



Mühlen-Info 2023/09

Jetzt wird gemahlen!

Heute war ein ganz besonderer Tag auf der Mühle, denn es wurde zur Vorbereitung auf den Deutschen Mühlentag Getreide gemahlen. Am Pfingstmontag soll ja Brot angeboten werden, welches mit Mehl von der Greifenberger Mühle gebacken wurde.

Stefan Palme vom Gut Wilmersdorf¹ hat unserem Verein auch in diesem Jahr für diesen Zweck 200 kg Roggen kostenlos zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank dafür!



Einige Mitarbeiter vom Gut Wilmersdorf nutzten die Gelegenheit um unsere Mühle zu besichtigen. (Bild : HH)

Bevor wir mit dem Mahlen beginnen konnten, war am Tag zuvor noch eine gründliche Reinigung notwendig. Das betraf natürlich

alle Fußböden in der Mühle, insbesondere aber den Mahlgang. Dieser musste demontiert werden, damit Läufer- und Bodenstein gereinigt werden konnten. Zwischen den Steinen siedeln sich leider schnell Spinnweben und die Larven der Mehlmotte an.



Das Anheben des Läufersteins erfordert viel Kraft.

Der Läuferstein wurde mit Hilfe des Steinkrans hochgehoben und zur Seite geschwenkt, dann um 180 Grad gedreht und auf zwei starken Balken abgesetzt. Danach konnte er mit Staubsauger und Bürste gereinigt werden. Das Anheben des Läufersteins mit Hilfe der Spindel des Steinkrans erfordert viel Kraft und ist nur durch zwei Mann zu bewältigen, denn der Stein wiegt 1050 kg.

¹ <https://www.gut-wilmersdorf.de/>

Ingo und Reinhard hatten das übernommen. Auch der Bodenstein wurde auf die gleiche Art und Weise gereinigt. Alle Holzteile des Mahlganges wurden mit einer verdünnten Essiglösung behandelt. Eine rotierende Bürste an einer flexiblen Achse diente zum Säubern der Transportschächte, auch der Sichter (Filter) wurde nicht vergessen.



Der Läuferstein ist abgehoben.



Um mit der Kranispindel an den Deckenbalken vorbei zu kommen ist Präzisionsarbeit erforderlich.



Der Läufer wird gedreht, so dass die Seite mit den Schärfe nach oben zeigt.



Mit Bürste und Staubsauger werden die beiden Steine gereinigt.



Die Steine sehen jetzt wieder wie neu aus.



Der Läuferstein wird nun wieder in den Mahlgang eingebaut. Präzision ist auch beim Aufsetzen auf die Welle notwendig.



Das Gehäuse des Mahlganges ist hier wieder zusammengebaut, der Getreidetrichter und der Rüttelschuh sind aufgesetzt.



Auch der Sichter wurde auseinander genommen und von Staub befreit.



Mittagspause: Sabine hatte einen Imbiss vorbereitet.

Am frühen Donnerstagnachmittag waren Mühle und Mahlgang makellos sauber und für das Mahlen am nächsten Tag bereit.

Am Freitagmorgen begann dann das eigentliche Getreidemahlen. Vom Gesundheits- und Veterinäramt war dabei Herr Sternberg anwesend, der uns Hinweise zu den einzuhaltenden Vorschriften

bei der Lebensmittelherstellung gab. Das betrifft z.B. den notwendigen Einbau eines Waschbeckens in der Mühle und die erforderlichen Angaben auf den Mehlütten.

Die 200 kg Roggen wurden dann auf dem Kornboden in den Trichter gefüllt und der erste Durchgang konnte beginnen, um Schrot zu mahlen. Auch beim zweiten Durchgang wurde nochmals geschrotet, ehe dann beim dritten Durchgang das Mahlgut in den Sieher geleitet wurde, um das erste Mehl auszusieben.



Nach dem ersten Durchgang wird das Schrot mit der elektrischen Winde wieder nach oben auf den Kornboden gebracht ...



und für den nächsten Mahldurchgang in den Trichter geschüttet.



Für Bäcker Schreiber hat Ingo hier zwei Testpackungen abgefüllt.

Dieser Mahltag verlief also sehr erfolgreich. Dabei waren Berthold, Günter, Hartmut, Ingo, Jörg, Reinhard, Sabine und Stefan. Für den weiteren Mahlbetrieb müssen wir aber noch einige Voraussetzungen schaffen, die bei der Herstellung eines Lebensmittels unumgänglich sind.

Impressum

Mühlen-Info

Information des Vereins zur Förderung von Landwirtschaft, Handwerk und Kultur (VFLHK)

Autor: JB, Vers.: 2023-05-13

Bilder: JB, sofern nicht anders vermerkt