

Alles Müller oder das!

Je mehr unsere Welt sich verändert, um so mehr sehnen wir uns nach einem Stück Heimat. In ländlichen Regionen ist Heimatpflege noch besonders ausgeprägt. Nahe des Städtchens Burgbrohl in der Vulkaneifel behauptet die Mosenmühle sich in jahrhundertealter Tradition. *theo*-Autorin Katharina Martini ist ihrem Charme erlegen.

FOTOS UTE KAISER



Als ich auf dem Weg zur Mosenmühle, anfangs noch mit forscher Autobahn-Geschwindigkeit, über die Landstraße durchs Brohltal fege, denke ich über die Müllerfamilie nach, die ich schon einmal besucht und damals mit ihnen das Wort Heimat verbunden habe: Heimat, und was dazu gehört: Die Geschichte der alten Wassermühle, der Menschen, die dort lebten und leben, Natur, Handwerk und liebevolle Details und Anekdoten.

Plötzlich muss ich scharf abbremsen – ein alter Traktor mit Anhänger und passender 30 km-Geschwindigkeit stoppt meinen Fahrstil: »Hinter der nächsten Biegung überhole ich den«, sage ich mir. Aber das Brohltal ist eine einzige, nicht endenwollende Kurve, keine Chance. »Kann der nicht schneller fahren oder mal rechts ran, typisch Bauer«, knurre ich in mich hinein. Doch es hilft nichts, was hilft ist ein plötzlicher Sinneswandel: auf einmal ist da neben der Ungeduld noch etwas anderes: Das Gefühl, Zeit zu haben, genießen zu können: Ich gucke nach rechts und links auf die Landschaft, öffne das Fenster und sauge die frische Luft in mich ein. Sehe das Licht, das leuchtende Grün der Wiesen und Weiden, das ganze Tal: es scheint zu vibrieren vom Gezitscher der Vögel. Mein Gott, ist das schön hier.

Der Traktor biegt links ab, in Gedanken winke ich ihm versöhnlich zu, fahre entspannt bis verzaubert weiter. Als ich die Mühle vor mir sehe, bin ich nicht nur angekommen, sondern auch runtergekommen. Sie duckt sich am Fuße der hochaufragenden Schweppenburg, und beide, Burg wie Mühle, erzählen schon seit dem 14. Jahrhundert ihre Geschichte.

Seit ewigen Zeiten mahlen sie in der Mühle das Getreide der Bauern, die Kraft des Wassers aus dem vorbeifließen-

Das Tagewerk des Müllers beginnt um 8 und endet meist gegen 23 Uhr, außer sonntags.

den Brohbach treibt die Mühlräder unermüdlich an. Rainer Mosen (59) müllert in der dritten Generation. Großvater Josef, einst Verwalter der Schweppenburg, musste auf Geheiß des Burgherren die Mühle übernehmen, nachdem dieser sich mit dem damaligen Müller überworfen hatte, Und als in der nächsten Generation der Krieg zwei von sechs Müller-Söhnen das Leben nahm, wurde der Jüngste, Rainers Vater Herbert, in die Pflicht genommen.

Nun sitzen wir in der guten Stube, und nebenan donnert die Mühle am brausenden Bach.

Auch Rainer Mosen hat sich mit Heimat beschäftigt: er stellt eine winzige Vase auf den Tisch, nimmt das lilafarbene Blümchen heraus und streicht es über die Augenlider. »Das ist für mich ein Stück Heimat, ein Brauch aus Kindheitstagen«. Eine alte Dame war einst zu Besuch auf der Burg und verriet dem damals fünfjährigen Knaben: »Mit dem ersten Hornveilchen, dass du im Frühjahr findest, streichst du dir über die Augen. Dann sind sie das ganze Jahr geschützt«. Ja, er glaubt daran, rückt verschmitzt seine Brille zurecht. Rainer Mosen umgibt das typisch eifelerisch Beständige, Traditionen und Bräuche sind ihm heilig, wie auch das Durchhalten in jeder Lebenslage. »Ich war wohl der einzige der Müllersöhne, der schon als Kind hinter dem Vater herlief, eifrig und gerne in der Mühle anpackte.«

Auch heute noch liebt er sein Handwerk und natürlich den Kontakt zu Bauern und Bäckern, seinen Kunden. Die Schönheit der Flora und Fauna um ihn herum ist der Treibstoff seines Alltags: Morgens früh darf er die ansonsten scheue Wasseramsel bestaunen, im Winter den seltenen Eisvogel. Oder die Ringelnatter, die sich auf der Wiese am Bach mit den Libellen sonnt, und die sich auch durch die Schwarzstörche nicht stören lässt. Eigentlich müsste auch die Mosenmühle unter Artenschutz stehen. In den dreißiger Jahren des letzten Jahrhunderts mahlen in Deutschland noch 30.000 Mühlen Getreide zu Mehl, 1980, als Rainer Mosen Müllermeister wurde, waren es noch 2560. Geblieben sind etwa 300. Wenn das Mühlensterben so weitergeht, braucht kein Sohn mehr das Handwerk zu erlernen, da ist Rainer Mosen sicher.

