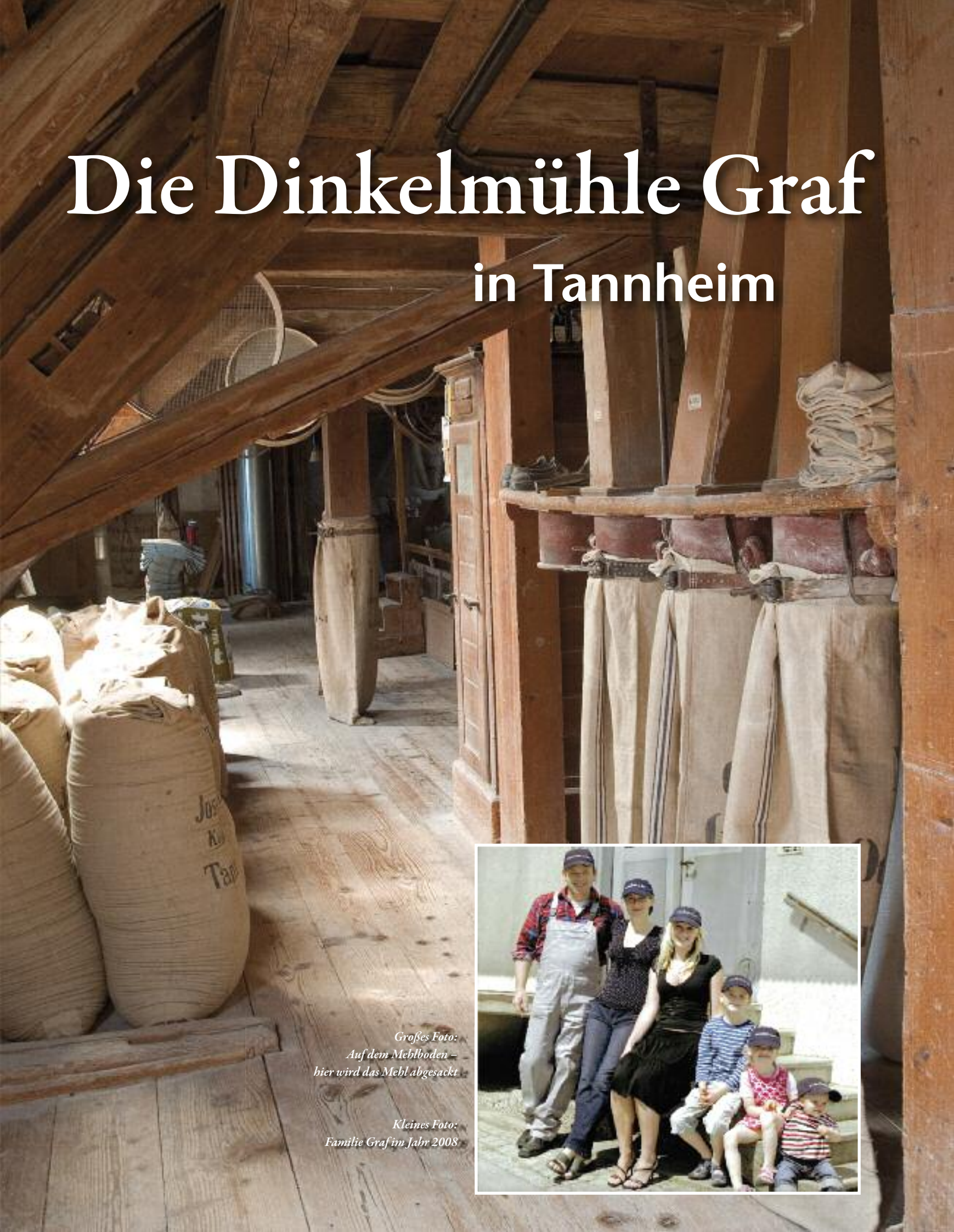


# Die Dinkelmühle Graf in Tannheim



*Großes Foto:  
Auf dem Mehlboden –  
hier wird das Mehl abgesackt*

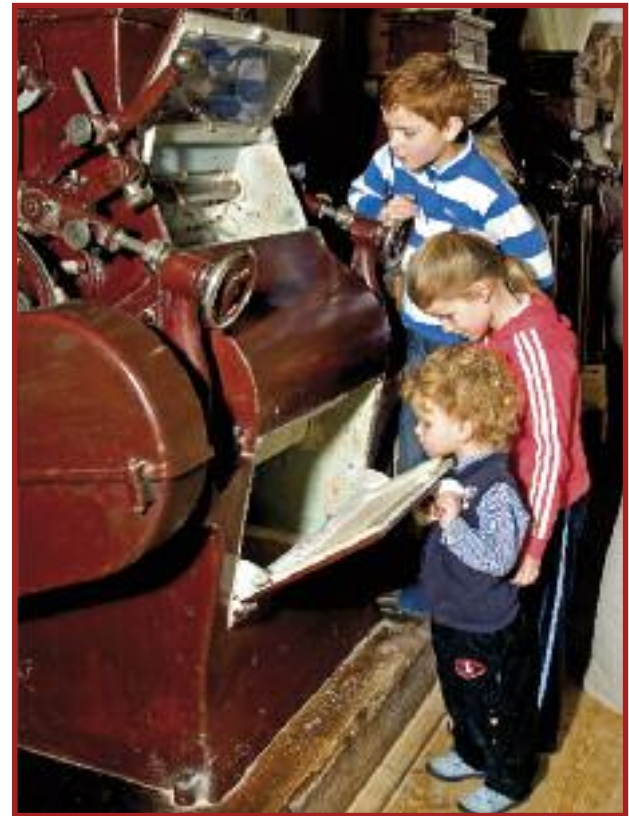
*Kleines Foto:  
Familie Graf im Jahr 2008*







Das ursprünglich als Mühle geplante Lagerhaus von 1925.



Alexander, Eva und Max Graf vor einem Walzenstuhl von 1914.

## – Lebendige Tradition und nachhaltiges Wirtschaften

*Von außen betrachtet bietet die Dinkelmühle Graf in Tannheim bei Memmingen keinen besonders spektakulären Anblick. Auffällig ist allenfalls der geschlossene Verbindungsgang hoch über der Straße zwischen den beiden Gebäuden.*

Meint man zunächst, die Mühle müsse in dem hohen Gebäude untergebracht sein, so verweist ein Schild auf die andere Straßenseite. Ein gleichmäßig wummern-des Geräusch tönt aus dem linken Teil des gedrungenen Gebäudes, nur ein paar Stiegen hinauf und man steht vor dem Eingang zum Mühlenladen. Geöffnet ist diese Tür zu traditionellen ländlichen Ladenzeiten: montags bis samstags von 8.30 bis 12.00, von 13.30 bis 17.30. Mittwoch- und Samstagnachmittag ist geschlossen. Kaum eingetreten, tut sich drinnen eine völlig eigene Welt auf. Der Geruch von frisch gemahlenem Mehl und ein leichter Staubdunst liegen in der Luft, das Wum-

