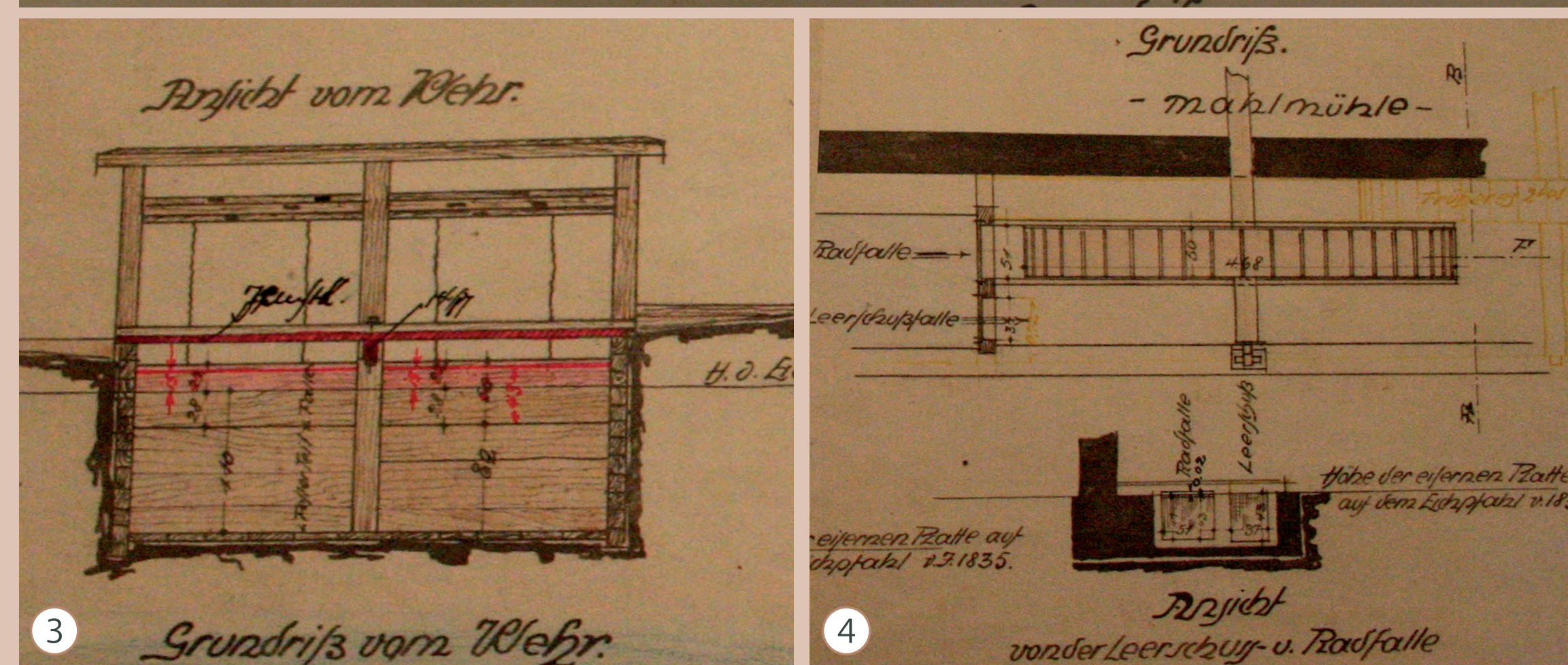
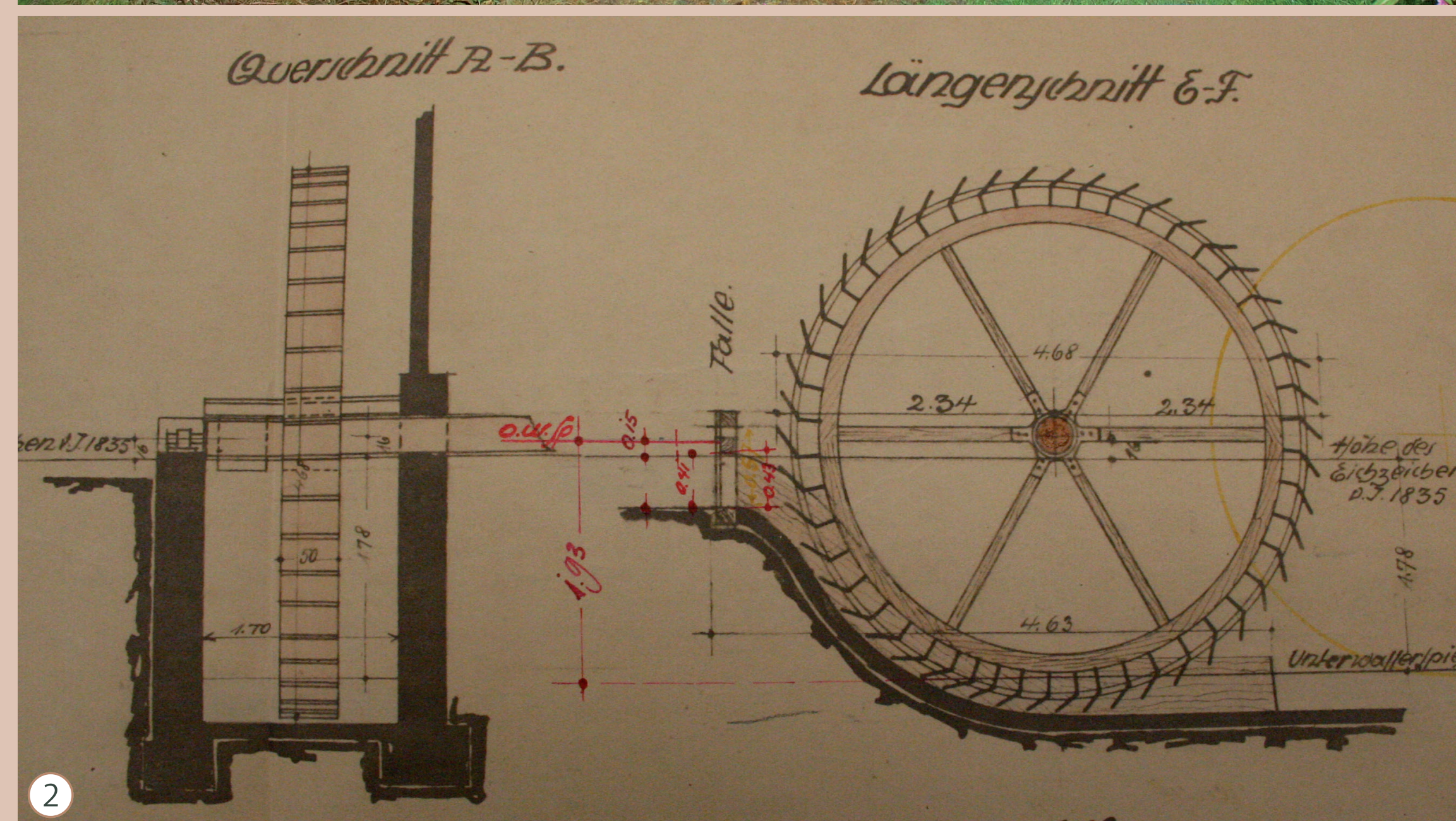




