



Am Samstag, 19. August trafen sich viele Kinder und deren Eltern, aus der Gemeinde Rheinberg, an der Xantener Kriemhild Mühle, um diese einmal zu besichtigen und gemeinsam Brötchen zu backen und Pizza zu essen.

Allerdings erwies sich dies als recht anspruchsvoll, denn das Mehl und der Teig mussten erst einmal hergestellt werden.

So wurde es nicht nur eine einfache Besichtigung, sondern eine Inbetriebnahme der Mühle und ein bereit stellen der Rohstoffe.

Vorbereitende Arbeiten

Die Kinder mussten über Seilwinden die 25 KG schweren Säcke nach oben verladen und die gesamte Mühle musste in den Wind gestellt werden. Da dieser sich aber mehrfach drehte, waren einige Korrekturen erforderlich. Alle mussten gemeinsam ziehen, drücken und hebeln.

In rechter Position entsprechend verankert, mussten auf die Flügel der Mühle die dazugehörigen Segel gesetzt werden, um mit dem Wind die gesamte Mühle ans laufen zu bekommen.

Aus Korn wurde Mehl

Als nach den Segeln auch die großen Zahnräder in Position gebracht wurden, begann sich die Mühle zu drehen, der Mahlstein zu mahlen und es wurde aus dem Korn das feine Mehl.

Anschließend wurden die Kinder in die Backstube gerufen. In historischen Waagen und den rechten Zutaten wurde der Teig fertig gestellt.

Zubereitung von Brötchen und Pizzen

Als das erledigt war, ging es zu den Öfen. Es wurden unterschiedliche Brötchen geformt und Pizzen zubereitet.

Es war für alle Beteiligten ein tolles Erlebnis, die Pizzen und die Brötchen nicht nur zu verspeisen, sondern den gesamten Prozess in dieser schönen Umgebung begleiten zu dürfen.

19. August 2023

Text: -hk-, [Roland Ort](#)

Fotos: [Roland Ort](#)



