

# Menschen in Beruf, Handel und Handwerk (17)

## Ein Müller, wie er im Buche steht: „Hermann van dr Andler Mühle“

Hubert Jates

Im Frühjahr 2017 besuchte ich Hermann Manderfeld und seine Frau Rita im schmucken Dörfchen Eimerscheid, zu dem der Weiler Andlermühle gehört.

Hermann wurde am 12. April 1939 als drittes von 5 Kindern der Eheleute Nikla Manderfeld (*an d' Andler Mühle*) (1901-1970) und Katharina Theissen (*a Krie-esch*) (1901-1982) in St.Vith geboren. Drei seiner Geschwister leben noch. Hermann besuchte die Volksschule in Eimerscheid bis zum 7. Schuljahr. Das 8. Jahr musste er wie sein Bruder Alfred auf Anordnung des Vaters am Institut St-Remacle in Stavelot absolvieren, nur um besonders die französische Sprache zu erlernen. Hermann meinte hierzu: „*Et wor verdammt net einfach! Alles op Franzjüsch, on dat och noch on'd Internat; on nömmen all 14 Dar nohem! Dat wor net jrad nöjst!*“

Die Nachkriegsjahre waren hart und arbeitsreich, auch für die Heranwachsenden. Alle mussten von klein an tüchtig mit anpacken. So half Hermann nach Schulende in der Landwirtschaft und in der Mühle des Vaters. Die Mühle war bereits seit 1860 im Besitz der Familie, damals unter Michel Manderfeld.



Die Gastwirtschaft Kessler (vorne) und die Andler Mühle (hinten) um 1900.

(Fotos: Sammlung H. Manderfeld)

In den 1950er Jahren hatte die Mühle viele Bäckerkunden, wie Hermann Keller (Schönberg), Richard Heinen (*a Rischarte*, Amel), Josef Vogts und Nikla Schmitz (Manderfeld), Johann Schmitz (Reuland), Nikla Kohnen (St. Vith) und Josef Hoffmann (Iveldingen). Daher musste immer in zwei Mahlgängen gemahlen werden. Das eine der beiden Mahlwerke wurde nur zum Mahlen von essbarem Mehl (d.h. Roggen- und Buchweizenmehl) eingesetzt; das andere dagegen diente nur zum Schroten des Tierfutters, das aus Hafer- und Gerstenmehl gefertigt wurde.

### Wasserräder

Die zwei Mahlwerke wurden durch je ein Wasserrad angetrieben. Diese wurden durch zwei Mühlengräben gespeist. Ein Graben bezog sein Wasser vom Medemder Bach, der andere vom Kolvender Bach. Die Gräben erstreckten sich auf eine Länge von ca. 1 km und wurden mit Schleusen reguliert, um den unregelmäßigen Wasserstand der beiden Bäche auszugleichen. Das Wasser der Mühlengräben trieb die Wasserräder an, die ihrerseits über Riemenscheiben, Treibriemen und Transmissionsstangen die Mühlsteine in Bewegung setzten, die den eigentlichen Mahlvorgang

bestimmten. Die Mühlengräben wurden jährlich gesäubert und neu aufgeschichtet, damit das Wasser freien und schnellen Lauf hatte.

Die Wasserräder hatten einen Durchmesser von 5-6 Metern und eine Breite von etwa 80 cm. Durch ihre stabile und massive Ausführung konnte so ein Wasserrad rund 100 Jahre seinen Dienst tun. Die Schaufeln (*Schottelle* bzw. *Schuwtten* - in Schönberger Mundart) waren aus „nasser“ Buche gefertigt, während die große Achse (*de Wellboom*) aus massivem Eichenholz von 80 cm Durchmesser bestand.

