

Nur noch fürs Museum? Der letzte Natursteinmühlenbauer sucht Nachwuchs

Das gute Mehl vom scharfen Stein

Wolfgang Strakosch wird es nie langweilig. Sein Beruf kann ihm eigentlich nicht auf die Nerven gehen. Denn der 51-Jährige hat gleich drei davon. Er ist diplomierte Sozialpädagoge und gelernter Müller. Seine dritte Profession liegt ihm aber besonders am Herzen, Natursteinmühlenbauer. Als solchem macht ihm niemand etwas vor.

Schon von weitem schallt ein halblautes tück, tück, tück ... über den Hof. Ein Mann steht vor einem Holzbock und schlägt mit einer Art Hammer auf einen Stein ein. Bei näherem Herantreten stellt sich heraus, dass es sich bei dem Stein um einen Mühlstein handelt. Das Loch in der Mitte, die Steindicke und die kreisrunde Form sind charakteristisch. Wolfgang Strakosch steht vor einem Naturkostladen und haut Natursteine. Die Steinbearbeitung macht er beruflich als in die Handwerksrolle eingetragener „historischer Mühlenbauer“ und ist der letzte seiner Art. „Deutschlandweit“, unterstreicht er und nimmt die Bille, ein Doppelmeißel mit Hammerstiel, um den Stein noch etwas runder zu machen, als er sowieso schon ist. „Tück, tück, tück ...“, geht es weiter. Fünf Steine hat er zu schärfen, hier in Zusamaltheim bei Augsburg. Für die Mühlen des Biolandhofs Ilg. Josef Ilg ist einer jener Kunden, die auf das Wissen und die Qualitäten dieses aussterbenden Handwerks noch großen Wert legen.

Wenn es nach ihm und seiner Frau Anneliese geht, müsste Wolfgang Strakosch ewig weiterklopfen. Dann dürfte er nicht in Rente gehen. Der Mühlensteinbauer ist praktisch unver-

zichtbar, wenn Ilg die Qualität des Mehls halten will. Ein Mühlstein muss nämlich auf besondere Weise behauen und damit scharf genug sein, damit das Mehl und das Schrot wiederum fein genug sind. Sowas kann nur Strakosch. „Man merkt den Unterschied ganz deutlich“, sagt Josef Ilg, seit 20 Jahren Biobauer und seit zehn Jahren Betreiber eines Naturkostladens. Kunststeine aus Granulat seien längst nicht so effizient. Ilg verkauft Getreide, aber auch daraus gemahlenes Mehl – Vollkorn wohlgerneht. Nicht das grobe Schrot, das man allgemein als Vollkorn kennt und sich im Brot oft genug als ganzes Korn wiederfindet,

Für Anneliese Ilg (links) und ihre Kunden ist es wichtig, dass die Produkte, insbesondere das Mehl und damit die Backwaren, eine gleichbleibend hohe Qualität besitzen.



sondern ganz feines Mehl. So fein, dass man denkt, es sei Auszugsmehl. Dass es so gut wird, verdankt der Biobauer den gut geschärften Steinen.

Doch wie erreicht man diese Güte? Dazu bedarf es eines guten und geschärften Natursteins. Einen bis eineinhalb Tage – je nach Größe des Steins – braucht Strakosch, einen Mühlenstein fertig zu stellen oder ihn für seinen erneuten Einsatz in der

Mühle wieder zu schärfen. Strakosch verwendet Basaltlavarohlinge aus der Eifel. Sie sind durch vulkanische Aktivitäten porös geworden. Ihre Löcher, verteilt über die ganze Fläche, haben scharfe Ränder. Das Rohmaterial sucht er – je nach Güte – selbst im Steinbruch aus. Dort lässt er sich die Steinplatte grob achteckig zuschneiden. Hat er den Stein an der Mühle, geht die eigentliche Arbeit los.

Erst wird er gerundet. Mit der Bille schlägt er ihm die Ecken ab. Der Stein bekommt dann sein natürliches aufgerautes Aussehen wieder. Dann kommt das Auge. Mit einem Kernbohrer bohrt er das Loch in der

Steinmitte. Hat er keinen Bohrer zur Verfügung, wird es anstrengend. Dann schlägt er das Loch mit Hammer und Meißel frei.

Die für das Mahlen wichtige Arbeit folgt danach: das Aufrauen der Arbeitsfläche. Auf der Steinoberfläche muss sich seine innere poröse Struktur abbilden, um die Mahlschärfe zu erreichen, denn die Säge im Steinbruch hat die Fläche zu sehr geglättet. Mit einem Stockhammer

hämmt Strakosch die Fläche rau. Als letzter Schritt folgt das Schränzen. Anhand einer Schablone haut der Steinbauer mit der Bille die Mahl- oder auch Luftfurchen in den Stein. Die etwa ein bis eineinhalb Zentimeter breiten Furchen verlaufen schräg von der Steinmitte zum äußeren Rand und sind zu einer Seite abgeflacht. Das Korn läuft durch die Furchen zwischen die Steine, hin zum Steinrand und bekommt derweil genug Frischluft ab. Ein nicht zu vernachlässigender Vorteil der Steine ist ihre Luftdurchlässigkeit. Sowohl durch die Poren als auch durch die Furchen kommt von außen Luft ans Getreide, so dass es nicht zu warm wird, denn ein über die Körpertemperatur erhitztes Getreide verliert Vitamine und seine guten Backeigenschaften. Die im Boden- und im Läuferstein gleich angelegten und damit gegenläufigen Furchen lassen das Korn zwischen die Steine laufen und sorgen für einen guten Angriff. Das Korn wird damit sehr schnell sehr fein gemahlen.