Haghofer Ölmühle



Die jüngste Mühle am Mühlenwanderweg wurde 1833 als Öl- und Mahlmühle erbaut. Hier, in der Haghofer Ölmühle, wurde im Walz- und Pressverfahren aus Raps und Leinsamen hauptsächlich Speiseöl hergestellt. Der Name „Ölmühle“ hat sich eingebürgert, obwohl die Mühle auch andere Funktionen hatte, zum Beispiel die einer Säge.

Bereits 1834 stellten die beiden Müller, Jakob Seitz und Jakob Schneider, einen Antrag, dass man ihnen zusätzlich noch eine Lohstampfe genehmigen möge. Was daraus geworden ist, ist heute nicht mehr nachvollziehbar. Eine Lohstampfe diente zur Zerkleinerung von pflanzlichen Gerbmitteln aus Fichten- oder Eichenrinde für die Ledergerberei.

Im Jahr 1913 besaß die Mühle eine Kreissäge, eine Schrotmühle und eine Haferstampfe. Der Müller Friedrich Bareiss wollte die Mühle seinerzeit mit einem neuen, unterschlächtigen Wasserrad von 4,68 Metern Durchmesser ausstatten. Um einige Zentimeter höher wollte er deshalb den Wehrbalken setzen, damit er genügend Durchfluss und damit Schubkraft für dieses neue Wasserrad bekommen würde. Das Oberamt war einverstanden – unter einer Bedingung: im Gegenzug sollte er seine Wehrfallen jeden Samstagabend bis Sonntagfrüh um sieben Uhr öffnen, damit kein Hindernis den Fischaufstieg in die Lein blockierte. Doch prompt gab es Streit wegen der Erhöhung des Wehrs mit dem flussaufwärts ansässigen Müller der Hagmühle. Der behauptete, dass der von Bareiss verursachte Rückstau ihm seine Wasserräder ausbremsen werde, doch sein Einspruch blieb erfolglos.

