

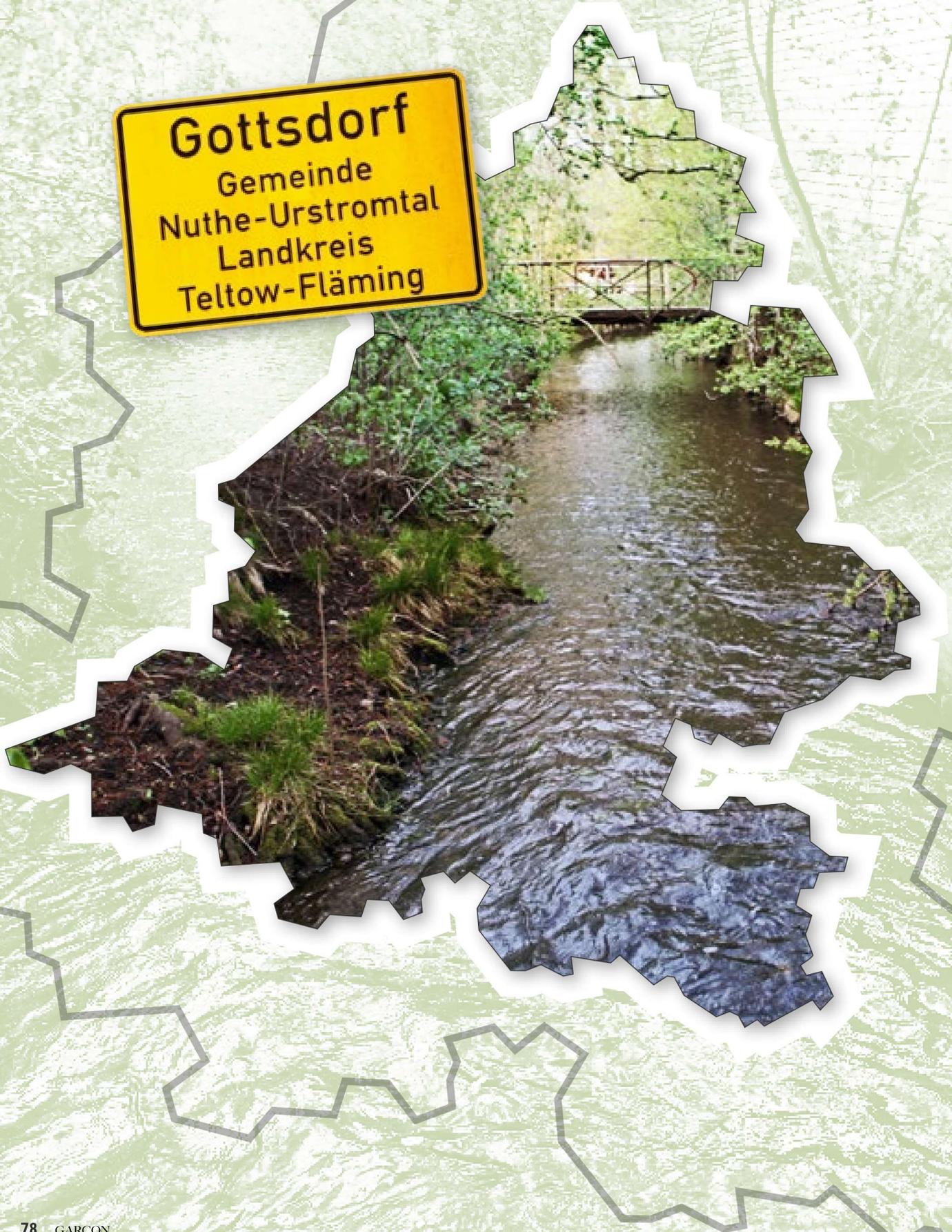
GARÇON

Ausgabe Nr. 58 | 2021 | 6 €
ESSEN, TRINKEN & LEBENSART



VOLK | TRATTORIA PAPARAZZI | SPREEWALDFLEISCHEREI KORENG | SHIITAKE
BUCHWEIZEN | PORRIDGE | JENNY VON DÜSTERLHO | CHRISTOPH HAUSER
UNTERWEGS IN BRANDENBURG | FUHRMANN'S FRÜCHTEKORB | KULINARISCHE NACHLESE

Gottsdorf
Gemeinde
Nuthe-Urstromtal
Landkreis
Teltow-Fläming





Wenn nicht gerade eine Pandemie herrscht, sind wir Mitarbeiter von Maître Philippe viel unterwegs: Lieferantenbesuche in Frankreich, Foodfestivals in Italien, Weinmessen in Portugal. Damit wir am Ende die Bretagne, das Piemont oder die Algarve nicht besser kennen als das Havelland oder die Uckermark, unternehmen wir auch regelmäßig Ausflüge ins Berliner Umland und informieren uns darüber, was regionale Lebensmittelproduzenten dort auf der Pfanne haben. Bei einem dieser Trips in vorpandemischer Zeit entdeckte ich die Obermühle Gottsdorf, eine uralte Wassermühle, die immer noch in Betrieb ist.

