



## ■ Wird das Wasser da hochgepumpt?

### Die Zweitklässler der Grundschule Oy-Mittelberg zu Besuch in der Oberen Mühle Wertach

„Oh, ist das groß.“ „Und was soll der Turm da?“ „Wird das Wasser da hochgepumpt?“ Die Mädchen und Buben der zweiten Klasse der Grundschule Oy-Mittelberg hatten Fragen über Fragen als sie am vergangenen Freitag vor dem Mühlrad der Oberen Mühle Wertach standen. Holger Ahlborn demonstrierte den 45 Kindern anschaulich an einer Miniaturmühle und Miniaturhammerschmiede wie ein Mühlrad funktioniert. Er erklärte, wie das Wasser von der Starzlach hinten in den Steigschacht kommt und vor allem wie es nach dem Prinzip der kommunizierenden Röhren den Schacht hinaufsteigen kann. Danach halfen die Zweitklässler, das 7,50 Meter große Mühlrad anzuhalten. Dazu musste durch Pumpen einer Hydraulikanlage der „Badebannenstöpsel“, also ein Ablass geöffnet werden. Mit lautem Getöse betrachteten alle die großen Wassermengen, die dadurch flossen. Selbst nachempfinden durften es die Kinder auch – mit einem Holzmühlrad vom „Brunnenmacher“. Zudem erlebten sie mit einer handbetriebenen, historischen Steinmühle, wie Getreide, zwischen zwei Steinen gemahlen, allmählich zu feinem Mehl wird. Denn schließlich wurde in der Oberen Mühle über fünf Jahrhunderte Getreide gemahlen. Dabei entdeckten einige Kinder sogleich ihr Müllertalent und mahlten und mahlten und mahlten. Das vermittelte Wissen wurde am Schluss mit einem Mühlenrätzel getestet und mit leckeren Gummibärchen belohnt. „Ich persönlich kenne die Obere Mühle Wertach samt Mühlrad und der BIO Gemüselandwirtschaft, weil ich selbst seit einem Jahr dort eine BIO Gemüsebox abonniert habe“, so Schulleiterin Elisabeth Zeilhuber-Strunz. „So lag die Idee nahe, dass wir diesen schönen Platz auch mal unseren Schülerinnen und Schülern der zweiten Klasse zeigen und damit Geschichte und traditionelles Handwerk erlebbar werden.“

Neben dem Studium der Mühlradtechnik führte Holger Ahlborn die interessierten Kinder auch durch den Mühlengarten und erklärte dabei, was für den Anbau von BIO Gemüse auf 920 Höhenmetern wichtig ist. Getestet wurde dabei unter anderem wie Zuckerschoten, Petersilie und Kapuzinerkresse schmecken oder Zitronenmelisse riecht.



Und weil der Duft der Zitronenmelisse so fein war, nahmen die Mühlengäste einen großen Strauß mit. Daraus will die 2. Klasse nun einen Sirup zaubern. Obendrein lernten die Kinder etwas über den Kohlweißling, die Blattläuse und anderen Schädlinge, die in einer Bioland-Gemüsegartnerei ausschließlich mit natürlichen Mitteln bekämpft werden, zum Beispiel mit Schutznetzen oder Florfliegen. Nachdem alle noch das Mühlrad gemalt hatten, gab es zum Abschluss noch von Maria Gebhart ein frisch gebackenes Stückchen Sauerteigbrot aus dem Holzbackofen der Oberen Mühle. Und der ein oder andere belohnte sich zudem mit einem leckeren Eis aus dem BIO Lädle.