

Dezember 2023 | 39. Jahrgang Nr. 10 | Nächste Ausgabe: 14. Dez., Einsendeschluss: 6. Dez.

Ennigerloher Blickpunkt

Das Medium, das überall ankommt.



9.500 Exemplare monatlich kostenlos an Haushalte in Ennigerloh, Enniger, Ostenfelde und Westkirchen



WESTKIRCHEN
2.+3. Dezember
*Weihnachts-
Markt*

*Lichterglanz
im Advent*

ENNIGER
9.+10. Dezember
*Weihnachts-
Markt*

Auch in diesem Jahr werden die Mühlenfreunde wieder die Adventsbeleuchtung an der Ennigerloher Windmühle anbringen. Dann werden die Flügel zum 4. Advent mit vier leuchtenden Kerzen weithin grüßen.

Vom Korn zum Brot – kindgerechte Mühlen erkundung für vier Klassen der Mosaikschule

Ennigerloh. (HJH.) Auf den Weg „Vom Korn zum Brot“ machten sich im Rahmen einer kindgerechten Mühlenführung die vier Klassen der Jahrgangsstufe 3 der Mosaikschule. Sie folgten damit einer Einladung der Mühlenfreunde, die Ennigerloher 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 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 150 Jahren wurde das Getreide auf dem Acker mit der Sense geschnitten, von Hand gebunden und in Garben mit Pferd und Wagen zur Scheune gebracht. Vor der Mühle demonstrierte Heinz-Josef Heuckmann dann zunächst die Technik des Dreschens mit Dreschflügeln auf der „Deele“ und die anschließende Getreidereinigung: Im Kleinen durch Pusten, etwas größer mit einer von Hand betriebenen Windfegge.

In der Mühle folgten die Kinder dann dem Weg des Getreides vom Kornboden (der Durchfahrt) über den Sackaufzug zum Steinboden, wo Klaus Schmitt die Technik

vorstellte. 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 gemessen, um den Mahllohn (für Jahrhunderte in Naturalien) berechnen zu können. Um dann über den Aufzug hinab auf den Pferdewagen gelassen zu werden.

Doch 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 schroten und zu mahlen. Am Ende der kurzweiligen Führung gab es für alle eine Scheibe frisch gebackenes Brot – einfach köstlich.



Die Mühlenfreunde bieten in der Ennigerloher Windmühle kindgerechte Führungen an Foto: Babeliowski

Illuminierte Windmühle in der Advents- und Weihnachtszeit

Ennigerloh. (HJH.) Noch ist es abends dunkel an der Ennigerloher Windmühle. Das aber wird sich im Advent ändern. Denn einerseits wollen die Mühlenfreunde erneut ihre Adventsbeleuchtung anbringen und anschalten, damit die Flügel dann zum 4. Advent mit vier leuchtenden Kerzen weithin grüßen. Und andererseits wird versucht, die Mühle in den nächsten Wochen wieder durch Illumination ins rechte Licht zu setzen. Dabei wird auch erneut eine „Moulin rouge“ zu sehen sein. Begleitend dazu bereiten die Mühlenfreunde ein kleines Adventsrätsel vor, mit täglichen Fragen zur „Alten Dame“, zum Mühlenanger und zum neuen historischen Backhaus. Aus den richti-

gen Antworten ergeben sich Buchstaben, die nach 24 Tagen dann die Lösung ergeben. Schauen Sie vielleicht einfach einmal ins Internet unter www.muehlenfreunde-ennigerloh.de.



Das Backhaus ist ein Schmuckstück geworden

Ennigerloh. (HJH.) Wenn man in diesen Tagen die Enniger Straße entlang fährt oder geht und auf den Mühlenanger blickt, dann fällt einem sofort das neue historische Backhaus ins Auge:



Ein wahres Schmuckstück – das historische kleine Backhaus auf dem Windmühlenanger

Altes Fachwerk, gedockte Hohlpannen aus Ton, Ziegelsteine im Reichsformat, Eichengiebel – das kleine Gebäude ist ein echtes Schmuckstück geworden. Fast schon zu schön die wunderbar aufgearbeiteten Holzfenster, stilecht die Bodenklappe mit eisernen Beschlägen und das Oberlicht. Es fehlt noch eine zweiteilige Eichentortür, dann ist der Anblick perfekt. Aber auch innen strahlt das Backhaus Wärme und Nachhaltigkeit aus: Der Fußboden aus Deelensteinplatten, die Wände mit Flachs-Lehm-Putz geglättet, die Ofenfront mit der massiven Gusseisenklappe aus heimischem Kalkstein.

Derzeit läuft die Inneneinrichtung, wird das Backhaus zur Backstube eingerichtet. Denn – am Ende des Projektes steht das Backen. Mühlenbrot aus dem mit Holz befeuerten Steinofen, nach alter Tradition zubereitet, das haben sich die Mitglieder der neuen Bäckergruppe fest vorgenommen. Dafür müssen aber noch Rezepte weiterentwickelt und geprobt werden, gilt es auch, den Ofen langsam über 14 Tage „anzuheizen“ und an Temperaturen bis 350°C zu gewöhnen.



Eines der schmucken restaurierten Fenster, fast schon zu schön für eine Backstube

Vor der Eingangstür wird noch eine Natursteinterrasse gebaut, für Besucherinnen und Besucher, für Aktionstage und einiges mehr. Denn wie auch die Windmühle wollen die Mühlenfreunde das Backhaus mit Leben füllen, es soll zu einem Treff- und Kommunikationspunkt rund ums Backen werden. Dabei werden sie sich sicherlich noch die eine oder andere Überraschung einfallen lassen!