Rund zehn Steine bearbeitet Wolfgang Strakosch pro Jahr. Die meisten vermittelt ihm das „Staatliche Fränkische Freilandmuseum“ in Bad Windsheim. Seit 20 Jahren macht er auch dort die Nachschararbeiten für die Museumsmühlen. Gelernt hat Strakosch sein Handwerk durch das Zuschauen und Mitreisen bei zwei damals noch hauptberuflich tätigen Mühlenbauermeistern. Deren Tätigkeit hat ihn als gelernten Müller neugierig gemacht. Schon damals gab es den Mühlenbau nicht mehr als Lehrberuf und so ist er mit den wandernden Handwerkern von Mühle zu Mühle mitgefahren, um sich das Steinschärfen während seines eige-



Die Naturmühlsteine werden zum Beispiel in einer Osttiroler Getreidemühle verwendet, hier zum Mahlen von Dinkelmehl.

nen Urlaubs auf Montage zeigen zu lassen. „Eigentlich müsste ich das mal niederschreiben“, sagt er. Denn das Wissen, das er Anfang der 70er Jahre auf diesen Reisen mitbekommen hat, ist nirgendwo niedergelegt und seine Lehrer sind bereits verstorben.

Für die eigene berufliche Erfüllung waren ihm die beiden Handwerke aber immer noch nicht genug. Nach seiner Müllerausbildung hat Strakosch noch Sozialpädagogik studiert, familiär vorbelastet in fünfter Generation. Heute arbeitet er halbtags als pädagogischer Leiter in einem kleinen Internat in Giengen. Drei Berufe, die ihm in gleicher Weise Spaß machen. „Ich wüsste nicht, welchen Beruf ich aufgeben würde, wenn es sein müsste“, sagt er. Josef Ilg hofft, dass es nicht der Naturmühlsteinbau ist. Der Biobauer und seine Frau sind zurzeit gefordert. Das Bewusstsein für Bioprodukte wächst und damit auch die Nachfrage nach hochwertigen Waren. Weil al-

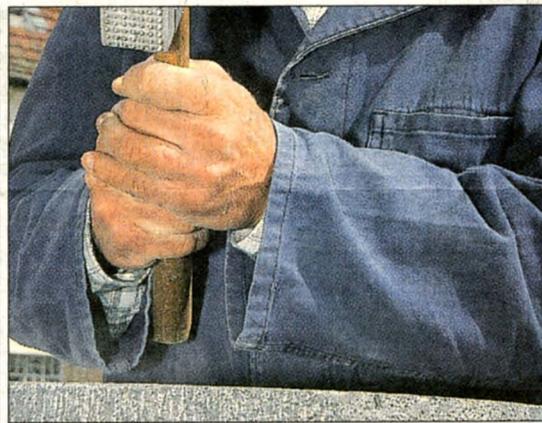
lein beim Absatz des Getreides über den Bauernhof keine guten Preise mehr erzielt werden können, haben sich Ilgs vor zehn Jahren einen Naturkostladen eingerichtet. Die Wahl unter 29400 Lesern der Zeitschrift „Schrot & Korn“ zum besten Naturkostladen des Jahres 2004 hat den Umsatz zusätzlich in Schwung gebracht. Ein schlechteres Mehl würde den Verkauf des Lebensmittels und der damit hergestellten Backwaren sicher bremsen.

Biobäcker und -höfe beten also, dass dem Mühlensteinbauer nichts passiert. „Niemand sonst traut sich die Arbeit zu“, sagt Strakosch. Noch kann der 51-Jährige bis zur Pensionierung genug Steine schärfen, doch irgendwann wäre der Nachwuchs dran. Wenn es denn welchen gäbe. Strakosch hofft, sein Wissen weitergeben zu können. Auf dass sich die Mühlensteine weiter in gewohnter Schärfe drehen und das charakteristische tück, tück, tück ... über die Höfe schallt.

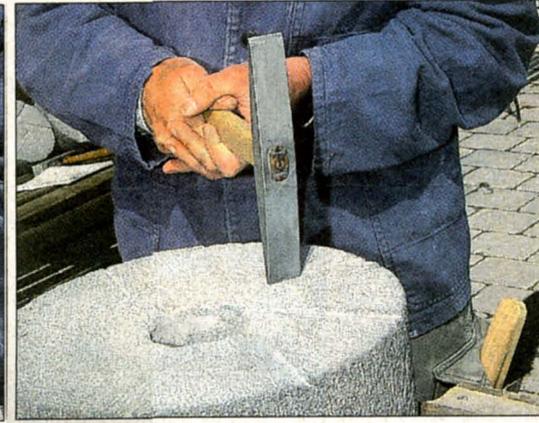
Frank Muck



Der Stein wird im Steinbruch nur grob rund gesägt. Wolfgang Strakosch muss die Ecken mit der Bille noch abschlagen.



Die vom Sägen glatte Oberfläche muss mit einem Stockhammer wieder aufgeraut werden.



Die Furchen dienen dazu, den Stein luftdurchlässiger zu machen und das Korn zwischen die Steine zu treiben.

Fotos: Muck