

Mühlenverein
Hiesfeld



„Knete und kneten...“

Der Mühlenverein hat als feste Einnahmequelle 15 Euro pro Jahr pro Mitglied und einen Zuschuss von der

Stadt Dinslaken, der allerdings schon im Vorjahr reduziert wurde. Wesentliche Grundkosten (Strom, Müllabfuhr etc.) trägt ebenfalls die Stadt. Einnahmen aus Eintrittsgeldern für die Mühlen und das Museum fallen nicht an. Jedes neue Projekt muss demnach aus Spenden finanziert werden. Die pandemiebedingte Schließung hat zu einem völligen Ausfall der Kleinspenden geführt. Insbesondere Spenden von Besuchergruppen fehlen in der Kasse. In einer solchen Situation ist die Vernetzung der Vorstandsmitglieder mit Großspendern sehr wichtig.

Um den Weg „vom Korn zum Brot“ nicht nur als Video zu zeigen, sondern als regelmäßiges Event Mitgliedern und neuen Mühlenfreunden anbieten zu können, stand zunächst die Anschaffung einer Teigknetmaschine an. Doch wer macht uns den finanziellen Weg frei?



Mit einer großzügigen Spende der genossenschaftlichen Bank (die auch Mitglied des Mühlenvereins ist) wurde die Maschine im Frühjahr 2020 angeschafft. Mit 18 L Fassung hat sie keinen Großmaßstab, ist aber ausreichend für den im Mühlenhof vorhandenen Holzbackofen. Leider gab es in diesem Jahr nur wenige Gelegenheiten das Gerät in Betrieb zu nehmen. Doch das Vorstandsmitglied Claus



Claus Overlöper
Michael Kociok
Kurt Simons
Klaus Graumann

Overlöper, von der Volksbank, nahm die Einladung zu einem „Probe-Backtag“ an. Von der Spenderknete zum Teigkneten - nach kurzer Anleitung versuchte er sich erfolgreich an einem Brotzopf. In der gemeinsamen Brotzeit, mit dem optisch und geschmacklich gelungenem Backwerk, zeigte Kurt Simons ganz beiläufig auf, dass der Wunschzettel im Verein noch mehr Ideen für die weitere Entwicklung im Mühlenverein aufweist. Claus Overlöper verwies darauf, das auch nach der Fusion zur ‚Rhein-Lippe eG‘ die Zusammenarbeit mit den örtlichen Vereinen gepflegt werden wird.



Inhalt

- 2 - Wort des Vorsitzenden
- 3 - die Teigknetmaschine
- 4 - ein ‚offener‘ Tag
- 5 - Bild des Jahres
- 6 - Ein Besuch in Georgsdorf
- 8 - Georgsdorf und Buchweizen
- 9 - Mühlen der Welt (neue Serie)
- 10 - Ein Jahr der Baustellen
- 12 - DIGITAL und ANALOG

Liebe Mitglieder und Freunde der Hiesfelder Mühlen,

In der ersten Vorstandssitzung im Januar 2020 machten wir Pläne für das neue Jahr und waren voller Hoffnung auf viel Spaß für unsere Mitglieder und Besucher. Wenige Wochen später war der Spaß vorbei. Ein Virus bestimmte das Geschehen von uns allen. ‚Gesundheit vor Spaß‘ wurde zur neuen Norm. Mit ein wenig „Stolz“ kann ich hier vermelden, dass der Vorstand, schneller als die Politik, sich für die vorü-



Vorsitzender Kurt Simons

bergende Schließung des Museums ausgesprochen hat. Warum? Unsere Vorstandsmitglieder, die sich mit der Geschichte der Wassermühle intensiv beschäftigt haben, bekamen auch Kenntnis von der „Spanischen Grippe“ vor 100 Jahren. Aus Verantwortung gegenüber den Besuchern und unseren Ehrenamtlichen gab es keine andere Wahl. Zur Erinnerung: Am Anfang gab es keine Masken, keine Kunststoffwände usw., es gab nur Nachrichten

über weltweite Todesfälle. Die über Jahrzehnte gefeierten ‚offenen‘ Tage mussten entfallen, doch wir haben weitergemacht. Unter den Bedingungen der Pandemie war es trotzdem ein arbeitsreiches Jahr für den Vorstand und eine große Anzahl engagierter Mitglieder. Mit der Neuwahl in 2019 hatten wir uns eine große Inventur vorgenommen. Für die Statistik, die Versicherungen und als Grundlage für die Weiterentwicklung des Vereins haben wir gezählt, gesichtet und aufgeräumt. Viele Gedanken haben wir uns über die weitere Gestaltung des

Museums gemacht. Ein Thema, das uns fast drei Jahrzehnte kaum beschäftigt hat, wurde inzwischen zum Problemfall: Die weitgehend bäuerlichen ‚Leihgaben‘ der Stadt. In vielen Fällen waren es Käufe auf speziellen Flohmärkten (so der Ehrenvorsitzende Kurt Altena), die auf Kosten der Stadt gingen. Wir haben der Stadt die Rückgabe dieser ‚Artefakte‘ angeboten, um uns vor hohen Versicherungskosten und ggfs. Schadensersatzansprüchen zu schützen. Der landwirtschaftliche

Teil soll aber auch zukünftig einen Platz im Mühlenmuseum haben.

Parallel standen große Reparaturen an: Eine neue Dachbedeckung, Ausbesserung des Fachwerkhauses... Dank an die Stadt und die Wasserverbände für die große Unterstützung. Über viele dieser Ereignisse haben wir via Homepage und Facebook wöchentlich berichtet. Diese Mitgliederzeitung greift manche Themen mit Bild und Text noch einmal auf, vor allem für die Mitglieder, die ihre Kenntnisse nicht aus den sozialen Medien holen.

