

Kindgerechte Mühlenführung mit vier Klassen der Mosaikschule

„Vom Korn zum Brot“



Ennigerloh. (HJH.) Auf den Weg „Vom Korn zum Brot“ machten sich im Rahmen einer kindgerechten Mühlenführung die vier Klassen der Jahrgangsstufe drei der Mosaikschule. Sie folgten damit einer Einladung der Mühlenfreunde Ennigerloh, den Mühlenanger und die Windmühle zu erkunden. Um zu verstehen, warum Mühlen über Jahrhunderte so wichtige Einrichtungen waren. Am Ende zweier ausgefüllter Vormittage gab es viele strahlende Kinderaugen!

Klaus Schmitt, Rainer Silz und Heinz-Josef Heuckmann nahmen die Kinder mit auf eine Zeitreise in das Jahr 1869, dem Baujahr der Windmühle: Welche Getreidesorten gab es damals? Wie ging das mit Aussaat, Ernte und Getreidegewinnung – ohne Trecker, Mähdrescher, ohne Motoren, ohne Strom?

Vor 156 Jahren wurde das Getreide auf dem Acker mit der Sense geschnitten, von Hand gebunden und in Garben mit Pferd und Waagen zur Scheune abbracht. Vor der Mühle demonstrierte Heinz-Josef Heuckmann dann zunächst die Technik des Dreschens mit Dreschflegeln auf der „Deele“ und die anschließende Getreidereinigung: im Kleinen durch Pusten, etwas größer mit einer von Hand betriebenen 100 Jahre alten „Windfege“. In der Mühle folgten die Kinder dann dem Weg des Getreides vom Kornboden (der Durchfahrt) über den Sackaufzug zum Steinboden, wo ausführlich die Technik vorgestellt wurde. Begeistert legten die Kinder dann selbst Hand an und zogen die Säcke hinauf. Danach wurde dort früher das Getreide in den Trichter gefüllt und zwischen den Steinen gemahlen – wenn der Wind wehte und der Müller zuvor die Segel gesetzt hatte. Denn nur so lässt sich die Kraft des Windes zum Mahlen nutzen. Das Mehl fiel

dann hinab auf den Mehlboden, wurde gesiebt, erneut hinaufgeschafft für einen zweiten Mahlgang oder eingesackt. Und es wurde in einem Scheffel abgemessen, um den Mahllohn (für Jahrhunderte in Naturalien) berechnen zu können. Über den Aufzug ging es dann umgekehrt wieder hinab auf den Pferdewagen.

Warum waren Windmühlen über Jahrhunderte so wichtig? Diese Frage konnten die Kinder abschließend selbst beantworten: Das Mahlen von Getreide per Hand ist ganz schön schwer! Mittels Reibestein gelingt das kaum, besser geht es mit einer Handmühle mit zwei Mahlsteinen, doch ist die Arbeit schwer und ermüdend. Wie gut, dass in der Ennigerloher Mühle der Wind die Kraft liefern konnte, um die Steine zu drehen und das Korn zu schrotten und zu mahlen.

Natürlich durfte eine kurze Besichtigung des kleinen historischen Backhauses nicht fehlen: Denn dort wird aus dem Mehl dann Teig gemacht und abschließend Brote gebacken. In einem selbst gemauerten Steinofen, beheizt mit Buchenholz. Am Ende der kurzwei-



Getreide mahlen mit dem Reibestein – eine mühsame Arbeit

ligen Führung gab es für alle eine Scheibe frisch gebackenes Brot – einfach köstlich. Die Mühlenfreunde bieten entsprechende Führungen (z. B. zum Thema Heimatkunde) auch für weitere Schulen und Klassen an. Bei Interesse bitte Meldung unter info@muehlenfreunde-ennigerloh.de



Fotos: Mühlenfreunde

Die Schülerinnen und Schüler der Klasse 3c der Mosaikschule machten bei der kindgerechten Mühlenführung begeistert mit

Leckeres Mühlenbrot und mehr:

Jahresprogramm 2025 im Backhaus



Ennigerloh. (HJH.) Die Mühlenbäckerinnen und -bäcker unter den Mühlenfreunden bereiten für das Jahr 2025 ein vielfältiges Backprogramm vor: Zusätzlich zu neun regelmäßigen Backtagen stehen zudem noch sechs Sonderaktionen in ihrem Kalender. Und neben Mühlenbrot, Rosinenstuten, Roggenbrot und Dinkelvollkorn wollen sie nun auch ein Körnerbrot backen. Denn die Nachfrage nach den sehr leckeren Broten aus dem Steinofen ist enorm. Mit vier Bäckern gestartet, umfasst die Gruppe mittlerweile 15 Aktive. Nur dank deren ehrenamtlichen Engagements können diese insgesamt 15 Termine angeboten werden. Regelmäßige Backtage sind jeweils am dritten Samstag des Monats geplant. Der

erste Backtag des Jahres fand bereits am 15. März statt. Es war noch etwas kalt in dem kleinen historischen Backhaus, doch dafür haben die Mühlenbäckerinnen und -bäcker den Ofen gut ein-



Ein wahres Schmuckstück – im historischen Backhaus auf dem Mühlenanger wird auch in diesem Jahr traditionell gebacken

geheizt. Mittlerweile haben sich 175 Interessierte in der entsprechenden Vormerkungs-WhatsApp-Gruppe der Mühlenfreunde registrieren lassen. Um vielen ein Angebot machen zu können, wird in diesem Jahr je Backtag und Vormerkung nur ein Brot gegen eine freiwillige Spende abgegeben. Der nächste Backtag steht dann am 12. April (wegen der Ostertage eine Woche eher) auf dem Programm. Dann sollen in zwei Schichten von 9 bis 17 Uhr ca. 90 Brote gebacken werden. Weitere

Backtage sind: 17. Mai mit Nachbarschaftsbacken am Nachmittag, 21. Juni, 19. Juli, 16. August, 20. September mit Nachbarschaftsbacken, 18. Oktober und 15. November. Neben diesen regelmäßigen Backtagen sind noch verschiedene Sonderaktionen vorgesehen: Am Pfingstsonntag, dem 7. Juni wird zusätzlich zum Mühlenbrot auch Plattenkuchen gebacken. Dieser wird dann am 9. Juni (Pfingstmontag) zum „Deutschen Mühlentag“ vor Ort angeboten. Auch am Pfingstmontag wird Mühlen-

