

Altbayerische Heimatpost

Leben und Erleben in Bayern



62. Jahrgang, Nr. 5

Woche vom 25. 1. bis 31. 1. 2010

Einzelpreis € 1,40

Volksmusik ist angesagt



Immer mehr baye-
rische Jugendliche
interessieren sich für
Volksmusik und tref-
fen sich zum ge-
meinsamen Singen
und Musizieren.
Mehr dazu auf

► Seite 3

Die Wolfmühle Forstinning

... ist ein Handwerksbetrieb in vierter
Generation. Die Familie Löffl öffnet die
Tür zu einer romantischen Getreide-
mühle am Bachlauf der Sempt, die ih-
ren wirtschaftlichen Bestand vor allem
dem Biotrend verdankt. Lesen Sie über
den Mühlenbetrieb sowie über die Fa-
miliengeschichte auf den

► Seiten 6 und 7

Historische Gaststätten

Landauf und landab gibt es unzählige
Gast- und Rasthäuser. Viele von ihnen
haben einen historischen Hintergrund.
Die meisten der früheren Gasthäuser
haben die Zeit nicht überdauert, doch
einige wurden liebevoll renoviert und
sind Zeugnis einer heute vergangenen
Zeit. Mehr darüber auf den

► Seiten 12 und 13

Die „Wurzhörner“

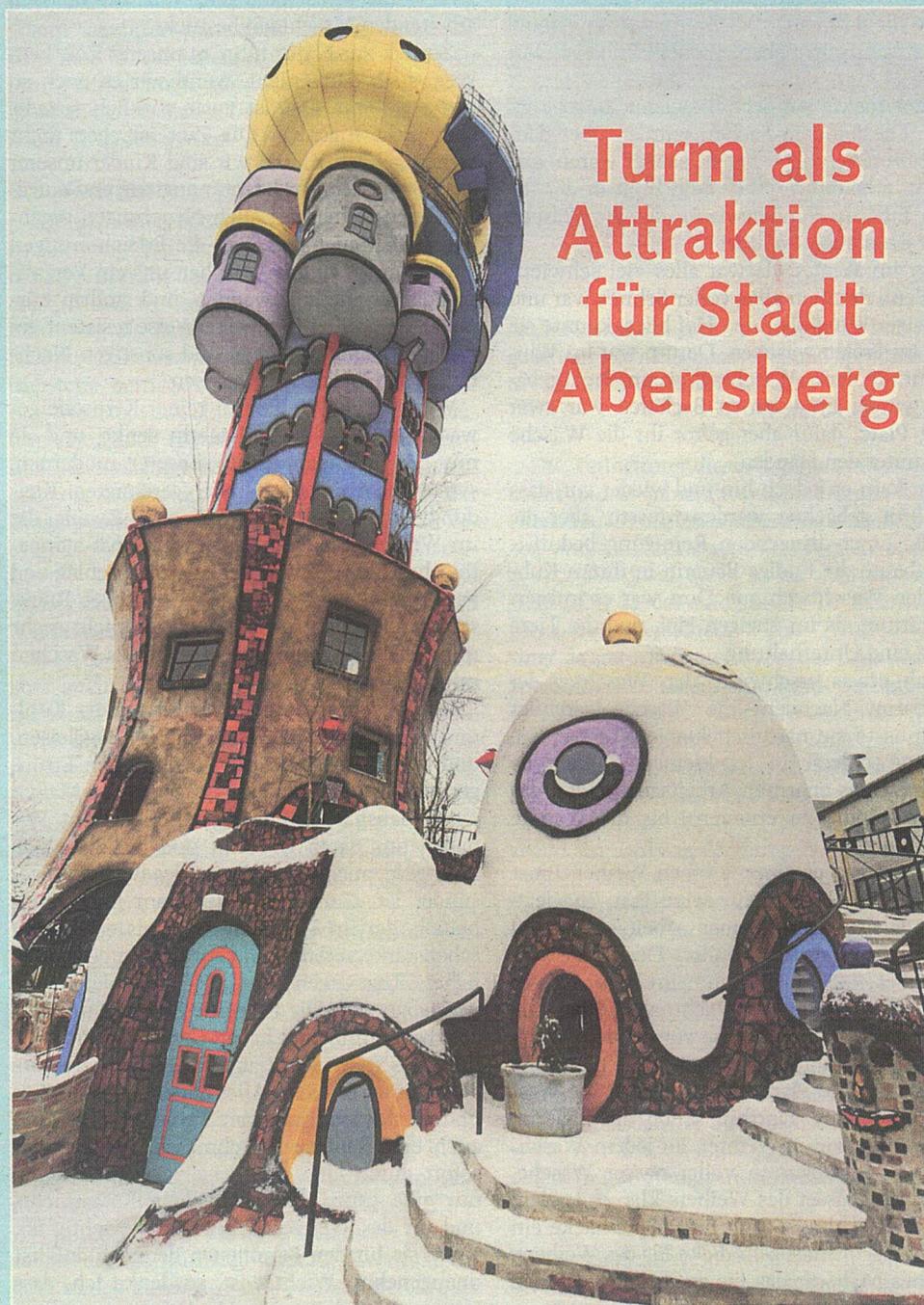


Josef Wagner aus
Oberstaufen baut
in seiner Werkstatt
noch Alphörner in
traditioneller Hand-
arbeit. Lesen Sie
mehr darüber auf
den

► Seiten 20 und 21

www.chiemgau-online.de

Info-Telefon: 0800-1260600



Turm als Attraktion für Stadt Abensberg

Der Hundertwasser-Turm in Abensberg hat eine Höhe von 35 Metern und ist eines der letzten Projekte des verstorbenen Künstlers Friedensreich Hundertwasser. Anfang März wird er offiziell eröffnet und wird dann auch Touristen anlocken. Mehr auf Seite 9.

Foto: Armin Weigel



7 0 0 0 5



4 190112 901404

Die Wolfmühle in Forstinning:

Familie Löffl öffnet die Tür zu einer romantischen Getreidemühle an der



