

Zwischen **Kulinarik** und **Geschichte**



Erste Aufzeichnungen über das Bestehen der Dünser Mühle gehen auf das Jahr 1363 zurück. Heute ist das historische Gebäude ein Museum und liebevoll gestaltetes Lokal.



Die Dünser Mühle hat eine bewegte Geschichte hinter sich.

VIDEO(S) AUF **NEUE.at**



Die Mühle versprüht den Charme der Geschichte und versetzt die Besucher in vergangene Zeiten.

Letztes Jahr feierte die Dünser Mühle unwissentlich einen falschen Geburtstag. 400 Jahre, glaubte man, sind ihre ursprünglichen Gemäuer alt. Heute aber weiß Familie Gehrman, ihre Mühle ist um einiges älter. Der Historiker Manfred Tschaikner fand heraus, dass die ersten Aufzeichnungen über Abgaben der Mühle aus Düns schon auf das Jahr 1363 zurückgingen. Die alte Dünser Mühle hat damit schon viel Wasser den Bach hinunterfließen sehen.

Die ersten Müller hießen Müller. Abgabepflichtig war die Dünser Mühle zu jener Zeit der Herrschaft Jagdberg. „Zehn Scheffeln Korn und neun Hühner musste die Mühle jährlich an Zins abliefern“, erklärt der heutige Besitzer Jürgen Gehrman. Ein Scheffel entsprach dabei 100 Liter Getreide. Durch die genauen Aufzeichnungen der Abgaben im sogenannten Urbar ist auch bekannt, wie die ersten Müller in Düns hießen. Ruedolff Müller und Contz Müller waren damals für die Verarbeitung des Getreides zuständig.

Vorarlbergs alte Häuser

NEUE-Serie:
Vorarlbergs Bauwerke und ihre Geschichten.
Heute: Dünser Mühle

Von Heidi Salmhofer
neue-redaktion@neue.at

Beim Mahlen von Getreide trennt sich bekanntermaßen die Spreu vom Weizen. Lieferte ein Bauer vier Scheffel Getreide ab, bekam er nur drei Scheffel Mehl retour. Überprüfbar war diese Rechnung der Müller für die Bauern nicht wirklich. Oftmals zweifelten die Abgebenden, ob die Abgabe auch mit rechten Dingen zugeht und das Mehl auch dem ausgemachten Tauschwert des Spreus entsprach. „Die Müller hatten deshalb wohl keinen besonders guten Ruf im Dorf“, erzählt Gehrman. Das

Misstrauen im Dorf mündete schlussendlich 1640 darin, dass Dorfbewohner bei der Kammer in Innsbruck Beschwerde einreichten. Daraufhin waren die Müller verpflichtet, eine geeichte Waage an der Mühle anzubringen und das verarbeitete Getreide dort abzuwiegen und anschließend das Gewicht zu dokumentieren.

Ein kinderloser Müller. Um 1770 war Josef Mähr der Inhaber der örtlichen Mühle in Düns und der benachbarten Säge. Zwei Kühe und ein Kalb nannte er im Jahr 1769 sein Eigen. Zumindest geht das aus den Aufzeichnungen hervor. Dazu kamen circa 4800 Quadratmeter zweimähdige Wiese und 800 Quadratmeter Ackerboden. Damit lag der Besitz des Müllers ein wenig unter dem Durchschnitt der örtlichen Bevölkerung. Mähr aber hatte keine Kinder, an welche er seinen Besitz weitervererben hätte können. 1780 verstarb er. Die Mühle übernahm daraufhin der Sohn eines befreundeten Ehepaars. Er hörte auf den Namen Johann Kaspar Moll war somit der Begründer der nächsten Müllerdynastie.

Am 29. April 1918 verstarb Müller Ferdinand Moll, ein verdienstvoller Bürger der Gemeinde Düns und Enkel von Johann Kaspar Moll mit 45 Jahren an Kehlkopfkrebs. Daraufhin musste seine Frau Maria Amalia Moll die Dünser Mühle betreiben. Ihr Sohn Ludwig übernahm dann ab dem Jahr 1934, wenige Jahre vor dem Ausbruch des Zweiten Weltkrieges, die Aufgaben des Müllers. Nach den Wirren des Krieges sollte Ludwig Moll die Mühle in ein neues Zeitalter führen. Er stellte 1948 auf Strombetrieb um. Das Wasserrad hatte seinen Dienst getan und wurde entfernt. Dennoch wurde der Verdienst als Müller weniger und Ludwig Moll fing an, in der Verbandmühle in Feldkirch zu arbeiten. Fortan übernahm sein Bruder Hugo die Mühle, allerdings wurde immer weniger Getreide gemahlen. 1957 waren es nur noch 3,3 Tonnen. Am 16. April 1958 wurde das letzte Korn zwischen den Dünser Mühlsteinen zu Mehl vermahlen.

Gegenwärtiges Besitzverhältnis. Jürgen Gehrman, Großneffe von Hugo Moll,

übernahm das alte Gebäude. 1995 startete die Renovierung des historischen Juwels. Während dieser Arbeiten kam einiges schon in Vergessenheit Geratenes zum Vorschein. So fand man unter einem Holzboden im Keller eine kleine Schneise, die kaltes Quellwasser zur Kühlung durch den Vorratskeller leitete. Heute plätschert es wieder den Steinboden entlang, an einer fulminanten Weinsammlung vorbei.

Denn die neu renovierte Mühle beherbergt auch ein liebevoll gestaltetes Lokal („Mulino“) in der alten Müllerstube. Geführt wird es von Michaela Gehrman. Die kulinarisch interessierten Gäste gehen nun über den alten Boden an den Mühlsteinen vorbei, den Geruch von altem Holz in der Nase, in die Gasthausstube. Jeder Eintritt wird so ein Gang durch das Museum der alten Müllerkunst und macht, bevor man das nächste resche Brot serviert bekommt, darauf aufmerksam, welche Kunst, welches Wissen, welche Arbeit und welche Geschichte hinter jedem Stück Brot steht, das wir essen.

Der Weinkeller des Mulino kann sich durchaus sehen lassen.

STIPLOVSEK (7)

