

Ailinger Erlebnismühle bei Bad Schussenried bezieht ihren Strom von der TWF

Der Weg vom Korn zum Brot

Mit Theodor Ailinger begann die Mühlentradition der Familie Ailinger. Seit 2003 betreiben Silke Ailinger und Evelyn Ailinger-Rieger die Mühle und sind mit der gleichen Leidenschaft am Werk wie einst ihr Ururgroßvater. Die jungen Frauen haben es sich zur Aufgabe gemacht, einerseits die Tradition und Qualität der Ailinger Mühle zu bewahren, andererseits aber auch neue Wege zu gehen.

Fast ist es, als ob die Zeit stehen geblieben wäre. Stehen geblieben im Jahr 1856, als der Müller Theodor Ailinger die Mühle in Reichenbach bei Bad Schussenried übernahm. Theodor war der Ururgroßvater von Silke Ailinger und Evelyn Ailinger-Rieger, die die Mühle heute in der fünften Generation führen. „Natürlich mahlen wir noch Mehl, das ist sogar unser Hauptstandbein“, erzählt Silke Ailinger. Bis zu 30 Tonnen Weizen, Dinkel oder Roggen können sie innerhalb von 24 Stunden verarbeiten, bis zu 27 Tonnen Mehl werden daraus.

Also fast wie früher, nur bringen die Bauern ihr Korn nicht mehr mit dem Pferdefuhrwerk und das Mahlwerk wird nicht mehr von Wasserkraft angetrieben. Das heißt, eigentlich doch: Denn ihren Strom beziehen die beiden Betreiberinnen

von der TWF. Und TWF-Strom wird zum Großteil aus Wasserkraft gewonnen.

Ein Teil des Mehls aus der Ailinger Erlebnismühle kommt dafür an den Bodensee und wird dort von ortsansässigen Bäckern verarbeitet. „Wir finden es toll, dass es Bäcker gibt, die uns kleine Mühlenunternehmer unterstützen“, freuen sich die jungen Frauen. Mit ständiger Weiterbildung und einer eigenen Versuchsbackerei arbeiten die Ailinger-Schwester immer weiter am Erfolg ihres Konzeptes. Dazu gehört auch, die eigenen Mehle auszuprobieren.

Herzlich willkommen in der Erlebnismühle

Damit dieses alte Handwerk nicht ausstirbt, gehen die beiden Schwestern noch andere Wege. Vor fünf Jahren haben sie aus der Ailinger Mühle die



Ailinger Erlebnismühle gemacht. „Immer mehr Menschen wissen gar nicht mehr, wie es in einer Mühle zugeht, wie der Weg vom Korn zum Brot ist.“ Vor allem an Gruppen, Vereine und Firmen richtet sich das Angebot, aber auch Schulklassen und Kindergärten sind herzlich willkommen. Für sie gibt es extra Führungen und Veranstaltungen und ab Juni sogar ein kleines Mühlenmuseum, das erste in Oberschwaben.

Und die Großen schätzen auch die zugehörige Brennerei, in der nicht nur der Mühlengeist haust, sondern auch andere hochgeistige Genüsse geboten werden. Der Mühlenladen, in dem man die Erzeugnisse der Ailinger Mühle frisch kaufen kann, rundet das Angebot ab.

Die schönen Müllerinnen: Evelyn Ailinger-Rieger (links) und Silke Ailinger betreiben die Erlebnismühle.



> Infos

Wer jetzt Lust bekommen hat, sich die Erlebnismühle einmal anzuschauen: Weitere Informationen sind im Internet unter www.erlebnismuehle.de zu finden. Oder per Telefon 07583 2256.

