

Auf den Spuren von altem Handwerk

## Altes Wissen bewahren

*Pilmermehl. Tirggengries. Wiesennudeln. Boanstampf. Der Haiminger Mühlenexperte Hans Glatzl nimmt uns mit auf einen spannenden Streifzug rund um das alte Handwerk im Vorderen Ötztal.*

**R**und 2.500 Mühlen dürfte es zur Blütezeit in Tirol gegeben haben, 100 davon sind zumindest noch in Ansätzen vorhanden. Für das Ötztal gibt es wenig gesicherte Aufzeichnungen, die Spurensuche erfordert viel Geduld und Wissen über das Mühlenwesen. Eine der wichtigsten Quellen ist eine Karte aus dem Jahr 1856, erklärt Hans Glatzl, der sich vor Jahren auf Spurensuche nach alten Mühlen begeben hat.

Flurnamen wie die Muhl in Niederthai, der Mühlrain in Haiming, die Tuifelsschmitta oder der Sogroan deuten auf historische Anlagen hin. Erhaltene Kulturgüter wie das Wasserrad in Köfels und mündliche Überlieferungen liefern weitere Mosaiksteine im Aufspüren ursprünglicher Standorte. Allein in der Gemeinde Sölden konnten 40 Objekte definiert werden, im Vorde-



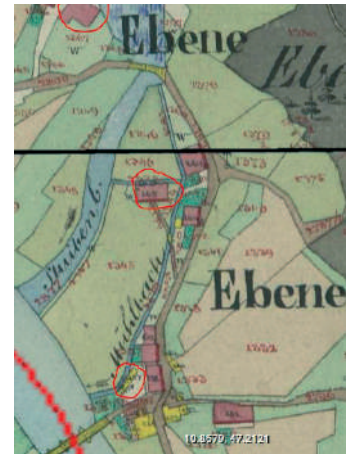
ren Ötztal von Umhausen bis Haiming dürften es um die 30 gewesen sein.

Diese mit Wasser betriebenen Anlagen lieferten die elementaren Lebensgrundlagen der bäuerlichen Bevölkerung, sicherten ihr Überleben. Ein richtig kleines Handwerkszentrum gab es Mitte des 19. Jahrhunderts in der Ebene. Die Mühle wurde von den Sautner Bauern, die zwar über viel Anbaufläche aber kein Wasser verfügten, als Interessentschaftsmühle betrieben. Noch bis in die 1960er Jahre wurde das halbe Ötztal mit dem „Tirggengmehl“ aus Sautens versorgt. In den kleineren Bauernmühlen hingegen haben meist zwei bis drei Bauern selber ihr eigenes Getreide gemahlen.

1995 baute Glatzl in Haiming eine „gscheite

Wassermühle“, der intensive Austausch mit Gleichgesinnten mündete 2012 in der Gründung der „Mühlensfreunde Österreichs“. Ihr Hauptaugenmerk liegt auf der Renovierung bestehender Anlagen, aber auch im Bau völlig neuer Mühlen. Bei Projekten wie der Glatzl-Mühle oder auch jener in Piburg werde das gesammelte Wissen angewendet, weitergegeben und so für die nächste Generation erhalten. Apropos altes Wissen: Pilmermehl ist ein aus gerösteten und gehärteten Birnen gestampftes Mehl. Das ging nur in einem sogenannten „Boanstampf“ wie in Ambach, in dem normalerweise Knochen gemahlen wurden. Das sehr süße Pilmermehl wurde dann über das Mus gestreut.

Erfreulicherweise findet in den letzten Jahren



**„Das Herauszoomen aus der Karte von 1856 macht die Objekte sichtbar. Längliche Rechtecke weisen auf Sägewerke hin, Quadrate eher auf Mühlen“, gibt Glatzl Einblick in die mühevolle Spurensuche. Bild links: 1995 baute Hans Glatzl eine Mühle in Haiming.**

ein Umdenken statt, regionale und hochwertige Lebensmittel stehen wieder hoch im Kurs. „So schnell wie möglich mit dem alten Grempel abfahren, hat es früher geheißt. Jetzt besinnt man sich wieder auf alte Werte“, freut sich Glatzl über das steigende Interesse an altem Handwerk. Und hofft, dass das nächste Projekt, die Restaurierung der Mühle in Brunau nach fast 30jährigem Bemühen endlich in Angriff genommen werden kann. „Es ist wichtig, dass dieses wertvolle Wissen nicht verloren geht.“