Überall klappert und rattert es, die Geräusche begleiten den Besucher über die gewundene Holzterrasse über vier Stockwerke hinauf durch das geheimnisvolle Innere des alten Mühlengebäudes. Ein Duft nach grüner Wiese oder besser „aromatischem Weizen“, wie

Juniorchef Andreas Löffl schwärmt, liegt in der Luft. Weiß wie Puderzucker ruht der zarte Staub des Mehls auf den ehrwürdigen Maschinen: Im Walzenstuhl wird das Korn zwischen geriffelten Walzen zerschnitten und geschrotet. Eine Filteranlage wie die museal anmutende Konstruktion des Plansichters arbeitet wie von Geisterhand betrieben rumpelnd vor sich hin und sichtet, also filtert, sorgfältig das Mahlgut. Weizen, Roggen und Dinkel ausschließlich in Bioqualität werden hier verarbeitet und lagern in appetitlich aussehenden Papiersäcken von schweren 50-kg-Einheiten bis handlichen 1-kg-Paketen auf dem rustikalen Holzboden. Am Holzbalken hängt eine geschmiedete Waage mit kleinen Gewichten, die eindrucksvoll an eine vorindustrielle Welt jenseits von Messgeräten mit Digitalanzeige erinnert. Fehlt nur noch Meister Eder und sein Pumuckl, auch wenn Ellis Kauts (geb. 1920) kleiner Kobold bekanntlich in einer Schreinerei seinen Schabernack trieb. Eine verwunschene Atmosphäre jedenfalls, die davon lebt, dass hier nichts voll automatisch oder computergesteuert funktioniert, sondern alles noch handwerklich entsteht. In diesem Zusammenhang ist auch der Name Kunstmühle zu verstehen, wie Andreas Löffl erklärt: Die Mehlerzeugung, insbesondere die Herstellung des fein gemahlten Mehls, ist etwas Besonderes im Sinne von Kunsthandwerk: „Es ist eine Kunst, das weiße Mehl zu malen“, schwärmt der 39-jährige Müllermeister. Technisch wurde die Herstellung von feinkörnigerem Mehl erst durch den Walzenstuhl Ende des 19. Jahrhunderts möglich. Dieser ersetzte die ursprünglichen Mahlsteine, so wie heute noch ein gewichtiges Exemplar am Glasvorbau der Forstinninger Mühle davon Zeugnis ablegt.

