



©Logo Mühlsteinstube

Mühlsteinstube Dornau – Restaurant

ehemalige
Polsterermühle

ehemalige
Veste Dornau

„Mahlzeit – Einst und jetzt“

Am Badener Mühlbach blieb von keiner einzigen der ehemals zwölf Mühlen im Raum Baden die Maschinenausstattung erhalten. Die mühleninteressierten Badenerinnen und Badener brauchen aber nicht weit zu fahren, um so ein technisches Wunderwerk – im späten 19. und 20. Jahrhundert „Kunstmühle“ genannt – zu erleben. Sie werden in Dornau an der Triesting, zwischen Leobersdorf und Schönau gelegen, fündig. Man braucht nur mit der Besitzerin der „Mühlsteinstube“ Frau Susanne Kühn – ehemals mit 19 Jahren jüngste Müllermeisterin Österreichs – einen Termin auszumachen.

Für die Weihnachtsausgabe der Rohrpost fand der findige Chronist zu dieser Symbiose einer einstigen Mühle, einer imposanten Wehranlage und eines Fischlokals, die Metapher „Mahlzeit – Einst und jetzt“.



Seit 2010 ist die um 1870 entstandene historistische Fassade der Dornauer Mühle unter Denkmalschutz gestellt.

Seit 2007 ist die „Mühlsteinstube“ eine Hochzeitslocation und seit 2019 wird auch im Hochzeitsgarten getraut (siehe Insert).

Einen unmittelbaren Bezug zwischen dem Lokal „Mühlsteinstube“ in Dornau und Baden gibt es ebenfalls. Von der Familie Polsterer, die die Mühle zwischen 1873 und 1967 betrieb, fanden Johann und Hans ihre letzte Ruhestätte am Stadtfriedhof Baden.

Vorgeschichte:

Die Ungarn hielten - noch lange nachdem die bayrischen Babenberger von den ostfränkischen Königen zu Markgrafen bestellt wurden - das Wiener Becken unter ihrer Kontrolle. Im Jahre 1043 war es dann so weit, dass die Leitha als Ostgrenze zu den Ungarn feststand. Das von den Babenbergern übernommene Gebiet musste befestigt werden. Sukzessive wurden Gefolgsleute der Babenberger mit Landstrichen belehnt und diese mit Wehranlagen befestigt. Zuerst waren dies sogenannte Feste Häuser, dann Burgen, die später zu Schlössern umgebaut wurden. Zwar wurde die Burg Dornau urkundlich erst 1349 erstmals im Zusammenhang mit dem Geschlecht der Wallseer genannt, es ist aber wahrscheinlich, dass ein Festes Haus schon rund 200 Jahre vorher an diesem Ort bestand. Möglich wäre auch, dass die früheste Dornauer Mühle bereits im Zuge der Errichtung der dortigen Befestigungsanlage errichtet wurde.

Die Feste Dornau war somit ein Glied der Burgenkette, die den Ostrand des Wienerwaldes vor Einfällen der Ungarn sichern sollte. Wichtiger Teil der mittelalterlichen Infrastruktur waren Mühlen.



G. M. Vischer, Kupferstich, 1672



Franziszeischer Kataster, 1819

Die im Internet zu findende Chronik <https://muehlsteinstube.at/chronik/> des Restaurants „Mühlsteinstube“ beginnt mit dem Jahre 1635. Im Jahre 1746 wird der Verkauf der Mühle von der Gräfin Ernestine Katharina Herberstein an den Müller Paul Harukh angeführt. Daraus lässt sich ableiten, dass Schloss und Mühle in den Jahrhunderten davor zumindest zeitweise mit einander verbunden waren. 1787 scheint eine Familie Spieß als Eigentümerin auf. 1827 kaufte Peter Mittermüller die Mühle, ließ sie von Grund auf neu aufbauen und errichtete ein Wohngebäude, Wirtschaftsräume sowie Stallungen für 20 Stück Vieh. 1873 übernahm Ferdinand Polsterer den Betrieb. 1886 ließ Johann Polsterer, Sohn des Ferdinand Polsterer den Werkskanal überwölben. 1898 wurde eine Francisturbine anstatt zweier Wasserrädern eingebaut und das Anwesen elektrifiziert. Eine Bäckerei, die bis Ende der 1940 Jahre bestand, wurde errichtet. 1928 veranlasst Hans Polsterer, dritter in der Müllerfamilie, einen Umbau in eine kombinierte halbautomatische Roggen- und Weizenmühle. 1967 übernahm Georg Kühn, der bei Hans Polsterer das Müllerhandwerk erlernte, den Betrieb. 1971 wurden die Mühle und das E-Werk vollautomatisiert. 1990 übernahm Susanne Kühn, als Müllermeisterin den elterlichen Betrieb. 1996 wurde das Gasthaus „Mühlsteinstube“ in den Gemäuern der alten Bäckerei eingerichtet.