Über Mitglieder, Geld und Spenden erzählt die Story auf Seite 1. Ein wirklich großer Dank an die Sparkassenstiftung, die Volksbank und die Wohnbau Dinslaken, die uns die nächsten Schritte ermöglichen. Ein besonderer Dank gilt aber auch den engagierten Mitgliedern, ihren Familien für das Verständnis und den Helfern, die nicht im Rampenlicht stehen.

Ich wünsche Ihnen/Euch für das nächste Jahr insbesondere Gesundheit und persönliche Freude und würde mich freuen, wenn der Mühlenverein dazu beitragen kann.

Mit dem Müllergruß: Glück zu

Kurt Simons

Schiller hebt Mühlenkartell auf

NRZ-Nachrichtendienst

Bonn. In der Auseinandersetzung um den Mehlpriß hat das Bundeswirtschaftsministerium gestern das Mühlenkartell aufgehoben. Mit

Siehe Kommentar und Wirtschaft

Wirkung vom 2. Februar wurde die Preisbindung für Weizenmehl für unwirksam erklärt.

Damit antwortete das Ministerium Prof. Schillers auf die Weigerung der Mühlen, den Preis für Mehl um 15 Mark pro Tonne herabzusetzen, wie es vom Wirtschaftsministerium empfohlen worden war.

Dieser Zeitungsartikel aus der **NRZ** ist vom **6. Februar 1970** und damit 50 Jahre alt. Heute wird häufig über den Mühlenbann geschrieben (aufgehoben von Napoleon), vielen ist jedoch kaum bekannt, dass es über lange Zeit auch ein Mühlenkartell gab. Ein weiteres Stichwort wäre allerdings auch ‚Subventionen‘ für die Landwirtschaft. Regelinstrumente hat es in der Wirtschaft wohl schon immer gegeben.

10 Jahre nach Re-Start

2001 war der Mühlenverein einer der Ersten mit einer eigenen Homepage. So wurde der Auftritt im Internet damals kurz benannt. Es waren 7 Seiten mit den wichtigsten Informationen als permanente Visitenkarte im *World Wide Web*. Das Bildformat von 4:3, gestaltet von Dirk Altena und Sebastian Strauch, entsprach dem Bildschirm der damaligen Röhren-Monitore. So fortschrittlich der Mühlenverein auch damals mit den Webseiten war, so machte er jedoch keine Werbung auf Briefbögen oder Kugelschreibern für sein digitales Angebot.

Nach knapp 10 Jahren überredete das Vorstandsmitglied Clemens Glunz den Vorsitzenden Kurt Altena zu einem Re-Start. Nach einem Sonntag-Kaffeekränzchen mit einem langjährigen Freund und Kollegen, der schon für andere Organisationen und Firmen Webseiten gestaltet hatte, fiel die Entscheidung für eine neue Webseite.

Nach 5 Monaten Vorarbeit wurde sie am 1. Juni 2010 gestartet. Seitdem stieg die Seitenzahl auf 150 mit mehr als 1 Gigabyte Text und Bildern. Mit einem kontinuierlichen Aufbau der Inhalte (zu den Mühlen, dem Museum und dem Verein) gab es schließlich fast jedes Wochenende eine Meldung. Wichtiges aus dem Vereinsleben landet am Jahresende auf traditionellem Papier: in dieser Vereinszeitung **Mühlen und Mehr**.

Seit 2016 (40 Jahre Mühlenverein) gibt es die jeweils neuen Nachrichten auch in dem sozialen Medium **facebook**. Bereits zuvor bietet der Verein einen eigenen Filmkanal auf **youtube** an. Der neue Vorsitzende Kurt Simons administriert zudem eine **whatsapp**-Gruppe.



Ein Bild mit Symbolcharakter: Die neue Maschine vor der „Spendenmühle“. im Bild Dieter, Kurt und Michael



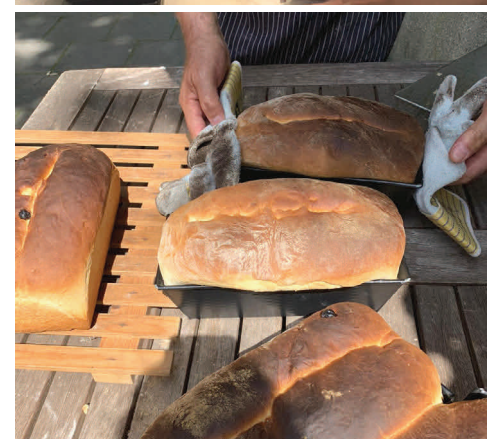
die Häussler SP 20 KA

Was ist das denn...?

... und der Mühlenverein hat eine größere Spende bekommen für... und hier ist die neue Geschichte: Von der Bank ("die uns den Weg frei macht") haben wir eine finanzielle Unterstützung für die Anschaffung dieser Maschine erhalten. Das ist die Häussler SP 20 KA für **18 Liter**:

modernste Technik, einfach zu bedienen, integrierte Zeitschaltuhr, Kessel und Arm drehen sich gleichzeitig, robuster Industriemotor und unverwüchtlichem Doppelkettenantrieb

und das ist kein Mühlenmodell, sondern eine **Teigknetmaschine** als Zubehör für unseren Backofen an der Wassermühle. Sorry, es wird kein täglich Brot geben; aber wenn wieder gefeiert werden kann und wenn es spezielle Anlässe gibt... dann wird geknetet und gebacken. Kaum war die neue Teigknetmaschine mit Rädern und Strom versehen, wurden einzelne Mitglieder "gezwungen" das Gerät auszuprobieren. Doch damit nicht genug: Sie mussten auch noch verschiedene Brote backen und schließlich sogar essen (natürlich unter den bestehenden Corona-Schutzbedingungen). Eigentlich sollte nur festgestellt werden, ob die Maschine funktioniert; ja - keine Reklamation...