Das Tagewerk des Müllers beginnt um 8 und endet meist gegen 23 Uhr, außer sonntags. Der Müller öffnet die Schleuse, der scheinbar träge Bach schiebt sich unters Mühlhaus, und jetzt kann es losgehen. 200 Liter Wasser pro Sekunde stürzen von oben in die Schaufeln des eisernen, sieben Meter hohen Mühlrads, um die nötigen 40 PS zu erreichen. Das alte Mühlrad hat schon seinem Großvater und Vater gedient, dient nun ihm und vielleicht ja noch einem seiner Söhne Simon und Lukas. Aber soweit wagt er nicht in die Zukunft zu denken. Die gewonnene Wasserkraft startet jetzt im Mühlenkeller durch. Hier liegt der noch aus der Frühzeit der Industrialisierung stammende Maschinenraum. Die große Welle treibt das Zahnrad an, weiter geht es über kleine Räder, Riemen und Wellen, einen labyrinthartigen Weg über vier Stockwerke, den nur der Müller kennt. Und den das Getreide durchlaufen muss. Bis aus Weizen, Roggen und Dinkel Mehl wird, muss es 16 mal hoch und runter. Es wird gedrückt, gewalzt, geblasen, geschüttelt und gesiebt. Irgendwann ist aus grobem feines, nein feinstes Mehl geworden. Mit dem



Von wegen, es klappert die Mühle am rauschenden Bach, wenn's hier klappert, dann stimmt etwas nicht.

Getreide ist auch Rainer Mosen immer in Bewegung: »Das hält mich jung!« Den ganzen Tag hört, riecht, schmeckt und fühlt er, kennt jedes Geräusch. Von wegen, es klappert die Mühle am rauschenden Bach, wenn's hier klappert, dann stimmt etwas nicht. Fallen Reparaturen an, die er nicht selbst durchführen kann, wird es eng, Mühlenbauer gibts noch weniger als Müller.

Über Zahlen will er nicht sprechen, auch als Kleinbetrieb ist er den »Großen« ein Dorn im Auge. Da hält er sich zurück, tritt den Kampf gar nicht erst an, den er nur verlieren kann. Seine Bäcker und Landwirte sind ihm jedenfalls treu – solange sie selber durchhalten. Alle haben Kontakt untereinander, schätzen ihren regionalen, kleinen Verbund und wissen um die guten und schlechten Ernten der Jahre. Der Kampf ums Überleben verbindet sie. Vom Müller holen sie sich schon mal Rat, er kennt seine Ware, weiß wann der Anteil am Sauerteig erhöht, die Backzeit verlängert oder verkürzt werden sollte. 90 Prozent der Handwerksbäcker sterben weg, weil sie keine Nachfolger finden. Von den Kunden seines Vaters sind noch drei Bäcker übrig. Kunden anderer Mühlen, die schon aufgegeben haben, landen manchmal bei Rainer Mosen. Um so mehr freut er sich über das wachsende Interesse von Hof- und Bioläden oder Hotels. Immer mehr Eifeltouristen halten hier an, um gutes Vollkornmehl einzukaufen. Sie ziehen die schlichten, noch mit Baumwollfaden zugenähten Papiersäcke den bunt bedruckten Mehl-»Typen« im Supermarktregal vor.

Das hauseigene Mühlenlädchen, das Reich der Müllerfrau Rita Mosen, bietet feine Mehle und Gutes aus Schrot und Korn. Die Frau des Hauses schwört auf Dinkel und auf eigene, damit verbundene Rezepte. Ohne sie, den guten Müllergeist würde hier vieles nicht laufen. Sie führt Buch, packt mit an, füllt Säcke und Tüten nach Kundenwunsch. Und hält das Familienleben in Gang.

Der Müllermeister wird langsam unruhig, er muss wieder »rüber«, nach dem Rechten sehen. Ich begleite ihn noch ein Stück. Da beugt er sich hinunter und hebt ein einzelnes Getreidekorn vom Boden auf, gibt es in die Reinigung. Ja, auch diese Aufmerksamkeit habe er von seinem Vater geerbt, der oft eine Handvoll aufgelesener Körner in der Hand hielt und sagte: »das reicht noch für eine Scheibe Brot!« »Und genau das«, meint Rainer Mosen, »ist die Wertschätzung, die ich mir von den Menschen wieder mehr wünsche«. Steigt in den hölzernen Paternoster, zieht an der Strippe und verschwindet irgendwo in seinem Labyrinth! Glück zu, Müllermeister! //

Weitere Infos: www.mosenmuehle.de

