

Grossbottwar - Es klappert die Mühle am rauschenden Bach...“, heißt es in einem alten Kinderlied. Auf Wasser verzichtet die Eselsmühle in Grossbottwar heute zwar, aber laut ist es in dem verwinkelten Haus immer noch. Unermüdlich drehen sich die Walzen und auf Werkzeug, Treppenstufen und Regalreihen liegt eine feine Schicht weißer Staub. „Wir mahlen ungefähr zwölf Stunden am Stück“, erklärt Stefan Fuchs, der Müller der Eselsmühle. „Aber auch Bedarf eben.“ Denn die Produkte, die hier entstehen, gehen nur an Privatkunden.

Und die tummeln sich schon am frühen Morgen im kleinen Mühlenladen. Dort bringt Sabine Schwesinger Mehl, Gries und Co. an den Mann beziehungsweise die Frau. Denn wer denkt, Mehl sei gleich Mehl, der irrt. „Wir haben verschiedene Mahlstufen, die zu verschiedenen Produkten führen“, weiß Stefan Fuchs. Dunklere Sorten eignen sich beispielsweise gut für Brote. Und dann gibt es natürlich noch die Mischungen aus den Mehlsorten. Spezielles Spätzlemehl, Backmischungen für Pizzen mit Gewürzen oder Vollkornsorten – für jeden Wunsch gibt es ein geeignetes Mehl. Doch ganz egal welche Verwendung oder Verarbeitung, „alles beginnt immer mit einem Korn“, so Müllermeister Stefan Fuchs, der bereits in der vierten Generation die Grossbottwarer Eselsmühle betreibt.

Bei dem verarbeiteten Getreide setzt Stefan Fuchs auf regionale Produkte. „Dann wissen wir, wer es anbaut, welche Qualität und welche Sorte das Korn hat“, so der Müllermeister. 100 Tonnen Getreide lassen sich in

Grossbottwar : "Le moulin cliquette sur la rivière qui gronde en cascade..." dit une vieille chanson enfantine. En vérité, l'Eselsmühle (le moulin à l'âne) a renoncé à l'eau de nos jours, mais dans tous les recoins du bâtiment, c'est encore bruyant. Infatigablement les rouleaux tournent, sur les outils, les marches d'escalier et les rangées d'étagères se dépose de la poussière. "Nous faisons de la farine par période de douze heures environ" précise Stefan Fuchs, le meunier de l'Eselsmühle. "Mais parfois aussi plus longtemps, parfois moins... En fait, selon la demande." En effet, la production qui est faite ici n'est destinée qu'à des clients privés.

Et ceux-ci se pressent dès le matin dans la petite boutique du moulin. C'est là que Sabine Schwesinger apporte la farine, la semoule ... etc au client ou à la cliente. Car celui qui pense que toutes les farines sont identiques se trompe. "Nous avons différents niveaux de mouture qui aboutissent à des produits différents" indique Stefan Fuchs. Les variétés foncées, par exemple, conviennent bien pour le pain.

Et bien sûr, il y a aussi des mélanges de différentes sortes de farines. Farine spéciale pour les "Spätzle" (pâtes régionales), préparation pour les pizzas avec des assaisonnements ou du blé complet. Il y a une farine pour chaque souhait.

Mais peu importe pour quelle utilisation ou préparation, " tout commence par une graine" dit Stefan Fuchs qui dirige le moulin Eselsmühle de Grossbottwar pour la quatrième génération.

Pour les céréales utilisées Stefan Fuchs mise sur les produits régionaux. "Comme cela nous savons qui le produit, sa qualité et quelle est la variété de blé", dit le meunier.

der Mühle selbst einlagern. „Wichtig ist, dass die Körner trocken reinkommen“, führt Stefan Fuchs aus. Dazu ist eine Vorreinigung nötig, denn der Weizen enthält noch Hülsen, Spreu, Stroh oder Krautsamen, wenn er geliefert wird. Das wird mittels Siebmaschinen separiert. „Dann sind die Körner besser lagerfähig.“ Außerdem wird das Getreide auch noch vorsortiert – hierfür gibt es ganz spezielle Klassifizierungen, und auch der Eiweißgehalt spielt eine große Rolle. „Es kann auch sein, dass man schlechtere und bessere Körner mischt, um am Ende einen besseren Wert zu bekommen“, legt Stefan Fuchs die Sortierung dar. „Das ist wirklich fast schon eine Philosophie für sich.“ Das vorbereitete und eingelagerte Getreide wird dann nach Bedarf frisch gemahlen. „Denn man kann es eigentlich ewig lagern“, erklärt der Müller. „Mehl dagegen nicht.“

Das entsteht schließlich in den oberen Stockwerken der Eselsmühle. Eine enge Holzterasse führt hinauf – oder man nimmt einen handbetriebenen Aufzug, mit dem sich die Etagen in Windeseile erreichen lassen. Dort offenbart sich schließlich eine kleine, ganz eigene technische Welt.

Quer durch die Räume verlaufen Rohre und Keilriemen. Dazwischen stehen die großen Maschinen, in denen das Korn zum Mehl gewalzt wird. Im ersten Apparat wird dieses gleich fünfmal geschrotet. „Dabei haben wir die Besonderheit, dass so gleich vier Produkte entstehen“, erklärt Stefan Fuchs. Je nach Mahlungsgang entsteht Schrot, Gries, Dunst und schon ein wenig Mehl.

On peut entreposer 100 tonnes de céréales dans le moulin. "Ce qui est important c'est que les grains arrivent secs dans le moulin", poursuit Stefan Fuchs. De plus, il est nécessaire de le pré-nettoyer, car le froment contient encore le son, la balle, de la paille et des graines d'herbe quand il est livré. On le nettoie grâce à des machines à tamis. "Ensuite les graines sont mieux stockables".

