



300 Jahre Rankmühle

St. Märgen

Ein Stück Heimat	3
Zeittafel	5
Zur Architektur des Gebäudes	8
Lehm - Baustoff vor der Haustür	10
Mühlentechnik	13
Strittbach, Mühlen- und Wasserrecht	20
Funktionalität der Architektur	26
„Künstlerkolonie“ St. Märgen	32
Leben in der Rankmühle	38
Vom Brotbacken	46
Kartoffelbrot - fast wie anno dazumal	50
„Drehscheibe“ Rankmühle	53
Die Mühle lebt!	58
Denkmalschutz und Sanierung, Förderverein	60
In eigener Sache	70
Zitatenschatz	72
Schwarzwälder Kirschtorte	80
Impressum + Literaturverzeichnis	83

Die Rankmühle wurde erstmalig 1722 erwähnt. Sie gehört zum Hofgut des Rankhofs und diente jahrelang als Bauernmühle zum Mahlen des Getreides und als Wohnung mit einfachen Lebensbedingungen. Der Bau der Rankmühle datiert in die Zeit, in der das Kloster Sankt Märgen wieder zu neuem Leben erwachte.

Ob im Sommer oder im Winter, die Rankmühle ist zu dem Postkartenmotiv geworden, wie man sich eine Schwarzwaldmühle vorstellt. Der traditionelle Baustil und das original erhaltene Mahlwerk zeugen von höchster handwerklicher Baukunst.

Die herrliche Landschaft mit dem unverwechselbaren Blick zum Feldberg und in das Rheintal umrahmen die Rankmühle als kleines „Freilichtmuseum“.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts entdeckten Maler wie Hermann Dischler, Karl Hauptmann, Gustav Traub sowie viele andere Kunstmalers das Kleinod am Ortsrand von Sankt Märgen als Motiv. Die Rankmühle ist bis heute ein vielbeachtetes Wahrzeichen für den gesamten Hochschwarzwald geblieben. Bis 2017 diente die Rankmühle privaten Wohnzwecken. Seit 2018 werden das Gebäude und der Außenbereich von dem neu gegründeten Verein „Förderverein Rankmühle St. Märgen e.V.“ instand gesetzt und unterhalten. Ziel des Vereins ist die Restaurierung und Erhaltung der Mühle mit ihrer historischen Bedeutung als Kulturdenkmal.

Durch fachkundige Führungen erfahren Sie Näheres über das Wohnen und Arbeiten in einer Zeit, die noch nicht von technischen Errungenschaften wie elektrischem Strom und Motor angetriebenen Fahrzeugen geprägt war.



*Gemälde von Julius Heffner (1877 – 1951)
Die Rankmühle gehört, wie der Name schon
vermuten lässt, zum Rankhof.*

Ein Stück Heimat

Nach den Unterlagen der Höfechronik des verstorbenen Heimatforschers Andreas Faller stand eine erste Mühle in unmittelbarer Nähe des alten Rankhofs. Wo sich heute am Ortseingang die Tankstelle befindet, war der Mühlenteich. Durch die Wasserknappheit am Rankhof wurde zu Beginn des 18. Jahrhunderts die Mühle an den heutigen Standort verlegt.

Sie vereint einen Mühlenteil mit einem Wohnhaus und bildet einen Schwarzwaldhof en miniature, der mit großer Rauchküche, Stube, Stall, Tenne, einem Pachtfeld und einem Bauerngarten ein weitgehend unabhängiges Leben ermöglichte. Sie war keine Kundenmühle sondern diente der Eigenversorgung des Rankhofes mit Mehl aus selbst angebautem Getreide, vornehmlich Roggen, der in der traditionellen Dreifelderwirtschaft angebaut wurde, eine Fruchtfolge, wie sie heute nicht mehr praktiziert wird.

Die Rankmühle ist eine wassergetriebene Mahlmühle mit überschlächtigem Wasserrad. Durch Wasser aus dem oberhalb gelegenen Mühlenteich wird das Wasserrad und damit ein Mühlstein in Rotation versetzt, mit dem Korn zu Mehl gemahlen wird. Der technische Aufbau ist typisch für Bauernmühlen im gesamten Gebiet des Schwarzwalds. Die Rankmühle war seit dem späten 19. Jahrhundert ein beliebtes Motiv bei Künstlern und Touristen. Es gibt eine Vielzahl an Gemälden von ihr und unzählige Postkarten. Die malerische Lage der Mühle und die Merkmale der typischen Schwarzwaldarchitektur machen diese Mühle zum Symbol für das bäuerliche Leben im Schwarzwald. Nach umfangreicher Sanierung präsentiert sich die Rankmühle durch die Arbeit des Fördervereins Rankmühle St. Märgen e.V. heute wieder nahe ihrem Originalzustand. Sie ist ein eingetragenes Kulturdenkmal.



Zeittafel

1722

Erstmalige Erwähnung der Mühle des Rankhofs in einer Heiratsurkunde (Heirat zw. Matthias Löffler und Verena Freyin). Die Mühle stand vermutlich schon am heutigen Standort.

1736

Erneute Erwähnung der Mühle des Rankhofs in der Erbregelung von Matthias Löffler. Hier wird die Rankmühle als Leibgeding für Matthias Löffler und Verena Freyin bezeichnet, sollte es zwischen Jung- und Altbauern auf dem eigentlichen Rankhof zu Unstimmigkeiten kommen. Ob ein Ausweichen der Altbauern auf die Rankmühle notwendig wurde, bleibt unerwähnt, allerdings wird die Rankmühle als Witwensitz für Verena Freyin festgehalten.

1742

Hinweis über wasserrechtliche Streitigkeiten über das Mühlenwasser im Tagebuch des Abtes Petrus Glunk vom Augustiner Chorherren-Stift St. Märgen.

1750

Vertrag über den Verlauf des Mühlenwassers zw. Kloster und Rankbauer Josef Löffler.



1802

Errichtung des heutigen Gebäudes als Kombination aus Wohnhaus und Mühle mit angeschlossener Landwirtschaft durch Michael Löffler.

1967/68

Grundlegende Sanierung mit öffentlichen Mitteln. Unter anderem Austausch des hölzernen Wellbaumes durch die heutige Ausführung aus Metall.

1970er Jahre

Teilweiser Innenausbau zur Wohnnutzung (Errichtung des Schornsteins, Einbau WC, Deckenabhängung der Rauchküche).

1979

Letzte Teilsanierung: Neueindeckung des Daches mit Stroh und Schindeln.

2017

Auszug des letzten Mieters.

Seit 2018

Restaurierung der Mühle durch den Förderverein Rankmühle St. Märgen e.V. mit dem Ziel die Mühle als historisches Zeitdokument zu erhalten sowie Funktion und Technik der Schwarzwälder Wohnmühle zugänglich und erlebbar zu machen.

Zur Architektur des Gebäudes

Ursprünglich stand an der Stelle der Rankmühle wohl ein einfaches Mühlengebäude aus Holz.

Das heutige Gebäude wurde 1802 errichtet und lässt sich am ehesten als Wohnmühle bezeichnen. Es vereint das Funktionsgebäude Mühle mit einem Wohngebäude und wurde vermutlich zunächst als Leibgedinghaus für Matthias Löffler und Verena Freyin errichtet und sollte auf jeden Fall der Altbäuerin Verena Freyin als Witwensitz dienen, später wurde es von Tagelöhnerfamilien bewohnt.

Die Rankmühle zeichnet eine Vielzahl von Eigenschaften eines Schwarzwälder Wohnstallhauses in reduzierten Dimensionen aus: In den Hang gebaut, gegen die hohen Wind- und Schneelasten mit einem tief gezogenen Walmdach geschützt ähnelt sie funktional dem Heidenhaus in seiner neueren Form mit einem um 180° gedrehten Grundriss, bei dem der Wohnteil zum Tal hin ausgerichtet ist. Das Erdgeschoss mit seinen Bruchsteinmauern, auf halber Grundfläche in den Hang gebaut, bildet das Fundament für die aufgesetzte Holzständerkonstruktion aus Tannenholz. Die Außen- und Innenwände sind als Bohlenständerwände ausgeführt, die die Holzkonstruktion stabilisieren. Heute vollständig als Schindeldach ausgeführt, war das Gebäude bis vor wenigen Jahren zum Teil noch strohgedeckt. Dazu wurde bei uns Roggenstroh verwendet, wobei mit dem Dreschflegel nur die Ähren gedroschen wurden, um die Halme nicht zu brechen. Mit dem Ende des Getreideanbaus im Hochschwarzwald, zunehmenden Brandschutzauflagen und haltbaren Alternativen war Stroh als Dacheindeckung schon Anfang des 20. Jahrhunderts ein Auslaufmodell.

Der Kamin wurde in den 1970er Jahren nachträglich eingezogen. Heute rückgebaut sind die ab den 1970er Jahren erfolgten Anpassungen für eine moderne Wohnnutzung: ein kleines Badezimmer im Mühlenraum, die Toilette und die abgehängte Decke der Rauchküche.

Die Rankmühle präsentiert sich heute weitgehend in ihrer originalen Raumaufteilung. Nur wo unbedingt notwendig, wurden moderne Elemente belassen bzw. eingebaut um das Gebäude nutzen zu können. So sind der Kamin und zeitgemäße Beleuchtung heute zwingend notwendig, auch Besuchertoiletten müssen vorgehalten werden, für Übernachtungen gibt es ein kleines Badezimmer, erreichbar über den Laubengang.



Dachuntersicht mit Bug

Hausinschrift mit Mariensymbol im Bug (Kopfband), der Jahreszahl 1802 (MDCCC2) und den Initialen (A. H.) des Zimmermanns

„August, 9. Ist der Bruder von Wellingen komen, um dem Ziegelmachen einen Anfang zu geben. Hat in der Frühe auf unßerem Hof Leim gesucht und auch gefunden auf dem Langfeld und auch unter dem Briel. Habe sonst etwelche Wägen voll auß der Wagensteig herfuehren laßen, welche sehr gutt, aber auch sehr beschwerlich und kostbar herzufuehren wäre. Zudeme laßt es der Wirt nicht gern zu, daß man in seiner Matten grabe. Wäre also sehr gutt, wenn der hießige Leim könnte gebraucht werden. Der Bruder hat etwelche Ziegel sowohl von hießigem als Wagensteiger Leim gemacht. Jez wird sichs zeigen im Brennen, wie sie anschlagen.“

Tagebuch Abt Michael Fritz,
9. August 1769

Lehm - Baustoff vor der Haustür

Aus dem oben zitierten Tagebuch des Abtes Michael Fritz vom 9. August 1769 lässt sich unschwer herauslesen, dass im 18. Jahrhundert in St. Märgen Lehm für Ziegelbrand abgebaut wurde. Ähnlich den Erzadern durchziehen Lehmader in einer Breite von 50 bis 70 cm den Hochschwarzwald. St. Peter bezog seinen Lehm zum Beispiel von der Platte und ein Eintrag von Abt Fritz vom Februar 1770 - „Abt erinnert Vogt und Stabhalter an Pflicht, Leim zum Ziegelbrennen von Breitnau herbeizuführen“ - zeigt, dass es mindestens noch eine weitere Lehmgrube in der näheren Umgebung gab.

Lehm ist eines der ältesten Baumaterialien und konnte sowohl in frischem (feuchtem) Zustand als Baustoff eingesetzt als auch zu Ziegelsteinen gebrannt werden. Letztere brauchte man für Mauern beim Hausbau aber auch vereinzelt als Dachziegel als Brandschutz im Bereich der Schornsteine.

