

Die Zschoner Mühle hat sich aus der Krise gekämpft

Am Männertag ist in der Zschoner Mühle Hochbetrieb. Das war nicht immer so. Wie Betreiber Thomas Winkler aus einer Ruine eine Hofwirtschaft gemacht hat.

VON CONNOR ENDT

In der Zschoner Mühle laufen die Vorbereitungen auf Hochtouren: Johannes Doschew eilt in der kleinen Küche herum, kocht Nudeln, backt Kuchen, schnippelt Salat. Es ist Christi Himmelfahrt und die meisten Dresdner genießen einen freien Tag. Schon um 10 Uhr strömen die ersten Gäste in die Mühle, in der Ferne dröhnen Techno-Beats durch den Zschonergrund.

Auch Max und seine Freunde sind heute zur Zschoner Mühle geradelt. Gestartet sind die Radfahrer in Podemus, unweit der Mühle. „Jetzt gibt’s erstmal ein Bier zur Stärkung“, sagt Max, „ist ja schließlich Männertag.“ Später wollen die Freunde noch bis zum Elbegarten fahren und schließlich in Coswig den Grill anschmeißen. „Die Zschoner Mühle liegt auf dem Weg, hier ist es schön und man kann Bier trinken“, sagt Max. Entscheidungen können manchmal so einfach sein.

An der Selbstbedienungs-Theke geben Johannes Doschew und seine Mitarbeiter die ersten Speisen heraus. Es gibt Hefeknödel, Nudeln mit Pilz- oder Tomatensoße, Linsensuppe, Tortillas und verschiedene Kuchenorten. Ein Stück Kuchen bekommt man für 3,60 Euro. Hauptspeisen kosten zwischen 8,80 Euro und 10,80 Euro. Kindergerichte sind schon für 6,50 Euro zu haben. Fleischgerichte fehlen auf der Karte. „Das ist eine bewusste Entscheidung“, sagt Doschew. „Currywurst und Bratwurst kann man sonst auch überall in Dresden bekommen.“

Johannes Doschew hat die Gaststätte in der Zschoner Mühle vor gut zwei Jahren übernommen. „Ich mach hier alles selbst“, sagt der Gastronom, der auch als Musiker deutschlandweit unterwegs war - unter anderem mit seiner Flamenco-Band „Acento“. „Ich backe die Kuchen, koche die Speisen,



Johannes Doschew (links) bekocht die Gäste, Thomas Winkler führt sie durch die Zschoner Mühle.

Foto: Rene Meinig

mache die Buchhaltung und Organisation.“ Eine Handvoll Angestellte helfen in der Küche mit. Alle Gerichte, „bis auf das Stieleis“, sind selbst gemacht, die Zutaten stammen aus der Region. Durch die Selbstbedienung fällt das Service-Personal weg. So kann Doschew die steigenden Kosten für Energie und Personal recht gut stemmen. Trotzdem habe auch er die Preise etwas anheben müssen. „Die Saison ist sehr gut angelaufen“, sagt Doschew. „Wir haben viele Stammkunden und viele Familien, die regelmäßig bei uns einkehren.“

Im Mühlenmuseum, das sich in der Zschoner Mühle befindet, schlüpfte Thomas

Winkler gerade in ein grobes, weißes Leinenhemd. Aus dem Besitzer der Zschoner Mühle wird jetzt „der Müller“. Regelmäßig führt Winkler durch die Mühle, zeigt staunenden Kindern das massive Mühlrad und die Mühlsteine. Früher wurden hier bis zu sechs Doppelzentner, also 600 Kilogramm Getreide am Tag zu feinem Vollkornmehl gemahlen. Heute ist die Mühle nicht mehr aktiv, sondern fungiert als Museum. Zwischen 200 und 250 Schulklassen besuchen Winkler jedes Jahr in seiner Mühle. Wenn Winkler mit funkelnden Augen und wild gestikulierend zum Müller wird, merkt man, wie viel ihm dieser Ort bedeutet.

Thomas Winkler verliebte sich 1984 in die Mühle, als er noch Student war. „Ich bin in einer wunderschönen, aber recht verfallenen Villa in Blasewitz aufgewachsen“, sagt er. „Für mich war immer schon klar: Ich will entweder in einer Burg oder in einer Mühle wohnen.“ Ein Jahr später kauft Winkler die Mühle, die damals eine Ruine ist. „In der DDR war es das größte, in eine Neubaubahnung oder ein Eigenheim einzuziehen, aber das war nicht meine Welt“, sagt er. Ein knappes Jahrzehnt lang saniert der gebürtige Dresdner zusammen mit Mitsreitern das verfallene Gelände. Manche mögen ihn für verrückt gehalten ha-

ben: Am Anfang wohnte der mittlerweile 62-jährige ohne Strom, Wasser aus dem Hahn, oder eine funktionierende Toilette. Mithilfe von Millionenkrediten und Fördermitteln sei es ihm aber gelungen, der Mühle ein zweites Leben einzuhauchen.

Thomas Winkler hatte große Pläne für die Zschoner Mühle: Er richtete ein Puppentheater ein, eröffnete ein Restaurant mit Platz für 120 Gäste. In Spitzenzeiten hätten 22 Mitarbeiter für ihn gearbeitet und Bestellungen aufgenommen. Nach einem vielversprechenden Start kriselte es Anfang der 2000er-Jahre in der Mühle. „Wir haben kaum noch Kellner und Köche gefunden. alle mussten mit anpacken, ich habe sieben Tage die Woche gearbeitet, zehn Stunden oder mehr am Tag“, so Winkler. Zudem sei er 2014 schwer krank geworden – und habe einen Schlussstrich gezogen: „Ein neues Konzept musste her.“

Und das sieht folgendermaßen aus: Die Gastronomie hat zukünftig nicht mehr die ganze Woche, sondern am Samstag, Sonntag und an Feiertagen und Brückentagen, jeweils von 10:30 bis 17 Uhr geöffnet. Statt Kellnerinnen und Kellnern holen sich die Gäste die Speisen selbst ab. „Die Mühle ist außerdem zu einem Wohnhof für junge Familien geworden“, sagt Winkler. Aktuell würden mehrere Familien bei ihm wohnen, die Abstand zu Lärm und Großstadt genießen würden. Das Puppentheater hat die schwierige Zeit überdauert, dort werden regelmäßige Aufführungen gezeigt.

Mittlerweile kann Thomas Winkler wieder mit Gelassenheit auf die Vergangenheit schauen. „Alles hat seine Zeit“, sagt er. Zumindest das neue Konzept aufgeht: „Unser Plan hat sehr gut funktioniert, die Sommerwirtschaft läuft super, ich bin sehr zufrieden“, so Winkler.

An diesem Donnerstag ist jeder Tisch in der Zschoner Mühle besetzt. Kinder toben zwischen den Bierbänken, einige wenige Männergruppen mit Bollerwagen stocken ihre Biervorräte auf, Familien lassen sich ihre Spirelli mit Tomatensoße schmecken. Thomas Winkler ist längst wieder im Inneren der Mühle verschwunden, zieht an langen Holzbalken und eisernen Stellschrauben. Und das Mühlrad dreht sich, weiter und weiter und weiter.