„Tag des offenen Denkmals“ und schon wieder ist fast eine Woche vergangen. Es passte eigentlich alles am letzten Sonntag, Wetter war super und die Stimmung war gut. Die Besucherzahl war mehr als genug. Wir hatten 65 Besucher und eine Auslastung unserer Museumsführer von 100%. Auch die Führung der Fahrradgruppe ADFC aus Xanten, 15 Personen groß, war kein Problem. Mit 65 Besuchern waren wir, unter Corona-Schutzbedingungen, am Limit. So konnten wir leider eine große Gruppe nicht ins Museum lassen, da alle Bereiche besetzt waren.

Ein interessanter Teil diesen Tages, war das Backen im Holzofen. Michael hatte Verstärkung aus dem Saarland eingeladen (Jutta und Bodo). Beide erfahrene Holzofenbäcker.

Jeder der wollte, konnte eine Menge beim Mitmachen und Zuhören lernen. Ich kann leider nur das Resultat des Backens beurteilen und die Brote haben nicht nur gut ausgesehen; Nein sie haben auch gut geschmeckt.

Wir hatten noch einige Hiesfelder, die bei uns wählen wollten aber in diesem Jahr war das Wahllokal beim BSV Hiesfeld. Ich glaube das alle Beteiligten zufrieden waren.
Euer Kurt Simons



Tag des offenen Denkmals ?!

Monate vor dem zweiten Sonntag im September 2020, hatte der zentrale Veranstalter in Bonn den offenen Tag wegen der Corona-Pandemie abgesagt. Es waren alternativ alle digitalen Möglichkeiten erwünscht, die per Internet oder mit einem anderen sozialen Medium gestreamt werden konnten (aufgezeichnet / live). 65 reale Gäste (und einige mehr, die leider keinen Einlass bekommen konnten) sind der Beweis, das sie uns an diesem Tag lieber „live“ statt „digital“ besuchen wollten. Natürlich hätte sich

der Vorstand schulen lassen können, um mit Smartphones und anderen digitalen Kameras ein Museums-Event auf die Bildschirme zu bringen. Der Duft und Geschmack des Brotbackens wäre dabei allerdings entfallen. Das



Motto der Veranstaltung „Erinnern. Erhalten. Neu denken.“ war dennoch präsent in der Hybrid-Veranstaltung des Mühlenvereins. Das ‚neue Denken‘ mit der Vorgabe der Corona-Schutz-Bestimmungen wurde ergänzt mit dem „eigenen Drang“, alles richtig zu machen. Die Schlagworte ‚Abstand‘, ‚Maske‘ und ‚Handhygiene‘ wurden schnell weitergedacht mit ‚welchen Wegen‘ - ‚welche Räume‘ und ‚welcher Umfang‘. Die nicht offizielle Probeveranstaltung zur Einweihung der Teignetmaschine (siehe Seite 3) war dabei sehr hilfreich.

Als besonderes Glanzlicht erwies sich denn die Inbetriebnahme des Holzbackofens. Mit eigenem Teig, mit viel Geduld und Können wurde

das Mottoteil ‚ERHALTEN‘ fast schon zelebriert: Brot backen. Die meisten Menschen assoziieren Mühlen mit Korn und schließlich dem täglichen Brot. Tatsächlich hat die Hiesfelder Wassermühle auch Eichenrinde zur Lohe gemahlen, als Werkstoff für die Gerbereien.

Mehr offene Tage oder regelmäßige Öffnungszeiten sollte es in diesem Jahr dann nicht mehr geben. Auch die Vorstandsarbeit wurde dann zunehmend kontaktlos. Anderen ist die kontaktlose Zeit schlechter bekommen, als dem Mühlenverein.



Abschied

Wir sind traurig
Zwei unserer Gründungsmitglieder
haben uns in diesem Jahr verlassen
Unsere Anteilnahme gilt jenen, die
sie kannten und liebten.
Sie werden mit unseren Erinnerun-
gen immer Teil unserer Gemein-
schaft sein

Reinhard Eichloff

* 27. September 1939 † 17. Januar 2020

Fritz Colditz

* 6. Januar 1930 † 15. September 2020

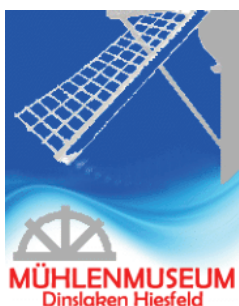
Mitglieder / Jubilare

Durch die überwiegende Schließung des Mühlenmuseums und den Ausschluss von Besuchergruppen (in diesem Jahr) gab es nahezu keine Neu-Aufnahmen. Durch Todesfälle und Austritte ist die Mitgliederzahl leicht gesunken. Da auch vor 25 und 40 Jahren keine Mitglieder beigetreten sind, gibt es in diesem Jahr auch keine Jubilare.



1991 – 2021

30 Jahre Mühlenmuseum



Im nächsten Jahr feiert der Verein ein „Zwischen-Jubiläum“ für das 30-jährige Bestehen des Mühlenmuseums. Als dem ehemaligen Windmühlenförderverein auch die

Wassermühle an die Hand gegeben wurde, waren damit auch leere Räume im ursprünglichen Mühlenhaus verbunden. Raum für Vorträge oder Ausstellungen? Da erhielt Kurt Altena den Tipp, einmal nach Gifhorn zu fahren (viele weitere Fahrten folgten dorthin). Dort sah er die wunderbare Welt der Mühlen-Modelle... und die Grundidee für das Mühlenmuseum war geboren. Sechs von heute über 60 Modellen waren 1991 der Start für tausende Besucher in drei Jahrzehnten. Jetzt muss nur noch eine Feier geplant werden...