Besonderheit des Mühlenbetriebs

Draußen an der Einfahrt von der Staatsstraße 2080 kurz vor Markt Schwaben kündigt das große Mühlenrad aus massivem Holz schon von der Besonderheit des Ortes. Die Wolfmühle: ein romantisches Anwesen mit landwirtschaftlicher Vergangenheit und bewegter Geschichte. Eigentlich in diesem Landstrich nichts Ungewöhnliches, finden sich doch im Schwabener Moos an den Wasserläufen der Anzinger und Forstinninger Sempt allein 13 Mühlen verzeichnet, und „im Gebiet bis Erding sogar rund 17 Mühlen“, wie Annemarie Löffl, die 73-jährige Seniorchefin berichtet. Bereits 1590 findet sich die Wolfmühle urkundlich erwähnt und gehörte bis zum Jahr 1813 zu Markt Schwaben, später zu Forstinning. Heute

wird die Wolfmühle als einzige der an der Sempt liegenden Mühlen noch gewerblich betrieben. „Im Umkreis von 20 km sind wir die einzige Mühle die Getreide vermahlt“, so Annemarie Löffl, die ihr Mann Anton ob ihres umfangreichen Wissens respektvoll als „Chronistin der Mühlen-geschichte“ bezeichnet. Allerdings wird die Wolfmühle nicht mehr von der urwüchsigen Kraft des Wassers gesteuert, sondern angetrieben von einer Francisturbine, Transmission und Stationärmotor. Wollte man ähnliche Mühlenbetriebe im östlichen Chiemgau kennenlernen, so müsste man bis Riederling unweit des Simssees (Wagenstallermühle), Siegsdorf (Mühle St. Johann) oder Teisendorf (Surmühle und Maiermühle) fahren. Im näheren Umland des Münchener Ostens wird man Vergleichbares nicht mehr finden. Und selbst in München gibt es mittlerweile nur noch die Hofbräuhaus Kunstmühle, die Getreide vermahlt.



Müllermeister Andreas Löffl am Walzenstuhl in den Räumen der Forstinninger Mühle im Landkreis Ebersberg. Hier wird das Mehl sorgfältig bearbeitet und zwischen geriffelten Walzen zerschnitten. Der Mehlkern wird dabei von den Schalentteilen abgelöst.

Handarbeit und Technik

Die soliden Maschinen, die schon viele Jahre ihre guten Dienste in der Wolfmühle tun – der Großvater hatte sie teilweise bereits in den 1930er Jahren gebraucht erworben –, bedürfen gleichwohl der Überwachung und Wartung. Glücklicherweise gibt es heute sogar noch Ersatzteile dafür, so Andreas Löffl. Da fügt es sich gut, dass der 39-jährige Juniorchef auch noch gelernter Flugzeugmechaniker ist. Ein solides technisches Verständnis der komplexen Vorgänge in einer Mühle, wie der Kraftübertragung mittels Transmission, erweist sich da sicherlich als hilfreich.

