

### 33. Die alte Motormühle



Die Gebäude der alten Motormühle beherbergen heute einen Gastronomiebetrieb, 2005

Bei dieser hofähnlichen Anlage an der Bergheimerstraße, gegenüber von der ehemaligen Volksschule, handelte es sich zwar nicht um einen Bauernhof aber um einen Betrieb, der sehr eng mit der Landwirtschaft verknüpft war. Schließlich brachten die Oberaußemer Bauern jahrzehntelang ihr geerntetes Getreide in die Mühle um daraus Backmehl mahlen zu lassen.

Nach Stilllegung der Oberaußemer Windmühle auf dem Driesch im Jahre 1906, entstand als Ersatz an der Bergheimerstraße, im Volksmund auch „Tispetak“ genannt, eine neue motorisierte Mahlmühle mit gleicher Bestimmung. Sie diente der Zerkleinerung des Getreides und der Herstellung von Backmehl.

Gegenüber der für Windmühlen erforderlichen oft unzuverlässigen Windkraft, brachte die neue motorbetriebene Technik viele Vorteile. Die neue Mühle war nun witterungsunabhängig, ständig verfügbar und somit geregelt und wirtschaftlicher einsetzbar. Als Antriebsaggregat wurde zuerst ein Sauggasmotor eingesetzt. Dieser wurde dann später durch eine Elektroantriebstechnik ersetzt.

Peter Wintz, „Der Wintze Baas, Mitbegründer des Männergesangvereines Erholung“, war der letzte Pächter und Müller der alten Oberaußemer Windmühle auf dem Driesch.

Nach deren Stilllegung wurde er durch Kauf, neuer Besitzer eines Teils des Oberaußemer Abtshofes auf der Fortunastraße.

Peter Wintz ließ dann die neue Korn-Mühle an der Bergheimerstraße erbauen. Er hatte u.a. zwei Söhne, Edmund und Reiner Wintz.

Edmund Wintz, der den Abtshof führte, ist der Vater von Peter Wintz, auch „Müllers Pitter“ genannt. Dieser wiederum ist der Vater von Dorothea Küster, die zusammen mit ihrer Familie den Abtshof heute bewirtschaftet. Interessant ist hierbei, das man Peter Wintz, den viele derzeitige Oberaußemer ja noch gut gekannt haben, „Müllers Pitter“ gerufen hat. Hierdurch wird die Entstehung von Hausnamen oder Berufsamen sichtbar.

Der 2. Sohn des Motormühlen-Erbauers war Reiner Wintz, der die neue Mühle von der ersten Inbetriebnahme 1906, bis zu seinem Tod betrieb.

Danach erfolgte in den 1950er Jahren die Einstellung des Mühlenbetriebes mit Stilllegung der Mühle. Darauf dienten die Gebäude vorerst nur noch zu Wohnzwecken.

Gerd Wintz, ein Sprössling der recht großen Nachkommenschaft vom Erbauer Peter Wintz, lebte mit seinen Eltern nach dem 2. Weltkrieg sowohl im alten Müllerhaus an der Windmühle als auch in der Wohnung der neuen Mühle an der Bergheimerstraße. U.a. wohnte auch eine damalige Lehrerin der Oberaußemer Volksschule, Frau Steffens zusammen mit ihrer Schwester in der Mühle an der Bergheimerstrasse.

Aus den zur ehemaligen Mühle gehörenden Wohn- und Wirtschaftsgebäuden, entstand dann nach dem Verkauf des Anwesens, in den 1970er Jahren an die Familie Rausch ein Restaurationsbetrieb, dem in den 1990er Jahren ein Hotel und ein schöner Biergarten beigelegt wurden.

Als Erinnerung an die alte Mühle sind vorne am Gebäude, zu Seiten des Haupteinganges zwei alte Mühlsteine in den Boden eingelassen und verankert worden.

Leider wurde der Restaurantbetrieb Ende 2008 eingestellt.