unser Bild des Jahres. und einige Erinnerungen

In unserer ersten Mitgliederzeitung in 2010 war ein ganzseitiges Photo der Windmühle ein „Hingucker“, doch eigentlich war es auch eine Notlösung. Natürlich gab es Geschichten und Ereignisse im Verein. Doch was sollte in die Zeitung? Was wollten die Mitglieder sehen und lesen? Ein Beispiel dazu: Ein Hochglanz-Kalender mit 12 ‚tollen‘ Mühlenphotos wurde nur an 4 Mitglieder verkauft! Dazu kam, dass die Technik der Photographie im stetigen Wandel war und ist. In den 1950er Jahren konnte man sich nur selten einen Farbfilm leisten. 36 Bilder auf der Rolle, dann entwickeln lassen und häufig eine böse Überraschung: Kein Blick in die Kamera, Unschärfe

oder schiefer Horizont. Die Polaroids der 70er zeigten das Ergebnis sofort, doch sie waren sündhaft teuer und die Farbe nach einem Jahr verblasst. Ach ja, die Dias... und ein Dia-Abend. Gut, wenn es wenigstens Salzstangen und Chips gab. Dann gab es die Revolution für die private Fotografie: Digitale Cameras mit ganz viel Pixeln und dazu auch noch Photoshop zur Nachbearbeitung: „Knipsen für Jedermann“ Und heute? Fast jeder hat ein Telefon-Kalender-usw.-Gerät, genannt Smartphone (deutsche Übersetzung: ‚schlauer Lautsprecher‘). Und damit wurde unser Jahresbild gemacht, zur richtigen Zeit, im guten Winkel und dem Gefühl für ein gutes Bild!

Ein Besuch in Georgsdorf

Moor, Ems, Grafschaft und Buchweizen



Tief im Westen von Niedersachsen, nur wenige Kilometer von den Niederlanden entfernt, liegt das 1200-Menschen umfassende **Georgsdorf**. Die Gemeinde wurde nach König Georg V. (Hannover) benannt, weil er dem Dorf eine Kirche stiftete. Die Geschichte des Dorfes in der Grafschaft Bentheim (der Landkreis trägt noch heute diesen Namen) geht zurück bis ins Jahr 1050.

1421 erbte **Eberwin I. von Götterswyk** Bentheim und wurde 1425 auch Herr von Ottenstein und 1451 Herr von Steinfurt. Die Grafschaft Bentheim gehörte als unmittelbare Reichsgrafschaft zum Niederrheinisch-Westfälischen Reichskreis des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation (1500–1806). Die „**Herren von Götterswyk**“... ja, das ist alte Adel, der Hiesfeld die Kirche schenkte und mit den Rittern vom Haus Hiesfeld verwandt waren. Die Wassermühle von Hiesfeld hat also eine ‚späte‘ Verwandtschaft mit der Windmühle von Georgsdorf. Es sind also nicht nur die Reisen von Kurt Simons in das Moorland, die die beiden Mühlenvereine verbindet: Es gibt diese uralte Grafen-Verwandtschaft. Anekdote am Rande: 1806 beraubte Napoleon Bonaparte durch die Rheinbundakte die Grafen aller Rechte; Bentheim gehörte bis 1811 zum Département Ems des Großherzogtums Berg im von ihm begründeten Rheinbund. Mit der Annexion des Königreichs Holland durch Frankreich 1810 änderte sich die Zugehörigkeit abermals. Hiesfeld gehörte bis dahin auch dem Herzogtum Berg.

Während des 19. Jahrhunderts wanderten zahlreiche Grafschafter in die Vereinigten Staaten aus und ließen sich beispielsweise in der Region um Holland (Michigan) nieder.

Die **Windmühle** in Georgsdorf (Typ: "Gallerie-Holländer") wurde 1875 erbaut und ist damit ein mehr als 100 Jahre alter Ziegelbau mit Reeteindeckung.

Ihr Ursprung findet sich in dem Zusammenschluss von 12 Bauern aus Georgsdorf. Zunächst verpachteten die Bauern ihre Mühle, die sie für ca. 6500 Taler erbauen ließen.



Buchweizenernte nach alter Art



Besonderheit: Reetgedeckte Kappe

Um die beste Windkraft auszunutzen, wird von der Galerie aus die Mühle in den Wind gedreht. Um nicht vom Wind abhängig zu sein, wurde im Jahre 1908 in einem Anbau an der Mühle ein Dieselmotor angebracht. 1976 übernahm die Gemeinde Georgsdorf die Mühle in Erbpacht mit dem Hintergrund, sie im Zuge der Dorferneuerung zu restaurieren und als Denkmal zu erhalten. Eine erste Renovierung erfolgte Anfang der 80er Jahre. Mitte der 90er Jahre wurde die Galerie erneuert und der Mühlenstumpf wurde gegen die Unbill der Witterung mit Reet umkleidet.

1989 gründete sich dann der **Georgsdorfer Mühlenverein e.V.**, der heute ca. 55 Mitglieder hat. Seit dieser Zeit wird die Mühle von Hobbymüllern betrieben. Seit dem 1. März 2013 ist die Windmühle im Besitz der Gemeinde Georgsdorf.

Gemahlen wird in der Mühle vorwiegend **Buchweizen**, der in Georgsdorf in traditioneller Art und Weise angepflanzt und geerntet wird. Auf Bestellung bekommt man den begehrten Buchweizen-Pfannkuchen (Bookwaiten-Jan-Hinnerk) mit seinen traditionellen Beilagen im Müllerhaus serviert. Der Buchweizenmehlverkauf erfolgt samstags während der Öffnungszeiten in der Mühle.

Öffnungszeiten

alle Gebäude April bis Oktober
jeden Samstag von 14.00 - 17.00 Uhr
(Autofahrt ab Dinslaken ca. 100 Minuten)

Buchweizen (*Fagopyrum*) ist eine Pflanzengattung in der Familie der Knöterichgewächse. Die 15 bis 16 Arten sind in Eurasien und im östlichen Afrika verbreitet.

Trotz der Bezeichnung Buchweizen handelt es sich nicht um Getreide, sondern um ein Pseudogetreide, das sich vor allem zur Diversifizierung der Landwirtschaft anbietet, die sonst von den Süßgräsern Weizen, Gerste und Mais dominiert wird. Da die Früchte des Buchweizens glutenfrei sind, spielt deren Mehl eine wichtige Rolle bei der Ernährung von Menschen mit Zöliakie. Die bekannteste Art der Gattung *Fagopyrum* ist der Echte Buchweizen (*Fagopyrum esculentum*).