mern hat sich zu einem bestimmenden Grundton gesteigert, in dessen Takt der ganze Raum zu vibrieren scheint. Das Ganze wirkt wie ein Museum, ein Museumsladen vielleicht eher ... bis man weiter hinten im Raum die Walzenstühle wahrnimmt, noch weiter hinten die Räder, Treibriemen und Gestänge, die die Kraft übertragen und die dieses rhythmische Geräusch erzeugen.

*Man fühlt sich in vorindustrielle Zeiten zurückversetzt ...*

... , in ein gut erhaltenes Relikt einer längst vergangenen Epoche. Und dennoch: diese Mühle hier ist ein laufender, rentabler heu-

tiger Wirtschaftsbetrieb, der eine sechsköpfige Familie ernährt. An dem Standort, wo vermutlich schon im zwölften Jahrhundert eine Mühle in Betrieb war, schlägt sie eine Brücke zwischen Altertum und Neuzeit. Vielleicht ist es die Verbindung zum Ackerbau, zum Beginn der Sesshaftigkeit der Menschen, das gerade die Getreidemühlen zu einem Symbol der Beständigkeit machen – sie vermitteln uns einen tiefen Einblick in die Wurzeln unserer Kultur. Als Gerd Graf den Betrieb, zu dem auch noch eine Landwirtschaft gehört, vor zwanzig Jahren von seinem Vater Otto übernahm, riet das Landwirtschaftsamt ihm, die Mühle stillzulegen und die Aufgabeprämie

