

Alte Mühle mit neuer Vision

*Von zwei, die aus München
auszogen, um ihr Glück im
Allgäu zu finden.*

Ein erstes »Wow« entfährt einem, wenn man auf den Hof der Oberen Mühle in Wertach fährt. Dort direkt vor dem Parkplatz dreht sich gemächlich ein großes Mühlrad – ein überschlächtiges, um genau zu sein. Das Wasser aus der nahen Starzlach kommt von einem Tiroler Wehr und treibt das Rad von oben an. Zwei Jahre lang habe er zusammen mit dem Mühlenbauer Martin Impler und dem Wasserkraft-Ingenieur Wolfgang Gross an der perfekten Umsetzung des Mühlrades gearbeitet, verrät Holger Ahlborn.

Vor einigen Jahren haben seine Frau Uschi und er das Grundstück der Oberen Mühle von einer Wertacher Landwirtschaftsfamilie erworben. Da die PR-Managerin und der Unternehmer die Allgäuer Natur lieben und sie einen Ausgleich zum hektischen Alltag in der Münchner Metropole suchten, entschieden sie sich für diesen idyllischen Landsitz. Für Uschi, die schon als Kind ihre Ferien in der Nähe von Immenstadt verbrachte, ging damit ein langgehegter Kindheitstraum in Erfüllung. Zu diesem Zeitpunkt war jedoch von der einstigen Mühle nicht mehr viel übrig – auch das Mühlrad existierte längst nicht mehr. Das Gehöft mit rund 1,5 Hektar



DIE OBERE MÜHLE ERHIELT
DEN KULTURPREIS 1. PLATZ 2021
DES LANDKREISES OBERALLGÄU
IN DER SPARTE
»DENKMALPFLEGE«.

Obere
Mühle



Damit das Bio-Gemüse ohne chemische Düngemittel heranwachsen kann, ist das Team der Oberen Mühle täglich mit der Pflege beschäftigt. Auch Silvia, die Pächterin der Hündekopfhütte (re.), bezieht das Gemüse von der Wertacher SoLaWi.

war längst verfallen – wie auch die jahrhundertealten Wasserrechte auf dem ehemaligen Mühlengrundstück. Damit stand für Holger als Unternehmer schnell sein erstes Projekt fest: Die Wasserrechte und die alte Mühle sollten reaktiviert werden. Bei den Behörden stieß er mit seinem Vorhaben allerdings auf enormen Widerstand; sodass drei Jahre ins Land zogen, bis er die Wasserrechte endlich reaktivieren konnte und dazu auch noch die Genehmigung zum Bau einer Wassermühle in Händen hielt. Der Unternehmer baute aber nicht nur ein Wassermühlrad, sondern eins mit 7,5 m Durchmesser – und damit das größte, oberflächliche Mühlrad, das

heute im Allgäu steht. Sanft angetrieben von plätscherndem Wasser dreht es sich seit sechs Jahren und generiert dabei mit einer Turbine verbunden, jährlich etwa 90.000 Kilowattstunden – ausreichend Strom für die Obere Mühle und Strom, mit dem man weitere Haushalte versorgen könnte.

Garten mit Vision

Bald nach dem aufwendigen Mühlradbau legen die Ahlborns auch einen 4.000 qm großen Nutzgarten für ihr nächstes großes Projekt an: Auf den mineralstoffreichen Gründlesäckern unterhalb des Grüntens soll nun eine

solidarische Landwirtschaft entstehen. Auf den saftigen Weiden, wo einst die Rinder weideten, sollen in den nächsten Jahren Zucchini, Tomaten, Gurken, Bohnen und Salat in Bio-Qualität für eine interessierte Gemeinschaft wachsen. Mit rund 20 Gemüsenfreunden fällt dann im Frühjahr 2019 der Startschuss für die SoLaWi Obere Mühle Wertach, ein Bioland zertifizierter Betrieb. Die große Herausforderung lag darin, nicht nur die Mitglieder das ganze Jahr über mit ausreichend frischem Gemüse zu versorgen, sondern auch das Gemüse auf rund 900 m über dem Meer anzubauen. Um das ganze Jahr über frische Erzeugnisse für ihre Mitglieder zu



»Miteinander«

Den beiden Mühleninhabern ist ein echtes »Miteinander« sehr wichtig. Daher gibt es ein Backhäuschen auf dem Hof und den dazu gegründeten »Freundeskreis Backhäusle Obere Mühle Wertach«. Freitags gibt es einen gemeinsamen Backtag. SoLaWi- und Freundeskreis-Mitglieder erhalten so jede Woche ein frisches, gesundes dreifach geführtes Sauerteigbrot.



