

Bewerbung um Aufnahme einer Tradition in das österreichische Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes

I.	Allgemeine Informationen	1
II.	Übermittlung der Bewerbungsunterlagen	2
III.	Kriterien zur Aufnahme von Elementen in das Österreichisches Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes	3
IV.	Bewerbungsformular	4

I. Allgemeine Informationen

Es besteht kein Rechtsanspruch auf die Aufnahme in das Nationale Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes in Österreich.

Durch einen Eintrag in das österreichische Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes

- wird die Bedeutung des Elements als Quelle kultureller Vielfalt, Garant für nachhaltige Entwicklung, Ausdruck menschlicher Kreativität und Mittel zur Förderung von Annäherung, Austausch und Verständnis zwischen den Menschen anerkannt;
- werden die durch die Bewerbung übermittelten Informationen der Öffentlichkeit auf der Webseite der Österreichischen UNESCO-Kommission zugänglich gemacht und dem UNESCO-Sekretariat in Form von Berichten über das österreichische Verzeichnis in regelmäßigen Abständen vorgelegt;
- wird die Voraussetzung für den Vorschlag des Elements für eine der internationalen Listen durch den Fachbeirat geschaffen;
- wird das Bewusstsein für die Bedeutung des Elements auf lokaler, nationaler und internationaler Ebene gefördert.
- verpflichten sich die Antragsteller*innen als Vertreter*innen der Gemeinschaft an regelmäßigen Evaluierungen und Umfragen der UNESCO bzw. der Österreichischen UNESCO-Kommission teilzunehmen.

Mit einer Aufnahme sind keine Rechtsansprüche auf Unterstützung gegenüber Bund, Ländern oder der Österreichischen UNESCO-Kommission und sonstige Rechtsansprüche verbunden, insbesondere entsteht kein Anspruch auf eine öffentliche Förderung.

Bei allen Bewerbungen ist zu garantieren, dass die Ausübung der Traditionen in Einklang mit den geltenden österreichischen Rechtsvorschriften steht.

II. Übermittlung der Bewerbungsunterlagen

Die Bewerbungsunterlagen sind von der Gemeinschaft oder einer/einem von ihr ernannten Vertreter*in bei dem Fachbereich Immaterielles Kulturerbe (biasetto@unesco.at) einzubringen. Nur vollständige Bewerbungsunterlagen können berücksichtigt werden. Die Bewerbungsunterlagen müssen enthalten:

- das vollständig ausgefüllte Bewerbungsformular mit Originalunterschrift sowie als Word-Dokument
- zwei fachliche Begleitschreiben
- ca. fünf Fotos zur Illustration mit Angabe des Copyrights im Bildnamen
- Einverständniserklärung(en) der eingebundenen Gemeinschaften, Vereine und Personen

Bitte achten Sie auf die Verwendung gendergerechter Sprache!

Zur Präsentation von Bild-, Ton- und Filmmaterial auf der Internetseite des Fachbereichs Immaterielles Kulturerbe sind untenstehende technische Anforderungen einzuhalten.

Fotos:

Dateiformat: .jpg

Auflösung: min. 150 – max. 300dpi

Dateigröße: max. 5 MB pro Bild

Video:

Dateiformat: MPEG, AVI, Quicktime oder WMV

Auflösung: 640 x 360 (16:9) oder 480 x 360 (4:3)

Länge: ca. 2-8 Minuten

Audio:

Dateiformat: MP3

Qualität: min. 256 KB MP3

Dateigröße: max. 5 MB pro Datei

Länge: max. 8 Minuten

III. Kriterien zur Aufnahme von Elementen in das österreichische Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes

1. Das Element zählt zu den Praktiken, Darstellungen, Ausdrucksformen, Wissen und Fertigkeiten, die Gemeinschaften, Gruppen und gegebenenfalls Einzelpersonen als Bestandteil ihres Kulturerbes verstehen.
2. Es wird in einem oder mehreren der folgenden Bereiche zum Ausdruck gebracht:
 - a. mündlich überlieferte Traditionen und Ausdrucksformen, einschließlich der Sprache als Trägerin des immateriellen Kulturerbes;
 - b. darstellende Künste;
 - c. gesellschaftliche Praktiken, Rituale und Feste;
 - d. Wissen und Praktiken in Bezug auf die Natur und das Universum;
 - e. traditionelle Handwerkstechniken.
3. Das Element wird von einer Generation an die nächste weitergegeben.
4. Es wird von Gemeinschaften und Gruppen in Auseinandersetzung mit ihrer Umwelt, in ihrer Interaktion mit der Natur und mit ihrer Geschichte fortwährend neu gestaltet.
5. Das Element vermittelt ein Gefühl von Identität und Kontinuität, wodurch die Achtung vor der kulturellen Vielfalt und der menschlichen Kreativität gefördert wird.
6. Es steht mit den bestehenden internationalen Menschenrechtsübereinkünften, dem Anspruch gegenseitiger Achtung von Gemeinschaften, Gruppen und Einzelpersonen sowie mit der nachhaltigen Entwicklung im Einklang.
7. Eine möglichst weitreichende Beteiligung von Gemeinschaften, Gruppen und gegebenenfalls Einzelpersonen, die dieses Erbe schaffen, pflegen und weitergeben, muss gewährleistet werden und nachweisbar sein.

IV. Bewerbungsformular

1. Kurzbeschreibung des Elements

Betreffend die nachstehenden Punkte 3 – 9. Maximal 300 Wörter.

