



Die Furthmühle im Glonntal ist eine der wenigen noch in Betrieb befindlichen Getreidemühlen, die regelmäßig besichtigt werden können. Bei der Führung erfährt man viel über die Geschichte dieses Technikenkmals, die Funktionsweise und über das Müllerhandwerk.

Zum ersten Mal wurde die Furthmühle im Jahr 1165 urkundlich erwähnt. Das jetzt bestehende Gebäude, das unter Denkmalschutz steht, wurde 1824 errichtet. Seit dem 1. November 1900 bis heute bewirtschaftet die Familie Aumüller die Mühle. Seit 2004 wird sie mit Hilfe des Landkreises Fürstenfeldbruck und dem Förderverein Furthmühle als lebendes Museum betrieben. Während der Führung ist die Mühle voll in Betrieb, so dass man den Weg



Wie fühlen sich die verschiedenen Mehle eigentlich an?

### Toureninfos:

- i** Furthmühle, Albert Aumüller, 82281 Egenhofen, Tel. 0 81 34 - 9 91 91, [www.furthmuehle.de](http://www.furthmuehle.de)
- 🕒** Besichtigung nur im Rahmen einer Führung möglich, Führungen: Mitte April bis Ende Nov. an Sonn- und Feiertagen zwischen 14.00 und 16.00 Uhr stündlich nach Bedarf
- €** Erwachsene 3,50 €, Kinder ab 6 Jahren 1,50 €.
- P** Autobahn A 8 München - Stuttgart, Ausfahrt Odelzhausen, ab der Ausfahrt beschildert, Parkplätze bei der Mühle.

des Getreides vom ganzen Korn zum fertigen Mehl verfolgen kann. Man sieht, wie ein Elektromotor über Riemern die verschiedenen Mahlwerke antreibt, in denen das Mehl zwischen Walzen zerkleinert wird. Im Obergeschoss erklärt Albert Aumüller unter anderem die beeindruckende Schüttelmaschine, die das Mehl siebt und automatisch in die entsprechenden Säcke abfüllt. Da Albert Aumüller und sein Sohn sich nicht nur auf technische Erklärungen beschränken, sondern auch Anekdoten aus dem Leben der Müller erzählen und auf die Fragen der kleinen Besucher eingehen, macht auch den Kids die Führung Spaß - besonders wenn Sie in kleinen Schalen die verschiedenen Mehle anfassen dürfen.



Technikenkmal in idyllischer Lage - die Furthmühle bei Egenhofen

Verkauft werden die Mühlenprodukte sowie Naturkostwaren im Mühlenladen, der nach den Führungen geöffnet ist.

Wer nach der Besichtigung der Mühle noch einen Spaziergang anschließen möchte, findet im Prospekt der Furthmühle, den man dort erhält, gute Tipps. Auch auf der Internetseite sind verschiedene Anregungen für Wanderungen in der Umgebung aufgeführt.



**Wie das Mehl schmeckt, wenn es zu leckeren Kuchen verarbeitet worden ist, kann man im "Café zum Mahlgang" probieren. Hier gibt es auch Apfelsaft aus eigenen Äpfeln.**



Albert Aumüller zeigt den Kindern, wie das Mehl in Säcke verpackt wird.