



*„Der Müller ist ein adlig Kind,
ihm sind gehorsam Wasser und Wind!“*



Im Erdgeschoss der Windmühle (Beuteltistenboden) ist ein kleiner Laden eingerichtet worden. Hier gibt's allerlei Produkte aus eigener Herstellung.



Wolfgang Himmel aus dem Verein Windmühle Lechtingen e.V. wiegt das zu verkaufende Mehl immer noch nach traditioneller Art.

Windmühle in Lechtingen



*Bis heute wird in der
Lechtinger Windmühle
Getreide gemahlen! Aber wie
funktioniert das genau? Und
welche Geschichte steckt in
dem alten Gemäuer?*

Etwa zehn Kilometer nördlich von Osnabrück, im Wallenhorster Ortsteil Lechtingen, liegt eine stattliche Windmühle. Mit ihren großen weißen Flügeln ist sie bereits von Weitem zu sehen. Sie ist das Wahrzeichen von Lechtingen und gar nicht mehr wegzudenken. Wenn der Wind weht, drehen sich die vier mit Segeltuch bedeckten Arme gleichmäßig und sorgen für Mehl im Inneren der Mühle. Hinter dem alten Gemäuer steckt aber nicht nur viel Arbeit und Tradition, sondern auch eine ebenso lange Geschichte.

Was lange währt ...

„Früher wurde der Müllerberuf oft von Generation zu Generation weitergetragen. Die Söhne übernahmen den Betrieb und die Mühle blieb in der Familie“, berichtet Franz-Josef Albers, Vorstandsmitglied des Lechtinger Mühlenvereins. Zum Teil war das auch bei der Lechtinger Windmühle so: Sie wurde 1887 von Johann Rudolf Pagenstecher als Getreidemühle gebaut. Und in ihren aktiven Zeiten war sie das auch immer. Noch heute wird dort Getreide gemahlen, wenn auch nicht im Rahmen eines Gewerbebetriebes. Pagenstecher wollte damals nie selbst Müller werden und die Mühle betreiben. Vielmehr wollte er als Bergwerkpächter des nahe gelegenen Kohlebergwerks seinen Mitarbeitern die Möglichkeit geben, ortsnah ihr Getreide vermahlen zu lassen. Also verpacktete er sie nach dem Bau – bis 1905 Wilhelm Uhlen-



Franz-Josef Albers (Vereinsvorstand) befestigt einen Mehlsack an der „Mehlpeife“. Das ist eine Holzrutsche zum Absacken von Mehl.



Das Mehl wird direkt nach dem Mahlvorgang geprüft. Dabei wird vor allen Dingen festgestellt, wie fein gemahlen worden ist.



Oben: In der Mühlenkappe ist das große Kammrad auf der Flügelwelle zu sehen. Mit dem hölzernen Ring wird die Mühle bei Bedarf gebremst. Unten: Vom Mahlboden aus ist das Stirnrad zu erkennen, in welches das Korbrad eingekuppelt werden kann. Es treibt den Mühlstein an.

dorf die Mühle kaufte. „1982 pachtete dann der Verein Windmühle Lechtingen e.V. die mittlerweile verfallene Mühle und restaurierte die Ruine komplett. Seitdem sind wir auch die Betreiber“, so Franz-Josef Albers.

Die Geheimnisse des Müllers

In einer Windmühle ist der Tagesablauf hauptsächlich vom Wetter abhängig, insbesondere da Mahlen nur bei ausreichend Wind möglich ist. „Damals war es etwas Besonderes, sich Naturgewalten wie Wind und Wasser zunutze zu machen“, erzählt Albers. Der Windmüller musste dann arbeiten, wenn Wind vorhanden war. Das hatte allerdings zur Folge, dass der Müller oft auch nachts arbeitete, wenn alle ordentlichen Bürger zu Hause im Bett lagen. Oder sogar am Sonntag, wenn alle anderen zur Kirche gingen. „Deswegen hatten Müller im Dorf häufig einen etwas zweifelhaften Ruf“, schmunzelt der 57-Jährige. Auf der anderen Seite waren Mühlen oft Treffpunkt, Kontakt- und Kommunikationsraum für die Gemeinde und funktionierten als Informationsquelle. Dadurch dass viele kleine Mengen gemahlen wurden, trafen sich im Laufe des Tages die Leute in der Mühle – und bei der Müllerin gab es neben einem Getränk auch die aktuellen Neuigkeiten. Laut einer mündlichen Überlieferung hatte die Windmühle Lechtingen solch eine sogenannte „Stillkenneipe“.