Wissen um das Mühlenhandwerk/Das Wissen der Handwerksmüller*innen - ein wichtiges Kulturgut

Das Müller*innenhandwerk ist kein bloßer Beruf für uns Müller und Müllerinnen, sondern im wahrsten Sinne des Wortes Berufung, die sehr viel Gespür und Gefühl, Übung und Erfahrung, kreatives Experimentieren und technisches Wissen um verschiedene Getreidesorten und ihre maschinelle Verarbeitung, samt der dazugehörigen Maschinen erfordert, um 1A Mehle herzustellen.

Die historischen Wurzeln des Müller*innenhandwerks reichen Jahrtausende bis in die Antike zurück. Schon in der Jungsteinzeit wurde vor jeder Mahlzeit mittels steinernen Werkzeugen, sprich Mörser und Stößel, aus Getreidekörnern Mehl gewonnen. Danach entwickelten sich die ersten handbetriebenen Mühlen und schon 1200 v.Chr. hatte die Mühle, die erste und älteste naturkraftbetriebene Maschine der Welt, in der künstlichen Bewässerung durch Wasserräder in Mesopotamien ihren Ursprung. Diese bahnbrechende Kulturleistung ermöglichte es, Muskelkraft durch natürliche Energien wie Wind und Wasser zu ersetzen. Die Bewahrung des Wissens verdanken wir den gelehrten Mönchen, die das römische Mühlenwesen in der Praxis bewahrten und dadurch die klösterliche Selbstversorgung praktizierten und garantierten. Ende des 18. Jahrhunderts wurde in England erstmals eine dampfbetriebene Mühle betrieben. Dieser neue Typ ersetzte die herkömmlichen Mühlsteine. Damit wurde eine neue Ära eingeläutet. Das Walzensystem wird nach wie vor in jeder Handwerksmühle angewendet.

Traditionelle Handwerksmüller*innen in Österreich produzieren Mehl. Anhand eines Vermahlungsdiagramms wird aus dem Rohstoff Getreide Mehl hergestellt. Dabei wird der Mehlkörper von der Schale getrennt. Die Herstellung von Mehl, Dunst oder Grieß erfolgt in der Kombination von Zerkleinerungs- und Siebvorgängen, die in einer bestimmten Reihenfolge aneinander gereiht sind. Dies erfordert sehr viel Wissen und Erfahrung.

Bevor das Getreide verarbeitet werden kann, muss es vorbereitet werden, um einen möglichst günstigen Mahlzustand zu erzielen. Das Getreide muss geputzt, genetzt, abgestanden und gereinigt sein, bevor es vermahlen wird. Hierbei werden die unterschiedlichsten Maschinen, Magnete, Trinkwasser, Abstehezellen und spezielle Austragungen verwendet.

Mühlen sind Zeugen längst vergangener Zeiten, als Mehl hoch angesehen war und Sicherheit vermittelte.

Gegenwärtig erinnern sich die Menschen wieder verstärkt an die Werte, alte Traditionen und entdecken Mehl und Brot neu.

Wir, die traditionellen Handwerksmühlen sind eines der großen Geheimnisse des Mehls und Grundpfeiler der Nahrungsmittelproduktion.

Als Botschafter und Bewahrer höchster Handwerkskunst möchten wir das Wissen, die Handwerkstechniken und das Geheimnis dieses faszinierenden Handwerks und seinem Grundstoff Mehl über die Generationen weiterhin erhalten und bewahren.

2. (a) Antragsteller*innen

Nur die Gemeinschaft, die das immaterielle Kulturerbe tradiert oder ein/e von ihr ernannte/r Vertreter*in kann sich um die Eintragung einer Tradition in das österreichische Verzeichnis bewerben. Diese Person gilt auch als Ansprechperson für die Österreichische UNESCO-Kommission. Sollte sich diese Ansprechperson auch nach erfolgreicher Einreichung ändern, ist dies umgehend der Österreichischen UNESCO-Kommission bekannt zu geben.

Ich bin NICHT damit einverstanden, dass die unter 2a angegebenen Kontaktdaten im Falle einer Aufnahme als Teil des Formulars der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden.

Name:	Langer- Mühle e.U.; Rosenfellner Mühle & Naturkost GmbH, Berghofer- Mühle GmbH
Adresse:	Schubertstrasse 15, An der Bahn 9, Bahnhofstrasse 25 3452 Atzenbrugg, 3352 St.Peter in der Au, 8350 Fehring
E-Mail-Adresse:	office@langermuehle.at, monika.rosenfellner@rosenfellner.at,office@berghofer- muehle.at
Telefonnummer:	02275/5273, 07477/42343, 03155/2222

(b) Kontaktdaten

Kontaktdaten zur Veröffentlichung auf der Webseite.

Name:	s.o
Adresse:	s.o
E-Mail-Adresse:	s.o
Webseite:	www.lamuehla.at www.rosenfellner.at www.berghofer-muehle.at

3. Name des Elements

Geben Sie den von den Traditionsträger*innen verwendeten Namen und allfällige Bezeichnungsvarianten für das Kulturerbe an.

Wissen um das Mühlenhandwerk/Das Wissen der Handwerksmüller*innen

4. Bereiche des Immateriellen Kulturerbes

Kreuzen Sie an, welchen Bereichen des immateriellen Kulturerbes Ihre Aktivitäten zugeordnet werden können.