in die Landwirtschaft zu stecken. »Damals hat die Landwirtschaft den Mühlenbetrieb mitgezogen, heute zieht die Mühle die Landwirtschaft«, erklärt Gerd Graf. Aber letztere gibt er trotzdem nicht auf – wer weiß, wie sich die Zeiten ändern. Außerdem ist der Müller und Landwirt ein überzeugter Anhänger der Kreislaufwirtschaft. Auf seinen Feldern hält er auf sieben Parzellen eine weite Fruchtfolge in einem siebenjährigen Turnus ein, um die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten und Krankheiten vorzubeugen. Alles, was er anbaut, kann er selbst in seinem Betrieb verwenden, Hafer und Wintergerste für das Vieh werden direkt in der Mühle geschrotet. Zu den neun Hektar Ackerfläche kommen noch elf Hektar Grünland und zwölf Hektar Wald, 20 Kühe der Zweinutzungsrasse deutsches Fleckvieh (Simmentaler) mit Nachzucht und 48 Schweine stehen in seinem Stall. Die Natur zu nutzen, ohne sie dabei auszunutzen, ist sein Credo – und das funktioniert nun mal nur in einem Kreislauf.

Da die »Untere Mühle« noch einen funktionierenden alten »Gerbgang« zum Entspelzen von Dinkel (früher »Veesen« genannt) hat, benannte Gerd Graf sie um in »Dinkelmühle Graf« und legte seinen Schwerpunkt auf die Verarbeitung des »Schwabenkorns«, vor allem der alten Sorte »Oberkulmer Rotkorn«. Gerd Graf fühlt eine Art Ehrfurcht vor diesem Platz, und er hat sich intensiv mit der Geschichte des Ortes – sowohl der Mühle als auch des Ortes Tannheim – befasst. Im ältesten Buch des Archivs in Tannheim, einem so genannten »Rodel« – darin sind verschiedene Aufzeichnungen beschrieben, zum Beispiel die Art des Gebäudes und der Name des jeweiligen Lehensträgers – wird die Mühle unter dem Heiligennamen St. Benignus im Jahre 1529 aufgeführt. Dieser Heiligennamen war anstatt der heutigen Hausnummer das Erkennungsmerkmal des Gebäudes, das dem Kloster Ochsenhausen gehörte, dessen Mönche es auch erbaut haben. Im Besitz der Familie Graf ist die Mühle seit ungefähr 1850, als der aus Altdorf bei Weingarten stammende »Knollenmüller« Xaver Graf mit seiner Frau nach Tannheim übersiedelte.

Seinen Stammbaum kann Gerd Graf bis ins Jahr 1650 in der Knollenmühle in Altdorf zurückverfolgen. Selbst heiratete er erst im Alter von vierzig Jahren. Seine Frau, die Köhnerin Ines Wiegand, kam mit ihrer Tochter Anna im Urlaub über Bekannte zu einer privaten Besichtigung in die Mühle – inzwischen haben sie und Gerd drei gemeinsame Kinder: Alexander, Eva und Max. Ihre Herkunft verleugnet auch Ines Graf nicht: »Ich bin ne echte kölsche Määdche« sagt sie nicht ohne Stolz, und die Landwirtschaft ist gar nicht ihr Ding. Die gelernte Apothekerin kümmert sich um den Haushalt und die quirlige Kinderschar, sie hat hinterm Haus einen schönen Familiengarten angelegt und pflegt den alten Bauerngarten. Dass die ersten Jahre hier für sie nicht leicht waren, gibt sie unumwunden zu – aber auf ihren Gerd lässt sie nichts kommen.

Beim folgenden Rundgang durch die Mühle werden viele Themen angerissen, Gerd Graf weiß zu jedem Detail eine Geschichte. Zunächst geht es in einen abgeschlossenen Raum, in dem ein großer Dieselmotor steht. Früher war die Regel: gab es zu wenig Wasser, dann stand die Mühle still. Deshalb wurde 1920 ein Dieselmotor der Marke Schlüter eingebaut, der die Wasserenergie bei Bedarf unterstützen konnte. Die damalige Innovation ist heute ein beeindruckendes Zeugnis der Industriegeschichte, selbstverständlich so gut gepflegt, dass er immer noch einsatzfähig ist.