En outre, les céréales sont pré-triées - Dans cette perspective, il y a des classifications très spéciales et la teneur en protéine joue un grand rôle. "Il peut se passer aussi que l'on mélange des graines plus ou moins bonnes pour à la fin obtenir un meilleur résultat" explique Stefan Fuchs en commentaire du tri. "C'est une philosophie en soi ." Les céréales préparées et entreposées sont ensuite moulues à la demande. " Car on peut les stocker éternellement, explique le meunier, à l'inverse la farine, non."

La production se passe finalement dans les étages supérieurs du moulin. Un étroit escalier en bois y mène - ou on prend un monte-charge propulsé à la main qui permet d'atteindre les étages à toute vitesse. Là apparaît enfin un petit univers de techniques très spécifiques.

A travers les pièces courent des tuyaux et des courroies. A milieu se trouvent les grosses machines dans lesquelles les grains sont écrasés et transformés en farine. Dans le premier appareil il est concassé cinq fois. "Ici la particularité, c'est que cela fabrique d'un coup quatre produits" indique Stefan Fuchs. En fonction de la finesse du broyage, on a du gruau, de la semoule,

Teilweise werden diese Nebenprodukte separat verkauft – wie etwa für Griesbrei. Der größte Teil wandert weiter in die nächste Maschine. Und auch hier wird Mehl und Gries feiner und feiner gemahlen.

Ist das Mehl dann im obersten Stockwerk der Mühle angekommen, wird es kräftig „geschüttelt“. Eine spezielle Maschine trennt mit Hilfe von acht Sieben gröbere und feine Mehlpartikel. „Die Siebe bestehen aus Seide“, demonstriert Stefan Fuchs, der einen der Rahmen aus der Maschine nimmt und ein wenig ankommendes Mehl händisch schüttelt. Und siehe da – was für das bloße Auge nach einem homogenen Pulver ausgesehen hat, trennt sich sofort in dunklere und hellere Körnchen auf. „Und was durchgeht, gilt dann als Mehl“, erklärt Stefan Fuchs weiter.

Bei der Technik in seiner Mühle setzt Stefan Fuchs auf Altbewährtes. Denn die Maschinen für die Schrotung stammen aus dem Jahr 1964, die für das Mehl sogar von 1912. „Ja, das sind ältere Geräte, aber das Prinzip ist heute kein anderes“, erklärt der Müllermeister, der sich selbst um die Wartung der Technik kümmert. Und auch sonst werden noch alte „Kniffe“ genutzt, wie eine Maschine, die mittels Luft die leichten Schalen wegpustet. Je mehr Schalen das Mehl enthält, umso dunkler wird es nämlich. „Und man wollte damals so viel weißes Mehl wie nur möglich bekommen.“

Heute werden in der Eselsmühle aber auch andere Mischungen verkauft – die werden schließlich wieder im Erdgeschoss in Säcke abgefüllt.

de la brume et déjà un peu de farine. Une partie de ces sous-produits sont vendus séparément, comme par exemple pour faire de la bouillie de semoule. La plus grosse partie s'achemine vers la machine suivante. Là encore, la farine et la semoule sont moulues de plus en plus finement.

Lorsque la farine arrive au dernier étage, elle est fortement "secouée". Une machine spéciale à l'aide de huit tamis sépare les particules de mouture grossières des particules fines de farine. "les tamis sont en soie" montre Stefan Fuchs qui a sorti un cadre de la machine et qui secoue à la main un peu de farine. Et regarde donc ce qui à l'œil nu a l'air d'une poudre homogène se sépare en granules sombres et foncées. "Et ce qui passe à travers, c'est de la farine" poursuit Stefan Fuchs

S'agissant de la technique de son moulin, Stefan Fuchs s'appuie sur des méthodes éprouvées. Car les machines pour le broyage datent de 1964, celles pour la farine de 1912. "Oui, ce sont de très vieilles machines, mais le principe est aujourd'hui le même", explique le Maître meunier qui s'occupe lui-même de la maintenance technique. Et on utilise même des vieilles astuces comme cette machine qui avec de l'air enlève les enveloppes. En effet, plus la farine contient d'enveloppes, plus elle est foncée. "Et autrefois on voulait que la farine soit la plus blanche possible."

Aujourd'hui on vend d'autres mélanges à l'Eselsmühle - Ceux-ci sont mis en sacs à nouveau au rez-de-chaussée

Dann muss nur noch das Datum aufgestempelt und die Tüte vernäht werden, und schon kann das fertige Mehl in die Regale des Mühlenladens wandern. Ganz frisch, nach traditioneller Handwerkskunst und mit viel Erfahrung hergestellt wird es dann zu Kuchen, Brot und anderen Leckereien.

**Article de Presse du Marbacher Zeitung,  
avec son aimable autorisation  
et celle du photographe indépendant  
Werner Kuhnle**

[Photostrecke](#) (Marbacher Zeitung)

Ensuite il faut encore tamponner la date et coudre le sac et alors la farine définitive peut se placer sur les étagères de la boutique du moulin. Toute fraîche, de tradition artisanale . Fabriquée avec beaucoup de compétence, elle pourra se transformer en gâteau, pain ou autres délices.

[Photos de l'article](#)(Marbacher Zeitung)

[Site internet professionnel de Werner Kuhnle](#)  
où vous pourrez voir les reportages photos réalisés lors d'événements de la région de Marbach am Neckar/Ludwigsburg