- Mündlich überlieferte Traditionen und Ausdrucksformen, einschließlich der Sprache als Trägerin des immateriellen Kulturerbes
- Darstellende Künste
- Gesellschaftliche Praktiken, Rituale und Feste
- Wissen und Praktiken in Bezug auf die Natur und das Universum

5. Beschreibung des Elements (unter besonderer Beachtung des regionalspezifischen Kontexts)

(a) Beschreibung der Gemeinschaft

Wer sind die Ausübenden? Wie trägt die Gemeinschaft zur Erhaltung und Weitergabe bei? Steht die Teilnahme allen Interessierten grundsätzlich offen? Sollte es Einschränkungen geben, beschreiben Sie diese bitte. Max. 300 Wörter!

Das Müller*innenhandwerk ist ein Grundpfeiler der Nahrungsmittelproduktion.

Unsere Interessensgemeinschaft setzt sich aus mehreren Handwerksmühlen verschiedener Regionen Österreichs zusammen und steht allen traditionellen Mühlen offen. Als Meister*innen des Getreidemüllergewerbes gewährleisten wir die Erhaltung und Weitergabe dieses wichtigen Handwerks. Dadurch halten wir unser Handwerk lebendig und bringen mit Stolz Interessierten die traditionelle Arbeit näher. Es ist uns ein Anliegen, dass Mühlen als bedeutendes Kulturgut im Bewusstsein der Menschen verankert sind, und dass das Handwerk der Müllerei den Stellenwert bekommt, den es verdient. Aus diesem Grund führen wir gemeinsam Öffentlichkeitsarbeiten durch.

Was uns, die Handwerksmüller*innen, trotz räumlicher Distanz als Gemeinschaft miteinander verbindet ist ein Wissen, das sich nicht in den Ausbildungen aneignen lässt; ein Wissen, das nur durch mündliche Weitergabe und „Learning by doing“ vordergründig in den Handwerksmühlen und den damit einhergehenden Wissen und Fertigkeiten zur Verarbeitung von Getreide erworben werden kann. Die gelebte Praktik der Handwerksmüller*innen führt zum regelmäßigen Austausch und dem gemeinschaftlichen Bestreben, dieses Wissen zu wahren, weiterzugeben und für die Zukunft zu erhalten.

Wenn wir vom traditionellen Mühlenhandwerk sprechen, sprechen wir nicht von verklärt Romantischem, sondern von ganz konkreten manuellen Fähigkeiten, die wir in unseren Handwerksmühlen einfach brauchen und einsetzen. Ein Verlust der traditionellen Handwerksmühlen, sowie der Verlust des Wissens um das Mühlenhandwerk wäre eine kulturelle Verarmung, eine Reduktion von Pluralität.

Im Gegensatz zu uns Handwerksmühlen wird in Industriemühlen durchwegs mit automatischen Großanlagen produziert, hier geht es hauptsächlich um Technologie und Automatisierung, Maschinenbedienung und -überwachung. Altes Wissen und Handwerkskunst ist in der Industrie nicht erforderlich und gefragt.

Gutes Mehl zu mahlen ist eine Kunst, und der Mahlvorgang braucht viel Erfahrung und Gefühl. Genau dieses Geheimnis des Mehlmahlens, das unsere Vorfahren von Generation zu Generation weitergegeben haben, möchten wir Handwerksmüller*innen auch den nächsten Generationen weiterreichen. Wir Handwerksmüller*innen führen altes Handwerk fort, können aber auch flexibel auf neue Entwicklungen eingehen. Wir positionieren uns unter anderem über Spezialisierung und Entdeckung von wirtschaftlichen Nischen.

Einige unserer Mühlen finden ihre erste Erwähnung im 11./ 12. Jahrhundert, und viele unserer Müllerfamilien haben sich bereits in der 3., 4. und sogar 6. Generation dem Müller*innenhandwerk mit Herz und Seele verschrieben.

Der Genuss von gutem Brot aus handwerklich hergestelltem Mehl aus der Mühle darf nicht verloren gehen.

Nur viele gute traditionelle Handwerksmühlen können die Weitergabe des wertvollen Wissens rund um das Mehl gewährleisten. Erfahrung ist die Seele des Handwerks und auch das entscheidende Merkmal.

(b) Geographische Lokalisierung

Nennen Sie die Ortschaft/en und/oder Region/en, wo das Kulturerbe verbreitet, praktiziert und angewendet wird.

Bundesland:

- Burgenland
- Kärnten
- Oberösterreich
- Niederösterreich
- Salzburg
- Steiermark
- Tirol
- Vorarlberg
- Wien

Region/en, Ortschaft/en: In allen Bundesländern bis auf Wien gibt es noch traditionelle Handwerksmühlen

(c) Entstehung und Wandel

Geben Sie an, wie das Kulturerbe entstanden ist, wie es sich im Laufe seiner Geschichte verändert hat und wie es seit etwa drei Generationen weitergegeben wird. Maximal 300 Wörter.

Die Geschichte des Mühlenhandwerks und der Mühlen reicht Jahrtausende zurück, und der Beruf der/des Müllers*in ist einer der ältesten der Welt.

In unseren Regionen nutzt der Mensch seit etwa 10.000 Jahren Getreideprodukte als Nahrungsmittel. Körner wildwachsender Getreidearten wurden mit Mörsern und Stössel zerkleinert. Die ersten handbetriebenen Mühlen bestanden aus einem flachen und einem runden Mahlstein. Daraus entwickelten die Römer die römische Handmühle. Die Römer nutzten auch die Wasserkraft für radbetriebene Mühlen. Die Bewahrung des Wissens verdanken wir gelehrten Mönchen, die das römische Mühlenwesen bewahrten und praktizierten.

