

tete bis zum Sommer 1918 die heute noch bewundernswerte Rundbogenhalle, das Herzstück der heutigen „Dampfsäg“.

Im Zuge der Modernisierung verschwanden die Dampfmaschine und der Fabrikschlot. Ab 1938 wurden die Wellen mit Holzgas angetrieben. Dafür wurde das Kesselhaus mit zwei Gaskesseln an die Maschinenhalle angebaut. Ein Kessel bergüßt heute die Gäste am Eingang, der andere steht noch im Kesselhaus.

Die Holzgaskessel wurden mit Holzabfällen aus dem Sägewerk beschickt. Somit konnte das Sägewerk seine eigene Energie erzeugen. Schwungräder mit bis zu vier Metern Durchmesser wurden von der Holzgasturbine angetrieben. Eine Welle verlief unterirdisch zur Kistenmacherei. Mit der Abwärme hätte man das ganze Sägewerk mit Leichtigkeit heizen können.

Doch der „Fortschritt“ brachte 1973 den Strom und die Zeit der Transmissionen war vorbei.

Eine Hobelmesserschleifmaschine erzählt heute noch in der ehemaligen Esse und Schärferei, jetzt Stühle, mit Riemen und Welle von alten Zeiten.

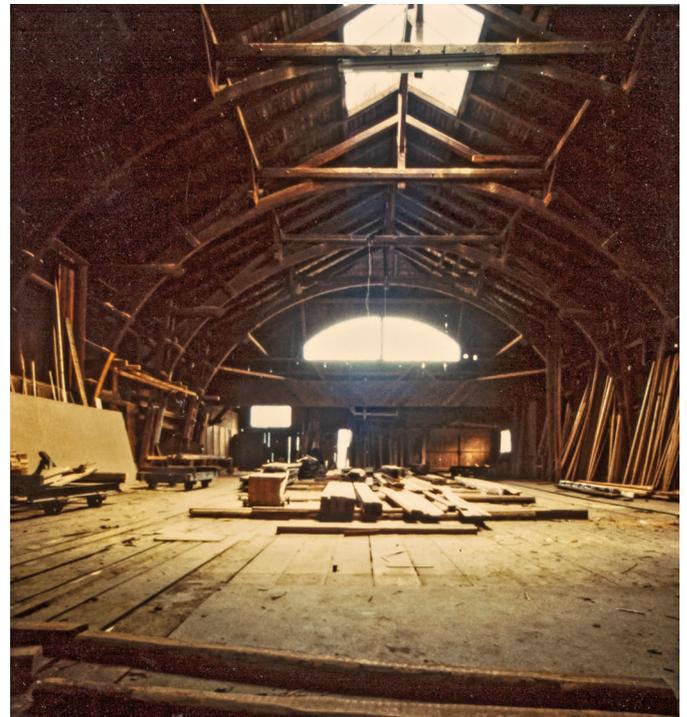
1967 wurde eine neue und längere Sägehalle gebaut mit Brettensortieranlage um rationeller und leistungsfähiger die Rundhölzer sägen zu können. Die Rundbogenhalle wurde nur noch als Bretterlager genutzt, bis das Sägewerk 1988 schloss.

„Zu Beginn unserer Zeit, vor 25 Jahren, als wir, Enkel des Friedrich Koch, die ehemalige Dampfsäg übernahmen und unter Denkmalschutz stellen ließen, glaubte kaum einer an die Vision der Kultursäge“, so Ortrun Bilgram.

Zuerst einmal wurde die Halle geräumt und mehrere Kubikmeter antikes Sägemehl vom Gebälk und aus den Spinten abgetragen. Die alten Bodendielen wurden entfernt und wieder lückenlos zusammengefügt, teilweise mussten neue Dielen eingesetzt werden. Die Idee, die Halle zu erhalten und zu beleben mit Markt, Kino, Konzerten, Feiern und Vielem mehr stand fest in unseren Köpfen, aber wer kommt in eine unbekannte Dampfsäg?

Drei Veranstaltungen, noch mit Primitivküche und Toilettenwagen bestätigten unser Vorhaben. Viele kamen damals, vielleicht auch aus Neugierde.

Im Winter 1991/92 wurde investiert. So entstand in der Maschinenhalle eine Großküche und unten im Sägemehlsilo wurden Toiletten für 400 Besucher eingebaut. Den ersten Stock des Silos nimmt die Gasheizung für die Rundbogenhalle ein. Dann kamen harte Zeiten, bis die Dampfsäg eine gefestigte Einrichtung war. Jeden verdienten Pfennig steckten wir in die Renovierung, benutzten alte Hölzer und Ziegelsteine, bauten den Dachstuhl der zum Abriss stehenden Dreikönigsmühle in Memmingen ab, um die Balken verwenden zu können, gruben dort einen Lastwagen voll Granitpflastersteinen aus und verlegten sie wieder im Dampfsäggelände.





Wir deckten alle Dächer neu, die Fa GIMA aus Maiklkofen spendete uns 75 Tonnen Biberschwänze für das Kistenmachereidach. Die Dachziegel auf der Rundbogenhalle kamen nach der Isolation zurück aufs Dach.

Wenige, aber für uns so wichtige Menschen, unterstützten damals unsere Idee, viele hielten uns für verrückt. Es entstanden herzliche Freundschaften und wir sind allen handwerklichen und kreativen Helfern und Spendern sehr dankbar.

Nach 20 Jahren Kulturbetrieb ist die fünfte Generation Koch in die Dampfsäg eingestiegen. Yuri Bilgram und Verena Schrei haben 2012 die Dampfsäg übernommen. So bleibt das Leben in der Dampfsäg erhalten und der außergewöhnliche Veranstaltungsort kann noch von vielen Menschen besucht und genutzt werden.

