

23.02.2007 · 10:50 Uhr

## Das Museum der Woche

### Die Furthmühle bei Fürstenfeldbruck in Bayern ist auch ein technisches Denkmal

Von Katinka Strassberger

**Kein Museum im üblichen Sinne: Albert Aumüller bewirtschaftet die oberbayerische Furthmühle in dritter Generation, die Mühle selbst existiert bereits seit 1158. Um das Wissen über das alte Müllereihandwerk für die Nachwelt zu erhalten, macht Aumüller nicht nur Führungen durch seine Mühle, sondern hat auch einen kleinen Museumsraum eingerichtet, wo die Geschichte der Müllerei dokumentiert wird.**

Eingebettet in die sanfte Hügellandschaft bei Odelzhausen wirkt die Furthmühle schon auf den ersten Blick wie ein Relikt aus einer längst vergangenen Zeit. Ein Bilderbuch-Anwesen, beschützt von alten Bäumen, gleich daneben gluckert das kleine Flösschen Glonn.

Öffnet man die alte Holztür und tritt in das große Hauptgebäude ein, merkt man schnell: Ein Museum im üblichen Sinne ist die Furthmühle nicht.

Albert Aumüller: *"Bei mir ist das richtig noch Kleinstgewerbe, das noch ausgeübt wird, und es ist zu besichtigen wie ein Museum."*

Albert Aumüller, der die Mühle in dritter Generation bewirtschaftet, trägt einen grauen Arbeitskittel und feste Schuhe. Ähnlich legere Kleidung empfiehlt er auch seinen Besuchern, denn in dem großen Labyrinth seiner historischen Maschinen und Gerätschaften, die alle noch in Betrieb sind, muss man mit viel Staub und kleineren Kletterpartien in diffusem Dämmerlicht rechnen.

Wer sich die Arbeit des Müllers eher geruhsam und romantisch vorstellt, wird in der Furthmühle eines Besseren belehrt: Es ist harte Arbeit. Man muss kräftig sein, geschickt und flink, um die alten Maschinen zu bedienen. Und möglichst nicht lärmempfindlich.

*"Zu Anfang wird das Mehl gereinigt, wenn's zu mir vom Bauern kommt. Hier haben wir schon die Vermahlung, das ist jetzt der Schrotwalzenstuhl, da wird das Getreide sechs Mal durchgelassen, es wird immer wieder auf diese Walze zurückgeführt. Das nennt man Rückschüttmüllerei, das gibt's natürlich heute nicht mehr."*

*"Sie sehen da unten, wenn man jetzt den Deckel aufmacht, zwei Walzen, die gegen einander laufen, da läuft das Getreide wie ein Wasserfall durch und wird zwischen den zwei Walzen vermahlen."*

Man fühlt sich sofort an Max und Moritz erinnert: genau so muss es damals ausgesehen haben, als die beiden Lausbuben ihre Streiche ausheckten.

In der Furthmühle ist es aber eher unwahrscheinlich, dass man in den großen Trichter des alten Walzenstuhls fallen könnte. Trotzdem mahnt Albert Aumüller immer wieder zur Vorsicht:

*"Wir haben an die 35 Maschinen und Gerätschaften, die in Betrieb sind. Sie sehen da zum Beispiel einen langen Lederriemen, wo also die Drehbewegungen in sämtliche Stockwerke vom Haus, also vier Stockwerke bis unters Dach bewegt werden."*

Reinigen, Mahlen, Sieben, Mischen, Abfüllen und Verpacken: Die einzelnen Etappen der Mehlproduktion haben sich seit 100 Jahren prinzipiell nicht verändert, werden in modernen Großmühlen aber längst von Computern gesteuert. In der Furthmühle kann man dagegen hautnah miterleben, wie der Alltag eines Müllers früher mal ausgesehen hat.

Die meisten von Albert Aumüllers Maschinen stammen aus dem frühen 20. Jahrhundert, die Furthmühle selbst existiert aber bereits seit 1158. Am 1. November des Jahres 1900 wurde sie von Albert Aumüllers Großvater übernommen. Nachdem man ihr durch die Kanalisierung der Glonn im wahrsten Sinne des Wortes das Wasser abgegraben hatte, wurde die Mühle zunächst mit einer Dampfmaschine, später mit Diesel- und Holzgasmotoren und schließlich elektrisch betrieben. Obwohl die Furthmühle seit 1977 samt Inventar unter Denkmalschutz steht, war für Albert Aumüller schnell klar, dass er hier nicht nur als Museumswärter fungieren wollte:

*"Wie mein Vater gestorben ist, hab ich dann überlegt, was mach ich. So hab ich gedacht: Ich mahle weiter für einen kleinen Kundenkreis. Heute werde ich auch vom Landkreis Fürstenfeldbruck unterstützt finanziell, das heißt, ich kriege einen Ausgleich und tue das Ganze als Kulturgut den Menschen erhalten und zeigen."*

Etwa 50 Tonnen Mehl produziert Albert Aumüller mit seinen antiken Maschinen jedes Jahr. Verkauft wird es an langjährige Stammkunden, auf Bauernmärkten und, für die Besucher, im kleinen Hofladen - wunderschön verpackt. Ein Café gibt es auch - da kann man sich das Mehl der Mühle in Kuchenform schmecken lassen, fast so wie einst die Wittelsbacher. Denn Albert Aumüllers alter Walzenstuhl, das Herzstück der Furthmühle, rumpelte früher in hochnobler Nachbarschaft:

*"Er stammt aus einer Münchner Mühle, die unmittelbar neben der Residenz stand, in der Pilotistrasse, die hat also um 1900 schon in München gemahlen, vielleicht sogar schon für den Prinzregent Luitpold noch für seine Semmeln das Mehl gemahlen. Bei uns läuft die heute noch, wir mahlen das ganze Getreide, Weizen und Dinkel, durch diese Maschine."*

Um das Wissen über das alte Müllereihandwerk für die Nachwelt zu erhalten, macht Albert Aumüller nicht nur Führungen durch seine Mühle, sondern hat auch einen kleinen Museumsraum eingerichtet, wo die Geschichte der Müllerei dokumentiert wird. Viele Exponate sind seltene Fundstücke, die er aus längst aufgegebenen Mühlen gerettet und liebevoll restauriert hat.

*"Es kommen viele Schulklassen, die sagen: wir haben ja keine Ahnung, wie Mehl entsteht. Die Älteren wissen das noch eher, die haben früher ihr Mehl von der Mühle geholt, die sehen das hier mit Genuss: ja, so hat das mal ausgesehen, so hat es gerochen, das ist eine Erinnerung an die Jugend. Das geht verloren."*