Im 18. und 19. Jahrhundert waren Mühlen moderne Verarbeitungsstätten. Sie nutzten die Naturkräfte effizient und legten den Grundstein für die industrielle Revolution - neben den kleinen Handwerksmühlen entwickelten sich Industriemühlen. Der Bruch zwischen den Handwerks- und Industriemühlen wurde durch die industrielle Revolution eingeleitet, und die Kluft mit den Jahren immer größer.

Im 19. und frühen 20. Jahrhundert wurden neue Müllereimaschinen erfunden. Dadurch wurde die Arbeit des Müllers und der Müllerin in mehrere Arbeitsgänge aufgeteilt, erleichtert und verbessert. Heutzutage konzentriert sich die technische Entwicklung in der Mülerei im Wesentlichen auf die Qualitätsverbesserung und – kontrolle.

Um den heutigen Qualitätsansprüchen gerecht zu werden, werden von den Müller*innen der traditionellen Handwerkskunst qualitätsverbessernde Maschinen mit alter Technik vereint. Damit das alte Wissen um das traditionelle Mühlenhandwerk in die Zukunft getragen werden kann, kann im dualen Ausbildungssystem der Beruf Müller*in erlernt werden. Die Ausbildung erfolgt im Lehrbetrieb und in der Berufsschule. Im Handwerk Müller*in und Futtermittelhersteller*in gibt es heute den Lehrberuf Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft mit den Schwerpunkten: Getreidemüller*in, Futtermittelherstellung, Backmittelherstellung. Die Ausbildungszeit beträgt je drei Jahre und wird mit der Lehrabschlussprüfung abgeschlossen.

In Österreich gibt es den 3-jährigen Lehrberuf des Getreidemüllers/der Getreidemüllerin als Handwerk im Gewerbe und als industriellen Beruf.

Nach der Lehrabschlussprüfung besteht die Möglichkeit, Meister*in im Handwerk Getreidemüller*in zu werden. Aufgrund der fachlichen Komplexität wird der Besuch der Meisterschule für Müller (Dauer: 1 Jahr; Standort: Wels/Oberösterreich) empfohlen. Durch eine erfolgreiche Meisterprüfung besteht die Möglichkeit der selbstständigen Berufsausübung als Gewerbeinhaber*in, Pächter*in oder Geschäftsführer*in.

Das Arbeiten mit traditionellen Müllereimaschinen, wie zum Beispiel das Mahlen mit Mühlsteinen, das Klopfen von Mühlsteinen (scharf machen) erlernt man in der Handwerksmühle.

Handwerksmühlen vermitteln traditionelle, mülhentechnische Kenntnisse und Erfahrungen und sichern somit die Weitergabe der speziellen handwerklichen Fähigkeiten.

(d) Heutige Praxis

Beschreiben Sie die heutige Praxis und Anwendung des Kulturerbes – die Aus-/Aufführung, die verwendeten Objekte, Techniken und Regeln, Wissen und Fertigkeiten, etc. und ihre Bedeutung für die betroffene Gemeinschaft. Maximal 300 Wörter.

Handwerksmühlen werden heute noch als Familienbetrieb geführt. In der Mühle sind meist mehrere Familienmitglieder tätig und zwar durch direktes Handanlegen und Mitarbeiten in der Produktion, beim Einkauf, Verkauf und in der Verwaltung. Von Generation zu Generation werden das Wissen und alle erforderlichen Kompetenzen weitergegeben.

Handwerksmühlen werden sehr nachhaltig betrieben. Kurze Transportwege im Rohstoff- und Absatzmarkt, eigene Wasserkraftanlagen, Langlebigkeit der Maschinen sind nur ein paar Punkte, die zu erwähnen sind.

Handwerksmühlen verarbeiten bis zu 8 verschiedene Getreidearten. So entsteht eine Vielzahl an Mehlen, Grießen und weiteren Getreideerzeugnissen. Jedes Korn braucht eine besondere Erfahrung für die Vermahlung und die jeweilige Vermahlungsart. Es kommen unterschiedliche Bearbeitungs- und Mahlverfahren zum Einsatz, wie die ursprünglichste Vermahlung auf Stein, auch das Abschleifen auf Schleifmaschinen und die häufigste Vermahlung auf Walzenstühlen. In Handwerksmühlen werden die Walzenstühle oft noch über eine Transmissionswelle mit Riemen angetrieben. Das Riemen auflegen oder Riemen nieten gehört ebenso wie das manuelle Einstellen der Walzenstühle zu den Aufgaben eines Handwerksmüllers*in. Aufgrund des Feingefühls und der Erfahrung des Handwerksmüllers*in werden die Walzen auf das Getreide eingestellt. Somit kann bestes Mehl erzeugt werden. Oft werden die Säcke noch mit der Sacknämaschine zugenäht. Die Produktion erfolgt in kleinen Chargen und kann flexibel gestaltet werden, somit besteht auch die Möglichkeit auf Kundenwünsche einzugehen. Die oben genannten handwerklichen Geschicke werden in den Industriemühlen von Computersteuerungen übernommen. Handwerksmühlen arbeiten bei der Vermahlung mit niedrigeren Walzentemperaturen, dieses Verfahren ist besonders schonend für Enzyme. Industriemühlen hingegen sind darauf ausgelegt, eine möglichst hohe Mehlausbeute zu erreichen. Dabei wird mit kleineren Mahlspalten (Abstand zwischen den Walzen) eine höhere Menge des Mahlproduktes durch die Walzen transportiert, dabei entstehen höhere Temperaturen, die die Enzyme weniger schonen. Enzyme sind maßgeblich für die Backfähigkeit des Mehles verantwortlich.

