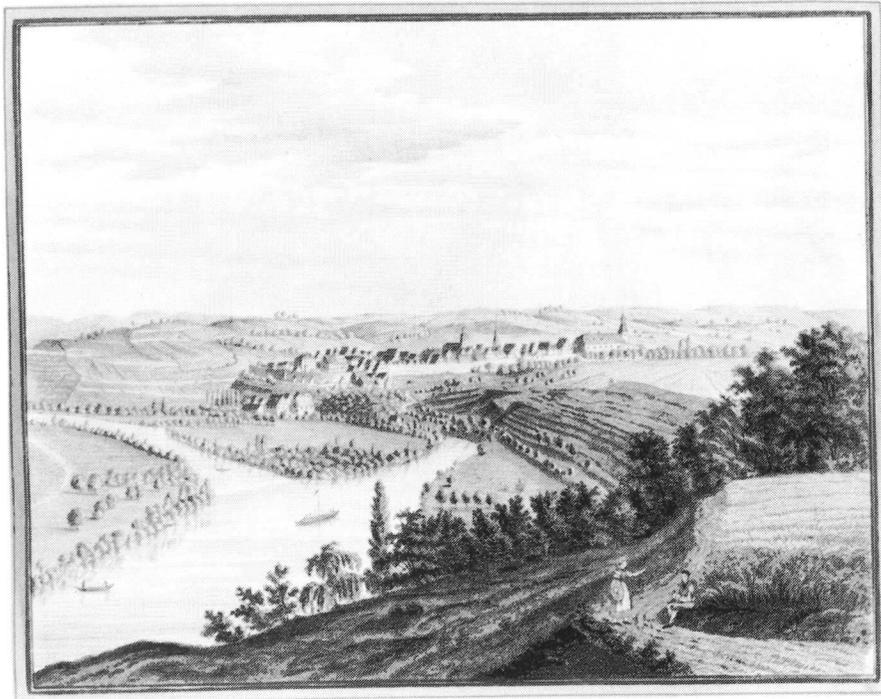


Albrecht Gühring

# Die Ölmühle Jäger in Marbach am Neckar

Das Technische Kulturdenkmal  
und die Marbacher Mühlengeschichte



Blick auf den Neckar mit Marbach und dem Mühlenviertel Anfang 19. Jahrhundert  
(Landesbildstelle Württemberg)

*Albrecht Gühring*

## **Die Ölmühle Jäger in Marbach am Neckar**

Das Technische Kulturdenkmal  
und die Marbacher Mühlengeschichte

Marbach am Neckar  
1999

Umschlag vorne: Innenansicht der Ölmühle vom Ausstellungsraum  
aus

Umschlag hinten: Friedrich Jäger (1865 - 1946)