Die Gattung *Fagopyrum* wurde durch Philip Miller (1691–1771) aufgestellt. Der Gattungsname *Fagopyrum* leitet sich aus dem lateinischen Wort *fagus* ‚Buche‘ und dem griechischen Wort πυρός *pyros*, deutsch ‚Weizen‘ ab und bezieht sich auf die bucheckernförmigen Früchte.

Die *Fagopyrum*-Arten kommen ursprünglich in Eurasien und im östlichen Afrika vor. In China kommen zehn Arten vor, sechs davon nur dort. Buchweizen wird in China seit 4600 Jahren und in Japan seit 3500 Jahren kultiviert. 2018 wurden laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation FAO weltweit etwa 2,9 Mio. t Buchweizen geerntet.

Buchweizenkörner müssen geschält und von der Schale getrennt werden, da die Schale, und zwar vor allem die Fruchtschale, den roten Farbstoff *Fagopyrin* enthält, der gesundheitsschädlich ist. Das rotfarbige Häutchen, das die Körner umgibt, kann nach dem Verzehr Allergien auslösen (*Fagopyrismus*), welche durch Einwirkung von Sonnenlicht zu Hautekzemen führen können.

Die Körner werden zu Graupen, Grütze, Grieß oder Mehl, das landschaftlich Heidemehl oder



Fortsetzung von Seite 7

Heidenmehl genannt wird, verarbeitet. Im Gegensatz zu Getreide hat das Korn keine unterschiedlichen Bestandteile, die man wahlweise weglassen oder mit mahlen kann; insoweit gibt es keinen Ausmahlungsgrad und jedes Buchweizenmehl ist ein „Vollkornmehl“, selbst wenn dies nicht auf der Verpackung steht.

Damit werden in erster Linie Breigerichte, aber auch Suppen, Fladen und Nudeln hergestellt. Ab einer Beimischung von 20 % zu Weizen- oder Roggenmehl darf das Brot als Buchweizenbrot bezeichnet werden. Buchweizenmehl ist mangels Gluten nicht eigenbackfähig. Buchweizengrütze wirkt aufgrund ihrer hohen Quellfähigkeit ähnlich stark sättigend wie Hirse. In Nordamerika sind Buchweizenpfannkuchen, serviert mit Ahornsirup, eine beliebte Spezialität. Auch die bretonische Galette (Bretonisch Kram-pouezhenn) besteht aus Buchweizenmehl, sie ist die herzhaftere Variante der im deutschen Sprachraum bekannteren Crêpe.

Im Anbau stellt Buchweizen wenig Ansprüche an den Boden und gedeiht auch in sonst ziemlich unfruchtbaren Heide- und **Moorgegenden**. Die Pflanze ist jedoch empfindlich gegen Kälte und erträgt keine Temperaturen unter +3 °C. Zum Keimen benötigt Buchweizen eine Bodentemperatur über 10 °C und kann daher erst ab Mitte Mai bis Anfang Juni ausgesät werden. Aufgrund dieser Ansprüche ist in Europa ein Anbau nur bis etwa 70° nördlicher Breite und in Höhenlagen bis 800 m möglich. Wegen unsicherer Fremdbestäubung bringt der Buchweizen trotz vieler Blüten nur etwa neun Nüsschen pro Pflanze.

Die Nüsschen reifen schnell innerhalb von zehn bis zwölf Wochen nach der Aussaat, so dass die Ernte im Mähreschverfahren zwischen Ende August und Anfang September erfolgen kann. Buchweizen ist stark witterungsempfindlich, weshalb der Ertrag mit weitaus mehr Unsicherheiten behaftet ist, als bei üblichen Getreiden. Die Erträge liegen bei etwa 10 bis 25 dt/ha. In besonders guten Lagen (Weinbauklima) kann Buchweizen auch als Zweitkultur nach früh abreifenden Vorfrüchten wie Wintergerste angebaut werden.

Der späte Termin war auch ein Gewinn für die Müller, die damit die Mahlsaison verlängern konnten, insbesondere wenn kein anderes Mahlgut zur Verfügung stand.

Der Georgsdorfer Mühlenverein betreibt nicht nur eine Mühle, sondern auch vier Hektar Buchweizenfeld auf einem Mooracker. Blinkende Tautropfen auf den rötlich schimmernden Pflanzen sind erwünscht. Die Feuchtigkeit sorgt dafür, dass nicht allzu viele Körner beim Mähen auf den Boden fallen. Wenn die Körner getrocknet und gemahlen sind, dann steht das Mehl bereit für den "Bookweiten-Janhinnerk" (platt für 'Buchweizen-Pfannkuchen').

Durch die guten Beziehungen unseres Vorsitzenden Kurt Simons zu den Georgsdorfern, gibt es auch Buchweizenmehl im Mühlenverein Hiesfeld. Dazu gehört das passende Rezept für einen herzhaften Pfannkuchen. Siehe dazu auf der letzten Seite eine Anregung für die Küche.



Zeichnung
Prof. Dr. Otto
Wilhelm
Thomé Flora
von Deutsch-
land, Öster-
reich und der
Schweiz 1885

Das Ende des Georgsdorfer Hochmoores?

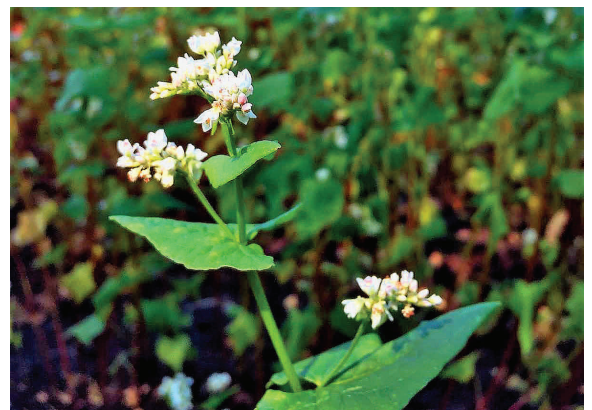
in den Medien Dezember 2010

Rücksichtslos wurden zahlreiche neue Abbauflächen für Torf und Gesteine vom hannoverschen Landwirtschaftsministerium in das LROP aufgenommen – selbst solche, die aus Natur- und Artenschutzgründen bisher vom Abbau ausgeschlossen waren. Dr. Holger Buschmann, Landesvorsitzender des NABU Niedersachsen, dazu: „Die Ausweisung von weiteren Hoch- und Niedermoorflächen als Vorranggebiete für den Torfabbau wäre ein Rückfall in die 1970-er Jahre“.

