



**Allerlei Fundstücke:
Die Eichenstämme
trocknen mehrere
Jahre. Aus der roten
Baumscheibe einer
Eibe möchte Hergen
Böttcher eine Schale
dreheln.**

**Aus dem Ast eines
Apfelbaumes: Die
Gewürzmühle mit
Zierrillen schmückt
jede Küche.**



Schmucke Mühlen für die Küche

In seiner Werkstatt in Bremen drechselt
Hergen Böttcher Gewürzmühlen und
Muskatreiben aus heimischen Hölzern.



Hergen Böttcher drechselt die Außenkontur der Gewürzmühle. Der Rohling wird tailliert und bekommt Zierrillen.

Frisch gemahlen oder gerieben entfalten Gewürze ihr ganzes Aroma. Hergen Böttcher drechselt Mühlen für Gewürze und auch Reiben für Muskatnüsse aus heimischen Hölzern. In seiner Werkstatt stellt er die Mühlen aus, außerdem gedrechselte Schalen, Vasen und Zierrat. Damit sich der Holzstaub vom Drechseln nicht über alles legt, hat er eine Glaswand eingezogen und Bleigewichte an die gläserne Schiebetür gehängt. Sie schließt von alleine. Doch der Duft kommt trotzdem durch: sonnig, ein wenig wie Waldhonig, zart, nach Holz.

Drechseln lernen

Nach seiner Tischlerlehre stellte er die Werkzeuge und Maschinen bei seinen Eltern unter und studierte Innenarchitektur. Ein paar Jahre später kramte er alles wieder hervor und fing nebenbei in einer kleinen Hinterhofwerkstatt an, für sich selbst drechseln zu lernen. Vasen zuerst, dann Schalen, später kamen die Gewürzmühlen dazu. Er erstand eine zweite Drechselbank und fand die Werkstatt, in der er noch heute ist. Das Holz für seine Mühlen bekommt er aus Privatgärten oder von Gartenbaubetrieben. Für Schmuck oder kleine Schalen fischt er manchmal auch Äste aus der Weser.

Vom Holz zur Mühle

„Zurzeit bin ich out of Apfel“, sagt Hergen Böttcher. Der letzte trockene Ast wird heute zur Mühle. Bevor es losgeht, besieht er sich den Ast genau: seine Krümmung, den Durchmesser, die Güte des Holzes, die Maserung. Tiefe Risse im Holz oder faule Stellen am Astende kommen zuerst weg. Dann begradigt er mit der Kreissäge den Ast, damit er die Maserung besser erkennen kann und auch ein wenig Drechselarbeit spart. Die meiste Rinde fällt dabei weg. Mit der



Bild oben: Den Holzstreich spannt der Drechsler in die Drechselbank. Bild unten: Mit der Schrappöhre hat er ihn rund gedreht.

Immer feiner werden die Beitel. Der Rohling wird zum Zylinder.

TIPPS ZUR GEWÜRZMÜHLE

DAS MAHLWERK kann aus Keramik oder aus Stahl sein. **Keramikmahlwerke** eignen sich für alle Gewürze, getrocknete Kräuter und Salz. Mit einem **Stahlmahlwerk** kann man ebenfalls Gewürze und Kräuter, aber kein Salz mahlen. Denn Stahl rostet. Ein gutes Mahlwerk lässt sich im Feinheitsgrad verändern. Manche Mühlen haben eine Einstellschraube am Kopf der Mühle. Bei anderen lässt sich der Mahlgrad unten am Mahlwerk direkt verstellen.

MAHLGUT: Wer seine Mühle für Pfeffer nutzt, kann weiße, grüne und schwarze Pfefferkörner hineinfüllen. Rote Pfefferbeeren enthalten noch Feuchtigkeit. Sie sollten besser im Mörser zerrieben werden. Auch andere Gewürze wie Kümmel, Anis oder Fenchel können mit einer Mühle gemahlen werden. Und dann natürlich getrocknete Kräuter und Salz.

GRÖSSE UND MATERIAL: Größe und Material einer Mühle sind Geschmacksache. Eine Mühle sollte in etwa so groß sein, dass sie für jeden in der Familie handlich ist. Neben Mühlen aus Holz, gibt es Mühlen aus Edelstahl oder Kunststoff.





Erst mit dem Förstnerbohrer, dann mit dem Schlangenbohrer. In den Mühlenkörper kommt später das Mahlwerk.



Bild oben: Mühlenkopf mit Zapfen. Er passt in den Mühlenkörper. Bild unten: Die Außenkontur ist fertig. Die Mühle ist links im Bild mit einer gedrehten Aufnahme und rechts mit einem Spannzapfen in der Drechselbank eingespannt.

Schruppröhre, einem Beitel mit tief geschnittenem Profil, dreht er aus dem Scheit den runden Rohling. Schritt für Schritt, vom Groben zum Feinen, arbeitet er sich jetzt bis zur Mühle vor. Der Rohling schrumpft dabei noch um ein Fünftel. Oft macht er mehrere Mühlen gleichzeitig. Dann achtet er darauf, dass die obere und untere Hälfte jeder Mühle zusammenbleiben, und stapelt sie paarweise in einer Kiste.

Wie die Mühle von außen aussieht

Wo oben und unten der Mühle sind, ob sie tailliert, bauchig oder zylindrisch wird, das hängt vom Holz ab. Nach Augenmaß entscheidet er dann, wie er die Außenkontur drehselt. Ob sie Zierrillen bekommt, geriffelt wird oder glatt bleibt? „Manchmal entscheide ich mich verkehrt“, gesteht er. Manchmal wird auch aus einem vermeintlichen Fehler doch noch eine schöne Mühle. Risse im Holz kann er mit einbeziehen. Er füllt sie mit einer dauerelastischen Masse aus. Wenn der Dichtstoff aushärtet, wird er anthrazitfarben.

Das Mahlwerk

Die fertige Mühle ölt Hergen Böttcher von außen ein und brennt nach einem Tag Trockenzeit sein Logo in das Holz. Zuletzt baut er das Mahlwerk ein. Er bezieht seine Keramikmahlwerke aus Österreich. Auch die Mahlwerke für die Muskatreiben kommen von dort. ■

Text: Stefanie Pfister, Fotos: Lena Möhler



Das Keramikmahlwerk aus Österreich kommt zum Schluss in die nur von außen geölte Mühle.

KONTAKT

Hergen Böttcher, Schweizer Str. 4a,
28203 Bremen, Tel.: 01 71/7 89 42 61,
mail@hergenboettcher.de