Der Schönberger Schreiner Ernst Meyers, ein Vetter des Müllers, hat oft Reparaturen in der Mühle durchgeführt. Dieser hatte 1948-49 zusammen mit seinem Onkel und Lehrmeister Mathi Meyers unter Anleitung des Mühlenbauers Peter Wagner aus St.Vith und dessen 90-jährigen Vaters zwei neue Wasserräder vor Ort gezimmert. Die 6 cm dicken Radfelgen wurden aus Buche gefertigt und die Abmessungen der beidseitigen Speichen betrug 8x10 cm. Wie Ernst Meyers erklärte, hatte jeder Mühlenbetrieb eine kleine Werkstatt mit Hobelbank, da des Öfteren kleine Reparaturen an Zahnrädern, Holzkammen (*Kampradder*) usw. erforderlich waren. Mühlenbauer (*Mullermeester*) Wagner reiste von St.Vith aus morgens beizeiten per Bus an und blieb auch schon mal über Nacht, um seine Arbeit morgens fortzusetzen. Die Wasserräder der Andler Mühle wurden 1968 durch Turbine und Motor ersetzt.

### Mühlsteine

Je nach Verschleiß wurden die Mühlsteine alle 2-3 Jahre mit Spezialhäm-

mern neu geschärft. Hierzu wurde der obere Mühlstein per Kran angehoben und gedreht. Dann wurde er mit dem Kran zur Seite gelegt und auch der untere Mühlstein geschärft. Diese Arbeit verrichtete der Müller selbst.

## Mahlvorgang

Das Mühlengebäude hat drei Etagen. Im Erdgeschoss befinden sich Turbine, Motor, Riemen usw. Im 1. Stock drehen die Mühlsteine, d.h. nur der obere Stein dreht und zermahlt das Getreide (Buchweizen), während der untere festgestellt ist. Die Steine sind von einem Holzgehäuse umschlossen, damit kein Mehl verlorengeht und auch als Schutz vor Verletzungen durch die Mahlbewegungen. Über den Steinen befindet sich ein Holztrichter, in den das Getreide geschüttet wird. Der grob gemahlene Buchweizen wird dann per Aufzug (Elevator) in ein 3 Meter langes und 1 Meter breites geschlossenes Gehäuse mit Sieb befördert, das sich auf der 2. Etage befindet. Hier trennt sich das Mehl von Kleie (*Krösch*) und Schalen und läuft durch ein Rohr in die Mischmaschine.

Kleie und Schalen werden durch ein Rohr zu einem Sieb geleitet, das beide trennt. Die Kleie wird dann durch den Trichter auf die Mühlsteine geschüttet und erneut gemahlen. Dieses Mehl läuft in die Mischmaschine und wird mit dem bereits dort vorhandenen Mehl vermischt und in Säcke abgefüllt. Dadurch erhält das Mehl einen besseren Geschmack. Die Kleie kann auch als Viehfutter verwendet werden.

Aus gutem Roggenkorn entstand auf diese Weise 60 % gutes Backmehl und etwa 40 % Kleie. Roggenmehl brauchte der Bäcker zum Backen des alt- und bestbekanntesten Roggenbrots (*Schwarzbrugt*).

## Buchweizenmehl

Das Buchweizenmehl ist der Verkaufsschlager, das „Premiumprodukt“ der Andler Mühle. Man bezieht das Rohprodukt, die Buchweizenkörner, von einem Großbauern in Nähe von Wiltz (*Woltz*, Luxemburg).

burg). Noch in der Nachkriegszeit (bis in die 1960er Jahre) säte vielerorts und besonders im Ourgrund fast jeder Bauer seinen Buchweizen. Heute wird in der Andler Mühle nur mehr Buchweizen gemahlen.

Der Buchweizen gehört zu den Knöterichgewächsen und ist ein sogenanntes Pseudogetreide. Der Ösling eignet sich aufgrund seiner ärmeren Böden sehr gut zu dessen Anbau. Die Aussaat geschieht gegen Ende Mai; geerntet wird ab Mitte September. Der Acker darf nicht gedüngt oder gespritzt werden. Der Ertrag beträgt daher nur etwa ein Viertel im Vergleich zu anderen Getreidearten. Man benötigt also viel mehr Fläche. Daher ist Buchweizen im Vergleich zu herkömmlichem Getreide bedeutend teurer.