Und auch die Arbeitskraft von Mehdi, einem Mitarbeiter aus dem Kosovo, ist unverzichtbar, allein schon das Abfüllen des Mehls in Säcke ist Handarbeit. Rund 300 Tonnen werden pro Jahr in der Forstinninger Kunstmühle verarbeitet. Die industriell arbeitende Rosenmühle in Ergolding, Bayerns größte Mühle, produziert im Vergleich dazu diese Menge leicht an einem einzigen Tag, erläutert Andreas Löffl. Ihre Jahresverarbeitung liegt bei bis zu 165 000 Tonnen Getreide.

„Durchschnittlich mahlt unsere Mühle fast jeden Tag acht Stunden“, so Andreas Löffl. Wasserkraft allein reicht da nicht. Drei Kilowattstunden könne das alte Mühlenrad am Bachlauf der Sempt mit seinem Winkelgetriebe und den Holzzähnen zwar theoretisch erzeugen, doch das sei eindeutig zu wenig für diese Produktionsgröße. Rund 30-35 Kilowattstunden



Auch wenn auf der Fassade des Gebäudes noch „Kunstmühle Anton Löffl“ geschrieben steht, so ist mittlerweile Andreas Löffl der Inhaber des Betriebs. Rund zehn Hektar Land gehören heute zum Familienanwesen, das einst auch landwirtschaftlich genutzt wurde.

von staubiger Historie keine Spur

Sempt, die ihren Erhalt in vierter Generation vor allem dem Biotrend verdankt

den benötigt man heute dafür, erklärt der junge Müllermeister beim Rundgang über das weitläufige Mühlen-Anwesen. Das Wasserrad wurde deshalb bereits 1930 durch eine Turbine ersetzt. Neben dem eigenen Bedarf sind die Hauptabnehmer seiner biologischen Qualitätsprodukte vor allem „Martins Holzofenbäckerei“ in Grafing, „Hermannsdorfer Landwerkstätten“ bei Glonn, die „Tagwerk Genossenschaft e.G.“ in Dorfen oder der Biogroßhändler Epos aus Pliening, der wiederum Kunden beim Tollwood-Festival oder dem Münchner Oktoberfest beliefert. Davon abgesehen gibt es noch drei eigene Verkaufsstellen, so der Hof-Bioladen und bislang zwei Filialen in Poing und Heimstetten.

Familiengeschichte

Überglücklich war Vater Anton, dass Sohn Andreas Anfang der neunziger Jahre bereit war die Mühle zu übernehmen, denn eigentlich sollte sie der älteste Sohn fortführen. Doch der besann sich nach ersten Anfängen auf einen anderen Teilbereich des Müllerwesens, der Physik, die er zu seinem Studium machte. 1996 war es schließlich soweit, dass der jüngste Sohn Andreas den Familienbetrieb mit 26 Jahren übernahm und ihn später mit tatkräftiger Unterstützung seiner Eltern und Ehefrau Kathrin Nagy zum reinen Biobetrieb ausbaute. Das gemeinsame Credo: „Uns ist ganz wichtig, die ganze Gentechnik draußen zu halten.“

Bekannt sei er heute in der Gegend vor allem als „Wolfmüller aus der Löfflmui“, erklärt Andreas Löffl mit bayerischem Zungenschlag. Wolf sei der offizielle Hausname eines Müllers, der die Mühle etwa um 1670 gekauft habe und



Die Kunstmühle Löffl ist noch ein echter Familienbetrieb (von links, vorne): Annemarie Löffl mit Enkelin Liselotte; dahinter: Anton Löffl mit Schwiegertochter Kathrin Nagy und Sohn Andreas Löffl. Produziert werden in der eigenen Mühle hochwertige Mehle von Vollkorn- bis zu weißem Mehl in Bioqualität.

selbst aus der Gegend von Rott am Inn gekommen sei. Ende des 19. Jahrhunderts, genauer gesagt 1888, heiratete dann Andreas Löffls Vorfahre gleichen Namens in das Anwesen ein. Heute betreibt der 39-jährige Müllermeister in der vierten Generation den Betrieb, der längst nicht mehr nur die Mühle, sondern auch einen Hofladen mit Bioprodukten und ein klassisches „Schönwettercafé“ im Freien mit selbst gemachten Kuchen und gastronomischen Angeboten umfasst.