Frisch konnte der Lehm unter anderem wie eine Art Mörtel verwendet werden. So ist beispielsweise das Mauerwerk von Stall und Keller der Rankmühle mit Lehm verfügt.

In der offenen Rauchküche der Rankmühle sehen wir heute noch Teile des originalen Lehmstampfbodens. Auch das Rauchgewölbe ist mit Lehm bestrichen, ebenso die Innenseite des Kachelofens.

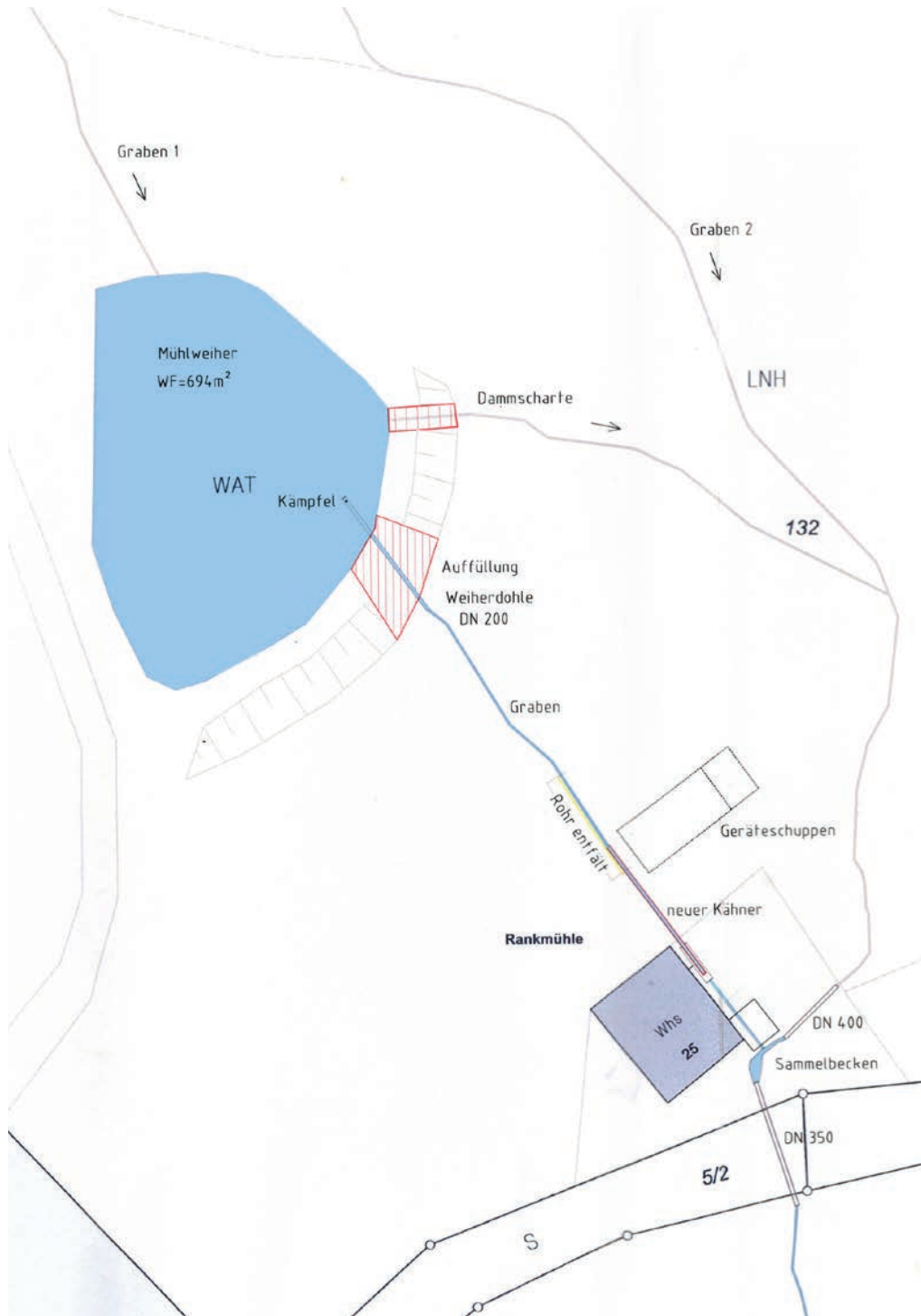
Als die eingebrochenen Fundamente der Rankmühle aus Bruchsteinmauerwerk saniert werden mussten, konnten bei diesen Erdarbeiten Lehmader festgestellt werden.

Fast zeitgleich kam es bei der Renaturierung des Mühlenweiher zu der Entdeckung, dass der Damm aus einer Art mit Lehm vermischter Erde aufgeworfen war.

Als wahrscheinlich kann angenommen werden, dass der künstlich angelegte Weiher oberhalb der Mühle nicht vorrangig als Wasserreservoir ausgehoben wurde sondern hier im Auftrag des Klosters Lehm für Ziegelsteine abgebaut wurde. Zunächst handelte es sich also um eine reine Lehmgrube, die sich durch das Wasservorkommen nach und nach zu einem Weiher füllte.

Folgt man dem Quellverlauf hangaufwärts, finden sich in den Langmatten und im Rankwald üppige Lehmstellen. Und es sind auch schützengrabenähnliche Vertiefungen auszumachen, beeindruckende Landschaftsverwerfungen von Menschenhand, in denen ebenfalls nach Lehm gegraben wurde.

Die Vorstellung oder der Gedanke, dass in unmittelbarer Umgebung des Weiher eine Feldziegelbrennerei stand, liegt nahe, ist aber noch nicht erforscht.



Mühlentechnik

Das Grundprinzip der wassergetriebenen Mahlmühle findet auch hier Anwendung: über ein Wasserrad wird ein Mühlstein in Rotation versetzt um Korn zu Mehl zu mahlen. Auch wenn es (je nach Bauzeit, Bauherr, Mühlenbauer und lokalen Gegebenheiten) eine Vielzahl an Varianten gibt, folgt der Aufbau der Schwarzwaldmühlen einem weitgehend gleichen Grundkonzept. Die Rankmühle kann in Bezug auf die Mühlentechnik durchaus als typische Schwarzwälder Bauernmühle gelten.

Bei entsprechendem Füllstand des Mühlenweihers konnte die Mühle mit dem aufgestauten Wasser des Weihers damit einige Stunden betrieben werden.

Der Ablauf wurde mit dem sogenannten Kämpfel, einem hölzernen Kegelventil, verschlossen, das über einen Seilzug fernbetätigt werden konnte. Um die umfangreichen wasserrechtlichen Auflagen zu erfüllen, muss heute auf eine exakte historische Rekonstruktion verzichtet werden. Der Ablauf erlaubt deshalb nur eine sehr reduzierte Entleerung des Weihers um die geforderte Restwassermenge zu gewährleisten.

Das ablaufende Wasser des Weihers mündet in den Kähler, also in die hölzerne Rinne, die dem Mühlrad das Wasser von oben zuführt.

Mühlrad

Es handelt sich bei der Rankmühle mit dem Wasserzulauf über den Kähler um eine Mühle mit oberflächlichem Wasserrad, entgegen dem als Tauchrad im Wasserstrom laufenden unterschlächtigen Wasserrad. Für das Funktionsprinzip des oberflächigen Wasserrades wird verhältnismäßig wenig Wasser, aber ein hohes Gefälle, benötigt – die typische Situation an den Oberläufen der Fließgewässer in den Höhenlagen des Schwarzwaldes.

Das ursprüngliche Wasserrad und auch die Welle, auf der das Rad aufgesetzt ist (Wellbaum), waren aus Holz gefertigt. 1968 wurde das marode hölzerne Wasserrad im Rahmen einer umfassenden Sanierung durch die heutige Stahlwelle und ein Wasserrad aus Stahlblech ersetzt.



Wasserrad mit eisbedecktem Zulauf

Im Inneren der Mühle ist auf dem Wellbaum das hölzerne Kammrad aufgesetzt. Vergleichbar mit den Zähnen eines Zahnrades sind auf dem Kammrad der Rankmühle 60 hölzerne, auswechselbare Kämme angebracht. Die Kämme auf dem Kammrad greifen zwischen die sieben hölzernen Triebstäbe des Laternentriebs. Dieser Teil des Antriebs ist

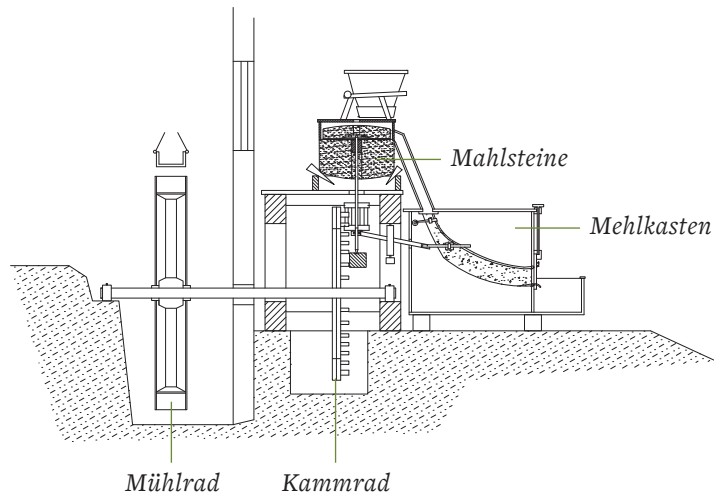
technisch und handwerklich äußerst anspruchsvoll: Zum einen wird (ähnlich wie beim Dynamo am Fahrrad) die Bewegung von einer horizontalen auf eine vertikale Achse übertragen, zum anderen über das Übersetzungsverhältnis zwischen Kammrad und den hölzernen Triebstäben des Laternentriebs die Geschwindigkeit des Läufersteins bestimmt. Bei der Rankmühle bedeutet dies: eine Umdrehung des Wasserrades (und damit des Kammrades) führt zu 8,57 Umdrehungen des Laternentriebs und damit des Läufersteins ($60 : 7 = 8,57$). Dieses Verhältnis wurde für jede Mühle je nach Wassermenge und Gefälle vom Mühlenbauer individuell berechnet.

Der Läuferstein, also der sich drehende Mühlstein, ist über das sogenannte Langeisen fest mit dem Laternentrieb verbunden. Er dreht sich mit ca. 130 Umdrehungen pro Minute, während sein größeres Gegenstück, der Bodenstein, unbeweglich auf dem Biet sitzt, also dem Holzgestell, auf dem das Mahlwerk liegt. Der Bodenstein wird im Volksmund deshalb auch „Fulenzler“ (Faulenzler) genannt. Der Läuferstein ist gegenüber dem Bodenstein höhenverstellbar, damit lässt sich der Mahlgrad einstellen.

Sowohl Läufer- als auch Bodenstein der Rankmühle bestehen aus Buntsandstein. Es ist nicht auszuschließen, dass Steinmehl als Abrieb in das Mehl wanderte und dieses rötlich färbte. Bei korrekt eingestelltem Mahlwerk wurde der Abstand der Steine von Durchgang zu Durchgang zwar verringert, aber die beiden Steine durften nie mit direkter Berührung aufeinander laufen! Dies musste beim Bedienen der Mühle unbedingt beachtet werden, da sich sonst winzig kleiner Steinabrieb unter das Mehl mischen konnte, was möglicherweise die Zahngesundheit beeinträchtigte. Der Begriff „Steinmühlenbrot“ selbst leitet sich von der traditionellen Mahltechnik mit Mahlsteinen ab.