Das Buchweizenkorn ist klein, eckig (etwa dreieckig) und hat eine hellbräunliche Farbe. Geerntet wird mit einem Mährescher mit besonderem Mähbalken. Die Körner werden bei der Mahd in einem großen Tuch aufgefangen, anschließend bis zu 12 % Feuchtigkeit luftgetrocknet, in Säcke gefüllt und vom Müller vor Ort abgeholt. Vor dem Mahlgang passieren die Körner noch eine Reinigungsmaschine, die etwaige Reste von Halmen, Steinchen, Ästchen usw. entfernt.

Das Buchweizenmehl wird in kleinen Mengen abgewogen und verkauft; im Verkauf ab Mühle kostet das Kilo etwa 5 €. Dieses Mehl eignet sich besonders zum Backen von Knödeln (*Knäddele*), Pfannkuchen (*Wellmählspaneck*) und Kuchen.

## Berufs- und Privatleben

Hermann absolvierte seine Soldatenzeit vom 1. Dezember 1957 bis Ende Februar 1959 bei den Ardennenjägern in Vielsalm. Danach arbeitete er als Lkw-Fahrer bei Josef Heinen in der Schönberger Steingrube und bei der Transportfirma Nikolaus Hilgers in Atzerath.

1962 lernte er auf einer Geburtstagsfeier seine spätere Frau Rita Küpper (geb. 30. März 1944) kennen. Sie ist das vierte von 5 Kindern (eins davon verstarb) der Eheleute Wilhelm

Küpper (1905-1956) und Magdalena Probst (1906-1990) aus Manderfeld. Sie arbeitete damals in der Firma Staco bei Manderfeld. Beide heirateten 1965 und bekamen zwei Töchter.

1966 machten sie sich selbstständig; neben der Mühle betrieben sie eine kleine Landwirtschaft, die sie jedoch Anfang der 1970er Jahre aufgaben. Auf der Suche nach neuen Kunden reiste Hermann quer durch die belgische Eifel.

Mit den 1970er Jahren begann in der Landwirtschaft ein Umdenken: Silagefütterung und Fertigprodukte ersetzten zunehmend die herkömmliche Fütterung; der Getreideanbau ging zurück, die Graswirtschaft nahm zu, Viehbestand und Milchzeugung stiegen an. Mehr und mehr kamen auch Futtermittel für Kleintiere (Katzen, Hunde, ...) auf dem Markt. Deshalb mussten Lager- und Absatzkapazitäten geschaffen und aufgebaut werden.

Gängige Anbieter im Futtermittelbereich waren damals in der Gegend besonders die Fa. Herbert Mertens (Büllingen) und die Ets. Müller (Weismes/Faymonville), beide heute Teil der SCAR-Gruppe (Herve/Lüttich), die Firmen Brühl (Schroings Will in Amel), Maraite-Cormann, Pip, Schütz und Genten (St.Vith), Wagner (Büllingen, Weywertz und Montenau), Spoden (Montenau) sowie die ABB- bzw. BB-Verkaufsstellen der Gegend. Bekannte Marken waren auch *Dossche* (aus dem flämischen Deinze), *Wessanen* (Kälbermast- und Aufzuchtmehl, Niederlande) oder *de Stordeur* aus Löwen.

Das Düngen der Felder intensivierte sich in dieser Zeit und so schuf sich die Andler Mühle mit dem Verkauf dieser Produkte ein weiteres Standbein. Besonders viele deutsche Landwirte nutzten den Vorteil der besseren Mehrwertsteuer in Belgien (nur 6% statt 19% in Deutschland). Daher verzeichnete die Andler Mühle einen großen Absatz an Kalk, Thomasmehl und Stickstoff. Wenn mal „Not am Mann“ war, halfen Hermanns Bruder und Schwager immer gerne mit, so z.B. beim Säubern und Ausgraben der Mühlteiche einmal im Jahr - eine schwere und harte Arbeit.





Hermann Manderfeld mit dem Schärfkompressor.

