

## Knochenmühle

Um den Ernteertrag zu steigern, war eine der wichtigsten Arbeiten die Düngung der Flächen u.a. mit Knochenmehl. Größere Mengen wurden von Knochenmühlen hergestellt. Kleine landwirtschaftliche Betriebe oder Haushalte, die als Nebenerwerb noch etwas Landwirtschaft betrieben, nutzten kleine handliche Knochenmühlen. Mit dieser ca. 100 Jahre alten Knochenmühle, hat man Tierknochen gemahlen oder stampft.

Knochenmühlen gibt es seit der frühen Neuzeit. Etwa seit dem Mittelalter um 1100 n.Chr. bis ins 19. Jahrhundert beherrschte die Dreifelderwirtschaft das Bild der Landwirtschaft unserer Region. Der Wechsel der Anbaufläche, ein Jahr Sommergetreide, ein Jahr Wintergetreide und dann die Brache, sollten dem Boden zur Erhaltung der Fruchtbarkeit eine Ruhepause gönnen. Die Ernteerträge waren trotzdem sehr gering. Hauptursache war der Mangel an organischem Dünger. Der Viehdung reichte nämlich gerade für die kleinen Gärten der Bauern aus.



Erst seit dem beginnenden 19. Jahrhundert, als die traditionelle Dreifelderwirtschaft durch moderne agrarische Bewirtschaftung unter Einsatz von künstlichen Düngemitteln ersetzt wurde, stellte man Knochenmehl in größeren Mengen her. In Deutschland entstanden die ersten stationären Knochenmühlen zu Anfang der 1830er Jahre. Eine der wenigen noch erhaltenen Knochenmühlen steht in Finnentrop-Fretter. Hier wurden im Winter, wenn die Arbeit auf den Feldern ruhte, 30 bis 40 Zentner Knochen zu Mehl zerstampft. Ab 1900 wurde das Knochenmehl durch Kunstdünger ersetzt. Eine kurze zweite Blüte erlebten die Knochenmühlen in der NS-Zeit und während des Zweiten Weltkrieges.

Mit dieser Knochenmühle wurden vorwiegend Knochen aus Haushaltungen gemahlen, es konnten aber auch Rüben, Möhren und Kartoffeln zu splitterfreiem Kraftfutter für Schweine, Hühner usw. verarbeitet werden. Die Mühle ist auf einem stabilen Blech montiert, die zum Auffang des Mahlgutes dient. Das Mahlgut wird dann in den Füllkasten gegeben, wobei allerdings größere oder stärkere Knochen vorher bereits zerkleinert werden mussten. Mittels eines Schiebers wird dann das Mahlgut gegen die Fräswalze gepresst. Diese Fräswalze wird mit einer Handkurbel gedreht. Unter ständigem Drücken des Schiebers gegen die Walze und gleichzeitigem Drehen der Handkurbel werden dann die im Füllkasten befindlichen Knochen gemahlen. Das zerkleinerte Mahlgut fällt auf das darunter befindliche Blech und kann von dort aus auf einen Behälter abgestreift werden. Ein Verstopfen, Zusetzen oder Verschmieren des Fräasers ist unmöglich, da der Fräser hohl ist. In diesem Hohlraum liegt eine lose Transportschnecke, die während des Mahlens das Mahlgut aus dem Hohlraum befördert.

Die Knochenmühle besteht aus stabilem Eisen und Eisenblech und wiegt 5 kg. Die Arbeitslänge des Fräasers beträgt 10 cm und der Durchmesser 4,5 cm. Der Füllkasten hat die Maße 9,5 x 10,0 cm. Ein seitlich am Bodenbrett angebrachtes Metallschild trägt die Gravur „Original-GEMÜBA Knochen- und Rübenmühle“, dazu die Angaben „Md.G. 36 (D.R.P.)“. GEMÜBA ist das Kürzel für die Firma Gerd Müller, Barmen, die heute nicht mehr existent ist.