Handwerksmüller*innen stehen im direkten Kontakt mit ihren Kunden*innen. Es erfolgt keine Massenproduktion für einen anonymen Markt.

Die enge Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten ist grundlegend. Getreide wird regional eingekauft. Es werden nach wie vor Lohnvermahlungen durchgeführt und Getreide gegen Mehl getauscht.

Neben einer traditionellen Produktion, welche mit Innovation verbunden wird, sind den Handwerksmüllern*innen auch traditionelle Werte sehr wichtig. Sie ehren ihren Schutzpatron den Hl. Nikolaus und begrüßen Mühlengäste mit ihrem

Müllergruß "Glück zu". Nach der Ausbildung der Müller*innenlehre gehen Handwerksmüller*innen oftmals noch auf die Wanderschaft, die Walz. So können sie ihr in der Lehre erworbenes Wissen in anderen Mühlen besser vertiefen und ausbauen.

(e) Soziale und kulturelle Bedeutung

Welche soziale und kulturelle Bedeutung und Funktion hat die Tradition für die Gemeinschaft(en) bzw. Gruppen(n) und die Gesellschaft im Allgemeinen? Max. 300 Wörter.

Schon in der Jungsteinzeit (Neolithikum) wurde vor jeder Mahlzeit mittels steinernen Werkzeugen, sprich Mörser und Stößel, aus Getreidekörnern Mehl gewonnen. Dieses wurde zu Brei oder Fladenbrot verarbeitet. Man staunt, wie schnell sich in diesem Bereich der technische Fortschritt durchsetzte, und man sich der Arbeitsleistung von Tieren sowie vor allem der Wasser- und Windkraft bediente.

Heutzutage, im 21. Jh., stellt man überzeugt fest: Handwerksmühlen, aus denen der Grundstoff für unser wichtigstes Nahrungsmittel Brot kommt, prägen seit Jahrhunderten das Landschafts- und Ortsbild und sind somit Dokumente der Handwerks-, Kultur und Wirtschaftsgeschichte.

Die Zeiten sind natürlich vorbei, an denen allerorten eine Mühle „am rauschenden Bach klapperte“. Aber man blende in die Hungerzeit nach dem 1. Weltkrieg zurück: Damals zogen viele Kinder mit einem Rucksack los und gingen mit immer lauter knurrendem Magen von Mühle zu Mühle, um Mehl nicht einmal zu erbetteln, sondern zu kaufen. Oft waren sie vergebens unterwegs. Wenn schon, dann konnte man eben nur an der Quelle, sprich Mühlen und Bäcker, die letzte Hoffnung schöpfen.

Die klassischen Mühlräder haben zur Arbeit zwar so gut wie ausgedient, sind aber vielfach noch erhalten und werden liebevoll restauriert. Sie überleben in vielen Orten und Regionen ebenso wie die Steine, die als Blumenbehälter oder Wassertränke für Tiere ja auch heute ihre Funktion haben.

Mühlen füllen immer noch mit Worten und Tönen, beispielsweise mit Gedichten und Liedern, unzählige Bände im Bereich der Volkskunde. Sie werden ihren Platz dort auch halten, denn ihre Funktion ist eben mit einem Grundnahrungsmittel verknüpft. „Gottes Mühlen mahlen langsam, aber trefflich klein“, sei zum Beispiel eines von vielen Sprichwörtern in der Umgangssprache zitiert. Und erst recht die Lieder, zum Beispiel jene von Franz Schubert, der den 20-teiligen Zyklus für Singstimme und Klavier, „Die schöne Müllerin“, geschaffen hat. An der Textquelle saß übrigens der Poet Wilhelm Müller. Ein weiteres Denkmal hat man den Mühlen mit einem weiteren uralten Kulturgut errichtet. Es ist sogar wesentlich älter als Schach, und heißt schlicht und einfach „Mühle-Spiel“.

Für uns Handwerksmüller*innen ist unsere Handwerkskunst durch unsere Bedeutung als regionaler und nachhaltiger Erzeuger eines hochwertigen Grundnahrungsmittels, samt seinen Variationen zutiefst sinn- und identitätsstiftend, da es nicht nur Freude bereitet, sondern auch in hohem Maße dem Wohlbefinden der Kunden und Kundinnen, somit auch dem Gemeinwohl dient. Besonders wertvoll ist die herrschende Solidarität untereinander.

Aufgrund der verschiedenen verarbeitbaren Getreidesorten wird ein bestimmter Grad der Biodiversität sichergestellt - durch den zusätzlichen Einsatz von "althergebrachten" Maschinen kann diese Vielfalt nur in den Handwerksmühlen gefunden werden.

(f) Wirkung

Beschreiben Sie die Wirkung der Tradition außerhalb ihrer Gemeinschaft/en oder Gruppe/n. Nennen Sie ggf. künstlerische Aktivitäten, die auf die Tradition Bezug nehmen. Falls zutreffend, stellen Sie bitte auch Aspekte der sozialen, ökonomischen und ökologischen Nachhaltigkeit sowie des Tier- und/oder Naturschutzes dar, die bei der Ausübung eine Rolle spielen. Max. 300 Wörter.

