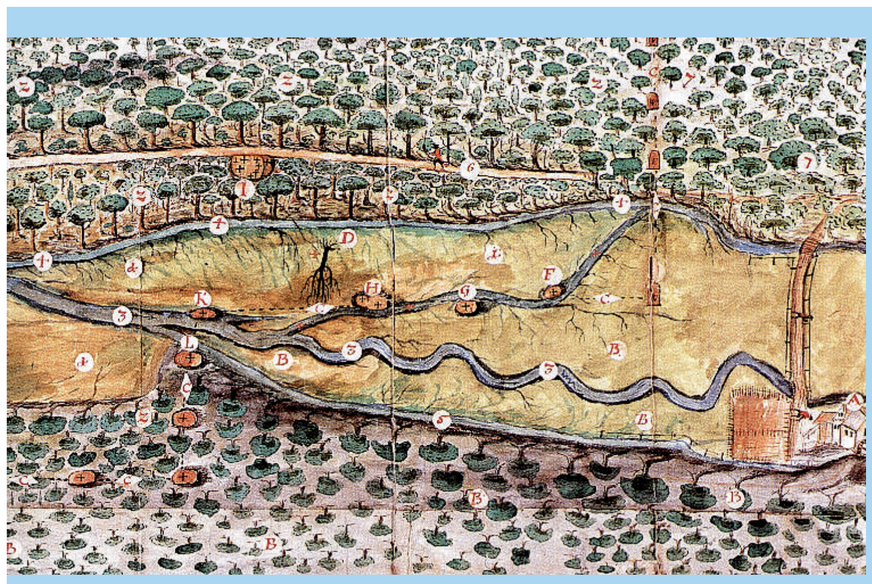
Schreckemühle

Der letzte Müller im Tal

Die Schreckemühle, eine schreckliche Mühle? Wohl nicht! Der Name stammt aus dem 17. Jahrhundert, als ein Müller Namens Schreck Pächter war. Heute wird die Mühle von Gerhard Wiesmann betrieben, dessen Vorfahren erstmals im 18. Jahrhundert mit dem Müller Peter Wiesmann erscheinen, der 1750 in Marktheidenfeld geboren wurde.
Zur damaligen Zeit bestand die Schreckemühle noch aus einer alten (unteren) Mühle und einer neueren (oberen) Mühle.

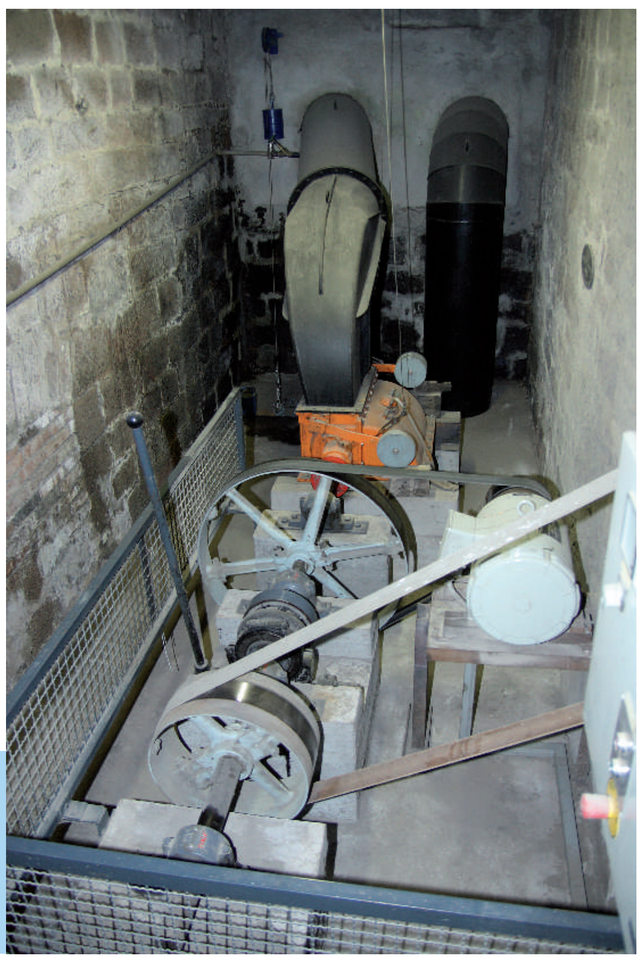


Im 18. Jahrhundert entstand eine Karte aufgrund von Grenzstreitigkeiten zwischen der Kartause Grünau und der Propstei Triefenstein. Rechts am Rand sieht man die Schreckemühle. Einzelne Grenzsteine sind mit einem Kreuz markiert, auch ein Grenzbaum (D) ist zu erkennen. Irritierend ist der sich durch die Karte ziehende Perspektivwechsel.