„Besonders erschreckend“ – so der NABU – ist die vorgesehene Erweiterung des Torfabbaus im **Georgsdorfer Moor** im Landkreis Grafschaft Bentheim an der Grenze zum Emsland. Der 300m breite Streifen Hochmoor umfasst insgesamt 63 Hektar, die bisher vertraglich vom Abbau ausgenommen und dem Naturschutz zugesprochen waren. „63 Hektar sollten es wert sein, für nachfolgende Generationen erhalten zu bleiben. Schließlich handelt es sich auch um ein Stück Grafschafter Kulturgeschichte.“

„Es ist nicht nur wegen des Natur- und Artenschutzes, sondern besonders aus Gründen des Klimaschutzes unverantwortlich, die eigentlich als CO₂-Senken funktionierenden Moore abzutorfeln und damit Unmengen von CO₂ in die Luft zu blasen. Das Land Niedersachsen würde damit seiner hohen Verantwortung im Moor- und Klimaschutz keineswegs gerecht, sondern muss sich vielmehr die Frage stellen lassen, ob es mit der Ausweisung neuer Torfabbau-Vorranggebiete den vollmundig propagierten Klimaschutz nicht ad absurdum führen würde“, erklärte Dr. Holger Buschmann.

Eine 15 Zentimeter hohe Torfschicht speichert auf der gleichen Fläche in etwa ebensoviel CO₂ wie ein 100-jähriger Wald. Der Einsatz hat sich gelohnt: Bis 2026 wird der letzte betriebswirtschaftliche Teil geräumt.



Aus Internet und sozialen Medien



Holambra São Paulo (Brasilien)



Mit der neuen Rubrik **"Mühlen der Welt"** will die Web-Redaktion der Mühlenseite im Internet einen Brückenschlag vom Mühlenmuseum zu einigen außergewöhnlichen Mühlen auf der Welt machen, die (noch) nicht als Modelle vorhanden sind.

Wir beginnen mit einer Holländerwindmühle, die tatsächlich noch keine 20 Jahre alt ist. Sie steht in Holambra, auf dem ehemaligen Farmgebiet Fazenda Ribeirão. Die Stadt, die heute mehr als 11.000 Einwohner hat, startete 1948 mit circa 500 niederländischen Auswanderern aus Nord-Brabant. Die Namensgebung der Stadt setzt sich zusammen aus den Anfangsteilen **Holland - Amerika - und Brasilien**. Die durchweg katholischen Kriegsflüchtlinge waren mit ihren Kenntnissen im Blumen- und Pflanzenanbau willkommen in dem

Bundesstaat São Paulo, das heute das Blumenzentrum Brasiliens ist. Die "Blütenzauberer" sind seit ihrer Ankunft zusammen geschlossen in der Cattle Farming Cooperation of Holambra (niederl.: Katholieke Nederlandse Boeren- en Tuindersbond).

Die Stadt ist allerdings auch ein Touristentreff wegen der Architektur, der traditionellen Küche und den Künsten und Künstlern (Tanz/Musik).

Eine besondere Erinnerung an die Heimat bietet die erst vor einigen Jahren gebaute Windmühle. Mit 38,5 Metern ist sie die größte Mühle der klassischen Bauart in Südamerika. Sie erinnert an die flämischen Mühlen, die auch im westlichen Belgien gebaut wurden. Ihr Innenleben ist voll funktionsfähig und dient als Museum (Bild: M. J. Ambriola).

Auf BLOG2020 sind alle Beiträge unter Überschrift Mühlen der Welt auf der Homepage des Mühlenvereins zu sehen. Dazu zählt auch „Betty“



"Betty" Antigua

Die Insel wurde erst knapp 150 Jahre nach der Entdeckung, im Jahre 1632, durch die Briten kolonialisiert.

1674 bildete Antigua gemeinsam mit Nevis, St. Kitts und Montserrat eine Konföderation englischer Inselkolonien mit gemeinsamem Abgeordnetenhaus unter dem Gouverneur William Stapleton. Seit diesem Jahr wurde Zuckerrohr angebaut, dafür wurden im folgenden Jahrhundert Tausende von Sklaven auf die Insel gebracht.

Aus dem 17. Jahrhundert stammt die erste Zuckerrohrplantage der Insel, Betty's Hope. Der Besitzer Christopher Codrington benannte die Plantage nach seiner Tochter Betty. Zwei Windmühlentürme und die Ruinen der Brennerei erinnern an den einstigen Reichtum aus der Ausbeutung der afrikanischen Sklaven.

1737 baute der Brite Richard Buckley die Zuckerrohrpresse, die heute in der restaurierten Mühle (Beginn 1992) wieder zu sehen ist. Circa 1850 wurde der Wind durch Dampfkraft ergänzt und 1895 erhielt die Mühle eiserne Flügel.

1705 gab es 170 Windmühlen auf Antigua. Die Sklaverei wurde 1834 aufgehoben, doch die Lebenssituation der arbeitenden Menschen hat sich dadurch nicht verbessert. Der Zuckerrohranbau blieb eine Schinderarbeit.



Dieses Bild von 1823 zeigt die damalige Szenerie, als eine handvoll Europäer (meist Engländer) über mehr als 37.000 Sklaven, die aus Westafrika verschleppt wurden, herrschten. Der ursprüngliche "Besitzer" musste während eines Krieges vor den Franzosen fliehen und so wechselte die Plantage samt Mühle und Rumbrennerei später in andere Hände.