### *Herzstück der Mühle ist das 120 Jahre alte Wasserrad*

Damals wie heute wurde die Mühle mit Wasserkraft betrieben. Man wundert sich, wie klein der Bach ist, der das sieben Meter hohe Wasserrad antreibt. »Die Konstruktion der Schaufeln ist für die Effektivität entscheidend«, erklärt Graf dazu, und dann folgt noch Weiteres zum Thema Energieeffizienz. An der Nabe des Mühlrads ist ein Generator angeflanscht, der bei unterschiedlicher Wasserzufuhr die optimale Drehzahl für den Betrieb der Mühle aufrecht erhält. Durchschnittlich wird durch die Wasserkraft 1500 Watt pro Stunde erzeugt – über den Umweg der Stromerzeugung reicht diese Energie



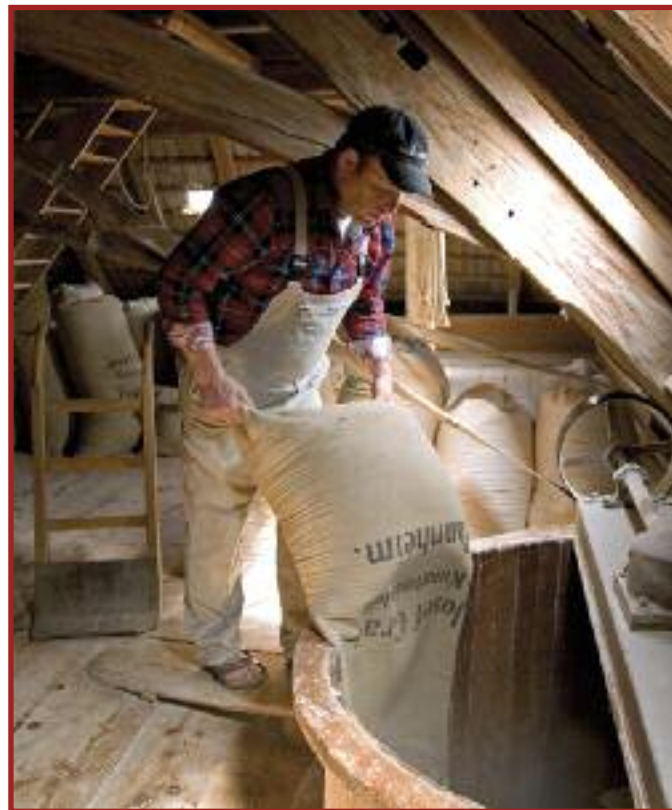
*Zwei »Malter« vor dem Eingang zur Mühle. Ein Malter (= 12 Scheffel) ist ein altes Volumenmaß (Raum- oder Hohlmaß) für Getreide.*

gerade für das Betreiben eines Staubsaugers oder eines Haarföns. Durch die direkte mechanische Übertragung der Kraft vom Mühlrad über Riemen und Schwungräder jedoch reicht diese Energie bei normaler Wasserführung aus, um die ganze Mühle über vier Stockwerke zu betreiben. Wenn der Bach viel Wasser führt, können kurzfristig auch bis zu 8 kW/h erzeugt werden. Nachts wird die Mühle vom Wasserrad abgekoppelt, und die erzeugte Energie wird ins Stromnetz eingespeist. Dass er dafür nur 7,5 Cent pro Kilowatt erhält, findet der Müller unfair – für durch Sonnenkraft erzeugte Energie gab es in Spitzenzeiten schon bis zu 49 Cent. Hier werden private Bemühungen um die Erzeugung regenerativer Energie nicht oder zumindest in ungerechter Verteilung honoriert, meint er. Auffällig ist auch: man hört das Wasser, aber von »es klappert die Mühle« kann neben diesem Wasserrad nicht die Rede sein. Das charakteristische »Klack klack« ertönt erst, als Gerd Graf den »Gerbgang« der Mühle einschaltet, in dem der Dinkel entspelzt wird. Das Geräusch wird durch den »Rüttelschuh« erzeugt, durch den das Getreide auf oder genauer in die Mühlsteine geschüttelt wird.





