



Kurzführer durch die **Anzenaumühle**

1. GESCHICHTE

Die Anzenaumühle trägt die Konskript-Nr. 1 der Ortschaft Anzenau. Nach der Gewohnheit, dass die Zählnummern der Hausbezeichnungen in der Regel das Alter der Häuser bezeichnen, handelt es sich bei der Anzenaumühle glaubhaft um das älteste Objekt des im Traunkirchner Urbar von 1325 erstmals erwähnten Siedellandes Anzenau. **Fortlaufend lässt sich die Geschichte dieses seit alters bestehenden Anwesens ab 1584 verfolgen**, und zwar in diesem Jahre bereits als Mühle. Man wird kaum fehlgehen, wenn man ihre **Entstehung bereits im 15. Jahrhundert ansetzt**.

Die erste bildliche Darstellung der Anzenaumühle findet sich auf einem Merian-Stich von Lauffen aus etwa 1646. Am **Beginn des 18. Jahrhunderts kamen zu dem bestehenden Bauernhaus mit Mühle und Bäckerei noch das Sägewerk und eine Gipsstampfe** hinzu. In den Grundbüchern des 18. Jahrhunderts ist von einer „Mill-Saag“ die Rede, und es werden angeführt und vermerkt ein „Wohnhaus mit einer Mühle“ und eine „Sagblochstatt“, in die zugleich eine „Gipsstampfe“ Aufnahme gefunden hat. Auch eine Badstube gehörte zu dem Zwiehof, dessen Stall-Stadel auf der ostseitigen Berglehne gelegen war. Nicht weniger als fünf Objekte (Wohnhaus mit Müllerei und Schwarzbäckerei, Stall-Stadel, Saglochstatt mit Gipsstampfe und Radstube) umfasste dieser ansehnliche Wirtschaftsbetrieb, auf dem ebensoviele Gewerbe ausgeübt wurden (Landwirtschaft, Müllerei, Sägerei, Schwarzbäckerei und Gipsaufbereitung). Die Besitzer des einfach „Anzenaumühle“ genannten Anwesens waren nach 1584 die Eißl, Kößler, Effer, Winderauer, Aichmüllner, Lürzer, Pließeyen, Edlinger, Rettenbacher (in mehreren Generationen), Moser und Rainer. 1902 wurde es an das „K. u. K. Ärar“ verkauft, 1920 ging es daher in den Besitz der Republik Österreich über. Seither wurde es von der Salinenverwaltung Bad Ischl an die kinderreiche Familie Rainer verpachtet, die es auch bewohnte und bewirtschaftete.

Als es galt, die Umfahrungsstraße Lauffen/Bad Goisern festzulegen, schien das Los des sechshundert Jahre alten Betriebes besiegelt; er wurde von der österr. Bundesstraßenverwaltung erworben und für die Demolierung

freigegeben. Mit Ende 1960 löste der letzte Pächter, Paul Rainer, das Pachtverhältnis. Somit wurde am 31. Dezember 1960 die Müllerei, Bäckerei und die Sägerei eingestellt und vom Pächter geräumt. Die zwischen dem Wohnhaus und dem Stall-Stadel durchführende Bundesstraße hatte hier nur eine Breite von 3,5 m. Es ist verständlich, dass im Zuge des zunehmenden Autoverkehrs dieser „Flaschenhals“ beseitigt werden und der Stall-Stadel im Jahre 1962 der Straßenverbreiterung weichen musste. Im Jahre 1964 wurde auch das Sägewerk abgetragen. Eine Neutrassierung der Umfahrungsstraße Lauffen sicherte jedoch wenigstens den Bestand des erhalten gebliebenen Wohnhauses, dessen Inneneinrichtung leider zum Großteil demoliert worden war.

Ab 1965 wurde das Wohnhaus und die Müllerei vom Verband der oberösterreichischen Freilichtmuseen“ vorerst wiederhergestellt und als Museum eingerichtet. 1968 wurde das Objekt vom Finanzministerium dem „Verband der oberösterreichischen Freilichtmuseen“ übergeben.

2. BESONDERHEITEN

Wohnhaus eines ursprünglichen **Zwiehofes** (= Paarhofes) mit „**Schwarzer Küche**“ (Rauchküchenhaus), die bis 1960 in Betrieb war, somit **das am längsten „aktive“ Rauchküchenhaus** (= Haus mit-offenem Herd) im Salzkammergut. An die offene Herdstelle ist der Backofen angeschlossen, der von dieser Rauchküche aus beschickt wurde. In dem mächtigen Backofen, der sich zurück bis ins „Stübel“ (Bäckerstübel) erstreckt, wurde das weltberühmte schwarze „Anzenaumühlnerbrot“ gebacken. An gewissen Tagen wird es auch heute wieder während der Sommermonate für Schauzwecke in der Anzenaumühle hergestellt.

