



Das Wandern ist des Müllers Lust

Melodie: Franz Schubert (1797 – 1828); Text: Wilhelm Müller (1794 – 1827)

1. Das Wandern ist des Müllers Lust, das Wandern, das
 Wandern ist des Müllers Lust, das Wandern. Das
 muß einschlechter Müller sein, dem niemals fiel das Wandern ein, das
 Wandern, das Wandern, das Wandern, das Wandern.

QUELLENVERZEICHNIS:

Gerhard A. Stadler u. Hubert Weitensfelder: Baudenkmäler der Technik und Industrie in Österreich, Band 3: Tirol und Vorarlberg. In Druckvorbereitung (Böhlau Verlag); Erscheinungstermin 2006/2007.

IMPRESSUM:

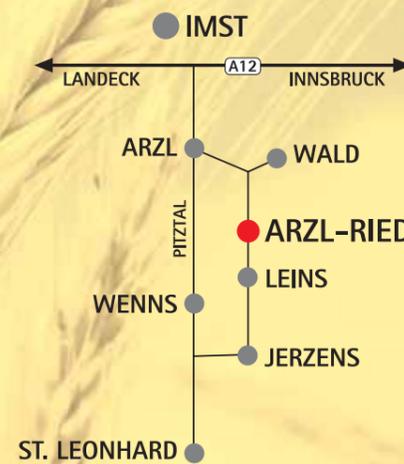
Herausgeber: Naturpark Kaunergrat (Pitztal – Kaunertal)
 Text: Marlene Fuchs; Fotos: Archiv Naturpark Kaunergrat, Alois Schrott
 Gestaltung: ATELIEREGGERIMST

Weitere Informationen bei:

Mühleninteressentschaft Arzl-Ried
 Obfrau Helene Schrott
 Ried 9, 6471 Arzl im Pitztal

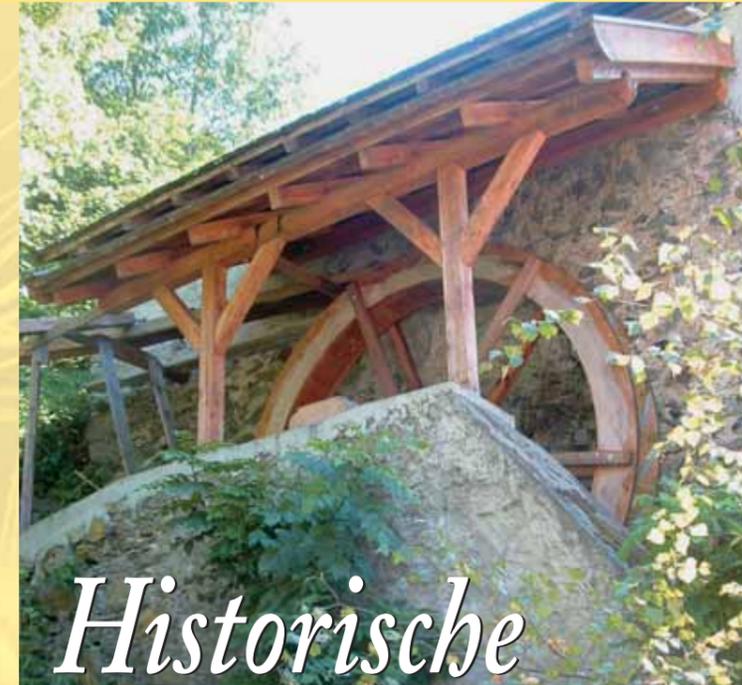
Führungen und Öffnungszeiten nach telefonischer Vereinbarung!
 (Helene Schrott, Tel. 05412-65049 oder 05412-64812)

Anfahrtsplan:



DAS PROJEKT WIRD UNTERSTÜTZT VON:

- Bundesdenkmalamt • Dorferneuerung • Gemeinde Arzl • Naturpark Kaunergrat
- Tourismusverband Pitztal • Fasnacht Ried • Agrargemeinschaft Arzl-Ried
- Verein für Heimatpflege • Sepp-Küchen, Arzl • Sägebodenfest Arzl-Ried
- Sparkasse Imst • Raiffeisenbank Arzl • Private Spender



Historische Getreidemühle

in Arzl-Ried im Pitztal



Wo's Dörflein dort zu Ende geht,
 wo's Mühlenrad am Bach sich dreht...