Sofern nicht anders angegeben: Photos Stadtarchiv Marbach

Herausgeber: Stadt Marbach am Neckar

© 1999 Albrecht Gühring, Stadtarchiv Marbach am Neckar

Alle Rechte vorbehalten

ISBN 3-9803264-2-X

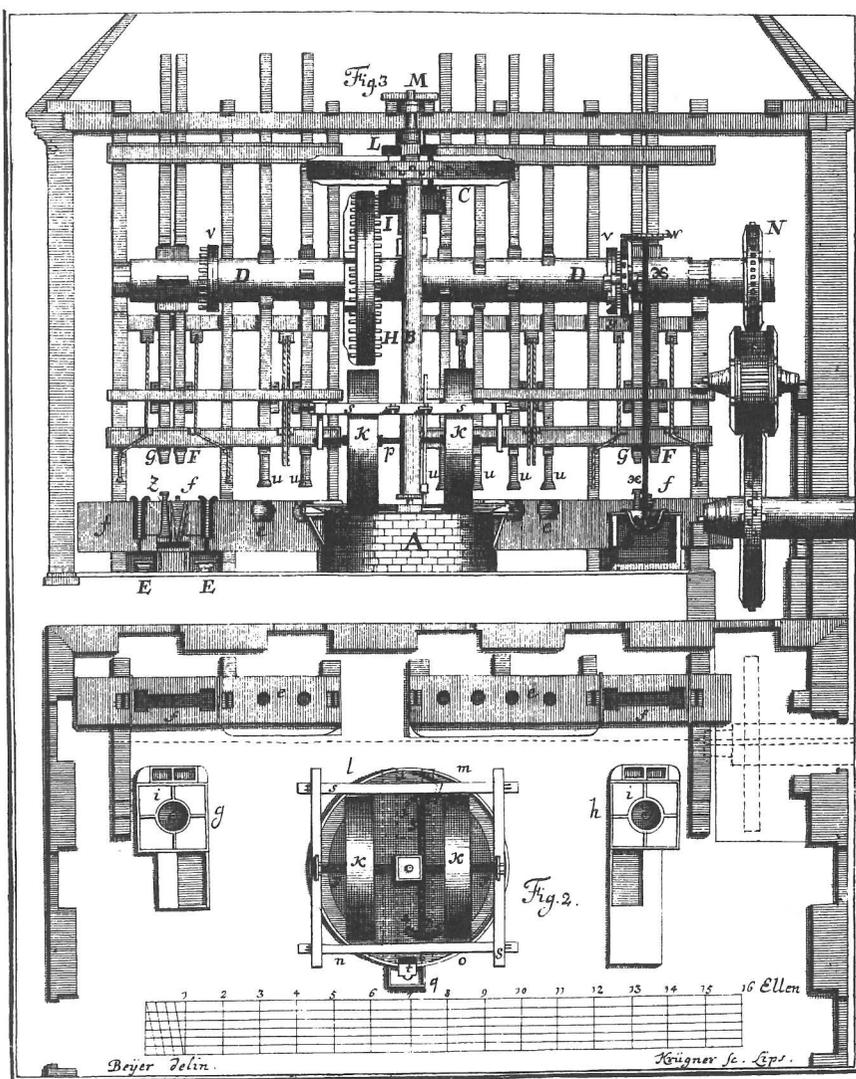
Gesamtherstellung:

Druckerei Adolf Remppis GmbH + Co.

71672 Marbach am Neckar

## Inhaltsverzeichnis

1.	Ölgewinnung in der Geschichte	7
2.	Die Marbacher Mühlen	9
2.1.	Die Mahlmühle am Neckar	9
2.2.	Die „Körnersche Fabrik“ als erste große Marbacher Ölmühle	13
2.3.	Die „Schellenbergersche Fabrik“ als erste moderne Marbacher Ölmühle	15
2.4.	Die Lohmühle am Strenzelbach und die Häldenmühle an der Murr	16
2.5.	Die Ölmühle Geiger	18
2.6.	Die Ölmühle Ritz in der Unteren Holdergasse	18
3.	Die Ölmühle Jäger in der Oberen Holdergasse	19
3.1.	Das Gebäude Obere Holdergasse 2	19
3.2.	Der Ölmüller Friedrich Jäger	22
3.3.	Die Ausstattung der Ölmühle Jäger	24
3.4.	Roh- und Endprodukte	26
3.4.1.	Raps und Rüb(s)en ( <i>Brassica napus/Brassica rapa</i> )	27
3.4.2.	Lein ( <i>Linum usitatissimum</i> )	27
3.4.3.	Mohn ( <i>Papaver somniferum</i> )	28
3.4.4.	Walnuß ( <i>Juglans regia</i> )	29
3.4.5.	Sonnenblume ( <i>Helianthus annuus</i> )	29
3.4.6.	Bucheckern als Samen der Rotbuche ( <i>Fagus silvatica</i> )	29
4.	Arbeitsablauf in der Ölmühle Jäger	29
5.	Die Restaurierung zum Technischen Kulturdenkmal	34



Aufsicht und Schnitt einer sog. holländischen Ölmühle aus Jacob Leupold: *Theatrum Machinarum Molarium* oder *Schau-Platz der Mühlen-Bau-Kunst* (1735) mit Kollergang in der Raummitte, links und rechts davon die Wärmöfen (g und h) und dem geteilten länglichen Stampfwerk an der Wand. Auch die Marbacher Ölmühlen am Neckar waren holländische Mühlen.