3. FÜHRUNG

Das Wohnhaus, die Anzenaumühle, repräsentiert in seinem heutigen äußeren Aussehen den **Baubestand des frühen 18. Jahrhunderts**. Dafür sind besonders der **Krüppelwalm** (Halbwalm, auch „Schopf“ genannt) sowie die beiden „**Ochsenaugen**“ genannten ovalförmigen Fenster charakteristisch. Der **Grundriss ist kreuzförmig** und entspricht völlig dem **Haustyp des inneren Salzkammergutes**. An das Haus schließt sich ein bereits mehr als dreihundert Jahre alter Zubau an.

Das Mühlrad mit der Radstube kann auch durch einen Zugang vor der Mahlstube erreicht werden. Der ursprünglich breite und wasserreiche „**Fluder**“ ist heute durch eine wesentlich bescheidenere Wasserzuführung ersetzt, da das frühere Nutzwasser durch einen Werkskanal, der durch den Straßenbau verlegt wurde, dem Elektrizitätswerk der Saline Bad Ischl in Lauffen zugeführt wird. Der Besucher betritt das Freilichtmuseum durch eine Vorlaube (volkstümlicher Name „**Vorhäusl**“) - zu beachten die **Haustüre mit dem halbkreisförmigen Türsturz** - und kommt in das

Vorhaus, das geradeaus zur „**Schwarzen Kuchl**“ mit dem **Backofen** führt. Es handelt sich somit dem Grundriss nach um ein „**Eckflurhaus**“. Links führt eine Stiege in die Mühle („**Mahlstube**“), rechts über eine Stiege hoch in den „**Omauf**“, in das ehemalige Schlafzimmer („**Oberzimmer**“) der Müllers- und Bäckerleute - heute als Ausstellungsraum genutzt - und zu den weiteren Räumen, als „**Männerleutstube**“, „**Weiberleutkammer**“, „**Brotkammer**“ und „**Zeugkammer**“ (**Knechtstube**). Die „**gute Stube**“ ist mit einem zarten Stuckdekor versehen und dient heute ebenfalls als Ausstellungsraum. Unter der Stiege befindet sich die sogenannte „**Alman**“, ein Lagerraum für den Küchenbedarf und Geräte.

a) „**SCHWARZE KUCHL**“

Tonnengewölbe. Links vor dem Backofen die verhältnismäßig schmale **Herdstelle**, auf der das **offene Feuer** entzündet und wo gekocht wurde. An der „**Reidn**“ (schwenkbarer Kesselhaken) der **Kessel**. - Gewisse Speisen („**Ofenkoh**“, „**Ofenschlegl**“ etc.) wurden im Backofen gekocht. Links an der Wand der große „**Schüsselrehm**“. An dem Herd eine Spanleuchte, die auch zum Ausleuchten des Backofens benützt werden konnte. Ferner „**Dreifüße**“ („**Drising**“) und „**Pfannknecht**“ zum Aufsetzen des Herdgeschirrs. Rechts unten das Wasserschaff, oben der „**Strohwisch**“ und der **Löffel**. Ein eigener Getreideacker musste dem Bäcker das Stroh liefern, das nur im Handdrusch genug Geschmeidigkeit aufwies, sich zu Strohwischen bündeln zu lassen. Auf einen „**Schuss**“ können 30 große oder **50 kleine Laibe** gebacken werden. Links neben der Herdstelle befindet sich die Öffnung, durch welche die mit dem backfertigen Teig gefüllten „**Backsimperln**“ von der Backstube auf einem Brett zum „**Einschuss**“ in den Backofen gereicht wurden.

b) **Große STUBE**

Freistehender, grün geflammter **Kachelofen** mit **Ofenbank** „**Gstäng**“ und „**Anzn**“ (= Trockenstangen), worauf nasse Schuhe (zu beachten die echten „**Goiserer**“ Bergschuhe) und Kleider getrocknet wurden. **Balkendecke, um 1600**, mit schöner Rosette. **Kehlungen und Schnitte im Renaissanceempfinden**. Hinter dem Ofen, in der „**Höll**“, eine Kammer mit dem Bett für den Bäcker oder Müller. Das Bett ist ein „**Stollenbett**“ (= Pfostenbett). Gegenüber dem Ofen der Tischwinkel („**Herrgottswinkel**“). An der Balkendecke das **Herbergszeichen** (Zunftzeichen) eines Müller-, Bäcker- und Sägewerksbetriebes. Weitere Einrichtungsgegenstände sind ein großer Schüsselrehm und ein Wandkastl; in letzterem wurden hauptsächlich das zum Verkauf feilgebotene Mehl und der Grieß aufbewahrt. Gegenüber der Tür ein Getreidetrog mit dem Mahlgut, das von hier aus durch ein Loch des Fußbodens in eine „**Goß**“ eines darunter befindlichen Schüttkastens geleitet wird. Weitere Einrichtungsgegenstände: eine große

