

Bäcker schätzen altes Handwerk

Mühle Lederbogen liefert Mehl für Teig

Von SUSANNE WEIHMANN

Cörmigk/MZ. Hinter der Fassade des Hauses am Ortsausgang Richtung Preußnitz fühlt man sich in vergangene Zeiten zurückversetzt. Nur wenig deutet darauf hin, dass sich hinter den Mauern eine noch funktionstüchtige Mühle mit 1000-jähriger Tradition befindet.

Doch die Maschinen laufen auch an diesem Tag auf Hochtouren. Und wie sie laufen. Dabei sind die meisten schon sechzig Jahre oder älter. An Pfingstsonntag und -montag, dem Mühlentag, öffnete die Mühle Lederbogen in Cörmigk ihre Türen für Besucher, an beiden Tagen waren es knapp 1000. Vor allem viele Radfahrer legten einen Stopp ein, um sich im Gebäude umzuschauen.

„Das hätte man hier gar nicht vermutet“, staunte ein Besucher nicht schlecht als er das alte Wasserrad im Keller entdeckte. Wie so vieles in dieser Mühle, die schon lange nicht mehr mit Wasserkraft angetrieben wird, genauer: seit 1965. „Es wäre ein Traum, das Wasserrad mal wieder in Betrieb zu nehmen“, sagt Inhaber Harald Sauer mit glänzenden Augen. Es wird wohl ein Traum bleiben, denn der nahe gelegene Teich, der der Gemeinde gehört, müsste für viel Geld genauso gereinigt werden, wie der Zufluss. Heute wird die Mühle „Lederbogen“, seit dem 17. Jahrhundert in Familienbesitz, mit einem Elektromotor betrieben. Im vergangenen

Jahr, nach dem Tod des Schwiegervaters Adolf Lederbogen, hat Harald Sauer die Mühle übernommen. Dabei ist der Schwiegersohn gar kein gelernter Müller: Zuvor hat der 47-Jährige viele Jahre als Elektriker gearbeitet. Eine Erfahrung, die, wie er sagt, ihm schon oft zugute kam. „In so einer alten Mühle muss man alles können.“ Es brauche Phantasie und Mut, das alles zu erhalten. Vieles muss er selbst reparieren. „Ich wollte mich schon immer selbständig machen“, meint Sauer. Nur sei das zu DDR-Zeiten nicht möglich gewesen. Zur Wende hat er umgeschult und seinen Müllermeister gemacht. Es ist zwar ein altes Handwerk, aber es wird noch heute von vielen Bäckern in der Umgebung geschätzt.

Von denen kamen sogar einige am Mühlentag vorbei und ließen sich die Maschinen von Harald Sauer erklären. „Nach Absprache“, so Sauer, liefert er Mehl an Bäckereien im Landkreis Köthen, Bernburg und dem Saalkreis. Doch damit ist die Mühle, die sechs Tonnen täglich produzieren könnte, nicht ausgelastet. Daher bietet er auch Futtermittel an. „Heute muss man flexibel sein“, weiß der Müller.

Ein Nachfolger ist mit Sohn Christian schon gefunden: Der 22-Jährige hat zwar das Müllerhandwerk nicht ergriffen. „Die schweren Säcke schleppen, das wollte Christian nie“, schmunzelt sein Vater. Dafür



Müller Harald Sauer zeigt Franka und Belana Dietz (r.), dass beim Mahlen auch eine Menge Staub zurückbleibt.

MZ-Fotos (2): Susanne Weihmann



Das Wasserrad ist schon seit über 40 Jahren nicht mehr in Betrieb.

hatte der Junior früh die Liebe zum Backen entdeckt, half der Mutter schon als Kind in der Küche und zauberte zum Mühlentag kleine Köstlichkeiten für die Besucher. Christian Sauer, inzwischen Bäckermeister, könnte die Mühle wei-

MÜHLE LEDERBOGEN

Lange Tradition

Im 11. Jahrhundert wurde die Mühle zum ersten Mal urkundlich erwähnt. Seit dem 17. Jahrhundert befindet sie sich im Besitz der Familie Lederbogen. Nachdem der Mühlenbesitzer Eduard Lederbogen zunächst eine Bockwindmühle auf der Anhöhe Richtung Gröbzig errichten ließ, wurde jene Mühle am heutigen Standort erbaut, um die Wasserkraft zu nutzen. Die Mühle befand sich auch zu DDR-Zeiten in privater Hand, in der von Albert Lederbogen.

Seit 1. April 2005 führt Schwiegersohn Harald Sauer den Betrieb.

terführen - wenn es denn mit der geplanten Bäckerei in dem alten Gebäude, das seit 2004 unter Denkmalschutz steht, klappt. Bis es soweit ist, backt Christian Sauer seine Brötchen und Brot im Steinbackofen auf dem Hof.