## 1. Ölgewinnung in der Geschichte

Eine der ältesten Quellen für die Verwendung von Öl ist die Bibel. Im alten Testament wird im 2. Buch Mose gestoßenes Öl für Öllampen und bei Hiob die Ölproduktion in Ölmühlen erwähnt. Eine solche Mühle war ein konisch geformter Stein, der sich in einem Unterstein gleicher Form, in den die Frucht gelegt wurde, drehte. Bei Pressen wurden aber bereits damals die Hebelkräfte genutzt. Ölfrüchte wurden vor dem Pressen durch Stampfen zerkleinert und dann angewärmt oder mit warmem Wasser vermischt. Diese Methode war bis ins 15. Jahrhundert gebräuchlich. Dann kamen in Deutschland meist mit Wasserkraft betriebene Keilpressen auf, die manchmal noch bis in unser Jahrhundert hinein arbeiteten. Sie dienten hauptsächlich der Gewinnung von Mandel-, Nuß-, Lein- und Rübsaatöl<sup>1</sup>.

Eine der ersten ausführlichen Ölmühlenbeschreibungen liefert Jacob Leupold (1674 - 1727) in seinem Buch „*Theatrum Machinarum Molarium* oder *Schau-Platz der Mühlen-Bau-Kunst*“, das posthum 1735 in Leipzig erschien<sup>2</sup>. Vier Jahre später erschien 1739 der entsprechende Band des seit 1732 von Johann Heinrich Zedler herausgegebenen *Universallexikons*. Bei ihm lesen wir, daß Ölmühlen besonders bei den landwirtschaftlichen Betrieben einträglich seien, die viel Lein, Mohn, Nüsse und besonders Rüben oder Rübensamen anbauen würden<sup>3</sup>.

Die fast ausschließlich mit Wasserkraft betriebenen Ölmühlen arbeiteten in der damals üblichen Weise als Stampfmühlen, d.h. Holzhämmer, meist aus Ahorn oder Weißbuche, wurden durch eine Nockenwelle gehoben und fielen durch ihr Eigengewicht in ausgearbeitete Vertiefungen, die mit starken Eisenblechen ausgekleidet waren. Der Arbeitsablauf entsprach schon demjenigen in unserer Ölmühle, denn nach dem Stampfen wurden die Ölfrüchte in einem Kessel über dem Feuer geröstet und dann zwischen zwei sog. Preßtüchern „in die in viereckiges Holz eingegrabenen runden Löcher gelegt“, die dann in ebenfalls viereckige Löcher der Öllade eingesetzt und mittels eines daraufgesetzten viereckigen Klotzes und eines von hinten durchgestossenen Keiles fixiert wurden. Durch eine weitere mit dem Wasserrad verbundene Nockenwelle wurden Schlägel gehoben und fielen wie beim Stampfen auf den Keil, so daß dieser mit immer tieferem Eindringen das Öl herauspresste. Das Öl wurde also herausgeschlagen und so erklärt sich der alte Ausdruck Ölschläger für den Beruf des Ölmüllers<sup>4</sup>. Dieser war durchaus in einer sozial guten Stellung, denn er durfte mindestens seit dem 18. Jahrhundert, wahrscheinlich aber schon im Mittelalter, sein Öl auch auswärts anbieten und auf



1 hydraulische Presse mit Druckapparat samt Preßplatten mit Seherwagen auf Rollbahngleis, gebraucht, 1 hydraulische Presse samt Preßplatten ohne Druckapparat, 1 Transmission für die Futterschneidmaschine in der Scheuer Geb[äude] n[ume]ro 4 der Oberen Holdergasse mit eiserner Welle und Stehlager, 1 Werkbank mit Parallelschraubstock“.<sup>86</sup>