Christopher Codrington hatte mit der Namensgebung "Betty's Hope" (Hoffnung) zum Ausdruck bringen wollen, dass der Umzug von Barbados nach Antigua eine richtige Entscheidung gewesen sei.

Mühlen, die in 2020 vorgestellt wurden: Foxton (Neuseeland), Große Mühle von Danzig (Polen), die Parentzmühle (Sachsen), Vento und de Noord (Niederlande), Murphy in San Francisco. *Die Serie wird fortgesetzt.*

Wassermühle und Museum - viele Ereignisse trotz...



Es ‚hakt‘ im Januar

Viel Holz für den Backofen kann aus dem gefälltstem Baustamm gewonnen werden. Die Arbeit ersetzt das Fitness-Studio. Nun muss es nur noch ein paar Jahre (?!) trocknen.



Sturzflut im Februar

„Da soll noch einer sagen, der Rotbach führt kein Wasser.“ postet der Vorsitzende mit einem kleinen Video in der Whatsapp-Gruppe. Tatsächlich drückt sich das Wasser in die beiden Mühlenhäuser. Der Vorstandsraum hat Wasserpfützen und (welche Ironie) in Haus III, dem alten Bademeisterhaus, hört man den Pumpenalarm. Was war passiert? Nach 20 Jahren hat ein kleines Stück Holz die Pumpe blockiert. Der beste Vereinsfachmann meldet um 8:11 Uhr: *„Alles wieder in trockenen Tüchern.“*



2020 = Jahr der Baustellen

Bauzaun im März

Eines der ältesten Gebäude im Dorf (von 1693) wird nicht abgerissen. Im Gegenteil - Die Stadt hat umfangreiche Sanierungsarbeiten für das jetzige Haus der Wassermühle in Auftrag gegeben. Die Farbschmierereien werden ebenfalls entfernt, da sie nach Ansicht von Fachleuten keinerlei künstlerischen Wert haben. Richtige Graffiti-Künstler schämen sich für diese Amateure, die Baumarktfarbe auf denkmalgeschützten Bauwerken auftragen.

Zwischen den beiden Brettern ist das Loch zu sehen, bei dem defektes Holzwerk erneuert werden musste. Die Baufirma erledigte viele Bergbauschäden. Die Wassermühle und das Fachwerkhaus war im Übrigen vor 100 Jahren für mehr als 10 Jahre im Besitz des "Hamborner Bergbaus / Thyssen". Im Oktober 1924 beendete der letzte Wassermüller den Mühlenbetrieb. Ein abgequetschter Arm (Arbeitsunfall am Wasserrad) und ein krimineller Geschäftspartner trieben

ihn in die Insolvenz. Zum Abschluss der Renovierung erfolgt eine Generalreinigung des ehemaligen Geräteschuppens. Jetzt könnten wieder Gäste kommen. Aus Lübeck haben sich ‚Fachleute für historische Gebäude‘ als Besucher im April angesagt, doch...



Ach ja, und aufräumen war ja auch noch angesagt.





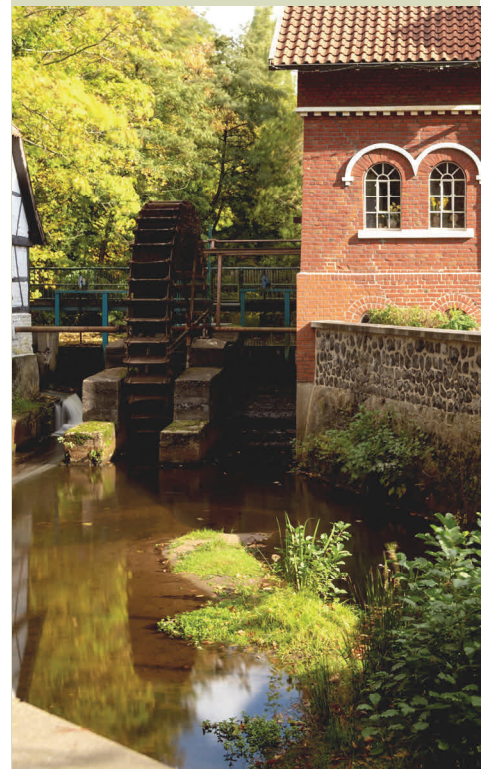
Kurt Simons befindet sich in der Ausbildung zum freiwilligen Müller (niederländ. Vorbild „Vrijwillige Molenaars“). Durch Probleme an der niederrheinischen Ausbildungsmühle musste er einen neuen „Ausbildungsplatz“ suchen und wurde im/in **Georgsdorf** fündig. Die Abschlussprüfung ist nun für 2021 geplant. Damit erklärt sich auch der diesjährige Reisebericht.



Gut gerüstet

Eingerüstet für Dacharbeiten am Haus III oder auch Bademeisterhaus genannt. Mit dem Bau des Hiesfelder Freibades wurde dieses Haus 1923/24 für den Bademeister gebaut. 1976 entschied sich der Rat der Stadt Dinslaken, das Haus für das Mühlenmuseum freizugeben. Doch erst 2002 erfolgte die Übergabe durch Bürgermeisterin Sabine Weiss. Mit Geld der Stadt, des Landes und der NRW-Stiftung wurden 648.000 DM von Architekt Heinz Husmann (leider in diesem Jahr verstorben) in dem neuen Gebäudeensemble verbaut. Nach Abriss einer ‚Waschküche‘ auf der Rückseite entstand der Mühlenhof, die Küche, eine Toilette und das renovierte Haus III mit Wendeltreppe. Doch nach 96 wechselhaften Jahren waren die Pfettenköpfe am Dach verrotten und mussten ausgetauscht werden. Für diese Arbeit wurde das Dach aufgedeckt. Für die Maßnahme der Stadt gab es keine Terminabsagen; dafür hatte bereits eine Pandemie gesorgt.

