

Und das Rad dreht sich weiter ...

Das Mühlenwesen ist zu einer Rarität geworden. Hans Glatzl hat sein Leben dem Mahlwerk verschrieben und setzt sich für dessen Fortbestand ein.

Von Hannah Pixner

Einst waren Mühlen (über)lebenswichtig. Schätzungsweise gab es allein in Tirol 2.500 Stück. Heute sind es nur mehr knapp über 100. Durch die Industrialisierung haben sie an Bedeutung für die Allgemeinheit verloren – aber nicht für Hans Glatzl, den Tiroler Landessprecher der Österreichischen Mühlenfreunde.

Mahlen wie vor 100 Jahren

Die Familie Glatzl aus Haiming ist weithin dafür bekannt, dass sie bereits in den 1980er-Jahren auf biologische Landwirtschaft umgestiegen ist. Umgestiegen ist auch Hans Glatzl, der sich vom Tourismus zurück auf seine Wurzeln besann. 1994 entschied er sich für das Engagement am Biohof Glatzl seines Bruders

Josef, wo Dinkel, Weizen und Roggen angebaut wurden. Seine eigenen Erbgründe nutzte Hans Glatzl als „Tirrnacker“.

Den Schritt in seine Zukunft wies ihm unbewusst eine Bekannte, die er zu dieser Zeit beim Einkaufen traf. Sie fragte ihn, wieso er Mehl kaufe, wenn seine Familie doch selbst Getreide anbaue. Von diesem Tag an ließ Glatzl die Idee, sein eigenes Mehl zu produzieren, nicht mehr los. Anfangs noch benutzte er eine alte elektrische Hausmühle, die er im Stadel gefunden hatte. „Aus dem ersten Mehl haben wir Kiachl gebacken“, schaut er schmunzelnd auf seine Anfänge als Müller zurück. Später absolvierte er einen Kurs an der HTL Imst für Holzbau und erlernte das Planen und Zeichnen – Fähigkeiten, die er nutzte, um gemeinsam mit Hermann Höpperger Senior aus Mötztal, einem



Hans Glatzl aus Haiming in der Mahlstube seiner nach alten Vorbildern erbauten Wassermühle.

Bild: BZ/Pixner



„Mahlen wie vor 100 Jahren“ ist der Leitsatz, nach dem Glatzl arbeitet. Hier ist er beim „Tirgnabriebeln“.

Bild: Tirol isch toll

der letzten damals noch aktiven Mühlenbauer im Tiroler Oberland, seinen Traum von einer

eigenen Wassermühle zu verwirklichen. Hilfeleistung leistete auch Anton Raffl, der Glatzl den Standort am Sagbichl vorschlug.

Damals wie heute ist die Authentizität seiner Mühle Hans Glatzl ein großes Anliegen. „Mahlen wie vor 100 Jahren“ lautet der Leitsatz, nach dem der Haiminger arbeitet. In seiner Mühle mahlt er alle zwei Wochen mit zwei verschiedenen Steinen Getreide und Mais. Die daraus entstehenden Mehlprodukte werden im Bauernladen des Biohofs Glatzl abgepackt angeboten sowie von Hans' Neffen Franz zu köstlichem Brot verarbeitet.

Eine in Vergessenheit geratene Kunst

Der Weg vom Touristiker zum Müller war ein äußerst intensiver. „Die Arbeit in der Mühle war und ist bis heute noch ein ständiger Lernprozess“, führt Hans Glatzl aus. „Die verschiedenen Mahltechniken habe ich mir durch das Studium von Fachbüchern und Gespräche mit alten Müllern selbst angeeignet. Es brauchte einige Zeit, um die Kraft des Wassers, die

Edelweiss
PFLÜCK DIR EINS!

LADESTATION
auf gut österreichisch.

Der perfekte Durstlöcher nach sportlichen Aktivitäten und für zwischendurch: Edelweiss Alkoholfrei ist ideal, um Ihre Batterien wieder aufzuladen.