Aus der Frühzeit des 20. Jahrhunderts stammt diese Fotoaufnahme der Schreckemühle.
Unten: Handwerkszeichen der Schreckemühle und Grenzstein des Mühlgutes.

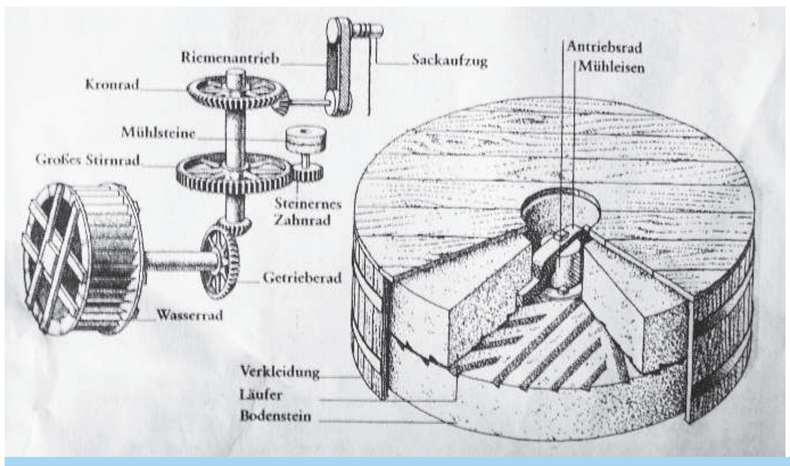
Weil die Familie, welche die neue Schreckemühle bewirtschaftete, kinderlos blieb, übernahm die Familie Wiesmann zwischen 1805 und 1820 beide Mühlen und vereinigte die Anwesen. Aus dieser Zeit ist zurückzuführen, dass das Anwesen heute eine doppelte Hausnummer besitzt, nämlich die 105 und die 106.

Die frühste urkundliche Nennung der Schreckemühle hängt mit den beiden Iringsmühlen im Jahr 1328 zusammen. Danach erscheint sie wieder 1595, als eine Wiese in der Lage bei der *„Schrecken mühl“* genannt wird.
Im Besitzverzeichnis der Kartause Grünau (1619/1629) wird sie ebenfalls unter diesem Namen aufgeführt. Dort heißt es auch: *„Schreckenmühl gibt ein geringer Zins dem Lehensherrn, Ist erblich und aigen.“* Bis 1803 gehörte die Mühle zur Kartause Grünau, wobei jedoch zeitweise auch das Kloster Triefenstein Ansprüche erhob. Erst danach wurde sie Privatbesitz.



Ein Mühlrad wird nicht mehr angetrieben, jedoch mit einer Zweikammer-Durchströmturbine Strom erzeugt. Für den regulären Mühlenbetrieb wird Energie von einem Blockheizkraftwerk geliefert.

Die Schreckenmühle arbeitet jeher als Getreidemühle. Bis 1854 wurde sie als klassische Bachmühle betrieben, ab 1889 in eine - nach amerikanischen Muster konstruierte - Kunstmühle umgewandelt, den damals modernsten Mühlentyp, der nicht mit Mühlsteinen, sondern mit Walzenstühlen arbeitete. Es entstand das Radhaus zur Aufnahme des Wasserrades am heutigen Standort und 1904 schließlich das Wohn- und Mühlgebäude in seiner heutigen Form. Im 20. Jahrhundert wurde die Mühle stetig modernisiert und in den 1980er und 1990er Jahren komplett modernisiert. Heute ist die Schreckemühle die letzte Mahlmühle im Haselbachtal, die Roggen-, Weizen- und Dinkel-Mehle vor allem für Bäckereien in den umliegenden Ortschaften herstellt.



