

— Projekttag —

Mosaikschüler machen sich auf den Weg vom Acker zum Brot

Ennigerloh (gl). Auf den Weg vom Acker zum Brot haben sich kürzlich drei Klassen der Ennigerloher Mosaikschule im Rahmen eines Projekttags gemacht. Sie folgten damit einer Einladung der Mühlenfreunde in Zusammenarbeit mit Theo Steiling aus Beelen. Während Steiling den Mädchen und Jungen Ackerbau, Getreidesorten sowie einen nachgebauten kleinen Mähdrescher vorführte, stellten die Mühlenfreunde den Weg vom Korn zum Mehl in der Ennigerloher Windmühle kindgerecht vor.

Welche Getreidesorten gibt es? In welchen Produkten sind sie enthalten? Wie wird ausgesät und geerntet? Welche Bedeutung hat Getreide für die Ernährung? Fragen wie diese beantwortete Theo

Steiling einem Bericht der Mühlenfreunde zufolge den interessierten Kindern. Diese seien vor allem Feuer und Flamme für seinen als Mähdrescher umgebauten Rasenmäher gewesen, in dem sie den Dreschvorgang hätten sehen können.

In der Windmühle begaben sich die Kinder zunächst zurück ins Jahr 1869, in das Baujahr der Windmühle. Damals wurde das Getreide auf dem Acker mit der Sense geschnitten, von Hand gebunden und in Garben mit Pferd und Wagen zur Mühle gebracht. Dort demonstrierte Heinz-Josef Heuckmann zunächst die Technik des Dreschens mit Dreschflegeln auf der Deele und die Getreidereinigung. Anschließend folgten die Kinder dem Weg des Getreides

vom Kornboden (der Durchfahrt) über den Sackaufzug zum Steinboden. Dort stellte Klaus Schmitt die Technik vor. Die Kinder legten laut Bericht selbst Hand an und zogen begeistert die Säcke hinauf. Das Getreide wird zwischen Steinen gemahlen. Nachdem es auf den Mehlboden gefallen ist, wird es gesiebt, für einen zweiten Mahlgang erneut hinaufgeschafft oder eingesackt.

Warum waren Windmühlen vor 150 Jahren so wichtig? Diese Frage hätten die Kinder abschließend selbst beantworten können, schreiben die Mühlenfreunde in ihrem Bericht. „Das Mahlen von Getreide mit der Hand ist ganz schön schwer.“ Zum Abschluss gab es für alle ein Stück frisch gebackenes Mühlenbrot.