

Den Müllern beim Mahlen zuschauen

Holmer Mühle bietet neben Vorführungen auch frisches Mehl und Brot zum Verkauf

Buchholz. Das Müllerhandwerk gehört zu den ältesten Handwerken der Geschichte. In der Holmer Mühle können Besucher hautnah erleben, wie bestes Demeter-Bio-Getreide zu Roggen- und Dinkelschrot gemahlen wird – beim nächsten Mahltag am Sonnabend, 11. Februar, von 10.30 bis 13 Uhr. Dann werden wieder die rund 500 Kilogramm schweren Mahlsteine durch die Kraft des Wassers in Bewegung gesetzt, um das Getreide zu Schrot zu verarbeiten – wovon besonders die kleinsten Besucher der Mahlitage stets unheimlich fasziniert sind. Ihre Fragen beantworten die Müller immer gern.

Das gemahlene Roggen- oder Dinkelschrot sowie frische Brote können vor Ort

gekauft werden, denn aus dem Schrot des Mahltages werden in Zusammenarbeit mit dem Hof Würme direkt Brote gebacken, die dann in der Holmer Mühle zum Verkauf stehen.



Beim Mahltag kommt nur bestes Bio-Getreide zum Einsatz.

HOLMER MÜHLE GMV

Im gemütlichen Kaminzimmer können die Besucher ein Müllerfrühstück einnehmen. Es wird frisches Mühlenbrot mit Butter, Schmalz oder Frischkäse angeboten, dazu wird Kaffee und Tee gereicht.

Achtsam Brot zu genießen und beim Anblick der Mühlentechnik genussvoll ins Brot zu beißen, ruft bei so manchen Besucher eine jahrtausendealte Back- und Mahltradition ins Bewusstsein. Man kann sich bildlich vorstellen, wie sich die Müller zur damaligen Zeit nach der schweren Arbeit eine Frühstückspause gegönnt haben. Führungen sind auf Anfrage möglich.

Mahltag in der Holmer Mühle, 11. Februar, 10.30 bis 15 Uhr, Schierhorner Str. 1.