Gastronomie

Dass hier kein Einheitsmehl hergestellt oder verwendet wird, darauf ist man besonders stolz. „So findet man bei uns auch Roggenmehl für Schmalzgebäck“, schwärmt die 41-jährige Kathrin Nagy. Gerade „die alte Kunst des Backens, das macht uns aus“. Und so zwanzig Torten an einem schönen Sonntagnachmittag, die die Seniorchefin des Betriebs Annemarie Löffl eigenhändig backt, gehen dann schon mal auf der Caféterrasse weg. Natürlich lassen sich dort auch schöne Feste im Sommer feiern, entweder mit Blick auf ihren nach den Prinzipien der Hildegard von Bingen gestalteten Bauerngarten oder in den rustikalen Räumlichkeiten der Mühle nebenan. Auch musikalische Darbietungen und Kleinkunst sind geplant. Räumliches Potenzial ist genügend vorhanden, wie ein mit altem Gewölbe und Säulen ausgestatteter Raum im Wohnhaus von 1908 zeigt. Den nötigen musikalischen Schwung und fachliche Kenntnisse bringt Kathrin Nagy, selbst gelernte Restaurantfachfrau und Industriekaufrau, für diese Aktivitäten allemal mit. Schließlich führte die gebürtige Münchnerin schon vor ihrer Einheirat „ihr eigenes Leben“ und ist unter ihrem ungarischen Mädchennamen als Gospelsängerin und Vokalistin der Gruppe „1000 Heftl“ vor al-

lem im Landkreis Erding gut bekannt. Und nicht zuletzt ist der kreativen Allrounderin eines ganz wichtig: „Die Gastronomie soll helfen, den Mühlenbetrieb am Leben zu erhalten.“ Veranstaltungen wie Mühlenbesichtigungen am „Tag der offenen Tür“, jährlich am Pfingstmontag, gehören dazu. Auch Führungen für Schulen und Kindergärten werden angeboten.

Zukunftsfähigkeit

Nur wer sich wandelt bleibt sich treu, heißt ein Sprichwort. Oder kann sich treu bleiben, wie offensichtlich im Fall des Familienbetriebs Löffl aus Forstinning. Rechtzeitig hatte Seniorchef Anton Löffl erkannt, dass seine Kunstmühle nur überleben konnte, wenn sie mit der Zeit ging und hatte sich von seiner Familie umstimmen lassen, den Betrieb ganz auf Bio umzustellen. „Die Familie hat sich durchgesetzt“, sagt der 75-Jährige im Rückblick anerkennend. Früher gab es sogar noch eine Schweinemast, doch damit war 1990 endgültig Schluss. Schon Anfang der 80er Jahre hatte seine Frau Annemarie einen eigenen Laden mit Bioprodukten von Rapunzel auf dem eigenen Hof betrieben. Und heute gibt es als so genanntes Nutzvieh nur noch kleine Zwerghühner auf dem Hof, die Annemarie Löffls große Freude sind: „Und die werden auch nicht geschlachtet“. Viel lieber freut sie sich, was da an bunt gefiederten Überraschungen aus den Eiern schlüpft. Ebenso wie die vielfältigen Blumen, die sie teilweise aus Samen zieht und sich von ihrer farbigen Blütenpracht überraschen lässt. Enkelin Liselotte, am 4. Februar zarte 8 Jahre alt, hat dabei sicher auch ihren Spaß. Von staubiger Historie keine Spur.

(Text und Fotos: Birgit H. Alt)

Info: www.wolfmuehle.de, www.muehlenverband-bayern.de.



Das Lebensmittel Mehl sollte immer kühl und trocken gelagert werden, um seine hochwertige Qualität zu erhalten.