Traditionelle Handwerksmühlen sind als Orte des Transfers zu verstehen, denn sie verbinden die Vergangenheit, die Gegenwart und die Zukunft.

Handwerksmühlen stellen wertvolle Kulturgüter dar, sie sind Wahrzeichen der Geschichte und faszinieren Menschen über Jahrhunderte hindurch. Erhaltene Mühlen mit ihren Mühlentechniken beeindruckten seit Generationen mit ihrer Handwerkskunst.

Mühlen waren und sind Orte der Begegnung. Beim Betreten einer Mühle werden alle Sinnesorgane angesprochen und die Besucher*innen werden in eine andere Stimmung versetzt. Manchmal werden Kindheitserinnerungen geweckt. Gerade für Kinder sind Mühlen magische, geheimnisvolle Orte. Gerne erzählen die Handwerksmüller*innen Mühlengeschichten. Geschichten haben in unserer Mediengesellschaft nicht an Bedeutung verloren. Sie sind eine Art Gegenstück zu den schnell wechselnden Bildern von Fernseher und Computer. In den Handwerksmühlen werden Kinderaugen zum Leuchten gebracht.

Ohne Zweifel, die industrielle Fertigung von Mehlen hat überhandgenommen und viele traditionelle Handwerksmühlen mussten zusperren. Deshalb ist es den Müller*innen von Handwerksmühlen wichtig, ihre Mühlen, die Müllertradition und das Mühlenhandwerk zu erhalten, zu bewahren und zu pflegen.

In der heutigen Zeit findet ein Umdenken statt. Menschen schauen wieder auf Regionalität und backen selber Brot. Die Müller*innen der traditionellen Handwerksmühlen lassen sich so Einiges einfallen und erzeugen in kleinen Chargen verschiedene Mehle und Brotbackmischungen. Denn nur durch eine Mehlfülle entsteht eine Backvielfalt. Die Mühlenerzeugnisse werden in schmucken Mühlenläden angeboten. Mühlen werden somit oft als Quelle für gesunde Ernährung und nicht nur als technische Einrichtung erlebt.

Landwirte bringen auch heute noch ihr Getreide in die Mühle zur Lohnvermahlung. In Handwerksmühlen ist es auch möglich auf Wunsch eines Bäckers/einer Bäckerin spezielle Mehle in kleinen Chargen herzustellen. In den Handwerksmühlen wird auf eine regionale Wertschöpfungskette großen Wert gelegt. Regionales Getreide – Vermahlung in der Mühle – Verkauf des Mehles an Bäckereien, Direktvermarkter, Endkunden.

Mit großer Leidenschaft wird das Mehl, das das Wunder Brot ermöglicht produziert. Produziert wird mit erneuerbarer Energie aus den eigenen Kleinwasserkraftwerken.

Der behutsame Umgang mit der Natur ist den Handwerksmüller*innen sehr wichtig. Und das spürt man auch!

Die Handwerksmüller*innen erhalten Wissen traditioneller Handwerkskunst über Generationen und bringen die Vision ihrer Arbeit vielen Menschen näher.

Kurz gesagt, traditionelle Handwerksmühlen stehen für: Arbeits- und Ausbildungsplätze, lokale und regionale Versorgung der Bevölkerung mit Produkten und Dienstleistungen, soziales Engagement vor Ort und in der Umgebung, vermitteln regionale Kultur und Identität, regionale Verankerung und Vernetzung, regionale Wertschöpfungsketten, finanzielle Einnahmen für Gemeinden, Land und Staat und Krisenresistenz und Autonomie.

(g) Risikofaktoren für die Bewahrung des Elements

Nennen Sie allfällige Risikofaktoren, welche die Ausübung bzw. Tradierung des Kulturerbes gefährden könnten. Hier sind auch Fragen der nachhaltigen Entwicklung sowie mögliche Folgen einer Eintragung in das Verzeichnis zu berücksichtigen. Maximal 300 Wörter.

Insgesamt hat sich die Mühlenwirtschaft in Österreich in den letzten Jahrzehnten stark gewandelt. Waren 2001 noch 347 gewerbliche Müller*innen als aktive Unternehmen in Österreich gemeldet, sind es 2016 nur mehr 128 Betriebe. Von diesem "Mühlensterben" waren und sind vor allem die traditionellen Handwerksmühlen betroffen.

Mit dem EU-Beitritt kam es zum Wegfall des Mühlenkontingentes, dadurch wurde der Mehlmarkt komplett frei.

Industriemühlen boten und bieten das Mehl zu Niedrigstpreisen an und verdrängen dadurch die Handwerksmühlen vom Markt. Bei vielen Kunden wird die Kaufentscheidung nach dem günstigsten Angebot gefällt und nicht aufgrund der Qualität. Wertschätzung für handwerklich hergestellte Mehle ist nur bei einer gewissen Kundenschicht vorhanden. Wirtschaftlich betrachtet, werden die Erfolgchancen im Müller*innenhandwerk immer geringer. Die Verdienst- und Erfolgchancen sinken und die Kosten des Unternehmerdaseins steigen. Steigende Lohn- und Produktionskosten sowie ein geringer finanzieller Spielraum bei der Neuanschaffung neuer Maschinen schränken den Handlungsspielraum der Handwerksmüller*innen für erfolgreiche unternehmerische Weiterentwicklungen ein.

Ein weiterer Risikofaktor für die Bewahrung des Elements ist der Lehrlingsmangel. Handwerkliche Ausbildungen haben in den letzten Jahren an Bedeutung verloren, weil der Trend zum Studium bei den Jugendlichen nach wie vor groß ist.