Inzwischen ist die „Aandler Mühle“ in unserer Gegend die letzte noch in Betrieb befindliche Mühle. In der späteren Nachkriegszeit waren noch folgende Mühlen in Betrieb: auf deutscher Seite die Haltenbacher Mühle, die Schmitz-Mühle in Medendorf, die Igelmonder Mühle (Schreiber), die Setzer Mühle (Etienne) und die Ourener Heinskill-Mühle. 2004 übergaben Hermann und Rita den Betrieb an Tochter Hannelore Manderfeld (Ehefrau von Bruno Keller).

### Sonstiges aus dem Leben des Hermann Manderfeld

Hermann war ein begeisterter Vereinsmensch. So spielte er während über 40 Jahren Zugposaune beim Musikverein „Heimatklang“ Schönberg. In dieser Zeit sang er zudem im 1. und 2. Tenor des dortigen Gesangvereins. Gerne erinnert er sich an viele gesellige Stunden nach den Proben und Auftritten. In Schönberg gab es damals vier Schankwirtschaften: Henkes, Reinartz (Niesen Mathi), Philipp Colonerus und Schröder (*Schmotz*). In Amelscheid sorgten zwei Schankwirtschaften (Bielen Mäthes und bei Quetsch) für Kurzweil und gleich nebenan, im Nachbarhaus der Aandler Mühle, boten Wirtschaft und Tanzsaal Kessler Freizeitvergnügen.

In der Vorgeneration sind in den beiden Häusern des Weilers Aandlermühle 25 Kinder geboren worden: 17 bei den Kesslers und deren 8 bei den Manderfelds.

Die Einkäufe tätigte man entweder in den Kaufläden in Schönberg (Mey-

ers und Schröder (*Schmotz*)), Aandler (Frauenkron (*Kiddelings* oder *Antone*)) oder Eimerscheid (Bach Jret und Eichten Ann (*Kessler*)).

Anfang der 1960er gab es in Schönberg einen Fußballclub, in dem auch Hermann Manderfeld aktiv war. Mit ihm spielten dort u.a. Nikla Bach, Arthur Habsch (†), Franz Krämer, Johann Gillessen, Jupp Keller (†), Johann Hans (†), Josef Heinen (†), Niko Meyer, Alfred Manderfeld, Michel Grommes, Alois Keller, Heinz Fickers (†), Karl Van Mechelen (†), Herbert Beyer und Eduard Hüwels (†).

Beim Heiratsgespräch von Hermann und Rita bei Pastor Joppen in Manderfeld (1965), sagte der Pfarrer au-

### EEFLER KNÄDEL-PANGESCH, van d'r Aandler Mühle va Rita onn Hannelore Manderfeld!

150 gr Buchweizenmehl, 3 Eier, 3 EL. Zucker, 1 gestrichener Teelöffel Salz, etwas Backpulver, 1 ½ Tasse Milch, evt einige Rosinen dazu. Das ganze wird zu einem Pfannekuchenteig verarbeitet und als kleine Küchlein in Schweineschmalz oder Pfannenfett gebacken. Als Abwechslung: einmal ohne Zucker, und einmal statt Milch die gleiche Menge Sprudelwasser! Joden Appetit!

genzwinkernd zu Hermann: „Du bist auch noch Müller, diese „molterten“ ja gerne. Dadurch kommst du nicht in den Himmel, da Müller den Bauern zu viel abnehmen...“ Darauf meinte Hermann: „Mein Vater hat mir immer erzählt, es sei mal ein Müller gestorben, der, als er oben bei Petrus ankam, dort nicht beichten konnte, weil leider im ganzen Himmel kein einziger Pastor zu finden war.“ Daraufhin hat sich Pastor Joppen vor Lachen geschüttelt!

Der Beruf des Müllers erweckt heute nostalgische Gedanken - sicher bei den 80- bis 90-Jährigen! Sie haben noch die Mühlräder gekannt und gesungen: „Es klappert die Mühle am rauschenden Bach ...“



Fußballklub "Jrashoppers Schimmerich" am Kriegerdenkmal in Schönberg (Anfang 1960er). Von l. n. r. stehend: Michel Grommes, Johann Gillessen, Willy Keller, ?, Josef Keller, Franz Krämer, Hermann Manderfeld, Johann Keller; sitzend: ?, Nikla Bach, Peter Bach.