Die Herkunft der Mühlsteine der Rankmühle ist nicht bekannt, wahrscheinlich ist ein Bezug aus einem Steinbruch bei Eisenbach-Oberbränd.

Oberhalb des holzverkleideten Läufersteins ist das sogenannten Rührtrögle angebracht. Es wird über die Drehbewegung des Läufersteins in eine Rüttelbewegung versetzt. Dadurch rutscht das im Trichter befindliche Korn nach und nach zwischen die Mühlsteine.



Das zermahlene Getreide wird vom Mahlstein durch in Stein gehauene spiralförmige Furchen mittels eines hölzernen Vierkantrohres in den Bittelkasten (Beutelkasten) geblasen. Die Zentrifugalkraft und der dafür benötigte „Wind“, der allein durch die Drehung des Mühlsteins entsteht, sorgen für diesen Weitertransport des Mahlguts.

Im Bittelkasten erfüllt der Bittel, ein mechanisch gerüttelter Gaze-schlauch, die Funktion eines Siebes. Das Mehl tritt durch das Textilgewebe hindurch und wird im Bittelkasten gesammelt, während die groben Bestandteile Grieß und Kleie am Ende des Kastens durch den Kleiekotzer „ausgespuckt“, also ausgeschüttet werden. So wird das Mehl von der Kleie getrennt. Es erfolgten in der Regel mehrere Mahlgänge um auch die nur unvollständig zermahlenden Anteile des Kornes zu erfassen. Die Kleie - vitamin- und mineralstoffreich - fand teilweise als Tierfutter Verwendung, wurde aber durchaus auch dem Brotteig wieder zugeführt.

Markant ist der sogenannte Kleiekotzer durch den die Kleie am Ende des Bittels rieselt. Er galt als Schutzgeist der Mühle und ist als kunstvoll geschnittenes Gesicht, oft als eine Art abweisender Fratze ausgeführt. Der originale Kleiekotzer der Rankmühle ist verschollen. Heute ziert der Gipsabdruck eines Kleiekotzers den Bittelkasten, dessen Original sich im Kloster Museum St. Märgen befindet.





Strittbach, Mühlen- und Wasserrecht

St. Märgen gehörte bis zur Säkularisation 1806 zu Vorderösterreich und unterstand der österreichischen Herrschaft. Veraltet wurde St. Märgen von der Talvogtei Kirchzarten, die heute, mit einer etwas anderen Verwaltungshierarchie, einer Mischung aus Landratsamt und Regierungspräsidium ähnelt.

Das Betreiben einer Hausmahlmühle, wie sie die Rankmühle darstellte, musste von den Grundherren, also den besitzenden Herren, hier der Kaiser von Österreich, genehmigt werden, vertreten war dieser durch die vorderösterreichische Verwaltung, im speziellen durch die Talvogtei Kirchzarten.

Über die Wasserentnahme für den eigentlichen Mahlvorgang konnten sowohl Kloster als auch die Talvogtei in Kirchzarten entscheiden, nicht immer war die Lage eindeutig. Das Kloster bezog sein Selbstverständnis aus der Historie, seiner Gründung und der damit verbundenen Siedlungsentwicklung. Nach Vorstellung der Äbte gehörten Grund und Boden ganz klar zum Kloster.

Der Rankhof war dem Rankbauer zunächst zum Erblehen gegeben bevor er sein Eigentum wurde. Allerdings erfolgte dieser Eigentumswechsel keinesfalls mit allen Rechten, vornehmlich sollte weiterhin die Möglichkeit der Wasserentnahme für Kloster und Dorf bestehen. Im Gewann Langfeld, in dem die Rankmühle umgeben vom Rankwald liegt, hatte das Kloster einige Quellen gefasst in der Absicht Trinkwasser durch lange Holzröhren, sogenannte „Diechele“, Deicheln, ins Dorf

zu leiten. Um die benötigte Wassermenge sicher zu stellen, mussten die Quelfassungen vertraglich mit dem jetzigen Grundstückseigentümer, dem Rankbauer auf dem Rankhof, gesichert werden, einerseits zum Schutz der Bevölkerung mit dem Recht auf Trinkwasser für Mensch und Tier im Dorf, andererseits galt aber auch ein Wasserrecht für die Mühle und das Wasserrecht zum Bewässern der Wiesen. Es galt alle drei Interessen zu berücksichtigen und gegeneinander abzuwägen. Zweifelte eine der Parteien den Inhalt des Vertrages an oder kam es gar zu Vertragsverletzungen, so war es damals wie heute: es wurde gestritten, teilweise sogar gerichtlich und so heftig, dass das kleine Bächlein, um das es hauptsächlich ging, bis heute den Namen „Strittbach“ trägt.

Als nach 1806 St. Märgen dem Großherzogtum Baden eingegliedert und gleichzeitig die Macht der Klöster durch die Säkularisation gebrochen wurde, regelte das „Wasserbuch“ der Gemeinden die Wasserrechte. In diesem Wasserbuch waren fortan Details wie Besitzverhältnisse oder Auflagen zu einzelnen Gewässern gesetzlich festgeschrieben, die Entnahmen bestimmt.

Am 18. März 1822 wurde vom Großherzoglichen Ministerium des Innern eine 85seitige Mühlenordnung erlassen. Über technische Sicherheitsbelange, Hygiene, Wasser, Brandschutz bis hin zu Diebstählen war alles geregelt.

Die an heutige Verhältnisse angepasste Gesetzeslage akzeptiert das ehemalige Wasserbuch mit seinen veralteten Rechten nicht mehr. Obwohl die Mühle nur noch zu Schauzwecken betrieben wird, musste deshalb ein aufwendiges Wasserrechtsverfahren für Dammstatik und Naturschutz eingeholt werden. Selbst der Fischereiverband wurde gehört. Nach Einhaltung aller Natur- und Artenschutzbedingungen konnte mit der Verwirklichung der Mühlenrettung begonnen werden und durch das bewilligte Wasserrechtsverfahren mit einer kontrollierten Entnahme der Wassermenge von 25 Litern pro Sekunde und der Auflage, eine Restwassermenge im Teich zu belassen, darf nun auch zu Schauzwecken gemahlen werden.





„Durch seine herrliche Lage und günstigen klimatischen Verhältnisse bietet St. Märgen dem Erholungssuchenden in überreichem Maße all das, was er in einem Luftkurorte zu finden hofft.“

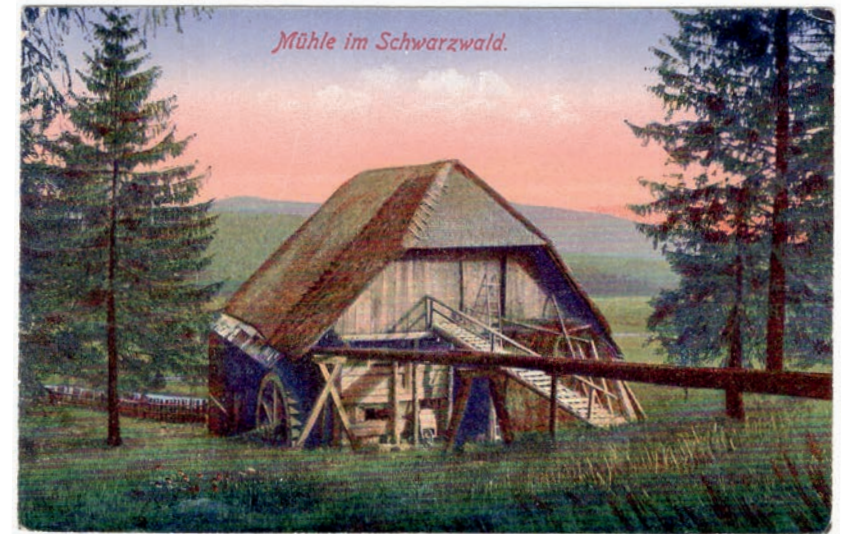
St. Märgen, Ein Führer für Kurgäste und Touristen,
herausgegeben von der Kurverwaltung St. Märgen, o. J.



Funktionalität der Architektur

Die Rankmühle ist Teil eines geschlossenen Hofguts, des Rankhofs. Im Gegensatz zum Prinzip der Realteilung wird der Hof mit dem zugehörigen Land nach dem Anerbenrecht an einen einzigen Erben (im Schwarzwald historisch an den jüngsten Sohn) weitergegeben. Im kargen, dünn besiedelten Schwarzwald war es, nicht zuletzt durch die im Winter oft isolierte Lage, erforderlich, mehr oder weniger unabhängig von der Außenwelt wirtschaften zu können. Durch die Notwendigkeit der Autonomie entstanden die mächtigen Schwarzwaldhöfe mit ihren typischen Nebengebäuden wie Kapellen, Brunnen, Bienenständen, Backhäusern, Getreidespeichern, Mühlen und Leibgedinghäusern.

Die Rankmühle bildet hier in ihrer Anlage und Funktionalität keine Ausnahme. Das tief gezogene Schindeldach bietet den besten Watterschutz für die Hauswände, Schutz gegen Schnee und Regen und an der Westseite Platz für Taubenschläge. Tauben wurden nicht um ihrer selbst willen gehalten sondern waren ein willkommener Festtagschmaus bei besonderen Anlässen. Im schmalen Laubengang - ebenfalls auf der Westseite - fanden auch die Bienenkörbe ihren Platz. Bienenhonig war ein beliebtes Süßungsmittel, das Wachs der Waben diente der Kerzenherstellung und das Propolis wurde als eine Art Vorläufer unseres heutigen Antibiotikums im Krankheitsfalle benötigt. Direkt unterm Dach fanden die Reisigwellen ihren Platz. Sie benötigte man als Brennstoff für das Feuer im Stubenofen.



Postkartenmotiv um 1900

„Aber auch für den Gesunden ist die abwechslungsreiche Umgebung, die Ruhe und ungezwungene Lebensweise, ein wohltuender Gegensatz gegen die nervenaufreibende Unruhe der Städte.“

St. Märgen, Ein Führer für Kurgäste und Touristen,
herausgegeben von der Kurverwaltung St. Märgen, o. J.

Der Laubengang auf der Südseite bot die Möglichkeit Früchte und Kräuter zu trocknen, an Waschtagen wurde hier die Wäsche aufgehängt.

Der Brunnentrog vor dem Haus war die einzige Wasserstelle für Mensch und Tier. Hier finden wir auch das Milchhäusle als frühen Vorläufer unseres Kühlschranks, in dem selbst im Sommer Milch und Butter frisch blieben und der Krug Most gekühlt wurde, wobei wir diese „Frische“ nicht an unseren heutigen Maßstäben messen dürfen.

Die Rankmühle als „*Miniaturausgabe*“ eines Schwarzwaldhofes verfügt über eine Tenne zum Dreschen des Kornes, mundartlich Oftere genannt. Immerhin stellte der heute im Hochschwarzwald fast verschwundene Getreideanbau im 18. und 19. Jahrhundert die wichtigste Ernährungsgrundlage im Schwarzwald dar.

So war die Rankmühle Wohn- und Arbeitsplatz in einem. Nikolaus Löffler, ein Sohn von Michael Löffler und Rosa Hermann, hauste hier, danach viele weitere Tagelöhnerfamilien. Die hatten zwar mit kleiner Miete ein Dach über ihrem Kopf, waren aber zur Mitarbeit auf dem Rankhof verpflichtet. Dazu mussten die sogenannten „Häusler“ neben ihrem Einsatz auf dem Rankhof noch ein oder zwei Hektar Land für ihren eigenen Bedarf bewirtschaften, Land das zur Mühle, keinesfalls aber ihnen selbst gehörte. Auf diesem „Mühlenacker“ pflanzten sie Kartoffeln und Getreide sowie Viehfutter für zwei Kühe, Ziegen und Hühner.