In den Foliengewächshäusern gedeihen Bohnen, Gurken, Tomaten, Postellein und Spinat.

haben, beschäftigen sie sich intensiv mit dem Konzept der Permakultur und des Market Gardenings. Dabei wird das Biogemüse intensiv, platzsparend, trotzdem aber schonend angebaut, sodass die Fruchtbarkeit des Bodens erhalten bleibt – ohne dabei jegliche Chemie einzusetzen. Inzwischen versorgt die Obere Mühle rund 50 Haushalte wöchentlich mit frischem, ökologisch angebautem Gemüse.

Ab in die Kiste

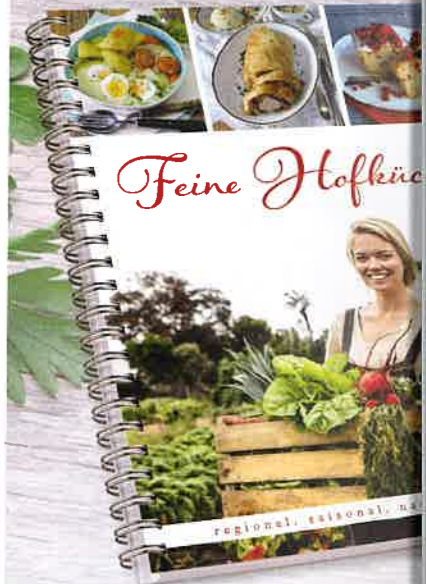
Besucht man die Ahlborns Ende Juni entfährt einem unwillkürlich ein zweites »Wow«. Denn zu diesem Zeitpunkt steht man mitten in einem prächtigen Gartenparadies. Hier wächst, blüht, summt und plätschert es. Zusammen mit neun Teilzeitangestellten bewirtschaften die Ahlborns mit sehr viel Liebe ihren riesigen Gemüsegarten. Unter Anleitung der Gärtner Josefine Gebhart und Kevin Kess können die Mitglieder der SoLaWi auf Wunsch beim Anpflanzen, Jäten und Ernten unterstützen. Wöchentlich werden zudem die dunkelgrünen Abo-Kisten mit dem frisch geernteten Gemüse befüllt. »Als Mitglied bezahlt man für die Abo-Kiste einen monatlichen Beitrag«, erzählt Ahlborn.

Kleiner Betriebsspiegel

- Qm SoLaWi: < 1 Hektar
- Angebaute Gemüsesorten: rund 40
- Angestellte: 9 Teilzeitkräfte und Praktikanten
- Stromgeneration: rund 90.000 KW pro Jahr
- Abokisten/Preis 2024: große Kiste pro Monat 120 €, kleine Kiste pro Monat 75 €

Was nicht an die Mitglieder der SoLaWi verteilt wird, verkauft Uschi in ihrem liebevoll, eingerichteten Mühlenlädele. An zwei bis drei Tagen pro Woche öffnet sie die Tür zu ihrem Lädlele im ehemaligen Bauernhaus. Einkaufen kann man hier leckere, selbstgemachte Bio-Köstlichkeiten vom Hof. Selbstgemachte oder fermentierte Spezialitäten, wie Kimchi, Sauer- und Blaukraut, eingelegte Zucchini und Knoblauch, verschiedene Chutneys und Pestos, zahlreiche Marmeladen oder der begehrte Aronia-Sirup, werden in Gläschen bzw. Flaschen abgefüllt und im Laden angeboten. Gleich daneben steht auch der prachtgelbe Bio-Honig aus der hofeigenen Imkerei. Kurzum: Auf dem Hof der Oberen Mühle Wertach ist immer was los. Ein Besuch lohnt sich allemal, schließlich gibt es viel zu entdecken – allen voran das beeindruckende Mühlrad.

Text: Tamara Lehmann;
Fotos: privat (3), Tamara Lehmann (3) &



Kaum eine andere Küche vermittelt ein derbares Heimatgefühl wie die Allgäuer Hofküche. Die Feine Hofküche bietet deftige Gerichte, saftiges Fleisch, Suppen mit Einlage, rote Brote, süße Kuchen und pffiffige Einbraten. Erfrischend anders und wunderbar typisch ist das ist echte Heimatliebe, die man so



144 Seiten, 14,8 x 21 cm
Spiralbindung,
Best.-Nr. 0287, 14,50 €
*inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

Direkt bestellen unter
Tel. (08 31) 5 71 42-
E-Mail: vertrieb@ava-verlag.de
Shop unter www.ava-verlag.de
AVA-Agrar Verlag Allgäu GmbH • Kempten