Müller, Maultaschen und Metzelsupp

Eine mulinarische Genießerwanderung durch den Schwäbischen Wald mit Naturparkführer Walter Hieber

Von Simon Haas

WELZHEIM. Wer schon immer mal wissen wollte, was Müller und Maultaschen gemeinsam haben, der geht mit Naturparkführer Walter Hieber im Schwäbischen Wald wandern: Das Mahlen von Getreide, so erfährt man, galt gewissermaßen als Herrgottsbscheißerle unter den Handwerksberufen. Schuld war, wie so oft, der Aberglaube. Die feudale Ständeordnung tat ihr Übriges und geißelte den Beruf des Müllers als „unehrlich“, da er – im wahrsten Sinne des Wortes – mit „zweyerley Gemäß“ messe. In mündlich überlieferten Mythen und Erzählungen wähnte man gar den Teufel am Werk. Nachts, so hieß es, lasse der Müller das Getreide heimlich von Kobolden vermahlen. Selbst zwei Jahrhunderte Aufklärung halfen nichts: Walter Hiebers Geschichte aus der Hördtermühle bei Murrhardt ist keine 100 Jahre alt.

Nach gut zwei Stunden zu Fuß, entlang an Finsterer und Schwarzer Rot, Hagerwald- und Hüttenbühlsee, blinkt endlich die Heinlesmühle aus den moosbewachsenen Erlen heraus. Rädergebraus ist zwar keines zu hören – die Mühle ist seit 1849 nicht mehr in Betrieb. Dafür duftet es nach Maultaschen. Der Gastgeber: Günter Fürstenau – ein wahrhaftiger Mühlenbesitzer! Freundlich begrüßt er die hungrige Wandertruppe. Nein, mit den sagenhaften Müllern aus seinen Wanderlesungen habe Fürstenau nichts gemein, beruhigt der Naturparkführer. Auch Kobolde habe er keine beschäftigt.

Die alte Mühle, die im Laufe der Jahrhunderte mal als Rathaus, mal als Schule genutzt wurde, ist heute eine Art Freilichtmuseum. Und letzte, namentlich: kulinarische Station der „mulinarischen Genießerwanderung“. Serviert werden: Maultaschen-Lasagne, Maultaschen überbacken, Maultaschen mit Bratensoße und Maultaschen mit Röstzwiebeln. Ausflüglerin Dorota Beuthner geht auf Nummer sicher und begnügt sich mit der Soßen-Variante. Die Schlesierin ist schwäbische Küche schon seit rund 20 Jahren gewöhnt – nicht zuletzt dank ihres Gatten Ulrich. „So unterschiedlich ist sie letztlich gar nicht“, erklärt der gebürtige Backnanger, „die schwäbische und polnische Küche.“ Maultaschen gebe es in ihrer „EU-Küche“ selbstverständlich auch. „Nächstes Jahr“, erklärt Walter Hieber, „wird die Sägemühle wieder vollends instand gesetzt.“ Das imposante Wasserrad der Mahlmühle, ergänzt Fürstenau, funktioniere aber. Zumindest für eine kurze Demonstration. Als das Rad gluckernd und rauschend das Wasser aus dem Mühlkanal vor sich herschaufelt, blitzen die Fotoapparate. Naturparkführer Walter Hieber fühlt sich in seinem originellen Mühlen-Mythen-Maultaschen-Konzept bestätigt. Im November wird mit einem neuen Programm weitergewandert. Allerdings, jahreszeitlich bedingt, unter dem Motto „Mühlen – Mythen – Metzelsupp“.

Bei der mulinarischen Genießerwanderung unter dem Motto „Mühlen – Mythen – Maultaschen“: Naturparkführer Walter Hieber (rechts) präsentierte Geschichten und versteckte Schätze der schönen Natur in der Mitte des Schwäbischen Waldes.

Erklärt die Geschichte der Heinlesmühle: Mühlen-Chef Günter Fürstenau (auf der Brücke stehend).

Fotos: S. Haas