Anaïs Causse, Garçon-Autorin, Berlin

Gottsdorf, 140 Einwohner, liegt abseits der großen Straßen ein paar Kilometer nordwestlich von Luckenwalde und ist einer von 23 (!) Ortsteilen der Gemeinde Nuthe-Urstromtal im Brandenburger Landkreis Teltow-Fläming. In den einschlägigen Wander- und Reiseführern findet das Dörfchen keine Beachtung, nicht mal der aktuelle Ausflugsguide des Tourismusverbandes Fläming 2021 / 2022 würdigt Gottsdorf auch nur eines Wortes. Und so bleibt ein Ort unerwähnt, der genau das nicht verdient hat – die Gottsdorfer Obermühle. Die unter Denkmalschutz stehende Wassermühle wurde 1285 errichtet und klappert heute noch genauso zuverlässig wie vor 736 Jahren – das dürfte zumindest im Land Brandenburg einzigartig sein.



Zwei Generationen Müllermeister: Martin Röthel und Markus Röthel, v. li.



Obwohl die meisten Anlagen und Geräte in unserer Mühle sozusagen den Methusalem-Stempel tragen, also wirklich schon viele Jahrzehnte auf dem Buckel haben, sind wir kein Mühlenmuseum mit Eintritt, täglichen Öffnungszeiten, regelmäßigen Führungen und sonstigem Pipapo, sondern ein produzierender Betrieb. Ein technisches Denkmal ja, aber eins, in dem täglich Getreide zu Mehl vermahlen wird.

Markus Röthel, Müllermeister



Wer über die Geschichte der Wassermühle recherchiert, landet erstmal bei den alten Griechen, die im 2. Jahrhundert v. Chr. nicht nur den Erdumfang annähernd richtig berechneten, sondern auch auf technischem Gebiet bahnbrechende Erfindungen machten – etwa die Drehbank oder eben die Wassermühle.

Karl Marx zitiert in seinem Werk „Das Kapital“ in diesem Zusammenhang den griechischen Dichter Antipatros von Sidon, der die Erfindung der Wassermühle zum Mahlen von Getreide als „Elementarform aller produktiven Maschinerie, als Befreierin der Sklavinnen und Herstellerin eines goldenen Zeitalters“ feierte.

Soviel Überschwang hatte einen guten Grund. Die ersten primitiven Wassermühlen, die noch ohne Getriebe arbeiteten, schafften dennoch das Vierfache der Leistung der bis dahin üblichen Handmühlen, statt zwei also acht bis zwölf Kilogramm Getreide pro Stunde.

Bis diese Nachricht die Mark Brandenburg erreichte, dauerte es dann noch ein paar Jahrhunderte. An den rauschenden Bächen des Landes klapperten Mühlen erst zu Zeiten der Askanier, also im 11. und 12. Jahrhundert. Albrecht der Bär und seine Nachfolger waren moderner Technik gegenüber aufgeschlossen und holten Siedler etwa aus Flandern ins Land (daher auch der Name Fläming), die davon was



verstanden. Sie führten die Dreifelderwirtschaft und den Eisenpflug ein und bauten die ersten Wassermühlen. Auf ihr Konto dürfte auch die Gottsdorfer Obermühle gehen, die 1285 erstmals urkundlich erwähnt wurde. Vieles von dem, was dann in und mit der Mühle geschah, verliert sich allerdings im Dunkel der Geschichte.

Licht wird erst wieder im 19. Jahrhundert. Marcus Röthel, „Baujahr 71 und Müllermeister in vierter Generation“, erzählt: „Das Mühlengebäude und das Wohnhaus daneben entstanden 1879. Im Jahr 1904 hat mein Urgroßvater das Anwesen gekauft und die Mühle betrieben, ihm folgten mein Großvater und Anfang der 1950er mein Vater.“

Martin Röthel, inzwischen 85 und seit über sechzig Jahren Müllermeister, zeigt uns sein Reich, das sich über drei Etagen erstreckt. Überall surrende Transmissionen, die dafür sorgen, dass Plansichter, Steinausleser und Walzenstühle ihre Arbeit tun können. Faszination der Mechanik und für den Müller die Logik seines Handwerks. Alles hat seinen Platz und seinen Sinn, damit aus Getreide Mehl wird.

Marcus Röthel führt uns in eine Grotte hinter dem Haus. Das Wasserrad, Durchmesser 3,60 Meter, 40 Schaufeln, Höchstleistung 10 PS. „Das ist die Kraft, die alles schafft“, sagt er.





Markus Röthel und seine Töchter Melina und Miriam, v. li.

Natürlich bin ich stolz, dass meine Töchter die Familientradition fortsetzen wollen. Sicher, es kann natürlich alles noch ganz anders kommen, aber Melina spricht schon lange davon, dass sie Landwirtin werden will, und auch Miriams Wunsch, Müllerin zu werden, ist nicht ganz neu.