Die Rankmühle diente dazu, den Rankhof mit Mehl aus dem selbst angebauten Getreide (überwiegend Roggen) zu versorgen. Sie war keine Kundenmühle, die Rolle des (Teilzeit-)Müllers hatte der Rankbauer oder ein Hofangestellter inne. Gemahlen wurde alle zwei, drei Wochen. Für einen Dauerbetrieb hätte, neben den fehlenden Rechten eine Kundenmühle zu betreiben, auch der oberhalb der Mühle angelegte Weiher keine Speicherkapazität gehabt.



„Mit seinen malerischen Trachten, altergebrachten Sitten und Gebräuchen ein Stück unverfälschte Schwarzwaldheimat, wie es sich nicht schöner träumen läßt.“

St. Märgen, Ein Führer für Kurgäste und Touristen,
herausgegeben von der Kurverwaltung St. Märgen, o. J.

„Auch das Grünfutter und Heu mußte an den Steilhalden ins Haus getragen werden. Viele Berghänge, auf denen heute hohe Tannen stehen, waren vor hundert Jahren Ackerfeld. Das kann man heute noch an den Steinhaufen in den Wäldern erkennen. Sie wurden in Jahrhunderten auf den Feldern zusammengelesen und mit Hutten oder Kübeln zusammengetragen.“

Max Braun, Löcher und Döbel um Dreistegen,
Wie es früher war im Hexenloch, Geschichts-
und Heimatverein e.V. Furtwangen, 1979

„Als noch gedroschen wurde, wurden vom Roggenstroh noch Schauben gemacht, das sind Büschel. Dieses Stroh wurde zum Dachdecken und zur Herstellung von Strohschuhen und Garbenbändern verwendet.“

Max Braun, Löcher und Döbel um Dreistegen,
Wie es früher war im Hexenloch, Geschichts-
und Heimatverein e.V. Furtwangen, 1979



„Künstlerkolonie“ St. Märgen

Das Kloster St. Märgen, um 1118 von Augustiner Chorherren gegründet, erlebte ab etwa 1725 eine „goldene“ Zeit als Wallfahrtsort. Das Gnadenbild der hier sogenannten „Schutzmantelmadonna“ - Maria im Thron - in der barocken Klosterkirche sowie die Kapelle auf dem Ohmen erwiesen sich als wichtige Kraftorte der Pilgerreisenden. Nach der Säkularisation und der damit verbundenen Verkleinerung der Pilgergemeinde reisten im Anschluss ab etwa 1860 mehr und mehr sogenannte Sommerfrischler in die scheinbar abgelegene Idylle inmitten des Hochschwarzwaldes. Das Wegenetz war mittlerweile stark erweitert, die Straßen verbreitert und gesichert, die Schwarzwaldbahn ausgebaut, beste Voraussetzungen für die Erschließung neuer Erholungsgebiete.

In Folge der Industrialisierung, die in Deutschland um 1840 einsetzte, können wir das zunehmende Bedürfnis vieler Menschen feststellen, dem Moloch der Großstädte zu entfliehen, ihr Großstadtleben einzutauschen gegen das schlichte Leben auf dem Land, lebensecht in unmittelbarer Verbundenheit mit der Natur - und für eine begrenzte Zeit. Im Schwarzwald wurden sie fündig.



*Postkartenmotiv nach einem
Gemälde von Elsbeth Harbers,
Kunstmalerin (1862 – 1951)*

Und boten somit der Landbevölkerung die Möglichkeit neuer Erwerbsquellen durch Vermieten von Feriendomizilen, angefangen bei einfachen kleinen Kammern über Wohnungen, Häusern bis hin zu Aufhalten in Hotels.

Mit den Sommergästen kamen die Künstler - Maler, Fotografen oder Bildhauer, beständig auf der Suche nach neuen Motiven - aber auch Dichter und Philosophen. Diese doch sehr unterschiedlichen Gruppen ergänzten einander in dieser Zeit fast perfekt: so brachten zum Beispiel die Kunstmaler auf die Leinwand was die anderen - gut betuchte Sommergäste - gerne als „Reiseandenken“ für zu Hause kauften.

Beliebtes Ausflugsziel und Motiv war schon damals die Rankmühle, der Treffpunkt für Kauf, Tausch und Aufträge in der Regel das Grandhotel Goldene Krone (heute Landfrauencafé) und das Hotel „Hirschen“, in denen viele Bilder zum Kauf ausgestellt waren. Nicht jeder Künstler konnte schließlich wie Professor Dischler in seinem eigenen Domizil empfangen und manch ein Künstlerkollege bezahlte seinen Aufenthalt in „Naturalien“ - Bilder gegen Übernachtungsmöglichkeiten. Dischler aber, „einer unserer beliebtesten Schwarzwaldkünstler“, wie ihn der erste Reiseführer von St. Märgen beschreibt - „besonders berühmt durch seine herrlichen Winterlandschaftsbilder“ - zeigte dagegen „in seinem Künstlerheim in Hinterzarten eine ständige Ausstellung“, zu deren Besuchszeiten es eine tägliche „Kursautoverbindung“ gab. Besuchszeit war „täglich von 3 bis 6 Uhr nachmittags (Mittwoch ausgenommen)“, der Besuch selbst „zwanglos“.

Ruhe, Abgeschiedenheit und Inspiration suchten manch andere durchaus bekannte Maler, viele von ihnen Mitglieder des Karlsruher Künstlerbundes. So zum Beispiel der Landschaftsmaler Karl Biese, den die Ursprünglichkeit einer Landschaft faszinierte und der sich durch seine Winterlandschaften als „Schnee-Biese“ einen Namen machte.

Auch Karl Hauptmann war trotz seiner Vorliebe für den Feldberg - schließlich galt er weithin als „Feldbergmaler“ - immer wieder Gast in St. Märgen auf der Suche nach dem besten Standort für das herrlichste Panorama. Die Gegend rund um die Rankmühle bietet genau diese Silhouette, von hier aus ließen sich die Schwarzwaldberge mit ihren höchsten Gipfeln studieren.

Um den Reigen bedeutender Maler, Dichter und Philosophen noch weiter zu führen, die zeitweise in St. Märgen lebten und arbeiteten, seien hier noch Gustav Traub, ein Illustrator und Landschaftsmaler, oder Peter Dreher genannt, dessen Malerei „wie eine Philosophie“ sei, „die sich der Kunst und dem Leben zuwendet“ (Siegfried Rombach, Dr. Kerstin Bütow, Eine Spurensuche).



Ölgemälde von Prof. Gustav Traub (1885 - 1955)

Erwähnt werden sollten noch Edmund Husserl, Engelbert Krebs, Ruth Schaumann, Ursula Schrumpf, Anton Faller, Otto Faller und Julius Heffner. Nicht zu vergessen der Holzbildhauer Egon Hummel oder Roland Litzenburger, ein Graphiker, Maler und Bildhauer oder Fritz Johannes Waldvogel und seine Frau Anny Maria Theresia Waldvogel-Kircheiss. Sie alle verband die Liebe zum Hochschwarzwald und zu St. Märgen im Besonderen.

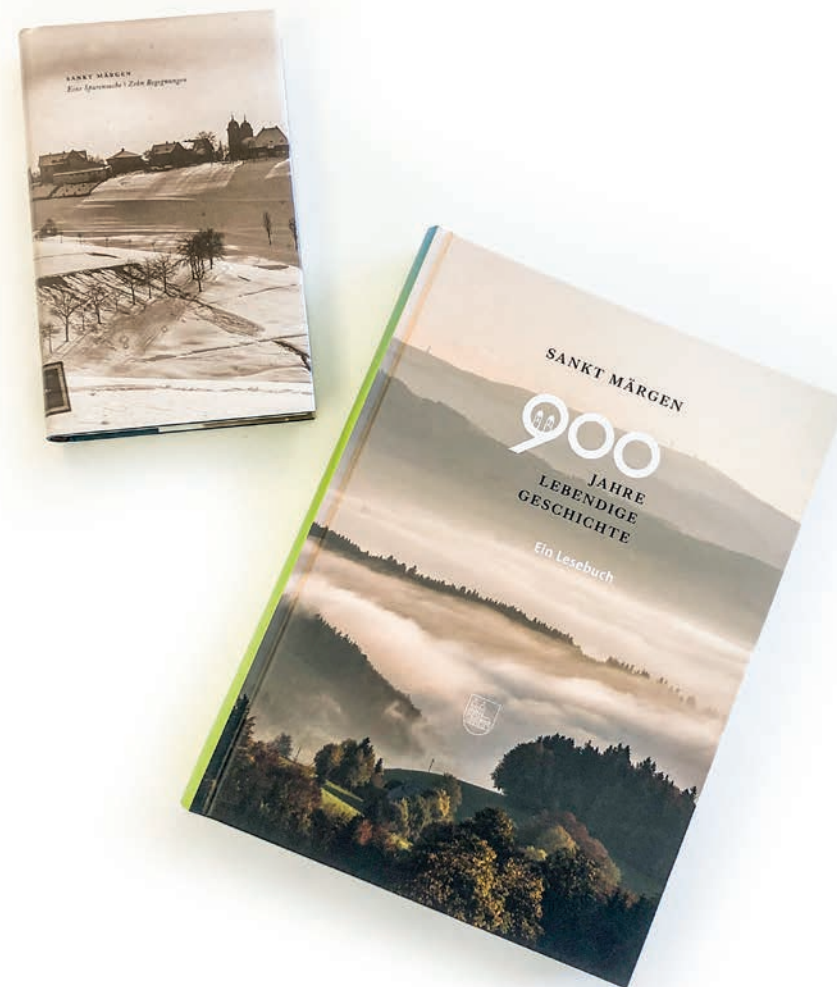
Trotzdem gilt festzuhalten, dass sie alle - sicher unbeabsichtigt - zur Entstehung eines Klischees, dem Klischee der Rankmühle beitrugen, genauso wie die Sommerfrischler, die ein bisschen scheinbar heile Welt von ihrer Erholungsreise in die eigene - von zunehmender Industrialisierung geprägten Lebenswirklichkeit - transponieren wollten. Und sei es auch nur als - wenn auch qualitativ hochwertiges - Sehnsuchtsbild an der Wand.

Der harte Überlebenskampf gerade in einer Tagelöhnerfamilie wie sie z. B. in der Rankmühle lebte, steht in krassem Widerspruch zu der nur allzu gerne auf Leinwand gebannten Romantik.

Warum gerade die Rankmühle viele Künstler so faszinierte, dass sie immer und immer wieder gemalt wurde, bleibt spekulativ. Tatsache ist, dass mit den ersten Bildern einiger namhafter Künstler ein Boom einsetzte, der sich bis heute hält.

Als Postkarten massenhaft gedruckt und in alle Welt verschickt scheint es fast eine logische Schlussfolgerung, dass sich die Fangemeinde für's heimelige Glück immer mehr vergrößerte, dass das ganze Jahr über Besucherströme an der Rankmühle vorbei flanieren, das Handy für's Foto gezückt, um *messages* in alle Welt zu versenden. Zum Klischee von Bollenhut und Kuckucksuhr im Verbund mit Schwarzwälder Kirschtorte und Kirschwasser gesellt sich immer mehr die Rankmühle.

