

Das Märchen vom Waldmüller

Da gab es einmal in früheren Zeiten einen alten Müller mit seiner Mühle. Sie war gelegen auf einem Berg, um den pfiff der Wind, der drehte fleißig die Windmühlenflügel. Die Felder der Mühle dehnten sich aus am Fuße des Berges und zwischen den Feldern und der Mühle da war ein kleines, grünes Wäldchen. Wegen des Wäldchens wurde die Mühle Waldmühle genannt. Die Mühle war von ganz eigener Art gebaut mit seltenen Steinen und sorgfältig ausgewähltem Holz und besaß ein vom alten Waldmüller selbst erfundenes Mahlwerk. Das Korn für die Mühle, das nahm der Müller von seinen Feldern bei der Mühle, wenn es geerntet werden wollte und mahlte es zu gutem Mehl. Das Mehl lieferte er in die Backstube zum alten Bäckermeister, der war schon von Kindesbeinen an sein Freund gewesen.. Die Backstube war ganz in der Nähe auch am Berg gelegen. Darin hatte der Bäckermeister seinen eigentümlichen Ofen, mit dem konnte er sprechen. In dem Ofen, da wurde das Mehl aus der Waldmühle zu gar köstlichem Brot gebacken. Die alten Freunde berieten oft und lange miteinander, wie das Brot am vortrefflichsten zu fertigen sei und auch der gute Ofen durfte seine Meinung dazu sagen.

Die zwei Meister nahmen aus der Umgebung junge Burschen und Mädchen zu Diensten, die halfen den beiden und gingen bei ihnen in die Lehre. Sie suchten solche für die Lehre aus, die gut im Herzen waren und den Geschmack des Brotes zu schätzen wussten. Die Lehrlinge meinten, es gäbe ein geheimes Rezept, das sie erlernen sollten. Doch die Meister sagten zu ihnen: „Das Geheimnis, gutes Brot zu backen, das müsst Ihr selber finden.“

Die jungen Leute gingen mit Eifer an die Arbeit. Ihr Lohn war knapp bemessen, doch sie hatten ihr Auskommen und vor allem: sie hatten die Gemeinschaft am Berg an der Waldmühle. Sie sprachen viel miteinander über das Mühlbrot und was es für sie und die Menschen bedeute, von diesem Brot zu kosten. Sie nahmen die Zutaten von ihren Feldern, die sie sorgfältig nach den Anweisungen der alten Männer bestellten, von der Mutter Erde, die ihnen die Ernte schenkte, vom Wind, der kraftvoll über die Felder strich und von der Sonne, die über allem thronte. Sie rangen miteinander in langen Gesprächen über die Steine, aus denen der Ofen zu mauern sei, der das Brot gar buk und darüber wie eine Hülle beschaffen sein sollte und darüber, mit welchem Holz das Feuer entzündet werden sollte, damit das Brot vortrefflich gelänge. Und sie redeten auch über alles andere, über die Felder, über den Himmel und über die Gestirne. Und der alte Waldmüller und sein Freund, der alte Bäcker, die ließen sie gewähren, denn sie waren jung und mussten ihren Weg finden. Und sie taten es gut, denn das Brot war köstlich.

Wanderer kamen am Wäldchen am Berg vorbei, kosteten das Brot, redeten mit den jungen Lehrlingen und sahen ihre Arbeit. Und es gab Menschen, die fühlten sich in gar wundersamer Weise angesprochen von all dem, was in der Mühle am Berg geschah. Andere aber schimpften als sie von dem Brot kosteten, denn es blieb ihnen verschlossen. Bei den Kindern, die von dem Brot aßen, geschah jedoch etwas seltsames. Eines sagte: „Es schmeckt nach dem Wind, der über die Felder weht.“ - Ein anderes: „Das Brot schmeckt nach der Sonne, die am Himmel steht.“ - Ein drittes: „Ich schmecke die Erde, in der das Korn gewachsen ist.“ So gab das Brot jedem anderes, ganz nach der jeweiligen Eigenart des Kindes. Und es konnte geschehen, dass Kinder, die lange krank waren, daran genasen und

laute Kinder wurden leise und ängstliche Kinder fassten Zutrauen zu sich selbst..

