



Frederic Schüler (links) und Torsten Rüdinger nutzen alte Bücher, um die Technik ihrer Mühle zu restaurieren.

FOTO: STEFAN SPECHT

Eine Bibliothek zur Windmüllerei

MUSEUM Historische Mühle arbeitet jetzt als zertifizierter Biobetrieb / Mehl für neues „Windmühlenbrot“

In der Historischen Mühle von Sanssouci duftet es nach Qualitätstests immer häufiger nach frischem Kuchen.

Von Stefan Specht

SANSSOUCI | Wenn es von Zeit zu Zeit in der Historischen Mühle von Sanssouci nach frischem Kuchen riecht, dann erledigt Frederic Schüler damit einen wichtigen Teil seiner Arbeit. „Beim Verarbeiten der eigenen Mehle verbindet sich das Angenehme mit dem Nützlichen: Es versüßt die Pause und ich kenne die Eigenschaften meiner Produkte“, erklärt der Müller. Seit April ist die Historische Mühle ein zertifizierter Biobetrieb. Auch vorher wurde Biogetreide verarbeitet, aber nun

erst dürfen die Mahlerzeugnisse mit der Bezeichnung Bio versehen werden. „Die Zertifizierung wurde für uns durch die Kooperation mit der Bio-Bäckerei Frank Fahland aus Wilhelmshorst interessant“, sagt der Mühlenchef Torsten Rüdinger. Nun kann im Mühlenladen wieder Mühlenbrot aus Produkten der Holländerwindmühle angeboten werden.

Maximal zehn Tonnen Biomehl kann der Bäcker pro Jahr von der Historischen Mühle erwarten. „Andere Mühlen schaffen dies spielend an einem Tag, aber das Mahlen muss mit dem Museumsbetrieb in Einklang stehen“, sagt Frederic Schüler. Die Besucher haben immer Vorrang und wenn wir wie über Ostern viele Besucher haben, ruht der Betrieb.“ Zwar drehen sich die Flügel bei genügend Wind kräftig

weiter, doch mahlen die Mühlsteine dann kein Getreide.

Für den Betrieb und Erhalt der Technik ist ein komplexes Fachwissen erforderlich. Da die Handwerkstradition der Windmüller und Mühlenbauer bereits in den 1960er Jahren zu Ende ging, sind nur noch die alten Ausbildungs- und Fachkundebücher eine reiche Quelle zumindest theoretischen Wissens. Eine ganze Sammlung von Lehr- und Fachbüchern aus dem 18., 19. und 20. Jahrhundert konnte die Mühlenvereinigung Berlin-Brandenburg als Betreiberin der Historischen Mühle im vergangenen Jahr erwerben. Obwohl der Verein die Büchersammlung zu einem Freundschaftspreis kau-

fen konnte, benötigte er dabei finanzielle Hilfe. Die kam in Form einer Spende von der Mittelbrandenburgischen Sparkasse (MBS). „In der Historischen Mühle ist das harte Leben der Müller spürbar“, sagt Andrea Aulich, Marketingdirektorin bei der MBS in Potsdam. „Wenn sich die Flügel drehen und die Zahn- und Mühlräder in Gang setzen und alles im Gebäude wie ein überdimensionales Uhrwerk schnurrt, dann fühlt man sich in die Vergangen-

heit zurückversetzt.“ Nicht nur für die Potsdamer Mühlenbetreiber ist die entstehende Fachbibliothek ein wichtiger Fundus. Künftig soll es auch anderen Mühlenbesitzern, -betreibern und Interessierten möglich sein, ihr

„Wenn nachts ein Sturm aufzieht, fährt einer von uns zur Mühle“

Frederic Schüler

Wissen um die alten Traditionen zu erweitern. Und davon gibt es einige im Land Brandenburg. Wer einmal einer Mühle verfallen ist, der tut alles, um sie möglichst lange zu erhalten.

Frederic Schüler und Torsten Rüdinger bilden da keine Ausnahme. „Wenn nachts ein Sturm aufzieht, fährt einer von uns zur Mühle. Ist alles gesichert und die sturmumtoste Mühle steht ordentlich im Wind, hat man einen besonders authentischen Ort für seine Studien“, verrät Frederic Schüler. Dabei kann es auch schon vorkommen, dass er bis zum nächsten Morgen bleibt und aufpasst. Doch nur selten ist das Müllerleben so besonders. Es gibt auch Tage, an denen der Wind sich im Zaume hält und die Mühle nach einem „Qualitätstest“ des Mehls einfach nach frischem Kuchen duftet.