Das aus dem Jahr 1833 datierende Mühlengebäude wurde 1880 wasserseitig ausgebaut. Heute erinnert nur noch der trocken gefallene Mühlkanal an die ehemalige Mühle. Das Gebäude wird heute als rein landwirtschaftliches Anwesen genutzt.

- 1 ehemaliges Mühlengebäude
- 2 - 4 Skizzen aus dem Jahr 1910



Zuerst gestampft dann geschlagen



In der Ölmühle stellte der Müller aus ölhaltigen Samen Speise- und Lampenöle her, manchmal auch Schmieröle und Öle als Grundstoff für Farben. In den meisten Ölmühlen in dieser Gegend wurde Leinsamen verarbeitet. Dazu kamen Ölmagen (Mohn), Bucheckern, Sonnenblumenkerne (Hasel-, Walnüsse), später auch Raps. Die Haferstampfe zur Herstellung von Viehfutter arbeitete nach dem gleichen Prinzip wie die Ölmühle.

So spielt sich die Arbeit in der Ölmühle ab: mit einem Sieb oder der Windfege wird die Ölsaat zunächst gereinigt. Dann zerquetscht man die Samen im Stampfwerk oder in einem Kollergang zu Ölschrot. Das Stampfwerk besteht aus 4 bis 8 hölzernen

Stämpelpaaren mit Eisenschuhen. Eine horizontal drehende Daumenwelle hebt die Stämpel an und lässt sie immer wieder in die Stampfröge fallen. So schlagen sie – nach dem Prinzip eines Mörsers – mit dem eisenummantelten Ende auf die Ölsaat und brechen die Samenschale auf.

Später übernahm der Kollergang diese Arbeit. Hier liefen zwei große Läufersteine aus Granit oder Sandstein auf einem Bodenstein im Kreis herum, der in einer Eisenwanne gefasst war. Sie zermalten durch ihr Gewicht die Ölfrüchte zu Ölschrot.

Dieses kam dann in eine große Pfanne, die der Müller auf einem Herd auf 60 bis

70 Grad erhitze. Die so erwärmte Masse füllte man in Seihertücher oder Haarbeutel (Rosshaar eignete sich besonders, weil es Öl nicht aufzog), und setzte sie zwischen eisernen Lochplatten in eine Schlägel-Keilpresse ein. Durch Einschlagen des Keils wurde Druck erzeugt, das Öl trat aus, der Ölkuchen blieb zurück. Lange war dieser Arbeitsgang einer, der nur von Hand ausgeführt werden konnte, deshalb sagt man heute noch „Öl schlagen“. Mitunter half eine mit zwei vertikalen Stämpfern versehene Rammpresse, diesen Vorgang zu mechanisieren.



Wählen Sie einfach 07192 9790 sowie die Endnummer 112 und Sie erhalten auf Ihrem Handy kulturelle und historische Informationen zur Haghofer Ölmühle.



Infos zum AudioGuide der anderen Mühlen und Sehenswürdigkeiten im Schwäbischen Wald finden Sie hier:

SEHENSWÜRDIGKEITEN

Informationen zu den zahlreichen Sehenswürdigkeiten und Freizeitmöglichkeiten in der Umgebung des Mühlenwanderweges finden Sie hier:



BADESEEN UND FREIBÄDER

In der Umgebung gibt es viele Badeseen und Freibäder. Die Informationen dazu finden Sie hier:



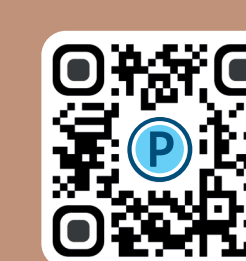
GASTRONOMIE

Informationen zur Gastronomie in der Umgebung finden Sie hier:



PORTALPARKPLÄTZE

Die Standorte aller Portalparkplätze entlang des Mühlenwanderweges mit der Möglichkeit zur Navigation finden Sie hier:



WEITERE INFORMATIONEN

Gemeinde Alfdorf
Obere Schloßstraße 28
73553 Alfdorf
Telefon 07172 309-21
gemeinde@alfdorf.de
www.alfdorf.de

Schwäbischer Wald
Tourismus e.V.
Alter Postplatz 10
71332 Waiblingen
Telefon 07151 501-1376
info@schwaebischerwald.com
www.schwaebischerwald.com



Dieses Projekt wurde gefördert durch den Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg, der Lotterie Glücksspirale und der Europäischen Union (ELER).

