

Hof- und Dorfläden erfahren ein Comeback: die Mussenmühle in Tacherting

Klein, aber fein

Von Petra Pichler

Die Mussenmühle bei Tacherting ist ein besonderer Platz. Das spürt man schon, wenn man über die alte hölzerne Türschwelle in den Mühlenladen tritt. Im Hintergrund rattern laut die Mahlwerke der alten Mühle und ein Hauch von Mehlstaub und Nostalgie liegt in der Luft.

Die Geschichte der Mussenmühle reicht bis ins 11. Jahrhundert zurück. Damals – unter dem Ritter Heinz von Stein – mussten die Bauern ihr Getreide größtenteils in der nahen Mühle zwischen Tacherting und Trostberg abgeben, so entstand der Name „Mussenmühle“. Entlang der Alz gab es schon sehr früh Siedlungen. An ihren Ufern entstanden auch eine ganze Reihe von Mühlen, von denen heute nur noch die Mussenmühle in Betrieb ist. Den ersten Nachweis für die Mühle findet man in einer alten Karte aus dem 11. Jahrhundert, in der eine „Muesen Mihö“ eingezeichnet ist. Damals mussten die Bauern vom angebauten Korn ein Lehen abgeben.

Eine Mühle mit bewegter Geschichte

Im Laufe der Jahrhunderte hatte die Mussenmühle verschiedenen Besitzer. Eine Zeit lang gehörte sie zum Lehen des Markgrafs Stein, dann zum Stift Baumburg, anschließend Müllern, deren Namen sich bis ins 16. Jahrhundert zurück verfolgen lassen. Etwa 1750 kam die Mühle dann in den Besitz von Alois Schlaffner. Der Bauernsohn aus Purkering war der Vorfahre der heutigen Eigentümerin Walburga Huber. Sie ist die Ur-Ur-Ur-Enkelin Alois Schlaffners und Müllerin mit Leib und Seele.

Mit einem strahlen in den Augen erzählt sie von ihren Ideen und Projekten, die sie gemeinsam mit ihrem Mann Markus umsetzt. „Es ist ein Geschenk, wenn man an so einem Platz aufwachsen und arbeiten darf“, so die 40-jährige Müllerin. Für sie und ihren Mann ist Mehl nicht einfach nur Mehl. „Mehl ist ein Lebensmittel. Und wir produzieren hier hochwertiges Qualitätsmehl das frisch und schonend gemahlen wird. Dadurch ist es viel bekömmlicher und gesünder und schmeckt auch viel besser, als Backwaren mit industriell hergestelltem Mehl aus dem Supermarkt.“ Spezialisiert haben sich Burgi und Markus Huber auf geschrotetes Korn und auf Spezialmehl



Mit Leib und Seele Müller: Burgi und Markus Huber sind begeistert von ihrer Arbeit. – Fotos: Pichler



Da geht einem das Herz auf: ein Laden wie aus Großmutters Zeit.



Für die Biobauern der Region: das Lagerhaus in der Mussenmühle.



Das blaue Mühlenlogo spricht für echte Handwerkskunst.

le aus Dinkel, Einkorn und Emmer. Verkauft werden die Produkte entweder im eigenen Hofladen oder im Kleinvertrieb an kleine, heimische Läden und an Gasthäuser in der Region. „Das Hauptaugenmerk legen wir auf den Kleinverkauf. Wir können und wollen gar nicht in der Masse produzieren“, so Markus Huber, der als Ernährungsberater sehr viel über Lebensmittel und deren Verwendung weiß und seine Kunden deshalb mit bestem Fachwissen beraten kann.

Hof- und Dorfläden, wie die Mussenmühle sichern den täglichen Bedarf vor Ort – und das vor allem mit regionalen Produkten. Mit dem Netzwerk „Hof- und Dorfläden Chiemgau“ will die Chiemgau GmbH im Landkreis Traunstein die Renaissance der „Tante-Emma-Läden“ in der Region fördern. „Wir wollen bei der Suche nach Möglichkeiten und Lösungen helfen und bei der Realisierung entsprechender Projekte unterstützen. Damit stärken wir regionale Vermarktungsstrukturen und sorgen dafür, dass die Lebensqualität in unseren Dörfern erhalten bleibt“, erklärte Dr. Birgit Seeholzer, Geschäftsführerin der Wirtschaftsförderung.

„Dorfläden bringen Leben und Zukunft ins Dorf zurück“, sagte Wolfgang Gröll vom Dorfladen-Netzwerk. Er plädierte für die Gründung und laufende Betreuung der Läden, um einen wirtschaftlichen Erfolg garantieren zu können. Einkaufsverbände und gemeinsames Marketing wurden als Möglichkeiten genannt, die das Netzwerk als

Hilfe zur Selbsthilfe leisten kann, genauso wie die Unterstützung bei der Ausarbeitung von Kooperationen.

Der Freistaat Bayern unterstützt entsprechende Gründungen etwa über das Städtebauförderprogramm. Andernfalls hätten bereits 800 Gemeinden in Bayern keine Nahversorgung mehr. Auch eine Förderung als Kleinstunternehmen kann einen wichtigen Beitrag zum Aufbau der Läden leisten. Als Anlaufstelle für das Dorfladen-Netzwerk im Landkreis Traunstein steht das Regionalmanagement der Chiemgau GmbH zur Verfügung.

Neues Angebot: Biolagerhaus

Die Mussenmühle gehört zu den Vorzeige-Hofläden in der Region. Allein schon wegen ihre idyllischen Lage und wegen ihrer Besitzer, die mit ihrer liebenswerten Art, den Menschen das Naturprodukt Mehl wieder näher bringen wollen. Neben ihrer Arbeit in der Mühle und der Betreuung des Mühlenladens bieten Burgi und Markus regelmäßig Erlebnistage, Mühlenführungen und Waldführungen im eigenen, nachhaltig geführten Wald für Gruppen an. Die Leute kommen auch gerne in den Laden um plastikfrei einzukaufen und das besondere Ambiente in der Mussenmühle zu genießen.

Burgi Huber macht gerade den Jagdschein und oft findet man die leidenschaftlichen Angler Burgi und Markus auch am eigenen Fischwascher. „Wir sind für vieles offen“, ergänzt der Ernährungsberater. Und auch er schätzt sein Zuhause in der historischen Mühle. „Schön, dass unsere Kinder so naturnah aufwachsen können“, so der 42-Jährige.

Ein weiteres Projekt der Familie Huber ist das Biolagerhaus. Hier bieten sie den Biobauern in der Region die Möglichkeit ihr Korn zu lagern. „Das ganze Projekt läuft in Kooperation mit der Ökomodellregion Waging. Wir haben das Lagerhaus an die Brauerei Stein verpachtet und die nutzen es unter anderem zum Einlagern ihrer Braugerste. Aber auch andere Biolandwirte können hier anliefern und einlagern“, erklärt Huber.

Der Mühlenladen hat Montag und Samstag von 9 bis 12 Uhr und Donnerstag und Freitag von 9 bis 18 Uhr geöffnet. Weitere Details zur Mühle, zu den Produkten und Führungen unter www.mussenmuehle.de