Bleibt noch zu erwähnen, dass Kinofilme wie „Schwarzwaldmädel“ oder „Schwarzwaldfahrt aus Liebeskummer“ mit dem in den 1970er Jahren umschwärmten Schauspieler und Schlagersänger Roy Black ebenso ihren Beitrag zur Romantisierung des Schwarzwaldes leisteten und es wundert nicht, dass heute selbst die HTG mit der Rankmühle wirbt.



Wer gerne mehr über Leben und Wirken in St. Märgen lebender Künstler erfahren möchte, dem sei das kleine Büchlein „Eine Spurensuche“ von Siegfried Rombach und Dr. Kerstin Bütow, designconcepts GmbH, St. Märgen, ans Herz gelegt sowie „St. Märgen - 900 Jahre Lebendige Geschichte“.

Leben in der Rankmühle

Fast wie bei der Miniaturausgabe eines Eindachhofes befand sich im Erdgeschoss der Rankmühle ein Vorratskeller sowie ein kleiner Kuhstall, daneben ein Anbau, der einen gemeindeeigenen Ziegenbock zur Zucht für die Ziegenhaltung der Region beherbergte. Das Geld für dessen Haltung, das Futter und das eigentliche Deckgeld war ein bescheidenes Nebeneinkommen in dieser kleinen bäuerlichen Welt.

Im Obergeschoss findet sich eine in Relation zur Gebäudegröße erstaunlich große offene Rauchküche, in der auch (gegen Bezahlung) für die St. Märgener Bevölkerung Teile der Hausschlachtung geräuchert wurden. Der damals 12 jährige Sohn des letzten „Häuslers“ berichtet, dass er das Räuchern im Auftrag noch selbst miterlebte: *„Speck un Wurschd himma immer gnu ka, des het uns nie gfählt. D’Kundschaft het uns mit Wurschd un Speck zahlt. Mir hänn keine Säü brucht“*.

Aus diesem Speck ließen sich zum Beispiel Speckknöpfe zubereiten, eine Mahlzeit, die bereits im 19. Jahrhundert gerne und oft gekocht wurde. Gerd Bender hat so ein Rezept auf der letzten Seite eines Rechnungsbuches von Michael Ganter, datiert auf das Jahr 1838, gefunden:

„Spek Knöpfe

Man niemt die hälfte Speck die hälfte Brod ein deil Mehl ohngefahr 2 oder 3 Eier rürts durch ein ander legt Löffel voll in Siedendes Waßer laßt sie zugedeckt Kochen bis sie ferdig sind und gibt sie geschmolzen auf den Disch.“

In der Rankmühle steht dieser „Disch“ in der Stube, dem Herzstück des Gebäudes mit Kachelofen und Herrgottswinkel, die sich an die Küche anschließt. Sie ist ein lichtdurchflutetes Eckzimmer mit kleinteiligen Sprossenfenstern, ein nach Süden ausgerichteter Aufenthalts- und Arbeitsraum. Hier wurden nicht nur „Spek Knöpfe“ gegessen sondern auch gearbeitet, Socken gestopft oder die Wäsche geflickt, hier traf sich die Familie.

Daneben befindet sich eine Kammer sowie, davon klar getrennt, der Mahlraum, in dem die gesamte Mühlentechnik untergebracht ist. Über Stube und Nebenkammer finden sich zwei Schlafkammern, das Schlafzimmer direkt über der Stube ist die sogenannte „Stubenkammer“.

Über den einzig beheizten Raum - die Stube - konnte durch eine kleine Deckenluke diese Stubenkammer leicht erwärmt werden.

Sanitäre Anlagen waren nicht vorhanden. Für’s tägliche Geschäft bot der Kuhstall oder der Wald ein Plätzchen. Der oben schon zitierte Sohn der letzten neunköpfigen Häuslerfamilie dazu:

„Jeder von ies het sin eigene Baum ka.“

Das Dachgeschoss wird komplett von der Tenne, der Oftere, eingenommen. Ihre Hocheinfahrt befindet sich an der Gebäuderückseite bergseits mit einem großen Scheunentor und ist über einen Holzsteg zu erreichen. Heu und Stroh wurden mit Handkarren und Rückentraegeräten eingebracht.

Neben der Funktion als Lager für Heu und Stroh diente die Oftere der Aufbewahrung von landwirtschaftlichen Arbeitsgeräten; Schlitten und Handkarren fanden hier ihren Platz.

Zur Rankmühle gehörte immer auch ein Garten. Der typische Schwarzwälder Bauerngarten stellt, dem Prinzip der weitgehenden Autonomie folgend, einen bäuerlichen Selbstversorgergarten dar. So werden neben Gemüse, Küchen- und Heilkräutern auch Blumen, Beeren und Obst angebaut. Zum Schutz vor Tieren eingezäunt, oftmals eher wild als akkurat, handelte es sich immer um Nutz-, nicht um Ziergärten.

„Bei kleineren Bauern mußte man teilweise noch bis nach dem ersten Weltkrieg den Mist mit Hutten, das sind Holzkübel, auf dem Buckel zu den Feldern tragen. Das ging von morgens 7 bis abends 7 Uhr. Das war ein langer Arbeitstag und manchmal ging es sehr steil und weit bergauf. Doch die Mistträger sagten, bergab wäre es noch anstrengender. Man ging entweder barfuß oder mit Holzschuhen. Bis etwa zur Jahrhundertwende (gemeint ist um 1900) war der Taglohn eine Mark und freies Essen. Für die Hackarbeit auf dem Feld gab es nur 80 Pfennig. ... Ein Pfund Butter kostete zu dieser Zeit 80 Pfennig bis eine Mark.“

Max Braun, Löcher und Döbel um Dreistegen,
Wie es früher war im Hexenloch, Geschichts-
und Heimatverein e.V. Furtwangen, 1979







„Bis um die Jahrhundertwende wurde noch alles Getreide mit Flegeln gedroschen. Der Dreschflegel bestand aus einem etwa 1,50 Meter langen Holzstiel, an dem mit einem Lederriemen ein etwa 70 cm langes und 8x8 cm starkes Hartholzstück beweglich befestigt war. Zum Dreschen wurden die Garben auf der Tenne in zwei Reihen ausgebreitet, die Ähren zur Mitte. Nun wurde mit dem Flegel auf die Garben geschlagen. Beim Hochheben mußte sich der Flegel wie ein Rad um den Kopf drehen. ... Gearbeitet wurde von morgens 7 Uhr bis abends 6 Uhr. Das war ein langer Tag für einen Lohn von einer Mark.“

Max Braun, Löcher und Döbel um Dreistegen,
Wie es früher war im Hexenloch, Geschichts-
und Heimatverein e.V. Furtwangen, 1979

*„Was ein richtiger Schwarzwälder
Bauer ist, der pflanzt, mahlt und
backt sein Brot selber.“*

Vom Brotbacken

Am Abend vor dem Backtag hole ich die Brotmulde von ihrem trockenen Platz, wische sie aus und stelle sie auf die Ofenbank am warmen Ofen. Ein paar Stunden vorher hatte ich schon das Brotmehl im Mehlsack in die Wärme geholt. Davon brauche ich heute Abend bereits die Hälfte der angegebenen Rezeptmenge. Für den Teig benötige ich außer dem Mehl fast die gesamte Wassermenge, dann noch etwas Presshefe. Das Salz kommt erst am nächsten Tag in den Hauptteig.

Den Teigansatz mische ich sehr gut durch, eine einfache Arbeit, denn das Teiggemisch ist durch den verhältnismäßig hohen Wasseranteil recht weich. Wenn der Teig glatt gerührt ist, die „Mehl-Bollen“ also aufgelöst und untergerührt sind, werde ich ihn noch mit etwas Brotmehl bestäuben. Eine Vorsichtsmaßnahme, damit er nicht austrocknet. Schließlich geht die Arbeit erst morgen weiter. In alter Tradition drei Kreuze auf diese Mehlschicht zeichnen, Deckel auflegen und mit einem sauberen Leintuch abdecken, so verlasse ich meinen Teig heute Abend.

Früh am nächsten Morgen habe ich schon den Backofen angeheizt. Ein Teil des Holzes dafür war bereits nach dem letzten Backen im Ofen zum Trocknen eingeschichtet, das ganze andere „Bachholz“ hatte ich mir rechtzeitig - und gut trocken - in der Nähe gelagert. Jetzt nur

noch eine „Rießwelle“ zum Anzünden einschieben, dann kann das Feuer brennen und die Arbeit am Teig weitergehen. (Anmerkung: Dieses Einschichten des „Bachholzes“ und das Feuermachen war etwas „diffliger“, wir verraten aber jetzt mal nicht alles!)

Der Vorteig ist über Nacht sehr lebendig geworden, er wirft Blasen und das Volumen hat sich vergrößert. Dort hinein kommt jetzt die andere Hälfte vom Mehl, je nach Qualität, mehr oder weniger, das Salz und der Rest vom Wasser.

Dann wird der Teig geknetet, keine leichte Arbeit. In unserer Gegend hier war das in der Regel die Arbeit der Männer!

Das Original-Rezept, das ich von „meinem“ alten Bauern erhalten habe, bei dem ich Hirtenbub war, ergibt rund 50 kg Teig, also einen guten Zentner! Und dieses Kneten des Teigs ist harte Arbeit! Der ganze Teig muss drei mal von einer Seite der Mulde auf die andere geknetet und umgesetzt werden, Batzen für Batzen! Und dabei noch das Salz eingearbeitet. Am Stück lässt sich diese Menge nicht bewerkstelligen. So, Deckel wieder drauf und für ca. eine halbe Stunde noch einmal gehen lassen.

Diese Zeit nutze ich um den Ofen zu kontrollieren.

Danach wird „ausgelaibt“. Mit der „Scherre“, einem besonderen Werkzeug, das an eine kleine Hacke erinnert, steche ich die Teigmengen für die Laibe ab, forme sie kurz rund und setze sie auf bereits vorbereitete, bemehlte Bretter. Die Laibe müssen nicht gleichmäßig sein, weder in Gewicht noch in ihrer Form und können schon mal 4 bis 7 Pfund auf die Waage bringen!

Liegen die Laibe auf den Brettern, werden sie noch „gestupft“. Das wollten früher meist die Kinder machen. Diese „Sollbruchstelle“ nimmt die Spannung aus der Teigoberfläche.

Die Rast der Laibe vor dem Backen ist nur kurz, vielleicht eine Viertel Stunde.



Zeit genug, den Ofen ein weiteres mal zu kontrollieren, schließlich muss die Temperatur stimmen. Die herabgebrannte Glut ist bereits schon seit einer Stunde ausgeräumt, die Ofenzüge sind geschlossen, ich habe den Ofen abstehen lassen.

Jetzt noch die letzten Aschereste vom sehr heißen Ofenboden mit einem nassen „*Rießbese*“ fegen.

Da es im Ofen stockfinster ist, richte ich mir direkt hinter der Ofentür ein sogenanntes „*Liecht-Fier*“ ein, ein „*kleines Feuer*“ aus „*Sprießeli*“, das hell und sauber brennt. So kann man im Ofen alles gut sehen!

Die Laibe auf den bis zu drei Meter langen Brotbrettern drauf werden aus der warmen Stube in die „*Bachkuchi*“ zum Ofen geholt und mit dem „*Schießer*“ in diesen eingeschossen, dicht nebeneinander, aber doch so, dass sie sich nicht berühren.

Danach hole ich das „*Liecht-Fier*“ heraus, die Ofentüre wird geschlossen - die beiden Züge sind es ja schon - und die Backzeit kann mit einem „*In Gott's Name!*“ beginnen!

Die dauert meistens zwei Stunden.