Futtermitteltruhe, Brotladen und eine Verkaufsbudel (ist vorgesehen) mit den dazugehörigen Inventarien (Waage, Gewichte), weiters eine Truhe.

c) BACKSTUBE

Unmittelbar an die große Stube - von ihr nur durch eine sekundäre Trennwand geschieden - schließt die Backstube an, in der das Brot zubereitet wird. Alle Tätigkeiten, vom **Auswägen des Mehles** über die **Teigzubereitung**, bis zur **Ausformung der Laibe** in den strohgeflochtenen „**Backsimperln**“, werden hier vorgenommen. Wichtigste Einrichtungsgegenstände bzw. Geräte sind der große **Backtrog**, die **Wirgtafel** und eine Waage mit Gewichten. Von der Backstube aus werden die Backsimperln mit dem Teig in die „Schwarze Kuchl“ zum Einschuss in den Backofen gereicht.

d) Müllnerstübl (Bäckerstübl) oder kurz „STÜBL“

Von der Backstube gelangt man, zwei Stufen tiefer, in das behagliche „Stübl“, in das der Backofen hineinragt, aber in dem auch noch Raum für einen kleinen Kachelofen (**Sparherd**) ist. Dieses Stüberl befindet sich bereits in dem **Anbau des alten Wohnhauses**. - Es wurde fallweise auch als Küche benützt. In diesem Stüberl befinden sich auch die fest an der Decke angebrachten Stellagen („**Brotgab**“), auf welchem die Backsimperln mit dem Brotteig aufgelegt wurden, bis der Teig reif zum „Einschuss“ in den Backofen war. In der kalten Jahreszeit musste der Raum noch für diesen Zweck zusätzlich (neben der Wärme des hereinreichenden Backofens) geheizt werden, daher der vorhandene, ebenfalls grüengeflamnte Ofen. In diesem Raum wurden auch die weißen **Simperltücher getrocknet**. Weitere Einrichtungsgegenstände: ein Küchekastl, ein kleiner Tisch und eine Kienspanleuchte. Der Raum diente auch als **Salzaufbewahrungsort**, der ja ständig warm und trocken sein musste. Um den Backofen herum Ofenbänke. - Dieser Raum war durch die gleichbleibende Wärme der geeignetste Raum für das „Gehen“ des Brotteiges, wurde doch in Abständen von 2,5 bis 3 Stunden je ein „Schuss“ gebacken, und dies 5 bis 7mal innerhalb von 24 Stunden. - Von der Backstube führte eine Türe in den früheren offenen Fall-Abort, der seit der Wiederherstellung jedoch abgerissen wurde.

e) MAHLSTUBE

Um in die Mahlstube zu gelangen, muss der Rückweg bis ins Vorhaus angetreten werden, von wo eine Stiege zu ihr hinunterführt. Sie erstreckt sich über das gesamte Tiefgeschoß. Das Gewölbe trägt eine **Säule**, vermutlich aus dem **Ende des 16. Jahrhunderts** („**toskanische Säule**“). Die geschnitzte Balkendecke über der **Mahlbühne** ist gute Zimmermannsarbeit des 19. Jahrhunderts. Die drei **Schüttkästen** bzw. **Mahlgänge** auf der

Bühne waren **drei Mühlrädern** zugeordnet; jetzt ist nur mehr eines im Betrieb. Es können damit drei entwicklungsgeschichtliche, verschiedene Mahlweisen demonstriert werden, und zwar:

aa) Die noch in Betrieb stehende „**Koppmühle**“, die zur Abspitzelung (Entkeimung) des Getreides verwendet wurde. Auch zur Vermahlung von Hafer und Gerste.

bb) **Die Korn- oder Roggenmühle**, von der derzeit nur die Mahlsteine vorhanden sind, und

cc) **die Weizen- oder Grießmühle**.

Daneben ein „**Sauberer**“ aus neuerer Zeit, ferner eine **Grießputzmühle** und weitere Einrichtungsgegenstände, so eine alte **Hebelwaage**, Dezimalwaage, Siebe zum Grießputzen, Mahlschaffeln usw.

f) WIRTSCHAFTSGEBÄUDE

1973/74 wurde das 1962 wegen der Straßenverbreiterung abgerissene Wirtschaftsgebäude wiederhergestellt. Es ist ein **Blockbauegefüge** (Stadel) mit gemauertem Untergeschoß (Stall). Auf dem mit unbehauenen Baumstämmen aufgeführten Blockbau liegt ein steiles Bretterdach.