Die Kunstmühle Dornau war bis in das Jahr 2004 im Vollbetrieb und bis 2011 sporadisch in Betrieb. Hauptgrund der Mühlenschließung war der Preisverfall bei Mehl in Folge des EU-Beitrittes Österreichs und bedingt durch den mit großen Investitionen verbundenen Übergang von der gewerblichen zur industriellen Produktion.

Die Kapazität der Dornauer Mühle lag bei ca. 80 Tonnen pro Monat (ca. 960 t/J), die durch sechs Walzenstühle mit je zwei Walzenpaaren und einem einfachen Walzenstuhl bewerkstelligt wurde.

Es handelte sich bei der Dornaumühle also um eine größere gewerbliche Mühle.

Diese relativ hohe Kapazität war auch einer der Gründe, wieso sie viel länger als andere Mühlen in der Gegend in Betrieb war.

Von den umliegenden rund 50 Mühlenbetrieben ist nur mehr die industriell geführte Assmannmühle am Badener Mühlbach in Guntramsdorf in Betrieb.

Sie betreibt vergleichsweise 18 Walzenstühle mit einer Kapazität von 62.000 Tonnen pro Jahr.

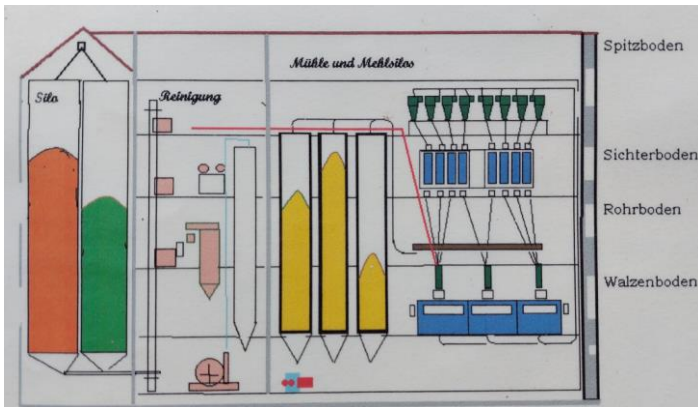
Diese Größenordnungen veranschaulichen den Rationalisierungs- und Verdrängungsprozess, der innerhalb von rund 100 Jahren stattfand.

Das Bild links zeigt den Blick unter der Straßenbrücke auf die historischen Gewölbe, wo der Mühlbach die Mühle verlässt.

Dornau, eine Mühle, wie im Dornröschenschlaf

Die in der Kunstmühle Dornau heute noch erhaltenen Maschinen zeigen in musealer Form, mehr oder weniger einsatzbereit, wie die Mehlerzeugung in einer gewerblichen Mühle ausgesehen hat.

Das folgende Diagramm veranschaulicht den prinzipiellen Funktionsablauf beginnend mit den Kornsilos (links), der Kornaufbereitung (Reinigung) und der mehrmaligen Vermahlung (rechts) sowie der „Absackung“ aus den Mehlsilos (mittig).



Funktionsschema der Dornaumühle Quelle: Georg Kühn



„Verwirrend“ verlaufende Transportrohre für Korn und Mehl



Walzenstühle erledigen den eigentlichen Mahlvorgang. Sie lösen die Mühlesteine ab.



Die Gießputzmaschine trennt den Gieß in Größenklassen. Vergleich: Mehl < 150, Dunst 150-300, Gieß 300-1000 µm



Der Plansichter trennt das vermahlte Korn in Mehle unterschiedlicher Dichte (Mineralstoffgehalt).



„Absackung“ des Haushaltsmehls



Triestingwehr



Francisturbine, Schaustück im Innenhof des Eingangsbereiches

Heutzutage ist eine einfachere, wartungsärmere Francisturbine im Einsatz, die auch bei Niederwasser noch 16 KW erbringt.



Ehem. Raum der Teigaufbereitung als Mühlstein-Nostalgie-Bar



Ehem. Bäckerei mit holzbefeuerten Öfen als Restaurant



Schlossruine, Gutshof im Hintergrund



Schlosspark mit Teich



Gutshof als Wohnbereich



Donnerstag und Freitag gibt es Fischverkauf für Private