Danach werden die fertigen Laibe mit dem Schiesser wieder heraus geholt und umgedreht, mit dem Boden nach oben, auf die Brotbretter zum Abkühlen gelegt. Das dauerte so 2 bis 3 Stunden und manchmal bis zu einem ganzen Tag.

Wenn ich heute so große Mengen Brot backe, dann für Feste oder andere Anlässe. Die heutigen Brote werden nicht mehr auf wochenlangen Vorrat hin gebacken. Früher war das anders, da gab es auf den Höfen nur alle zwei, drei Wochen einen Backtag und die Brote wurden im Keller gelagert, hochkant auf der sogenannten „*Britsche*“ aufgestellt. Das waren ein oder mehrere Bretter, die mit Drähten von der Decke herab hingen, mit seitlichen Führungen, damit die Laibe nicht herunter rollen konnten. Dort oben waren sie vor den Mäusen sicher.

Obwohl es sich hier um ein Mischbrot und keinesfalls um ein klassisches Sauerteigbrot handelt, ist doch ein kleiner, köstlicher Sauerteiggeruch und -geschmack feststellbar. Sauerteig muss bei Roggenteigen unbedingt zugesetzt werden und ist nicht nur wegen des Geschmacks dringend zu empfehlen sondern in aller Hauptsache als Triebmittel und er verlängert die Haltbarkeit des Brotes. Wenn so ein Brot für 2 bis 3 Wochen lagerfähig ist, dann muss da zwangsläufig Sauerteig mit im Spiel sein, sonst ist es spätestens nach einer Woche verschimmelt!

Aber wo ist jetzt der Sauerteig?

Das war eine Frage, mit der ich mich beschäftigte als ich mit dem Brotbacken begann, dem Brot „*meines*“ alten Bauern, bei dem ich als Kind Hirtenbub war.

Natürlich habe ich ihn danach gefragt und all diejenigen aus der Verwandtschaft, die selbst noch Brot backen.

Niemand konnte es mir sagen!

Das war das große Geheimnis, das niemand gekannt oder auch nur erahnt hat!

Schließlich hab ich ihn aber gefunden, den Sauerteig! Er steckt in den Poren des Holzes der Brotmulde!

Kartoffelbrot - fast wie anno dazumal

Gerd Bender schreibt in seinem Buch „Die Uhrenmacher des hohen Schwarzwaldes und ihr Werke“ (Band 2), über Brotteigkuchen, eine offenbar recht verbreitete Variante des herkömmlichen Brotes, gut sättigend und, der besseren Haltbarkeit wegen und auch damit es nicht allzu schnell austrocknet, aus einer Kartoffel-Getreide-Mischung bestehend:

„Die einfachen Handelsleute waren so genügsam, daß sie sich oft daheim vor der Abreise noch einige Dutzend Brotteigkuchen, deren Teig mit Kartoffeln untermengt wurde, backen ließen und diese mit auf den Weg nahmen, um unterwegs Ausgaben für Lebensmittel einzusparen.“

Das hier abgedruckte Rezept aus einem alten Brotback-Fachbuch kann uns vielleicht eine Ahnung davon vermitteln, welches Brot die Menschen im 19. Jahrhundert gegessen haben könnten.

720. Schwarz- oder Hausbrot. Die Sitte, das Schwarzbrot selbst zu backen, ist besonders in größeren Städten ganz abgekommen und hat sich höchstens noch auf dem Lande und in kleineren Orten erhalten. Wer jedoch eine besondere Vorliebe für gutes kräftiges Roggen- oder Kornbrot hat, mag es sich immerhin nicht der Mühe verdrießen lassen, das Brot im Hause selbst herstellen zu lassen. Hierzu folgende Anleitung.

Man lasse tags vor dem Gebrauche zu 3 Kilo Weißmehl und 3 Kilo Schwarz- oder Roggenmehl (auch Korn genannt) $\frac{1}{4}$ Kilo Sauerteig vom Bäcker holen, füge zu diesem, wenn er flüssig ist, noch für 10 Pfennig in Milch aufgelöste Hefe, mache abends von dem Mehle einen Vorteig an, den man mit diesem sehr warm stellt und gut zudeckt, damit er langsam geht. Ebenso siedet man ungefähr 40 Stück gute schöne Kartoffeln, welche man des anderen Morgens schält und vorsichtig reibt, damit keine Brocken darunter kommen. Sehr frühe morgens wird der Teig zum Kneten hergerichtet, mit lauem Wasser, 2 Hände voll Salz und Kümmel nach Belieben. Das Kneten geschieht mittelst systematischem regelmäßigem Eindrücken der Rückseite der Hände. Sollte der Teig kleben, so muß Schwarzmehl nachgestreut werden, bis er elastisch wird und sich von der Schüssel löst. Er muß bis zur Backzeit noch gut zugebedt gehen, dann werden entweder lange oder runde Laibe daraus geformt, mittelst eines Pinsels mit lauem Wasser gestrichen, mit einer Gabel überall gestochen, dann mit einem Holzmodel, entweder auf den langen Laiben oben und unten, bei runden in der Mitte, eine Form ausgedrückt und beim Bäcker gebacken.

Rudolf Schwär
www.rudolf-schwaer.de



„St. Märgen (Sankt Marien) liegt 200 Meter höher als St. Peter, und wer von ihm aus den Schwarzwald gesehen hat, weiß, wie schön er ist.“

Pfarrer Heinrich Hansjakob in
Reiseerinnerungen, Band 5, Sonnige Tage

„Drehscheibe“ Rankmühle

Wir wollen wandern, einen Tag in St. Märgen verleben, den Schwarzwald von einer seiner schönsten Seiten genießen.

Wir starten auf dem Naturerlebnisparkplatz Pfisterwald, den Blick auf Wald und Rankmühle gerichtet, Weißtannenhalle und Schwarzwaldhalle hinter uns lassend, das Automobil vergessend, nur noch die Natur im Blick.

Wenige hundert Meter trennen uns noch von der Rankmühle, wenige hundert Meter vorbei am ehemaligen Fest- und Reitplatz, vorbei an saftigen, gelbblühenden Löwenzahnwiesen. Das Glockengeläut der Kuhherden begleitet uns, auf den Wiesen weiden Schwarzwälder Fuchse St. Märgener Züchter und eine Stute säugt gerade ihr Fohlen. Schon bald haben wir unser erstes Etappenziel erreicht, unseren eigentlichen Ausgangspunkt; die Rankmühle wird heute Start- und Ankunftsziel sein. Wohin die Füße uns tragen, wohin die Seele sich sehnt, entscheiden wir an dieser Drehscheibe des Wanderparadieses. Aus allen vier Himmelsrichtungen treffen sich hier die Wege, der Römer- und der Türkenlouispfad, Wege zum Zweribach, zur Wildgutach und zur Glashütte, Hexenlochmühle mit Balzer Herrgott, wir könnten aber auch zum Thurner, nach Breitnau, zum Hohlengraben mit einer der bedeutendsten Schanzen aus dem Dreißigjährigen Krieg.

Wir haben die Wahl ... und folgen dem Premiumwanderweg zunächst am Waldrand entlang bis zum Zweigemeindeblick, entspannen dort minutenlang auf dem gemütlichen Bänkchen in himmlischer Ruhe und

lassen unsre Blicke schweifen: In naher Ferne, geduckt in einer Talsenke und von hier aus fast wie im Puppenstubenformat anmutend, das Kloster St. Peter; dahinter - weit dahinter - die Bergkette der Vogesen. Was ein herrliches Örtchen!

Doch noch wollen wir weiter und marschieren bis zur Kapfenkapelle, zum Kandel ..., den Blick frei über Wiesen und Weiden immer wieder auf St. Märgen gerichtet, am südlichen Horizont Feldberg und Schauinsland. Noch liegt Schnee auf dem höchsten aller Schwarzwaldgipfel.

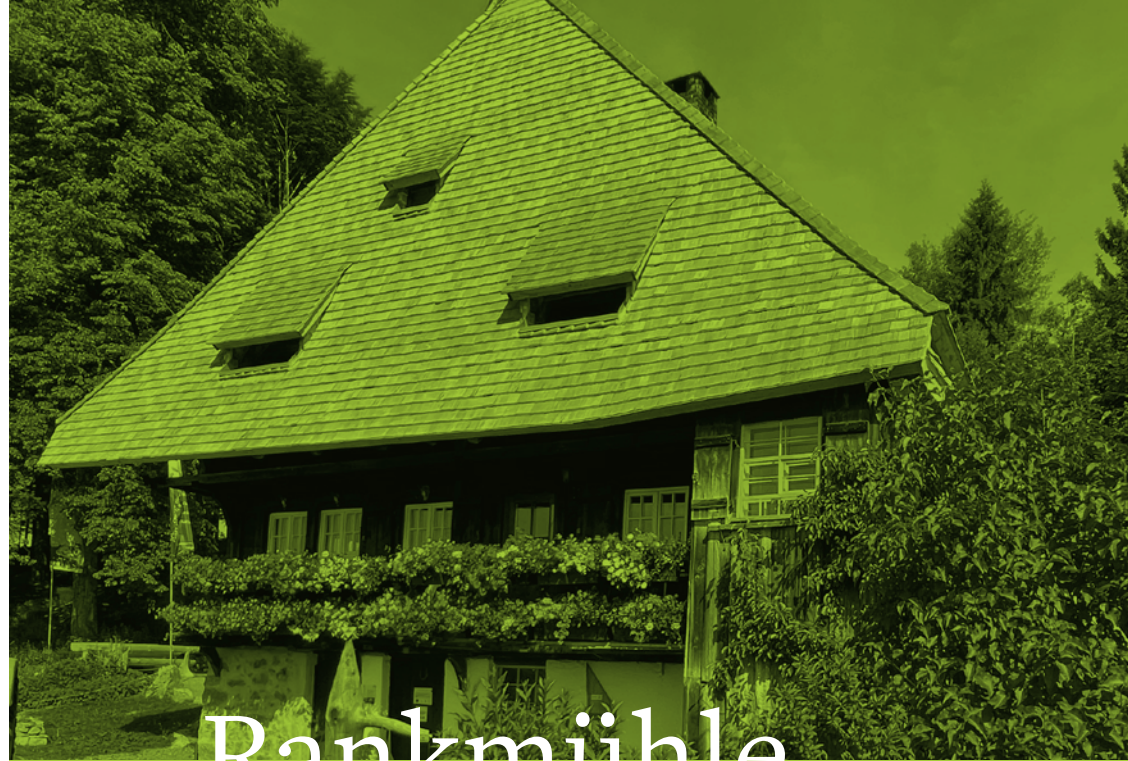
Zurück bei der Rankmühle empfängt uns der Duft von frischem Tannenreisig und eben geschlagenem Holz - Grundstock der gemütlichen Stubenwärme, von der wir uns voll Vorfreude gleich empfangen lassen wollen - gemischt mit Düften von würzigem Baumharz und Rauch, der aus dem Kamin der Rankmühle quillt. Heute ist Backtag.

Zunächst folgen wir noch dem Klang des Mühlengeklappers, erklimmen die kurze Anhöhe zum Mühlenweiher und bewundern auf dem Rückweg die Wildblumenanlage, den kleinen Kräutergarten und den üppigen Blumenschmuck auf dem kleinen Balkönchen. Wir knipsen Fotos zur Erinnerung. Herzallerliebste Motive!

Nun aber endlich betreten wir den Mühlenraum und erleben die unmittelbare Technik der eigentlichen Bauernmühle, unbekannte Geräusche - klopfen, klappern, scharren und stoßen, Holz auf Holz, es rüttelt und bebt, das ganze Haus scheint in Bewegung. Geräusche, die uns befremden und doch vertraut anmuten - der unverkennbar würzige Duft des frisch gemahlene Roggenmehls schwebt in der Luft.