### 3.4. Roh- und Endprodukte<sup>87</sup>

Öle sind stickstoffreiche, organische Verbindungen, die zu großen Teilen aus Kohlenstoff, Wasserstoff und Sauerstoff bestehen. Jede Pflanze birgt Öl in sich, das sich meist in den Samen befindet. Diese Öle werden in der Fachliteratur in sogenannte flüssige und trockene Öle unterschieden. Erstere sind Bucheckern-, Erdnuß-, Mandel-, Oliven-, Raps-, Rüben-, Sesam- und Senföl. Zu letzteren rechnet man Hanf-, Lein-, Mohn-, Sonnenblumen und Traubenkernöl. Verarbeitet wurden in der Ölmühle Jäger vor allem Raps, Lein, Mohn, Walnüsse,

Sonnenblumen und Bucheckern. Die Preßrückstände aller Ölfrüchte, der sog. Ölkuchen, waren beliebtes Viehfutter.

#### 3.4.1. Raps und Rüb(s)en (*Brassica napus/Brassica rapa*)

Die einjährigen Sommer- und überjährigen Winterpflanzen werden bis zu 1,5 Meter hoch und haben gelbe Blüten. Die Früchte sind zweiklappige Schoten mit 10 bis 20 fast runden, kleinen, rot-braunschwarzen Samen, die u.a. zu ca. 40 % aus Fett, zu 25 % aus Eiweiß und zu 9 % aus Wasser bestehen. Die Samen von Raps oder Rüben liefern 25 - 40 % bräunlichgelbes Rübenöl, das unangenehm riecht und erst in raffiniertem Zustand als Speiseöl zu gebrauchen ist. Meist wird es deshalb als Brennöl und Schmieröl sowie in der Fabrikation von Seife und Leder verwendet.

#### 3.4.2. Lein (*Linum usitatissimum*)

Die ein- und überjährige Pflanze Lein, auch als Flachs bekannt, ist ca. 1 Meter hoch mit verzweigtem Stengel, schmalen lanzettförmigen Blättern und großen blaßblauen Blüten. Die Fruchtkapsel enthält bis zu 10 Samenkörner, die u.a. zu ca. 40% aus Fett, zu 20% aus Kohlen-

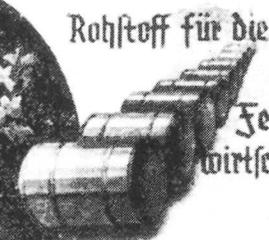
## Die Quittung beim Rapsanbau

Raps bringt das  
erste Geld  
für den Betrieb





Rohstoff für die  
Fett-  
wirtschaft



Rücklieferung  
von Ölkuchen



wenig Handarbeit,  
gute Arbeitsverteilung



Du lieferst

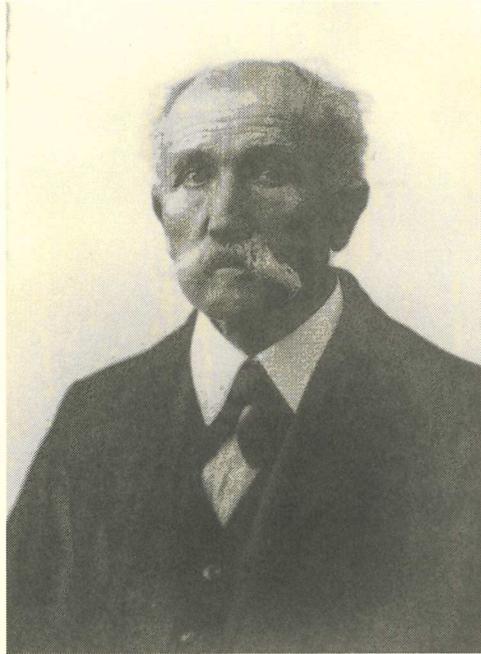
1kg Samen und enthält	14g
100g	7,5
1000g	25
Speiseöl	

schaft gute Bodengüte



Das Aufstellen des Flachs bei der Ernte um 1950

Graphische Darstellung der Vorteile des Rapsanbaus um 1950



ISBN 3-9803264-2-X