Fünf Wassermühlen hat er einst angetrieben. Anfang des 20. Jahrhunderts wurde der Rotbach auf langer Strecke kanalisiert. Der Rotbach ist auf weiten Strecken Bergsenkungen ausgesetzt, die vom untertägigen Steinkohleabbau des Bergwerks Lohberg-Osterfeld



herrühren. Seine Farbe hat er vom Raseneisenstein (kupferartig). Nun wird (wieder) gehandelt: Die Arbeiten und Kosten werden von der Emschergenossenschaft und vom Lippeverband übernommen, ... damit wieder alles fließt.



Neue Platte im Juli

Der Mühlenverein bietet für viele Interessen eine Plattform. Für Modell-Liebhaber, Mühlentechnik oder Backwaren aus der Lieferkette ‚Vom Korn zum Brot‘ reicht die Palette der Angebote. Insoweit ist eine neue (und größere) Arbeitsplatte in der Küche, auch eine gute Nachricht. Mehr Platz für Teig, Brot und „Bütterkes“.



Rotbach baut Inseln

Einst war an dieser Stelle ein Molke- teich, in dem sogar Schafe gewaschen wurden. Der Rotbach wird auf älteren Karten auch Munne, Münne, Minne, „die Bach“, „die Beeck“, „die Becke“ oder der "die rothe Bache" genannt. In einer Urkunde von 1486 wird er "de roje Beek" genannt. Später hieß er auch mal "churfürstlicher Möhlenbach" oder nur Mühlenbach.



Im besten Sinn unsere bunte Seite. Vier Briefmarken aus der 'Wohlfahrtsserie' der Post aus dem Jahr 1997 schmückten die Internetseite des Mühlenvereins zu den Ostertagen: Die Schöpfwindmühle (Schleswig-Holstein) dem Prinzip der Archimedes-Schraube folgend, eine niederrheinische Bockwindmühle (wie sie auch im frühen Dinslaken stand), eine Galerieholländer (ähnlich der Hiesfelder Mühle) und aus dem Hessischen eine reale Wassermühlenkombination. Für jüngere Leser, die erst mit SMS und Email aufgewachsen sind sei angemerkt, dass Briefmarken mehr als 100 Jahre nicht nur die Bezahlung eines Brieftransportes erfüllten, sondern auch zumeist künstlerische Werke und Sammelobjekte waren. Insoweit sind diese Marken ein Fest für Philatelisten und Molenisten.

S BÜRGERSTIFTUNG DER SPARKASSE DINSLAKEN-VOERDE-HÜNXE

In letzter Minute (für die Redaktion): Die BÜRGERSTIFTUNG der Sparkasse genehmigt den Antrag auf eine große Fördersumme für ein neues Projekt. Der Mühlenverein Hiesfeld will eine Mühle kaufen (kleiner als eine Windmühle - größer als ein Modell). Natürlich bringen wir einen Eigenanteil und freuen uns als weitere Unterstützung über die Wohnbau Dinslaken. **Warum?** Es handelt sich um eine reale Kornmühle zu Vorführzwecken (vom 'Korn zum Brot'). Das Projekt wird in 2021 realisiert. Großer Bericht folgt.

Achtung Aushang: Es gehen täglich wesentlich mehr Menschen zu dem Geldautomaten der Sparkasse (Nähe Kreisverkehr und nah der Wassermühle) als zum Mühlenmuseum. Als das Angebot der Sparkasse kam, ein Aushang-Board nur für den Mühlenverein zu nutzen, da war die Freude groß.

Natürlich ersetzt ein einzelner Aushang-Kasten nicht die medialen Informationen der heutigen digitalen Welt (Stichwort: 'soziale Medien'), doch für Menschen, die nicht mit Smartphone oder Laptop unterwegs sind, ist dieser klassische Informationsweg, in der Heimat der Mühlen, mehr als eine folkloristische Veranstaltung. Zudem gibt es eine Verbindung zwischen den bunten Aushängen und der 'Handy-Welt' (siehe Pfeil). Viele Handy-Benutzer haben eine App für Barcodes und QR-Codes. Mit einer solchen App (gerichtet auf das Blatt mit dem Facebook-Symbol) ist man sofort auf der FB-Seite des Mühlenvereins. Hier kann man auch Videos und ältere Nachrichten (natürlich kostenlos) lesen. Bei Redaktionsschluss verzeichnete der Verein 146 Abonnenten.



Pfannkuchen - Rezept

Zutaten

250 g **Buchweizenmehl**
3 EL Weizenmehl
1 TL Salz
lauwarmer Tee und Milch
2 Eier
fetter ungeräucherter Speck
Öl zum Backen

Verrühre die Zutaten zu einem dünnen Teig und lass diesen einige Stunden stehen. Dann kommen in eine heiße Pfanne Öl und 3 bis 4 Scheiben Speck. Diese werden darin ausgelassen und darauf kommt dann eine Kelle dünner Teig. Die Pfannkuchen sollten dünn und kross gebacken werden.

Dazu schmecken Preisel- oder Blaubeeren, Apfelmus und Sirup (Rübenkraut)

S Niederrheinische Sparkasse
RheinLippe

Der Mühlenverein dankt der Sparkasse, die die Herstellung des Informationsblattes finanziell unterstützt und zu unseren wichtigen Partnern und Sponsoren zählt.

WIKIPEDIA

Die freie Enzyklopädie
Der Artikel über Buchweizen enthält Textanteile aus Wikipedia

Impressum und
Hinweise

Herausgeber: Mühlenverein Hiesfeld e.V. - 1. Vorsitzender Kurt Simons,
Am Liesen 23, 46539 Dinslaken, Tel.: 02064-80696
Redaktion und Layout: Paul Duscha - E-Mail: duscha@t-online.de
Photos: Archiv, Kurt + Birgit Simons, Carolin Franck, Fotostudio B, M. J. Ambriola
sunday @rt design - **WirmachenDruck**