Frei in der **FRE ZONE**



Vergangenes Jahr feierte Hans Glatzl das 25-Jahr-Jubiläum seiner Mühle.

Bild: Bildkreis

entsprechende Drehzahl und die Beutelbewegungen optimal aufeinander abzustimmen. Zuletzt musste ich auch noch die Schärfung der Mühlsteine lernen“, zählt er die umfangreiche Arbeit, die hinter dem Mahlen steckt, auf. Heute teilt Hans sein erlerntes Wissen auch gerne: Die Mühle am Sagbichl ist nicht nur für Experten, sondern auch für Schulklassen und Studienlehrgänge ein gefragtes Exkursionsobjekt. „Mit dem Bau meiner Mühle konnte ein Beitrag zur Erhaltung der alten Tiroler Mühlenkultur geleistet werden. Sie diente bereits als Vorbild für Restaurierungen und sogar für Neubauten“, zeigt sich der Müller stolz.

Frischer Wind für alte Traditionen

Hans Glatzl sieht in Mühlen mehr als nur verstaubte Handwerksgebäude – für ihn sind sie ein lebendiges Zeugnis der landwirtschaftlichen Geschichte. Ein starkes Bewusstsein für die Bedeutung des Müllerhandwerks beweist auch das Pitztal. Brotbacktage in Verbindung mit einem Mühlenbesuch gibt es in den Gemeinden Jerzens, Pfunds, Fiss, Ladis, Piburg, Silz und Huben. „Zweck dieser Veranstaltungen ist es, den

Interessierten den langen Weg vom Korn zum Brot aufzuzeigen und die alten Traditionen wie Kornmahlen und Brotbacken, so wie es früher üblich war, zu pflegen“, erklärt Glatzl. Die Jerzner seien Vorreiter dieser Tradition gewesen. In den 1980er-Jahren entschloss man sich dazu, die alte Mühle zu erhalten. In Kooperation mit dem Tourismusverband organisierte die Gemeinde Brotbacktage und kümmerte sich um die Mühle – sehr zur Freude der Einheimischen und Touristen. Heute steht der Tourismusverband Pitztal hinter dem Projekt. Carmen Plattner und Manuela Neururer haben sich der verantwortungsvollen Aufgabe angenommen, dem Brotbacken ein Gesicht zu geben.

Gleichgesinnte Mühlenfreunde

Gut vernetzt ist Hans Glatzl über den Verein der Österreichischen Mühlenfreunde. Er hat den Verein gemeinsam mit Therese Bergmann aus Retz im Weinviertel, die als Tochter des letzten Retzer Windmüllers maßgeblich an der Renovierung der Windmühle beteiligt war, ins Leben gerufen. „Wir konnten aus allen Bundesländern Mühlenfreunde zusam-



Carmen Plattner zeigt Einheimischen und Touristen beim „Brotback-Mittwoch“ in Jerzens den langen Weg vom Korn zum Brot.

Bild: Hans Glatz

mentrommeln“, erinnert sich Glatz gerne an die Vereinsgründung zurück. Er ist letztes Jahr zum Tiroler Landessprecher des Mühlenvereins gewählt worden. Zudem ernannte die Deutsche Mühlengesellschaft ihn zum Österreich-Korrespondenten ihres viermal im

Jahr erscheinenden Fachmagazins „Der Mühlstein“. Glatzls derzeit größtes Projekt ist die Schaffung einer Datenbank für Mühlen – eine müh(l)same Arbeit, die er mit viel Herzblut in Angriff nimmt.

Mehr Info unter www.muehlenfreunde.at



Dass „Müllerblut“ in seinen Adern fließt, entdeckte Hans während seiner Recherchen: Seine Wurzeln sind in Pfons, wo bereits sein Ur-Ur-Urgroßvater Martin Glatz eine Mühle betrieb.

Bild: Hans Glatz