Die Kunde von dem wundersamen Brot verbreitete sich in Windeseile in der Gegend und es kamen Eltern mit ihren Kindern von weit her, selbst aus dem Rheinland kamen sie, und wollten von dem Brot kosten, und sie rätselten, wie das Rezept laute, nach dem das Brot gefertigt wurde. Da erlaubten die beiden alten Meister, neue Mühlen und Backstuben zu errichten im Land, denn jeder, dem es danach war, sollte das Waldmühlengeheimnis kennen lernen und einen Nutzen darin finden können.

Zu jeder neuen Mühle, die entstand, entsandte der alte, weise Müller einen Mühlenberater, den hatte er besonders ausgewählt. Der sollte all die vielen Dinge richten helfen, die notwendig sind, um eine neue Mühle zu erschaffen. Und er entsandte auch einen erfahrenen Altmüller aus seiner Mühle, der half den Jungmüllern, wenn sie einmal nicht weiterwussten in der neuen Mühle. Der alte Bäcker tat es ebenso. Nachdem die ersten Brote fertiggestellt waren, prüften sie die Meister und verliehen dann das Recht, sich nach der Mühle im Wald „Waldmühle „ oder „Waldbackstube“ zu nennen, wenn sie es für gut befanden. So konnte jedermann erkennen, dass hier Brot nach den alten Regeln des Waldmüllers und des Waldbäckers gebacken wurde.

Es entstanden mit der Zeit im Land größere und kleinere Waldmühlen mit kleinen Backstuben oder größeren Bäckereien und die Müller bemühten sich redlich, gutes Korn zu liefern und die Bäcker, daraus gutes Brot zu backen. Sie wussten, einer war auf den anderen angewiesen, damit das Werk gelingt. Es entstanden Mühlen am Meer, da war das Salz der Meere im Brot zu schmecken und der Wind, es entstanden Bergbäckereien, da war das Rauschen der Wildbäche zu hören beim Kosten des Brotes und mit dem Brot von den Mühlen und Backstuben nahe der großen Städte, da meinte man das geschäftige Treiben der Markt- und Handelsleute in sich aufzunehmen.

Die, die geschimpft hatten, fingen an, eigenen Mühlen zu errichten mitten in die Städte, die brauchten keinen Wind mehr und die waren zehnmal größer als die größten Waldmühlen. Das Korn für ihre Mühlen kam von Feldern, die niemand mehr kannte. Auch bauten sie riesengroße Backfabriken aus Beton, die waren nicht mehr bei der Mühle. Der Teig wurde vorgebacken, in großen, grauen Autos von weit angeliefert und in die automatischen Öfen mit den elektrischen Wellen geschoben. Mit den Öfen, da konnte man nicht mehr sprechen, denn sie mussten in kurzer Zeit viele, viele Brote ausspucken, rund um die Uhr. Und die, die geschimpft hatten, triumphierten und sagten: „Seht, das ist das Brot der heutigen Zeit.“ Aber niemandem gab das müde Brot seinen Geschmack.

Aber es gab Menschen, die wollten dieses Brot nicht und fanden sich nicht darin und wurden krank am Leib und an der Seele und sprachen mit den alten Meistern: „Wir wollen Waldmühlen und Waldbäckereien bauen, denn wir leiden an diesem Brot, welches nach Abgas schmeckt.“ Die Alten lehnten sich zurück, zwirbelten nachdenklich ihre Bärte und seufzten: „Es gibt keine jungen Burschen und Mädchen mehr, die in die Waldmühlenlehre gehen mögen, denn in der automatischen Fabrik, dort ist die Arbeit leichter , die Pension höher. Auch können wir euch keine Altmüller und Altbäcker schicken, die den Lehrlingen bei der mühsamen Arbeit helfen. Wir brauchen sie in den Altmühlen und können niemanden

mehr entbehren.“ Nach einer Pause fuhr der Waldmüller fort: „Nein, es sollen nun keine weiteren Mühlen mehr gebaut werden. Stattdessen müssen wir Meister uns um die Nöte der bestehenden Mühlen kümmern. Geht, wir können nichts mehr für Euch tun.“

