



Mühlentag 2016 im Rheinland

Wie jedes Jahr feierten bundesweit zahlreiche Mühlenfreunde am Pfingstmontag den Deutschen Mühlentag der DGM. Auch im Rheinland hatten etwa fünfzig Mühlen am 16. Mai ihre Pforten geöffnet, um zahlreichen Besuchern den Prozess der historischen Getreide-Vermahlung zu demonstrieren, bzw. die Antriebstechnik für Schmiedehämmer, Papiermühlen oder Sägewerke zu erläutern.

Die Eiseiligen sorgten landesweit für kühle frische Luft und durchwachsenes Wetter, aber in der Region blieb es weitgehend trocken und von etlichen Mühlen wurden Besucherrekorde gemeldet. So freuten sich auch die Verantwortlichen vom Förderverein in Viersen-Dülken über zahlreiche Gäste in der wohl rheinischsten aller Mühlen, die sonst nur am 11.11. ihre Flügel kreisen lässt, da die ehemalige Bockwindmühle seit 1912 als Sitz und Museum der Narrenakademie dient (Foto). Zeitweise wurde es eng auf der Treppe zum Himmel der närrischen Weisheit und sicher ging es vielen Mühlen so wie der Bongartzmühle in Viersen-Untereberich (Foto), wo die Kuchenvorräte eher zur Neige gingen als die Besucherströme.



Der kräftige Wind ließ die Windmüller des Niederrheins strahlen, die so manchen Scheffel Getreide zu Mehl verarbeiten konnten, wie z. B. die Mühle in Kleve-Donsbrüggen oder die Kalkarer Mühle, die dieses Jahr ein zwanzigjähriges Jubiläum der Auferstehung feiert. Einen ausführlichen Bericht von Sabrina Peters mit Fotos von Klaus-Dieter Stade erschien am 17.05.16 in der „Rheinischen Post“, der wir für die freundliche Genehmigung zur Nutzung danken.

Der hier angefügte Artikel beschreibt als Beispiel die zahlreichen Aktivitäten der engagierten Mühlenbesitzer und eifrigen ehrenamtlichen Helfer, die den Mühlentag für tausende von Besuchern im Rheinland zu einem lehrreichen Erlebnis werden ließen.

DIENSTAG, 17. MAI 2016

C1

GRENZLAND POST

LTUR

ten Beuys erklären:
zur Ausstellung, Seite C 5

KLEVE GOCH KALKAR
BEDBURG-HAU KRANENBURG UEDEM

SPORT LOKAL

Reitsport: Gut besetzt war das zweitägige
Turnier von Blücher Pfalzdorf, Seite D 1

RHEINISCHE POST

Mühlentradition fasziniert Besucher

Am 23. deutschen Mühlentag schauten sich auch im Kreis Kleve Tausende die ansässigen Mühlen an. Die „Alte Mühle Donsbrüggen“ zeigte, welchen Weg das Korn bis zum fertigen Brot durchläuft. Kalkarer Mühle feierte 20. Jubiläum.

VON SABRINA PETERS

DONSBRÜGGEN-KALKAR Der Duft frischgebackenen Brotes zog gestern am 23. deutschen Mühlentag, der jährlich am Pfingstmontag begangen wird, durch die Donsbrüggener Mühle. Ob Sauerteig, weißes Mühlenbrot oder richtiges Vollkornbrot – die ehrenamtlichen Bäcker der „Alten Mühle Donsbrüggen“ backten den ganzen Tag lang sämtliche Brotsorten, deren Duft wahrhaft zum probieren einlud. Zusammen mit einer Kuchenauswahl fertigten die Bäcker gestern über tausend Gebäcke an. Darunter befand sich auch das „Mühlmöbkes“: ein helles mit Zucker bedecktes Brot, für das die Donsbrüggener Mühle seit Jahren bekannt ist.

