in den elterlichen Betrieb. Seitdem hat er jede Maschine mindestens einmal auseinandergebaut, restauriert, wieder zusammengesetzt und so technisch auf dem neuesten Stand gehalten. „I han 35 Jahre gepowert. So a Mühle ist wie ein altes Motorrad. Da brauchst du einen langen Atem“, meint der Oldtimer-Fan. Theo Vogel streicht sich durch den grauen Ba-

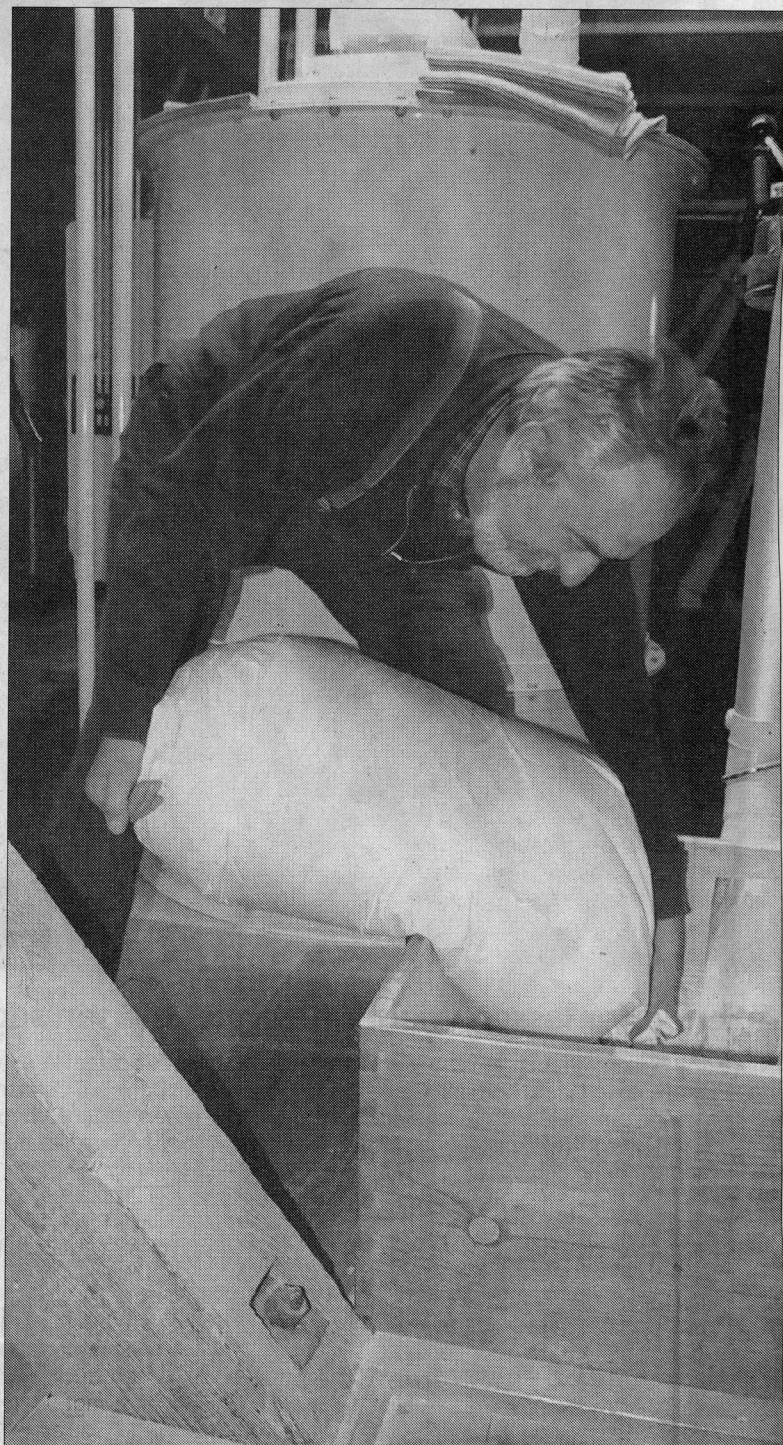
ckenbart, runzelt die Stirn. „Den Müllerberuf geb' ich nicht auf. Der würde mir fehlen“, sagt er.