Markus Röthel, Müllermeister



„In der Vergangenheit war es immer so, dass sich Müllersfamilien selbst versorgen mussten, weshalb zu den meisten Mühlen stets ein Bauernhof gehörte, auch hier in Gottsdorf“, erzählt Marcus Röthel.

Der 50-Jährige ist ein moderner Müllermeister, marketingerfahren und kräftig in den sozialen Netzwerken unterwegs, der sicher auch ohne Ackerbau und Viehzucht von seinem Job leben könnte. Dennoch bleibt er der Tradition treu, allerdings auf ganz besondere Weise. Marcus Röthel züchtet Welsh Black.

Die in Deutschland seltenen Fleischrinder stammen aus Wales und haben sich in vielen Jahrhunderten dem rauen Klima und der kargen Landschaft im Südwesten Großbritanniens bestens angepasst. „Anpassungsfähigkeit, Robustheit, Langlebigkeit und bis zu zwanzig Kälber pro Kuh“, zählt Marcus Röthel die wichtigsten Rassemerkmale des Waliser Schwarzviehs auf. „In Sachen Fleischqualität und Futterverwertung sind Welsh Black absolute Spitze“, fügt er hinzu.

Tatsächlich ergaben Tests, dass das Fleisch der Tiere, was seine Zartheit (Tenderness) betrifft, das anderer Rassen – etwa Charolais, Limousin oder Wagyu – um einiges übertrifft. Seine Marmorierung (Marbeling) bleibt zwar erheblich hinter Wagyu-Fleisch zurück, liegt



aber gleichauf mit dem der meisten anderen Rassen. „Zudem ist es reich an Omega-3-Fettsäuren, und wenn Sie noch einen Beweis für die einmalige Fleischqualität des Welsh Black brauchen, der legendäre Ruf des englischen Roastbeefs geht genau darauf zurück“, so Marcus Röthel.

Umso verwunderlicher ist es, dass sich hierzulande derzeit nur rund 130 Züchter dieser Rasse widmen – im Land Brandenburg sind es lediglich vier, einer von ihnen eben der Gottsdorfer Müllermeister. Seine Herde zählt 90 Tiere, die übrigens keinen Stall kennen. „Ganzjährige extensive Weidehaltung“, nennt Röthel das. „Dafür müssen natürlich ausreichend große Flächen naturbelassenes Grünland zur Verfügung stehen“, ergänzt er. Bei ihm sind das etwa 100 Hektar.

Das Fleisch seiner Tiere ist natürlich bio und wird zusätzlich mit dem Attribut „angstfrei“ offeriert. Angstfreies Fleisch? Marcus Röthel erklärt: „Wenn ein Rind geschlachtet wird, dann soll es so sanft wie nur möglich sterben, ohne Transport- und Schlachthofstress.“ Dafür erhielt der passionierte Jäger die Genehmigung zum so genannten Weideschuss. „Diese ungewöhnliche Art der Schlachtung bereitet den Tieren am wenigsten Stress und Schmerz“, so Röthel.

www.welshblack.de





Übrigens: Auch aus Sicht der meisten Tierschützer ist der Weideschuss die beste Methode der Schlachtung, nicht zu vergleichen mit dem Massenbetrieb eines Schlachthofes, wo permanenter Zeitdruck herrscht und vor allem Freilandrinder durch ungewohnte Geräusche und enge Gänge schnell in Panik geraten.

Natürlich liegt es auf der Hand, dass sich die stressfreie Schlachtung auf der Weide auch auf den Fleischpreis auswirkt. Röthels Kunden jedenfalls akzeptieren den höheren Preis klaglos. Meist kenntnisreiche Karnivoren, wissen sie natürlich, dass die Fleischqualität zusätzlich profitiert, wenn ein präziser Schuss die Tiere plötzlich aus dem Leben holt und keine Stresshormone den Körper fluten.

Zweimal im Monat ist in Röthels Gottsdorfer Hofladen Fleischverkauf. Der Meister rät, sich im Internet über die Termine zu informieren, Fleisch online vorzubestellen und es dann zum Termin abzuholen. Obwohl sein Welsh Black etwa in Berlin immer noch als Geheimtipp gehandelt wird, sind einige Hauptstadt-Gastronomen schon auf den



Geschmack gekommen. So plant beispielsweise James Doppler, der Burger-King aus der Arminiusshalle („Pound & Pence“), sein Angebot um einen Welsh-Black-Spitzenburger zu erweitern.

Neben dem Premium-Fleisch gibt es im Hofladen natürlich auch die in der Obermühle gemahlene Mehle – dann und wann auch seltene Sorten wie Gelbweizen- oder Lichtkornroggenmehl. „Aber bitte sagen Sie ihren Lesern“, so Marcus Röthel zum Abschied noch einmal mit Nachdruck, „dass unser Hofladen wirklich nur an zwei Tagen im Monat geöffnet ist!“

OBERMÜHLE GOTTSDORF



An der Obermühle 12
14947 Nuthe-Urstromtal OT Gottsdorf
Tel. 033732 – 40 314
www.obermuehle-gottsdorf.de