Ein Blick auf die Mühlentechnik: Früher wurden zwei Mahlsteine benutzt (im Spessart aus rotem Buntsandstein): Während der untere fest stand, drehte sich der obere. Durch ein Profil im Mühlstein wurde das gemahlene Mehl nach außen abgeführt. Mühlsteine begegnen uns heute zumeist als Dekoration - so auch auf dem Hof der Schreckemühle.

Heute übernehmen moderne Walzenstühle das Mahlen (oben). Während der Müller früher die Säcke mehrmals treppauf schleppen musste, um mehrere Malgänge durchzuführen, wird das Mehl heute durch Rohre mühlauf und mühlab geblasen (Foto Rohrboden unten).

Seit 1961 gibt es auf der Schreckemühle seit 1961 eine Gaststätte („Mühlenstube“), die an Sonn- und Feiertagen geöffnet ist.

Über 100 Jahre alte Sackanhänger und ein aktueller Mehlsack der Schreckemühle.

The Schreckemühle got its name from a miller named Schreck who operated the mill as a tenant in the 17th century. The first ancestor of the present owner, Gerhard Wiesmann, mentioned in documents of the 18th century, was also a miller, Peter Wiesmann, born at Marktheidenfeld in 1750. The first documentary reference to the mill itself is from A.D.1328. Up to the secularisation, in 1803, the mill belonged to the Cartusian monastery of Grünau nearby, with occasional claims to the ownership by the canons of the Triefenstein monastery. In 1889 the traditional millstones were replaced by modern steel roller mill equipment. By now the Schreckemühle is the only mill left in the Haselbach Valley that still produces rye, wheat and spelt flour for the bakeries of the surrounding villages. Since 1961 there is also a tavern, the Mühlenstube, open on Sundays and holidays.

Le nom de Schrecke remonte au 17ème siècle, lorsqu'un meunier nommé Schreck avait ce moulin en location. Aujourd'hui le moulin est exploité par Gerhard Wiesmann, dont les ancêtres apparaissent pour la première fois au 18ème siècle avec le meunier Peter Wiesmann, qui était né en 1750 à Markheidenfeld. La mention la plus ancienne au moulin de Schrecke apparaît sur un document en 1328. Puis ce nom apparaît de nouveau en 1595, lorsqu'une prairie fut nommée d'après sa situation près du moulin de Schrecke. Le moulin a appartenu au couvent de Kartause Grünau jusqu'à la sécularisation en 1803. Pourtant le moulin a été revendiqué de temps à autre par le couvent de Triefenstein. Le moulin a toujours été un moulin de céréales. En 1889 le moulin fut modernisé. A partir de ce moment-là la mouture ne s'est plus faite avec des meules de pierre mais avec des broyeurs. Le moulin de Schrecke est aujourd'hui le dernier moulin à céréales dans la vallée du Hasel faisant des farines de seigle, de blé et d'épeautre surtout pour les boulangeries des localités avoisinantes. Depuis 1961 existe une auberge qui est ouverte les dimanches et jours fériés.

© Der europäische Kulturweg »Mühlenstraße Haseltal« in Schollbrunn/Bischbrunn wurde realisiert im Rahmen des Projekts »Pathways to Cultural Landscapes« mit Förderung von: Gemeinden Schollbrunn und Bischbrunn, Nickelsmühle, Schreckemühle, Zwieselmühle, Schleifmühle, Sparkasse Mainfranken, E.ON Bayern, Fa. Gebr.-Götz Würzburg, Bayerische Staatsforsten - Forstbetrieb Rothenbuch, Volksbank Main-Tauber, Raiffeisenbank Marktheidenfeld, Brauerei Distelhäuser, FMA Marktheidenfeld, Fa. Westarp, Metzgerei Fertig. Mit Unterstützung des Bezirks Unterfranken.

Weitere Informationen bei:
Archäologisches
Spessart-Projekt e.V.
Treibgasse 3
63739 Aschaffenburg
www.spessartprojekt.de
info@spessartprojekt.de

Spessart Mainland
Bayerische Staatsforsten – Nachhaltig Wirtschaften.
Bezirk Unterfranken – Der Bezirk berät • hilft • fördert
Archäologisches Spessart-Projekt