1948 beschäftigte sich auch die Kölnische Rundschau mit der alten Motormühle von Oberaußem. Die Ausgabe vom 23. September enthielt hierzu den folgenden Artikel:

### „Kraftmüllerwerk in Oberaußem

>> Die meisten Menschen essen wie selbstverständlich ihr tägliches Brot. Sie denken selten daran, dass zur Brotherstellung große Werke nötig sind. Im Landkreis Bergheim gibt es etwa zwanzig Mühlen. Vereinzelt in romantischer Gegend angelegt, sind sie mit einer Tagesleistung von 40 bis 50 Doppelzentnern Getreide sämtlich als Kleinmühlen anzusehen. Nach dem Versagen der am Rheinstrom gelegenen Großmühlen infolge gedrosselter Auslandszufuhr und Kriegsschäden sind die Kleinmühlen unentbehrlich für die Brotversorgung geworden.

Nicht weit entfernt von den hochmodernen Turbinen des Kraftwerkes „Fortuna“ liegt in Oberaußem eine solche Kleinmühle. Als Firmenschild liegt ein alter ausgedienter Mühlstein vor dem sauber gestrichenen Tor. Herr Wintz ist der Müllermeister. Sein kräftiger Körperbau, seine gute Gesundheit lassen seine Eignung für den schweren Beruf erkennen. Mit einem Müllergesellen wird tagtäglich die schwere Arbeit getan. Obwohl moderne Fördereinrichtungen vorhanden sind, bleibt doch noch genug Muskelarbeit für die Beförderung der schweren Doppelzentnersäcke.

An einer kleinen Rampe werden die ankommenden Getreidesäcke abgeladen und zum Aufzug gebracht. Mit einem Ruck sind sie hoch und werden in Silos entleert. Diese fassen etwa 70.000 kg, aus denen man zehntausend Brote backen kann. Das Getreide stammt von den großen Äckern der Umgebung. Aus den Silos fließt es nach Bedarf in die Reinigungsmaschine. Sie befreit die Körner von Staub und Schmutz. Ohne dass man es sieht, rieselt fortgesetzt Flugasche auf die wachsenden Ähren nieder, die nur in der Mühle als umsonst bezahltes „Getreide“ wieder zum Vorschein kommt.

Unter der Reinigungsmaschine steht das Kernstück des Betriebes, das Mahlwerk. Deren sind zwei vorhanden, so dass bei etwaigen Betriebsstörungen immer ein Werk arbeiten kann. Zwei Mühlsteine von je 1,40 m Durchmesser, die beide waagrecht liegen, sind das Hauptelement. Der obere Stein wird von einer kräftigen Welle über ein Kegelradgetriebe und eine Transmission von einem 18-PS-Motor angetrieben. Diese Kraft schleudert den Mahlstein hundertmal in der Minute um die eigene Achse und zermalmt dabei das Getreide zu Mehl und Kleie. Ein Becherwerk schleppt die Schrotmasse wieder hoch, die dann durch einen Siebtrichter gejagt und in reines Mehl und Kleie zerlegt wird.

Das große Kegelradgetriebe im Keller der Mühle arbeitet fast geräuschlos. Das Geheimnis besteht darin, dass Holzzähne des Wellrades in Stahlzähne des Treibrades eingreifen. Einige Meter davon entfernt steht eine Haferquetsche. Die Zufuhr und der Abgang des Arbeitsprodukts geschieht selbsttätig. Haupterzeugnisse dieser Müllerei sind darum Futtermittel in Form von Futtermehl und gequetschtem Hafer. Darüber hinaus werden Weizenmehl, Weizenschrot, Roggenmehl und Roggenschrot hergestellt.

In vielen anderen Mühlen sehen die Arbeiter weiß und verstaubt aus. Mehl- und Quarzstaub schädigen die Atmungsorgane, so dass Erkrankungen nicht selten sind. Man ist erstaunt, in der Oberaußemer Kraftmühle keinen so genannten „Mehlwurm“ zu finden. Überall an den Maschinen sind Absauganlagen eingebaut. Ein ganz neuer Raumexhaustor sorgt für die Reinigung der sonstigen Betriebsluft.

Wenn diese Mühle auch mit den hochmodernen Betrieben am Rhein keine Konkurrenz aufnehmen kann, wenn ihr Maschinenbauwerk auch teilweise veraltet ist, bleibt sie für die Bevölkerung im Braunkohlenbezirk doch „ihre Mühle“. <<