Hermann Berson, erster Vorsitzender des Förderkreises der „Alten

„So ein Vollkornbrot bekommt man sonst nirgendwo mehr“

Hermann Berson
erster Vorsitzender
Förderkreis „Alte Mühle Donsbrüggen“

Mühle Donsbrüggen“, ist stolz auf seine ehrenamtlichen Bäcker, die jeden Samstag Brot zum Verkauf zubereiten. „Das ist so beliebt, dass unsere Kunden vorbestellen müssen, um ein frischgebackenes Brot zu bekommen“, verrät Berson. Denn ein so traditionell zubereitetes Gebäck ist eine Seltenheit heutzutage geworden. „Bei uns wird vom Korn hin zum Mehl bis zum fertigen Brot noch alles selbst gemacht. Das ist ein Alleinstellungsmerkmal unserer Mühle“, sagte Berson.

Dieses Prozedere stellte der Förderkreis der Donsbrüggener Mühle gestern am Mühlentag auch den interessierten Besuchern vor. Mit einem Blick in die Mühle konnten sie auf der zweiten Etage etwa sehen, wie das Korn zu Mehl verarbeitet wird. Ganz oben, dort wo auch außen die großen Flügel die Mühle in Gang setzen, erklärten Fachleute die Technik. „Wir betreiben die Mühle noch ganz traditionell wie früher. Dazu brauchen wir noch sehr viel Wind. Ohne Wind geht bei uns nichts“, so Berson. Deshalb wird das Mehl auch auf Vorrat hergestellt, um die Wünsche des Kunden jederzeit bedienen zu können.

Einen Blick in die heilige Backstube der Mühle konnten die über tausend Besucher gestern ebenso erhalten. Kaum einer ging anschließend ohne Kuchen oder Brot nach



Interessiert schauen die Besucher dabei zu, wie im Inneren der Kalkarer Mühle das Korn verarbeitet wird.

RP-FOTOS (2): KLAUS-DIETERSTADE

Anzeige

POHLAND
Meisterfachbetriebe für
2 * Kleve
Goch
Kevelaer
Uedem

HörSysteme





KLEINER
hat's
KEINER

www.dasOHR.de

Hause. Neben dem Mühlmöbkes war auch das Vollkornbrot sehr beliebt. „So ein richtiges Vollkornbrot wie bei uns bekommt man sonst nirgendwo mehr“, sagte Berson. Der Erlös aus dem Verkauf des Gebäcks fließt in der nächsten Zeit wieder in die Donsbrüggener Mühle. „Wir brauchen jedes Jahr Geld für eine Reparatur oder eine Restaurierung“, erklärte Berson.

Auch die Kalkarer Mühle, die gestern ihr vorgezogenes 20. Jubiläum nach ihrer großen Wiederherstellung feierte, soll in nächster Zeit re-

Das ist lecker:
Am gestrigen Mühlentag probierten selbst die Kleinsten an der „Alten Mühle Donsbrüggen“ das leckere und frischgebackene Gebäck.



tauriert werden. „Nach zwei Jahrzehnten muss schon einiges gemacht werden“, meinte Gerd Hage, zweiter Vorsitzender vom Mühlenverein Kalkarer Mühle. Den Mühlentag nutzte der Verein ebenfalls um Gelder dafür zu sammeln. Die vier Gilden und fünf Bruderschaften, welche dem Mühlenverein angehören, verkauften dazu gestern auf einem Handwerkermarkt unter anderem selbst gebackenes Brot und führten Schmiedekünste vor.

Im Vergleich zur Donsbrüggener Mühle wird das in Kalkar ebenso traditionell verarbeitete Korn aber nicht zu einem Brot, sondern zu Viehfutter verarbeitet. Das Herzblut, welches der Verein aus der Nikolaistadt in die Mühle steckt, ist jedoch dasselbe. „Dieses traditionelle Handwerk ist einfach toll“, so Iris Terhaer, die gestern ihre Urkunde zur bestandenen Prüfung zur ehrenamtlichen Müllerin erhielt. Beide Mühlen bräuchten jedoch noch mehr Ehrenamtler, die bereit sind, das Mühlenhandwerk zu erlernen. Denn sie suchen dringend nach weiterem Nachwuchs.