Zu seiner und unser aller Stärkung schenkt der Müller einen kräftigen Schluck Kirschwasser aus. Danach entlässt er uns in die gemütliche Bauernstube, wo wir uns zwischen Kachelofen und Herrgottswinkel am langen Stubentisch niederlassen um genussvoll das liebevoll zubereitete Bauernvesper zu verspeisen. Danach ein Stück Schwarzwälder Kirschtorte.

Festausklang eines herrlichen Tages!



Rankmühle genießen

Sie interessieren sich für Mühlenführungen, Brotbacken, hätten Appetit auf ein zünftiges Vesper oder wollen in der gemütlichen Bauernstube Kaffee trinken und Schwarzwälder Kirschtorte verspeisen?

Dann melden Sie sich bitte bei uns an.

*Gruppenbuchungen ab 10 bis maximal 15 Personen
unter www.rankmuehle.de
oder bei Sepp Saier, Tel. 0176/32728651*





Die Mühle lebt!

Wenn Sie die Mühle erleben und nicht nur von außen betrachten möchten, dann kommen Sie gerne zu unserem alljährlichen, traditionellen Mühltentag am Pfingstmontag und zum Tag des offenen Denkmals, es sei denn, dieser Tag fällt auf das alle drei Jahre stattfindende überregional recht bedeutende Rossfest in St. Märgen. Hierzu bitten wir Sie einen Blick auf unsere Homepage zu werfen.

An diesen Tagen feiern wir rund um die Rankmühle unser traditionelles Mühlenfest mit vielen mit vielen Gästen, Besucherinnen und Besuchern. Dabei demonstrieren wir die Funktionsweise der Mühle, lassen sie mahlen und geben Erklärung zur Mühlengeschichte mit altem Handwerk und Brauchtum. Für das leibliche Wohl ist immer bestens gesorgt und zu unserer Unterhaltung spielen verschiedene St. Märgener Kapellen auf.

Zwischen diesen relativ großen Veranstaltungen gibt es aber durchaus noch andere Möglichkeiten die Mühle kennenzulernen, wie zum Beispiel am letzten Samstag eines jeden Monats. Da öffnen wir regelmäßig die Türe der Mühle bei freiem Eintritt.

Gruppen bieten wir die Möglichkeit von Sonderführungen an. Auch hier zeigen wir die Mühle in ihrer Funktionsweise, erklären Haus und Hof, tischen in der gemütlichen Bauernstube nach vorheriger Absprache gerne ein Vesper auf oder richten eine Kaffeetafel mit Kuchen und Torten. Bei diesem Angebot kooperieren wir mit unseren örtlichen Anbietern ganz im Sinne einer regionalen und saisonalen Bewirtung. Weiterhin sind gesellige Thementage zu Handwerk und Brauchtum angedacht - Autorenlesungen, Kochen auf Großmutter's Eisenherd, kulinarische Wanderungen oder Brotbacken um nur einige zu nennen -, die unser bisheriges Programm ergänzen.



Genauere Informationen finden Sie auf unserer Homepage. Dort können Sie auch Terminänderungen einsehen und über unsere Aktivitäten nachlesen.

Unseren Mitgliedern eröffnet sich zudem noch die Möglichkeit der Übernachtung für ein oder mehrere Tage - eine gute Gelegenheit, die Ursprünglichkeit dieses historischen Baudenkmals hautnah zu erleben und der Geschichte eines außergewöhnlichen Gebäudes nachzuspüren.

Das Anmeldeformular für eine Mitgliedschaft im Förderverein der Rankmühle finden Sie ebenso auf unserer Homepage. Gerne stellen wir Ihnen eine Spendenbescheinigung aus.

Gruppenbuchungen und -veranstaltungen rund um die Mühle bei Josef Saier, Tel. 0176/32728651 oder info@josefsaier.de

So finden Sie uns im Internet: www.rankmuehle.de



Denkmalschutz und Sanierung, Förderverein

Die Rankmühle ist ein eingetragenes Kulturdenkmal. Sie dürfte die am meisten gemalte und fotografierte Mühle im Schwarzwald sein, traumhaft eingebettet in die Schwarzwälder Wald- und Wiesenlandschaft. Im Unterschied zu vielen anderen Schwarzwaldmühlen handelt es sich hier um ein Wohngebäude mit Mühle, das über Jahrhunderte Tagelöhnern und sonstigen weniger begüterten Familien eine einfache Wohnmöglichkeit bot. Im Verlaufe der Jahrzehnte gab es immer wieder die ein oder andere bauliche Veränderung und Modernisierungen, meist im Innern des Hauses. Leider wurde wenig zur Instandhaltung des Gebäudes unternommen. Salopp formuliert: das Haus war abgewohnt. Trotzdem gilt festzuhalten, dass die Rankmühle in ihrem Kern in einem weitgehend baulich unveränderten, ursprünglichen Zustand geblieben ist oder die Veränderungen auf die Entstehungszeit 1802 zurück gebaut werden konnten.





Pünktlich zum 900jährigen Ortsjubiläum 2018 - ziemlich genau 50 Jahre nach der letzten Sanierung - gründeten 35 St. Märgener und Nicht-St. Märgener Bürgerinnen und Bürger einen Förderverein zur Rettung und Erhaltung der Rankmühle. Mittlerweile ist unser Verein auf über 120 MitstreiterInnen angewachsen, engagierte Mitstreiter, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Rankmühle vor dem Verfall zu retten. Wir wollen das Wohn- und Mühlengebäude mit Mahlwerk und Wasserrad in seiner Einzigartigkeit und Schönheit der Öffentlichkeit präsentieren und mit neuem Leben füllen.

Die baulichen Veränderungen (im wesentlichen der Rückbau moderner Elemente) haben zum Ziel, die Rankmühle als historisches Gebäude erlebbar zu machen und so waren die letzten Jahre für unsere Vereinsmitglieder äußerst arbeitsreich. In diesem Jahr (Stand 2022) ist die Mühlensanierung so gut wie abgeschlossen, auch das Dach durch die beantragte LEADER-Förderung durch Fachfirmen saniert, die Bauernstube renoviert.

Die weitgehend erhaltene Rauchküche, die sich unter den modernen Wand- und Deckenverkleidungen fand, ist in dieser Form wohl nur noch in wenigen Freilichtmuseen zu finden. Eine gemauerte Feuerstelle ersetzt in der Küche bereits den Herd aus dem 20. Jahrhundert. In Fortsetzung dieser Renovierungsarbeiten soll in der Küche noch ein Boden aus historischen Backsteinen (gebrannte Lehmsteine) auf den Untergrund aus Stampflehm gesetzt werden.

Über das ganze Gelände zerstreut erblickt man überall schmucke Bauernhöfe, inmitten grünender Wiesen, am steilen Bergeshang, in tiefen Tälern, um dunklen hochragenden Waldesrand.

St. Märgen, Ein Führer für Kurgäste und Touristen, herausgegeben von der Kurverwaltung St. Märgen, o. J.



Der alte Kachelofen - Kernstück der gemütlichen Bauernstube und von der Küche aus zu heizen - wurde ebenfalls bereits saniert und die Kunst („Chunscht“) wieder hergestellt.

Das große Engagement von Bauhofmitarbeitern, Handwerkern wie Elektriker, Gipser, Maler, Mechaniker oder Schreiner sowie MitarbeiterInnen der Gemeindeverwaltung oder Mitglieder des Schwarzwaldvereins war über all die Jahre ungebrochen. Aber auch dank aller anderen HelferInnen, SpenderInnen und Fördermitgliedern strahlt die Rankmühle heute in neuem Glanz. Nur durch die große Unterstützung von vielen Seiten konnte dieses Werk gelingen.

So zum Beispiel die Außenanlage. Derzeit wird in Zusammenarbeit mit dem Schwarzwaldverein St. Märgen ein Hausgarten neben der Rankmühle angelegt, ganz in der Tradition der typischen Schwarzwälder Bauerngärten.





Einweihung der restaurierten Mühle, September 2021





In eigener Sache

Der Förderverein Rankmühle St. Märgen e.V. hat es sich zum Ziel gesetzt, die Rankmühle als historisches Zeitdokument zu erhalten. Die Technik der Schwarzwälder Wohnmühle, aber auch die traditionelle Arbeits- und Lebensweise im Hochschwarzwald werden öffentlich zugänglich und erlebbar gemacht.

Das Gebäude wurde durch den Verein saniert und die Mühlentechnik aufwendig instand gesetzt. Heute ist die Mühle wieder voll funktionsfähig. Ursprünglich gehörte auch ein typischer Schwarzwälder Bauerngarten zur Rankmühle. Dort wurden neben Zierpflanzen vor allem Gemüse, Obst, Gartenkräuter und Heilpflanzen angebaut. Der daran angelehnte Hausgarten wird seit der Sanierung in Zusammenarbeit mit dem Schwarzwaldverein St. Märgen angelegt und gepflegt. Zusammen mit der Gemeinde, Institutionen und Vereinen aus St. Märgen werden vielfältige Veranstaltungen rund um die Rankmühle angeboten. Mit der restaurierten Rankmühle ist so ein Ort der lebendigen Kultur- und Brauchtumspflege entstanden. Unsere Fördermitglieder haben die Möglichkeit die Mühle auch für private Veranstaltungen zu nutzen.



Förderverein Rankmühle

Werden Sie Mitglied.
Wir freuen uns.



So finden Sie uns im Internet:
www.rankmuehle.de

Und jedesmal, wenn ich wieder gen St. Märgen meine Schritte lenke, so ist es mir, als riefe es den Menschen zu: „Kommet zu mir alle, die ihr mühselig und beladen seid,“ und vergeßt auflichter Schwarzwaldhöhe, daß ihr staubgeborene, geplagte Erdenpilger seid!

Aber auch für den Gesunden ist die abwechslungsreiche Umgebung, die Ruhe und ungezwungene Lebensweise, ein wohltuender Gegensatz gegen die nervenaufreibende Unruhe der Städte.

Wenn ... sich kalte, klare Mondnächte über der Berge Winterpracht senken, dann ist die richtige Zeit, in reiner Winterluft Ruhe und Erholung in St. Märgen zu suchen.

Um den länger in St. Märgen weilenden Kurgästen auch die Möglichkeit zu geben, die Schönheiten des ganzen südlichen Schwarzwaldes und der nahen Schweiz kennen zu lernen, werden je nach Bedarf, im Sommer täglich, Autorundfahrten bei preiswürdiger Berechnung veranstaltet.

Durch Verbesserung der Verkehrsverhältnisse - hat es doch seinen eigenen Reiz auf gut gebahnten Straßen mit Auto oder Pferdeschlitten durch die tiefverschneite Landschaft zu sausen - sowie durch Einbau von Zentralheizungen mit fließendem warmen und kaltem Wasser in einigen Häusern, wurde dieser Erscheinung an Ort und Stelle Rechnung getragen.

Die bis dicht an den Ort heranziehenden Tannenwälder locken zu zahlreichen Spaziergängen auf bestgepflegten Waldwegen. An schattigen oder aussichtsreichen Punkten laden Sitzbänke zur Ruhe ein. Da kann man so recht die Schönheit der Natur auf sich einwirken lassen; oder das Ohr ergötzt sich an dem melodischen Glockengeläut der weidenden Herden.