Mit diesem Credo hält Vogel eine mehr als 400-jährige Tradition in Aulendorf aufrecht. Das Familienoberhaupt erinnert sich noch genau an seine Kindheit. „Damals kamen die Bauern reihenweise, brachten Getreide, nahmen Mehl mit.“ Diese Zeiten sind längst vorbei. Das Mehl für Großbäckereien produzieren heute Großmühlen, die ihr Produkt in Tanks abfüllen. Theo Vogel befüllt Papiersäcke. Nur noch eine Handvoll Bauern bringt ihm Getreide. „Eigentlich kenn' ich fast jedes Körnerle“, sagt Vogel und lacht. Er verbürgt sich für die Qualität seiner Lieferanten, sein Mehl sei ein reines Naturprodukt. Das sich in der Nische gut verkauft. Mehr als 70 Mehlsorten entstehen in der Herrenmühle. Besonders gefragt sind Spezialitäten wie Brotmehl, Spätzlemehl und Dinkel-Vollkornmehl.

Wasserkraft treibt die Mühle

Drei Mal in der Woche setzt Vogel die Mühle in Bewegung. Morgens um sechs fährt er dann zum Mahlweiher und öffnet die Schleuse. Das Wasser treibt die Turbine im Keller, das Wasserrad an der Hauswand dient nur der Dekoration. Wenn die Mühle dann erst mal läuft, muss der Müller eigentlich nur noch zuschauen: „Wir haben ein durchlaufendes automatisches System, angetrieben von regenerativer Energie.“ Theo Vogel fährt mit dem Aufzug ins Dachgeschoss. Alte Deckenbalken künden von der Tradition. „Wenn diese Balken schwätzet könntet...“ Ein Gebläse saugt hier oben das Getreide aus den Vorratssilos. Durch Rohrleitungen geht es auf die Reise in Richtung Mahlwalzen. Zwischendurch werden Mehle, Keime, Kleie, Dunst und viele weitere Zwischenprodukte gesiebt und erneut gemahlen. Insgesamt 16 Mahl- und 60 Siebvorgänge gibt es. Deshalb sind das zweite und dritte Stockwerk der Mühle vollgepackt mit allerlei Sieb- und Reinigungsmaschinen. Mischmaschinen verdichten die staubigen Zwischenprodukte schließlich zum gewünschten Mehl. Zwölf Stunden läuft die Mühle, sieben Tonnen Mehl sind an einem Tag machbar.

Zurück im Erdgeschoss, zwischen zentnerschweren Mehlsäcken und Sackkarren. Theo Vogel deutet auf eine riesige Zeigerkopf-Waage. „Wer braucht schon eine digitale Anzeige? Diese Waage tut's auch noch in 50 Jahren.“ Die Chancen, dass in der Herrenmühle auch dann Getreide gemahlen wird, stehen nicht schlecht. Nicht nur, weil Spätzlemacher, Pizzabäcker und Hobbyköche ganz verrückt auf das Spezialmehl sind. Theo Vogels Tochter Karin (20) macht gerade bei ihm die Ausbildung zur Müllerin, danach will sie Lebensmitteltechnologie studieren, und dann zurück zur Mühle.



Dank Technik ist die Arbeit leichter geworden, doch ohne Säcke schleppen kommt Müller Theo Vogel auch heute nicht aus. Foto: Roland Rasemann

Daten & Fakten

Alte Tradition

Müllermeister Theo Vogel blickt auf eine mehr als 400-jährige Tradition zurück. 1606 wurde die Herrenmühle unterm Schloss in einem Kaufvertrag der Grafen von Königsegg zum ersten Mal urkundlich erwähnt. Seit fünf Generationen befindet sie sich im Besitz der Familie Vogel. Meilensteine in der Entwicklung des Unternehmens waren die Anschaffung des ersten modernen Walzenstuhls im Jahr 1927

und der Einbau der Turbine 1949, die die überschlächtigen Wasserräder ablöste. Damals gehörte auch eine Mosterei zum Familienbetrieb, die die Vogels 1990 aufgaben. „Ein schwerer Schritt, aber mit dem Wandel der Landwirtschaft mussten auch wir uns verändern“, sagt Theo Vogel. Sein Vater setzte schon früh auf einen eigenen Mühlenladen, in dem es zunächst neun Sorten Wein, Futtermittel und Spätzle gab. Seit 1976 betreiben die Vogels auch einen Getränkemarkt.