Oft haben die Handwerksmühlen das Problem der Betriebsnachfolge. Durch den Trend zur Akademisierung und die großen Herausforderungen des Unternehmerdaseins werden Familienbetriebe häufig nicht mehr innerhalb der Familie weitergegeben. Oft findet erst im zweiten Bildungsweg die handwerkliche Ausbildung Anerkennung.

Des Weiteren ist bei einer Mehrheit der Bevölkerung die Wertschätzung für handwerklich hergestelltes Mehl sehr gering, vielen ist gar nicht bekannt, dass es den Beruf des handwerklich herstellenden Müllers bzw. der handwerklich herstellenden Müllerin gibt, die in ihrer eigenen Mühle Getreide zu Mehl verarbeiten.

Damit das Wissen um das Mühlenhandwerk nicht verloren geht und die nachfolgenden Generationen eine Perspektive haben, braucht es nachhaltige wirtschaftliche Erfolge und eine Wertschätzung für diesen Beruf.

Denn der Erhalt des traditionellen Mühlenhandwerkes ist von sozialer und auch wirtschaftlicher Bedeutung. Einerseits ist das über Generationen überlieferte Wissen und die damit verbundenen Handwerkstechniken in der Müllerei, eine wichtige kulturelle Ressource. Andererseits geht es auch um die Produkte (Mehl, Grieß, usw.), welche aufgrund dieser Kenntnisse und Fähigkeiten handwerklich hergestellt werden.

Die Eintragung des Mühlenhandwerkes in die Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO wäre dazu ein wichtiger Schritt. Der Berufsstand der Handwerksmüller*innen würde damit in den Blickpunkt einer breiten Öffentlichkeit gerückt. Anerkennung und Wertschätzung würde damit ausgedrückt werden.

6. Bestehende und geplante Maßnahmen zur Erhaltung und kreativen Weitergabe des Elements, z. B. im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit, Bewusstseinsbildung etc.

Welche Maßnahme traf und trifft die Gemeinschaft (z.B. im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit, Bewusstseinsbildung etc.), um den Erhalt und die Weitergabe des Elements zu fördern bzw. welche Maßnahmen sind zukünftig beabsichtigt. Maximal 300 Wörter.

Es gibt bereits bestehende Maßnahmen zur Erhaltung und kreativen Weitergabe des Elements im Müller*innenhandwerk.

Darunter fallen:

- Lehrlingsausbildung
- Mühlenführungen - Mühlenerlebnisse gepaart mit Lebenskultur werden angeboten.

Bei den Mühlenführungen erfahren die Gäste viel über:

- die Müllertradition
 - das Müllerhandwerk
 - das Herstellungsverfahren
 - die Bedeutung und den Wert von unseren regionalen Lebensmitteln
 - die Wertschöpfungskette
 - die Nutzung natürlicher Ressourcen (Wasser für die Stromerzeugung)
 - natürlich kommen auch Informationen über Getreidesorten, verschiedene Mahlprodukte und deren Verwendung nicht zu kurz.
- Backkurse & Kochkurse
 - Buch "Brot von daheim" mit ausführlicher Erklärung der unterschiedlichen Erzeugung von Getreidemahlerzeugnissen und 50 Backrezepten

Um das Müller*innenhandwerk noch attraktiver für bestehende und zukünftige Konsument*innen zu machen, sind folgende Tätigkeiten geplant:

- gemeinsame Homepage der Handwerksmühlen mit Mühlenrundreise
- gemeinsamer Social Media Auftritt
- Präsentationen bei der langen Nacht der Mühlen, Messen und Märkten
- Kooperation mit dem Verein Getreidewirtschaftliche Marktforschung (VGM) und Verlinkung mit der Homepage www.brotistgesund.at (geplant Herbst 2021)

7. Dokumentation des Elements

Verweise auf Quellen, Literatur, Dokumentationen

Moosburner, Rudolf; Die Funktion des Mühlenbetriebes, Dissertation, Hochschule für Welthandel, Wien 1970

Schmid, Ulrike; Die Entwicklung der Getreidemüllerei im Rahmen der landwirtschaftlichen Marktordnung, Diplomarbeit, Wirtschaftsuniversität, Wien 1982

Berl, Monika; Die österreichischen Getreidemühlen in ihrer wirtschaftlichen und rechtlichen Umwelt, Diplomarbeit, Universität für Bodenkultur, Wien 1995

Brandstetter, Martina; Die Konzentration in der österreichischen Mühlenwirtschaft nach 1945, Diplomarbeit, Wirtschaftsuniversität, Wien 1998

Gröschl, Florian; Strukturveränderung der österreichischen Mühlenwirtschaft durch den EU-Beitritt, Diplomarbeit, Wirtschaftsuniversität, Wien 2003

Liane Berghofer, Mag. Dr. Christa Schillinger „Chronik der Berghofer-Mühle“, Ein Dokument der Handwerks-, Kultur- und Wirtschaftsgeschichte