(aus „Das Vaterhaus“, altes Volkslied)



DIE GESCHICHTE DER MÜHLE

Nur wenige Schritte außerhalb des Weilers Arzl-Ried steht diese fast 200 Jahre alte Getreidemühle. Sie gilt als beinahe unverändertes technisches Denkmal der seit Jahrhunderten betriebenen Getreidevermahlung in unseren alpinen Regionen. Mächtig, stolz und sich wohl ihrer morbiden Schönheit bewusst, präsentiert sie sich am Mühlbach.

Die Eingangstüre der Mühle mit den Jahreszahlen aus dem 19. Jahrhundert, welche „1870“ und „1869“ und zahlreiche Initialen erkennen lassen, könnte wohl so manche Geschichte erzählen.

Als gesichert gilt, dass die Mühle bereits im 18. Jahrhundert erbaut wurde. Bis zum Jahr 1900 wurde sie von 9 Mühlbesitzern über ein oberirdisches Wasserrad betrieben, danach bis 1957 mittels Druckleitung und liegender Turbine. Von 1958 bis 1970 wurde das Mühlwerk mit elektrischer Energie betrieben.

Ab 1970 stand die Mühle dann still und fiel in einen über 30 Jahre währenden Dornröschenschlaf.



KORN IST LEBEN

In früheren Zeiten, als die Bauern der Region vom alleinigen landwirtschaftlichen Ertrag leben mussten, galten die Mühlen als unentbehrlich für das Überleben der Familien. So sah die Kulturlandschaft des vorderen Pitztales bis weit in die 50er Jahre wie ein bunter Fleckerlteppich mit verschiedenen Äckern und Feldern aus. Es wurde Weizen, Roggen, Gerste und Mais für den Eigenbedarf angebaut und in der Mühle durch bis zu fünf Arbeitsschritte zu Mehl gemahlen.

In der Mühle in Arzl-Ried teilten sich 9 Bauern die Mühle. Jeder von ihnen verstand sein Handwerk und mahlte sein Korn selbst.

DIE SANIERUNG

Als 1970 der Mühlbetrieb eingestellt wurde, drohte das alte Gemäuer zu verfallen. Im Jahr 1982, als engagierte Bewohner des Weilers eine Sanierung vornehmen wollten, stießen sie auf wenig Gegenliebe. Doch der Lauf der Jahre brachte einen Sinneswandel. In den vergangenen Jahren wurde die Mühle durch sehr aktive Mitglieder der Mühleninteressensschaft – allen voran Helene Schrott und Konrad Schrott – in vielen kleinen und behutsamen Arbeitsschritten wieder hergerichtet. Die „Krönung“ war schließlich das neue Mühlrad, das vom Mühlen-Restaurator Emil Köll im Jahr 2004 gefertigt und montiert wurde.

Seit den 70er Jahren steht die alte Mühle unter Denkmalschutz und wird von ihren Besitzern sorgsam gepflegt.

Und das Mühlrad dreht sich und dreht sich und dreht



Wassermuas

(Rezept von Helene Schrott)

Zutaten (für 2 – 3 Personen):

- 2 Esslöffel Weizenmehl
- 1/4 Liter Wasser
- 3 Esslöffel Butter
- 1 Tasse Maismehl – fein gemahlen
- Salz zum Verfeinern
- 1 Tasse würzigen Käse – gerieben

Das Weizenmehl in Butter anbräunen (eher dunkel werden lassen), mit ca. 1/4 Liter Wasser aufgießen und gut einrühren. Herd auf kleinste Stufe zurückschalten.

Maismehl dazugeben, salzen und auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten weiter köcheln lassen.

Das Wassermuas am Schluss mit Käse bestreuen und ein wenig Butter darübergeben, kurz schmelzen lassen und fertig!

TIPP: Statt Käse können auch fein geschnittene, leicht angeselchte Hauswürste genommen werden.