Doch die Not unter den vielen Familien war groß und sie gaben nicht auf. Sie beriefen regelmäßig Waldmühlenkreise, wo sie miteinander berieten und um den richtigen Weg rangen. Eine neue Waldmühle und eine neue Backstube zu bauen. Doch oft sangen sie auch miteinander, hielten sich an den Händen, tanzten und ihre Mühlen entstanden in ihren Herzen. Sie studierten die alten Schriften, hatten Freude an ihrem Tun und suchten nach geeigneten Waldmüllern und Waldbäckern für ihre Mühlen und Backstuben.

Dies rührte die Herzen der alten Meister. Und sie riefen die Waldmühlenkreise von überallher in die gute Waldmühle auf dem Berg am Wäldchen zusammen und jeder Kreis berichtete von seiner Arbeit und den Bemühungen, weitere Waldmühlen zu errichten. Manche hatten es bereits vermocht, ein erstes Brot zustande zu bringen, das hatten sie mitgebracht. Auch gab es einige neue Zutaten. Die Meister kosteten die Brote. Schließlich sprachen sie: „Ihr habt uns eure ersten Brote zur Beurteilung gegeben. Manche ihrer Gestalt ist uns neu, manches Gewürz uns unbekannt. Doch die Brote schmecken nach dem alten Geheimnis, so wie die Waldmühlenbrote, und das allein zählt.“ Diese Worte freuten die Menschen von den Waldmühlenkreisen, die aus vielen Orten angereist waren. Die alten Meister berieten sich nun miteinander. Endlich nahmen sie wieder das Wort: „Wir sehen nun, wie ernst es euch damit ist, die alte Waldmühlentradition des Brotbackens fortzuführen. Wir erkennen in eurem Brot, wie sich die Bedürfnisse der Menschen gewandelt haben. Eure Arbeit hilft auch den bestehenden Mühlen, für die Zukunft neue Kraft zu finden, die sie in der sich schnell verändernden Welt benötigen. Alte und neue Mühlen werden zusammenwirken, um die neuen Mühlen für die Menschen der heutigen Zeit zu bauen und wo es notwendig ist, bestehenden Mühlen frische Gedanken und Ideen zu geben. Darum werden wir heute mit euch unseren Bund erneuern.“

Dies alles geschah vor langer Zeit. Doch bis heute freuen sich die Waldmühlenkreise, der gute Waldmüller und der gute Waldbäcker Jahr für Jahr auf die große Versammlung in der Waldmühle auf dem Berg als Zeichen, dass das große Waldmühlgeheimnis weiter lebt und immer wieder bekräftigt wird. Als Zeichen der Menschen, die die Idee des Waldmüllers in sich tragen, sie bewegen und an die Kinder weitergeben wollen. Und darum müssen neue Waldmühlen und Waldbackstuben entstehen, um das uralte, neue Waldmühlengeheimnis lebendig zu halten und ihm immer frische Kraft zu geben.

Diese Geschichte hat Stefan Dehnhardt im Sommer 1996 gedichtet. Sie wurde von Mitglieder der Ratinger Schulinitiative in Stuttgart beim Bund der freien Waldorfschulen zum Gründungswilligentreffen vorgetragen. Leider kam es in den 90er Jahren trotz jahrelangem Bemühen schließlich doch nicht zur Gründung einer ersten Ratinger Waldorfschule. Aber die Kraft der damaligen Initiative kann sich vielleicht in dieser Geschichte aussprechen und uns Menschen in der jetzigen Initiative Mut geben und so den Bogen spannen von den Anfängen des Waldorfkinder Gartens Rafael 1990 hin zur Gründung der Rafael-Schule-Ratingen im Jahr 2021.