Herzerfreut wandeln die einheimischen Bewohner und die große Zahl der Fremden, meistens vielgeplagte Städter, die Ruhe von der Unrast des Großstadtlebens suchen, durch die schattigen Wälder und trauten Fluren, und freuen sich der herrlichen Reize der Natur, fern vom dem Hasten und Drängen der Welt!

*St. Märgen, Ein Führer für Kurgäste und Touristen,
herausgegeben von der Kurverwaltung St. Märgen, o. J.*

DER HIRSCHEN

HOTEL · RESTAURANT



Das Hotel für dich



Partner
aus
der
Region

Feldbergstr. 9
79274 St. Märgen
www.derhirschen.de
info@derhirschen.de



Ganzjährig
geöffnet



Elektro-Faller



Wir wünschen weiterhin viel Erfolg !

www.elektro-faller.de
elektro-faller@t-online.de

79274 St.Märgen
Tel. 07669/ 230 • Fax 07669/ 1486

Matthias' 
Waldkuchi

Mühlenführer



Unser Schwarzwald hat soviel mehr zu bieten als Bollenhut und Kirschtorte. Genuss pur versprechen die Produkte unserer Bauern, die wir in unserer „Kuchi“ gekonnt veredeln. Es gibt das, was gerade verfügbar ist und zu der jeweiligen Jahreszeit einfach am besten schmeckt.

Eine Herzensangelegenheit ist es uns auch, eine kreative vegetarische Küche anzubieten.

Gutes, vernünftiges Essen mit Respekt für Natur und Umwelt lautet unsere Mission!

Matthias Hermann
Klausenweg 2
79274 Sankt Märgen

+49 (0) 7669 9397550
info@waldkuchi.de

Öffnungszeiten
Mo - Di: Geschlossen
Mi - So: 12:00 - 22:00

Pause von 16:00 bis 17:30 Uhr

Roland Kech Mühlenrestaurator



Kontakt: harleykech@web.de



Mo. – Sa.: 07:30 – 12:30
Mo, Di, Do, Fr.: 14:30 – 18:00

Feldbergstraße 3,
79274 St. Märgen

info@metzgerei-haettich.de
metzgerei-haettich.de



Getränkehandel Peter Hättich

Jörgleweg 15
79271 St. Peter
Tel.: 07660 / 383
Fax.: 07660 / 472

<https://getraenke-haettich.de/>

Bestellungen bitte unter
bestellung@getraenke-haettich.de



HOLZ- UND DACHARBEITEN

Dach- und Innenausbau
Dachfenstereinbau
Schindelarbeiten
Fassaden- und Balkongestaltung
Reparaturen

Waldweg 1 | 79274 St. Märgen
☎ 07669 1326
☎ 0170 435 94 63
✉ t.waldvogel@t-online.de



WeinSinn

Sonnenverwöhnte Höhenweine
mit inneren Werten.

Roter Bur Glottertäler Winzer eG
Winzerstr. 2, 79286 Glotttäl
www.roter-bur.de



Auf den Spirzen 2
Tännlehof
79274 St. Märgen

Telefon: 07669-252
E-Mail: info@taennlehof.de



Kloster Museum Sankt Märgen



Kloster Museum St. Märgen | Rathausplatz 1 | 79274 St. Märgen

Josef Kaltenbach

Imkereiprodukte,
Honig, Met,

Whisky, Gin, Honigschnäpsle

Josef Kaltenbach
Kussenberg 4
79274 St. Märgen

Telefon 07669 / 1005
Mobil 0171 / 675 0627





CAFÉ GOLDENE KRONE

Schwarzwälder Kirschtorte

mit freundlicher Empfehlung des Landfrauencafés Goldene Krone

Bisquit

7 **Eiweiße** steif schlagen

250 g **Zucker** einrieseln lassen und

7 **Eigelbe** unterrühren

200 g **Mehl**

150 g **Mondamin**

1 **El. Kakao** mischen und auf die Eiermasse sieben, vorsichtig unterheben und in eine (mit Backfolie ausgelegte) 28er Springform füllen.

Backen: 200° C, ca. 45 Min.

Den ausgekühlten Bisquit zweimal quer durchschneiden und jeden Boden reichlich mit Kirschwasser tränken.

Füllung

Die Kirschen aus 1 **Glas Sauerkirschen** (750 g) abtropfen lassen und auf dem ersten Boden verteilen. Den Saft mit

2 **El. Zucker** und

50 ml **Kirschwasser** aufkochen und mit

2 **El. Mondamin** (in etwas Wasser auflösen) eindicken.

Etwa 2/3 der Masse gleichmäßig über die Kirschen streichen, zweiten Boden auflegen und den Rest des eingedickten Safts auf den zweiten Boden streichen.

Auskühlen lassen.

1 l **Sahne** steif schlagen und einen Teil auf den zweiten Boden streichen, dritten Boden auflegen. Restliche Sahne gleichmäßig rundum verstreichen.

Mit gehobelter dunkler Blockschokolade, Sahnerosetten und Kirschen verzieren.



Landfrauencafé Goldene Krone St. Märgen

Wagensteigstraße 10

Tel. 07669-9399988

E-Mail: cafe@cafe-goldene-krone.de

www.cafe-goldene-krone.de

Förderer



Gefördert im Rahmen des Programms **Landwirtschaftliche Museen 2021**



Gefördert von der Stiftung
**NATUR- UND KULTURLANDSCHAFT
SCHWARZWALD**



**Naturpark
Südschwarzwald**

Herzlich willkommen auf der virtuellen Kulturroute im Naturpark Südschwarzwald

Einrichtung gerade geschlossen? Nicht
ausreichend Zeit für einen Besuch?
Einfach den QR-Code scannen und
zunächst virtuell in die Geschichte und
Geschichten dieses Haus eintauchen!



Entlang der Kulturroute erhalten Sie auch
an weiteren Orten interessante Einblicke
in Museen und Kultureinrichtungen.
Diese finden Sie unter
www.naturpark-kulturroute.de



Dieses Projekt wird gefördert mit Mitteln des Landes
Baden-Württemberg und der Lotteriete Glücksspieler

Impressum

Bilder

Magdalena Schaaf S. 9 (Dachuntersicht mit Bug) und
S. 61, alle anderen: Förderverein Rankmühle e.V.,
designconcepts GmbH,

Autoren

Friederike Zimmer-Schaaf, Edvard Högner, Rudolf
Schwär, Josef Saier

Lektorat

Friederike Zimmer-Schaaf

Redaktion

Josef Saier, Friederike Zimmer-Schaaf

Gestaltung

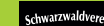
designconcepts GmbH

Druck

Druckerei Leitz

St. Märgen 2022

Wir danken designconcepts Uli Nocke und insbesondere Simon Baßler für seine
unermüdliche Bereitschaft unsere fortlaufenden Änderungswünsche umzuset-
zen und gekonnt in das fertige Manuskript einzupflegen.



Literaturverzeichnis

- Badische Mühlenordnung vom Ministerium des Innern, Baden, 1822
- Braun, Max, Löcher und Döbel um Dreistegen, Wie es früher war im Hexenloch, Geschichts- und Heimatverein e.V., Furtwangen 1979)
- Bender, Gerd, Die Uhrenmacher des hohen Schwarzwaldes und ihre Werke, Band II, Villingen 1978
- Die Rankmühle in St. Märgen, in: Badische Heimat 4/2018
- Freiburger Talvogtei, Protokollakten Bd. X S.77, 5.3.1736
- Hansjakob, Heinrich, Sonnige Tage, in: Sonnige Tage. Erinnerungen. (= Reiseerinnerungen. Bd. 5).
- Heiratsabredt zw. Matthis Löffler, St. Märgen und Verena Frey, St. Märgen, 13.10.1722
- Hockenjos, Fritz, St. Märgener Welt, Freiburg 1985
- Hug, Ernst, verschiedene Buchbände zu St. Märgen
- Jüttemann, Herbert, Schwarzwaldmühlen, Karlsruhe 1985
- Mönicke, Kathleen, Mit Engagement und Sachverstand, in: Badische Heimat, Dezember 2004
- Rombach Siegfried und Bütow, Kerstin, Sankt Märgen, Eine Spurensuche/Zehn Begegnungen, Verlag der DesignConcepts GmbH St. Märgen, 2004
- St. Märgen, Ein Führer für Kurgäste und Touristen, herausgegeben von der Kurverwaltung St. Märgen, o. J. (vermutet um 1910)
- Sankt Märgen, 900 Jahre Lebendige Geschichte, Ein Lesebuch, 2017
- Schilling, Richard, Das alte malerische Schwarzwaldhaus, Freiburg, 1915
- Schnitzer, Ulrich, Schwarzwaldhäuser, Von gestern für die Landwirtschaft von morgen, Stuttgart, 1989
- Tagebücher des Abtes Michael Fritz, 1769 und 1770
- Tagebuch des Abtes Petrus Glunk, 11.07.1742
- Unser Schwarzwald, Romantik und Wirklichkeit, Ausstellungskatalog Augustinermuseum Freiburg, 2011
- Vertrag unterzeichnet v. Abt Peter Glunk und Josef Löffler, Rankbauer, 25.10.1750

dc

Büro für
Gestaltung

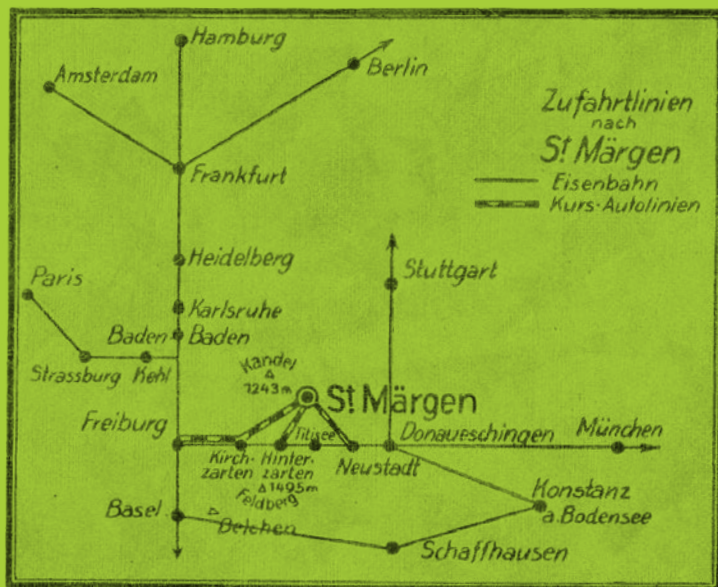
Berg
Furtwangen

Ausblick
St. Märgen

Tal
Freiburg

designconcepts.de





Die Rankmühle ist Teil des Rankhofs. Sie war keine Kundenmühle, sondern diente der Eigenversorgung des Hofes mit Mehl aus selbst angebautem Getreide. Ursprünglich stand an der Stelle des heutigen Mühlengebäudes vermutlich seit Beginn des 18. Jahrhunderts ein einfaches Mühlengebäude aus Holz. Das heutige Gebäude wurde als Wohnmühle 1802 errichtet. Es vereint die Mühle mit einem kleinen Bauernhof und wurde von Tagelöhnern bewohnt.

In den Hang gebaut, gegen die hohen Wind- und Schneelasten mit einem tief gezogenen Walmdach geschützt, war die Rankmühle ein Schwarzwaldhof en miniature, der mit großer Rauchküche, Stube, Stall, Tenne, Pachtfeld und einem Bauerngarten ein unabhängiges Leben und Wirtschaften ermöglichte. Nach teilweise Verfall und Umbau als Wohnhaus präsentiert sich die Rankmühle heute wieder nahe an ihrem Originalzustand und ist ein eingetragenes Kulturdenkmal.