Rosenfellner, Monika; Brot von daheim, Löwenzahn Verlag, Innsbruck 2020

8. Kontaktdaten der Verfasser*innen der fachlichen Begleitschreiben x Die angegebenen Personen wurden über die Veröffentlichung ihrer Daten auf der Homepage der Österreichischen UNESCO-Kommission informiert.	
Begleitschreiben 1	
Name:	Dipl.Ing.Alfred Mar
Adresse (optional):	
E-Mail-Adresse:	
Telefonnummer	
Fachlicher Hintergrund	Lehrbeauftragter für Getreidetechnologie am Institut für Lebensmitteltechnologie der Universität für Bodenkultur, Wien, und als Präsident der Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und –technologie –Austria (abgek. ICC-Austria), Wien
Begleitschreiben 2	
Name:	Mag. Dr. Christa Schillinger
Adresse (optional):	
E-Mail-Adresse:	
Telefonnummer	
Fachlicher Hintergrund	Studium der Geschichte an der Karl-Franzens-Universität Graz; Verfasserin einiger Orts- und Familienchroniken;

Die Antragsteller*innen räumen der Österreichischen UNESCO-Kommission eine zeitlich, örtlich und inhaltlich unbeschränkte, nicht exklusive Nutzungsbewilligung am Text- und Bildwerk ein, ungeachtet der Übertragungs-, Träger- und Speichertechniken (insbesondere elektronische Technologien); dies umfasst insbesondere die Vervielfältigung, Verbreitung und Veröffentlichung sowie die Bearbeitung des Text- und Bildwerks in gedruckter oder elektronischer Form sowie die Verwendung für Layout- und Vertragspartnerpräsentationen. Dies beinhaltet auch das Recht, die Nutzungsrechte an den Bildern Dritten zu den genannten Zwecken einzuräumen. Dies umfasst weiters die Aufführung, Sendung und öffentliche Zurverfügungstellung des Text- und Bildwerks, einschließlich dem Recht, diese Werknutzungsbewilligung an Dritte zu übertragen.

Die Bildgeber*innen garantieren über alle nach dieser Vereinbarung übertragenen Rechte frei von Rechten Dritter verfügen zu dürfen, dies gilt insbesondere für Urheber- und Leistungsschutzrechte.

Die Bildgeber*innen garantieren, dass das Bildmaterial nicht gegen deutsches Recht verstößt, nicht unter Verletzung journalistischer Sorgfaltspflichten zustande gekommen ist, nicht verleumderisch oder ehrverletzend für andere natürliche oder juristische Personen ist und nicht geschützte Rechte wie Urheber-, Leistungsschutzrechte, Marken- und sonstige Kennzeichenrechte, Patentrechte oder andere gewerbliche Schutzrechte verletzt.

Die Bildgeber*innen garantieren, dass das Bildmaterial nicht die Rechte anderer Personen, insbesondere ihr allgemeines Persönlichkeitsrecht und ihr Recht am eigenen Bild verletzt und dass abgebildete Personen mit der Veröffentlichung einverstanden sind, ohne dass hierfür irgendwelche Vergütungen zu leisten sind. Dies gilt auch für Verwendungen in symbolischen Zusammenhängen und dergleichen.

Alle beteiligten Stellen verpflichten sich, die Persönlichkeitsrechte der abgebildeten Person zu wahren. Die Aufnahmen dürfen nur unter Wahrung des Persönlichkeitsrechts der Person bearbeitet oder umgestaltet werden (z.B. Montage, Kombination mit Bildern, Texten oder Grafiken, fototechnische Verfremdung, Colorierung). Es besteht kein Anspruch auf Namensnennung der Person. Die Bewerbung kann für wissenschaftliche Zwecke weitergegeben werden.

Hinweis zum Datenschutz

Die im Rahmen des Bewerbungsverfahrens zur Aufnahme in das Nationale Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes erhobenen personenbezogenen Daten werden zum Zwecke der Durchführung des Bewerbungsverfahrens verarbeitet und im Falle einer Aufnahme auf unserer Website veröffentlicht. Sollten Sie einer Veröffentlichung der Kontaktdaten nicht zustimmen geben Sie dies in einer Anmerkung via E-Mail an biasetto@unesco.at bekannt. Informieren Sie bitte auch die an der Bewerbung beteiligten Personen (Verfasser*innen der Begleitschreiben etc.) über die Veröffentlichung der Kontaktdaten auf unserer Website.

Sofern die Daten auf einem Sever eines externen Dienstleisters gespeichert werden, erfolgt dies ausschließlich im Rahmen einer Auftragsverarbeitung nach Art. 28 Datenschutz-Grundverordnung. Eine Übermittlung an sonstige Dritte oder eine Übermittlung der Daten in ein Land außerhalb der EU/des EWR findet nicht statt.

Im Falle einer Rücknahme der Bewerbung wird diese mitsamt den erhobenen personenbezogenen Daten spätestens nach Ablauf von sechs Monaten nach erfolgter Rücknahme der Bewerbung gelöscht.

Rechtsgrundlage für die vorstehend genannte Verarbeitung ist ab dem 25. Mai 2018 § 26 Absatz 1 Satz 1, Absatz 8 Satz 2 Bundesdatenschutzgesetz in der dann anwendbaren Fassung. Im Falle eines Widerrufs wenden Sie sich bitte an die Österreichische UNESCO-Kommission.

Ich habe die rechtlichen Hinweise gelesen und bin damit einverstanden.

BERGHÖFER-MÜHLE GmbH
Getreide- und Ölmühle
Bahnhofstraße 25
8350 FEHRING
Tel. 03155/2222 Fax -20

15.6.2021, Fehring

Datum, Ort und Unterschrift

Rosenfelder
Mühle

Langer-Mühle e.U.
Schubertstraße 15
3452 Atzenbrugg
Tel.: 02277/8273
www.laemuehle.at
office@langermuehle.at