

Wie Getreidekorn auf klassische Art zum Brot wird

Roland Schäfer aus Lißberg fertigt Mühlenmodelle, die wie ihre großen Vorbilder nach allen Regeln der Kunst funktionieren

Von Ralf Dörschner

LISSBERG. Schon als Teenager in den 50er Jahren hat der Lißberger Roland Schäfer mit dem Modellbau begonnen, aber so richtig ins Detail zu gehen, darauf hat er sich erst vor zwölf Jahren spezialisiert. Was dabei herauskommt, sind faszinierende Miniaturen, die sich samt und sonders mit der Frage beschäftigen, wie das Getreidekorn zum Brot wird. Jetzt hat Schäfer wieder ein ganz attraktives Modell geschaffen. Eine richtige Kornmühle, die nach allen Regeln der Kunst funktioniert. Für Roland Schäfer, der aus dem Badischen in der Gegend um Bad Mergentheim stammt, ist es modellbauerische Ehrensache, dass seine Mühlenmodelle richtig mahlen. Die Uhrmacher nennen in ihrem Bereich solche raffinierten Konstruktionen „grande complication“, und daran muss der Betrachter denken, wenn er sich mit dem Innenleben der Mühlenmodelle beschäftigt.

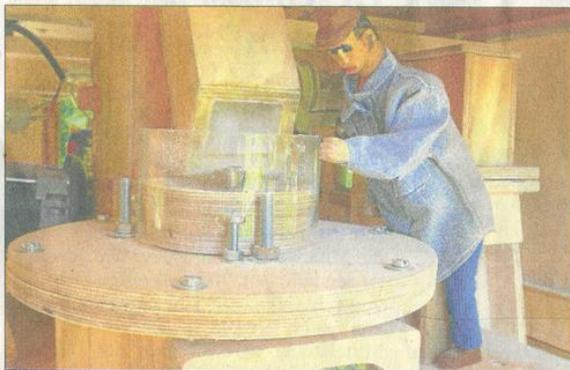
Schäfers Ziel, die Modelle zu Mühlen zu machen, die ihre Bestimmung wirklich erfüllen und nicht als einfache Attrappen zur Dekoration gebaut werden, stellt hohe technische Anforderungen und erfordert natürlich auch ein gerüttelt Maß an Fantasie, wie bestimmte Problematiken gelöst werden können.



Im Lißberger Garten hat Roland Schäfer die „Kornmühle am Merzberg“ erbaut.

Fotos: Dörschner

Es sei nicht ganz einfach umzusetzen, wenn man bedenke, dass beim Maßstab 1 zu 10 ein Korn bei Originalgröße Hühnereigröße hätte und dass normalerweise bei 17 Prozent Feuchtigkeitsgehalt gemahlen wird, gibt Schäfer zu bedenken. Das könne bei der Modellsituation nicht eingehalten werden - aber trotzdem funktioniert das Mahlen. „Es ist in ganz Deutschland und darüber hinaus nicht bekannt, dass es etwas Vergleichbares gibt“, ist er sich sicher. In den vergangenen Jahren hat er neben den technischen Modellen auch eine richtige Lehrschau entwickelt, die bei Ausstellungen den Besuchern das Müller- und auch das Bäckerhandwerk näherbringt, und durch die liebevoll gestalteten, vollplastischen Details vor allem auch bei Kindern gut ankommt.



Alles läuft auch im kleinen ab wie im wirklichen Leben.

Dadurch wird den Betrachtern vor Augen geführt, wie sich die Menschen in der Vergangenheit anstrengen mussten, bis sie ihr „täglich Brot“ auf dem Teller hatten. Vielleicht stellt sich bei dem einen oder anderen dann sogar eine höhere Wertschätzung für das Lebensmittel ein.

Schäfers „Kornmühle am Merzberg“, die er jetzt fertiggestellt hat, besteht aus einem Mahlgang, dem sogenannten Walzenstuhl, mit groben Riffeln zum Vormahlen. Zum Feinmahlen sind zwei flach übereinanderliegende runde Mahlsteine mit einbehauenen Riefen vorgesehen, wobei nur ein Stein gedreht wird. „Dies ist die Mahleinrichtung, die vom 12. Bis 19. Jahrhundert unsere Mühlentechnik bestimmte und heute nur noch als Schrotmühle bekannt ist“, erklärt Schäfer.

Daneben sind noch eine Dosierschnecke, zwei Transportschnecken, zwei Becherwerke, sogenannte Elevatoren, und ein Rotorsieb zur Trennung von Mehl und Kleie enthalten. Für das absolute Feinmehl ist daneben noch ein Handsieb angeordnet. „In früheren Mühlen mit nur einem Walzenstuhl wurde das Mahlgut zur besseren Ausbeute zwei- bis dreimal gemahlen. Dazu musste das Mahlgut jeweils wieder nach oben gebracht werden. Ganz früher musste das Produkt nach oben getragen werden, später mit Flaschenzug, dann Aufzug und erst danach gab es Elevatoren. Heute werden die Produkte fast nur noch pneumatisch, durch Luftförderung, nach oben bewegt“.

Roland Schäfers neue Mühle kann bereits im Umlauf arbeiten und deshalb mehrfach mahlen. Es gibt aber auch mittels Zweiwegeweichen die Möglichkeit, sowohl den Grobschrot, als auch die Kleie und das Mehl direkt abzufüllen.

Die Getreidemühle, die der Tüftler vorher realisiert hatte und die bei Mühlenfreunden durch Ausstellungen und den Internetauftritt bekannt geworden ist, enthält inzwischen vier Mahlgänge. Dadurch liegt die Mehlausbeute bei über 50 Prozent. „Heutzutage“, erklärt Schäfer, „wird das Korn in Großmühlen bis zu 20 mal gemahlen und erreicht eine Ausbeute von über 80 Prozent. Schrot und Kleie werden genau so fein gemahlen wie das Mehl und als Lebensmittel verwendet. Kleinmühlen gibt es nur noch ganz wenige und sie werden meist nur noch im Feierabendbetrieb oder für Besichtigungen mit Vorführung betrieben“. Die Mechanik wird komplett motorisch angetrieben. Das Wasserrad, angetrieben über Wasserlauf mit Pumpenüberhebung, treibt über mehrere Zahnraduntersetzungen mit einer Taktzeit etwa zwei Minuten zwei sich bewegende Müllerfiguren, eine Siebreinigungsbürste und eine Glocke an. Das Wasserrad mit seinen beweglichen Teilen kann unabhängig von der Mahleinrichtung laufen und wird über eine Zeituhr mehrmals am Tag für rund 15 Minuten eingeschaltet.



Der Modellmüller überwacht die exakte Arbeit der Modellmühle.

„Eine Mahlvorführung kann man auf Anfrage und gegen eine kleine Spende erhalten“, sagt der Modellbauer. Die Merzberg-Mühle ist im Garten fest installiert und für Passanten einzusehen, denn die Entfernung vom Gartenzaun beträgt nur zweieinhalb Meter. Zu finden ist die Mühle an dem steilen Lißberger Wiesenpfad, der von der unteren zur oberen Merzbergstraße führt.

Weitere Informationen gibt es im Internet unter www.schaeferroland.de

(Quelle; Kreis-Anzeiger vom 15.07.2011)