Das fast sieben Meter hohe ober-schläch-tige Wasserrad hat eine Energieeffizienz von über 90 Prozent.



Gerd Graf entleert einen Sack Mehl in die Mischmaschine.

Das Missverhältnis von Arbeit und Rohstoffpreisen in der Landwirtschaft liegt Gerd Graf natürlich auch auf der Seele. »Von der Aussaat des Dinkels bis zum Verkauf des fertigen Mehls habe ich zwei Jahre Vorlaufzeit, der Bäcker muss mit dem Einkauf des Mehls nur etwa zwei Wochen vorplanen. Der Preis des Mehls macht aber nur etwa einen Cent pro Semmel aus – einen halben Cent für den Bauern, einen halben Cent für den Müller«, gibt er zu bedenken. »Früher hat man gesagt, mit einer Kuh, einem Schwein und 100 Kilo Weizen bringt man eine Familie durchs Jahr, heute bekommt man 100 Kilo Weizen für zehn Euro«, sinniert er weiter. Seinen Kollegen rät Graf dennoch, an der Tradition festzuhalten – nicht aufgeben, sondern sich dafür einsetzen, diese unersetzlichen Kulturdenkmäler zu erhalten ist sein Motto. Und deshalb hat er sich für ein Projekt engagiert, das ihm sehr am Herzen liegt:

### *Die Mühlenstraße Oberschwaben*

Die Region Allgäu/Oberschwaben ist für Gerd Graf so etwas wie die »Toscana Deutschlands«, dessen Sehenswürdigkei-

ten, verglichen mit mancher andernorts groß beworbenen »Touristenattraktion«, noch viel zu sehr im Verborgenen lagen. Der Ärger über den Nepp in einem Urlaubsort brachte ihn auf die Idee, die historischen Mühlen der Region als Thema für Touristen aufzuarbeiten und diese vergessenen Schätze für Besucher zugänglich zu machen. Zusammen mit Dr. Lutz Herbst, den er über eine Annonce im »Mühlstein« (dem Rundschreiben der Deutschen Gesellschaft zur Mühlenerhaltung) kennen lernte, machte Gerd Graf sich daran, alle bekannten Betreiber und Besitzer von Objekten in Oberschwaben anzuschreiben, die irgendwie mit dem Thema »Mühlen« in Zusammenhang stehen. Von 145 Schreiben kamen 104 positive Rückmeldungen. Die Tourismusgesellschaft Oberschwaben und der Labhardverlag wurden in das Projekt einbezogen, das großzügige Sponsoring der KSK Biberach stellte einen großen Teil der benötigten finanziellen Mittel zur Verfügung. Seit Pfingsten 2005 gibt es nun das Netzwerk »Mühlenstraße Oberschwaben«, das bereits vom Schwäbischen Heimatbund mit dem Kulturlandschaftspreis und vom Kreis Biberach mit dem

Ehrenamtspreis ausgezeichnet wurde. Im Oktober 2008 wurde der »Mühlenstraßenverein« gegründet, dem neben aktiven Müllern auch Architekten, Professoren, Ingenieure und Mühlenbauer angehören. In den letzten Jahren war die Mühlenstraße der Renner bei der Tourismusgesellschaft Oberschwaben: Es kamen schon Reisende aus Dänemark, Holland, Belgien, USA sowie Italien und Österreich zur Besichtigung dieser erhaltenen Kulturschätze. Dabei handelt es sich nicht nur um Getreidemühlen (Mahlmühlen), sondern auch um Objekte wie die »Lohmühle« im Gerbermuseum in Leustetten, die Ölmühle in Bad Waldsee, die Hammerschmiede in Gottrazhofen an der Unteren Argen und die Stampfmühle in Altusried (Manzer Mühle), eine ehemalige Flachs-, Hanf- und Knochenstampfe, die nach einem Brand 1997 wieder aufgebaut wurde. Auch wasserhistorische Wanderwege und Museen gehören zur Mühlenstraße. (Informationen und Kontaktdaten siehe Bezugsquellenverzeichnis)

Text: Barbara Ehlert /

Fotos: Barbara Ehlert (1), Archiv Graf (5) 