Heute, mehr als eine Generation später, ist die Dampfsäg selbstverständlich geworden und weit über die Region hinaus bekannt und beliebt. Die Besucher kommen zu Kinovorstellungen, Flohmärkten, dem Wochenmarkt, Festivals, Vorträgen, Konzerten und Kabarettveranstaltungen und auch für private und betriebliche Feiern ist die Dampfsäg mit ihren qualitativollen Speisen und der lockeren, familiären Atmosphäre beliebt.

All diese Veranstaltungen gilt es zu organisieren und durchzuführen, die Gebäude zu pflegen und dabei das 1,5 ha große Gelände nicht ganz der Natur zu überlassen.



## Was uns in der Dampfsäg und für unserer Besucher wichtig ist

### Gastronomie

An unserer Esstheke hängt der Spruch:

„Der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche, nicht durch die Apotheke“

Unsere Besucher dürfen nicht nur die gemütliche Atmosphäre, die Filme oder die Musik genießen, sondern auch unsere Speisen. Zu allen Veranstaltungen, auch zu Kino und Konzerten, wird gekocht. Spätzle, Knödel, Maultaschen, Krautkräpfen, Spinatstrudel, alles hausgemacht. Auch Mutters gute Küchenrezepte schmecken oder wir verbinden Thema und Region unserer Kinofilme und Veranstaltungen mit unserem Angebot.

Wir verwenden qualitativ hochwertige Nahrungsmittel (keine Fertigprodukte und keine Geschmacksverstärker): eben der Weg durch die Küche und nicht durch die Apotheke. Überwiegend sind unsere Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Eier, Milchprodukte, Getreideprodukte, Kaffee und vieles mehr aus kontrolliert biologischem Anbau. Fleisch kaufen wir in



Bioqualität oder aus der Region, wie z. B. Primarind und Landschwein aus dem Allgäu. Unsere Getränke Wein, Orangen-, Trauben-, Johannisbeersaft sind aus kbA, Apfelsaft von Unterallgäuer Streuobstwiesen. Die Biere liefern uns regionale Brauereien: Härle aus Leutkirch, Kronburger vom Schweighart, Störchle aus Pfaffenhausen,

Meckatzer aus Heimenkirch.

Unsere Philosophie: regional, saisonal, umweltbewusst, ressourcenschonend, dass es Ihnen schmeckt und es den Tieren und der Natur gut geht.

### Wochenmarkt

Bei den ersten Überlegungen der Hallennutzung erinnerte uns die Hallenkonstruktion an die Barceloner Markthallen. Mit dem Wochenmarkt hat dann auch das bunte Treiben in der Dampfsäg begonnen. Der Markt findet seitdem jeden Donnerstag von 16.00 - 19.15 Uhr statt und ist für viele ein beliebtes Einkaufsziel und ein Treffpunkt für die ganze Familie geworden. Einkaufen, Abendessen, auf dem Spielplatz rumtollen und miteinander ratschen, das macht Spaß. Nicht nur Käse, Wurst, Brot und Oliven von den Marktständen auch das reichhaltige Speiseangebot aus unserer Küche wird gewünscht. Selbst wenn die Marktleute gegen 19.30 Uhr abbauen ist in lauen Nächten im Biergarten noch lang nicht Schluss.



### Konzerte, Kino, Kabarett

Vor Kino und Konzerten von 19.00 bis 20.00 Uhr bieten wir warmes Abendessen an. Sie sitzen gemütlich an den Tischen und erleben die Künstler hautnah. Die Künstler werden von uns familiär betreut, das spürt man oft auch bei den Konzerten. Häufig sagt man nach Kino und Konzert „wo gehen wir noch hin?“, bei uns können Sie in guter Atmosphäre sitzen bleiben und miteinander über den erlebten Abend sprechen.

Die Kinovorführung hat sich im Zuge der Digitalisierung gewandelt. Ab 1997 rattete hoch über der Esstheke der Projektor Baujahr 1956 aus dem Haus der Deutsch-Sowjetischen Freundschaft in Ostberlin. Mitte des Films,



meist wenn's spannend wurde, war Pause. Die Rollen mussten – sichtbar für alle – gewechselt werden und man hatte Zeit Getränke nachzuholen.

Dann wurden die Filmrollen rar und verschwanden in den Archiven. Wir mussten mit einem Beamer umsteigen auf BlueRay und DVD.

Um Bild und Ton zu verbessern und wieder jederzeit aktuelle Filme spielen zu können, hat die Dampfsäg 2016 die stolze Summe von 35 000,00 € in einen digitalen Kinoprojektor investiert.

Wir freuen uns über die vielen und regelmäßigen Kino-

besucher denen wir gerne noch lange ein ansprechendes Kinoprogramm bieten wollen. Neben den heiteren Filmen, die den Alltag vergessen lassen und einem mit einem Lächeln auf den Lippen nach Hause schicken, versuchen wir auch wertvolle, prämierte und kritische Filme zu spielen, deren Thematik wir als wichtig erachten und die es wert sind verbreitet zu werden.

Heute werden in der Dampfsäg keine Holzstämme mehr gesägt, aber sie ist weiterhin vom Handwerk geprägt. Wir freuen uns, dass unsere Veranstaltungen von so vielen Menschen angenommen werden, und wir mit der Dampfsäg einen Ort schaffen konnten, an dem sich die Leute wohlfühlen, Freunde und Gleichgesinnte treffen und Naturverbundenheit und Bodenständigkeit einen Platz haben.