Was der Müller genau macht

Ein Müller mahlt nicht nur das ihm gebrachte Getreide – zu seinen Aufgaben gehört es auch, die Mühle zu pflegen und Maschinen zu reparieren, damit sie funktionstüchtig bleiben. Zudem muss er seine Mühle vor einem Unwetter schützen und bei

Im Mühlenladen gibt's neben Weizen- und Roggenmehl und anderen Getreidesorten und Ölsaaten auch biologisch erzeugte Lebensmittel.



Die Lechtinger Mühle 1982, noch ohne „Kappe“.



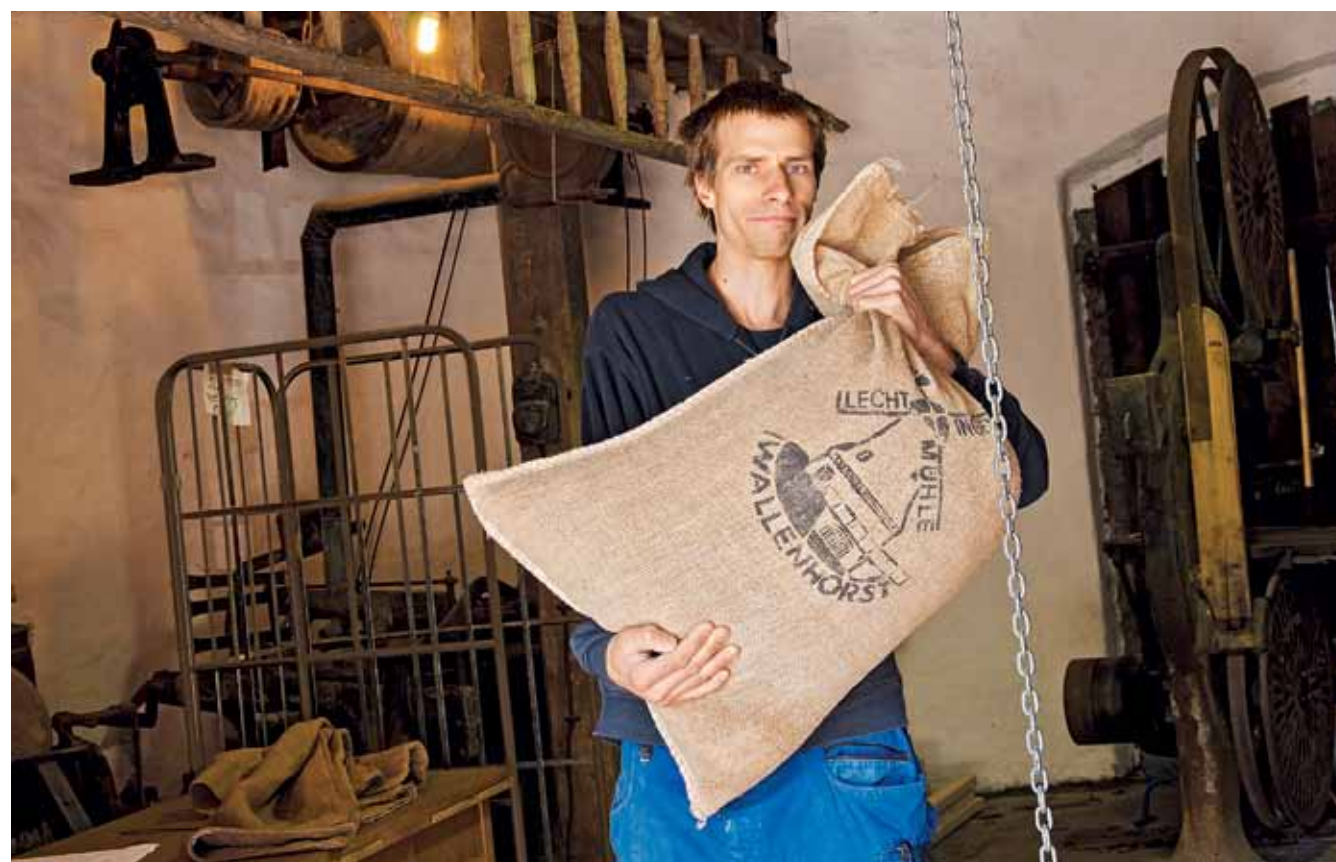
Die restaurierte Mühle nach ihrer Fertigstellung im Jahre 1994: mit Kappe und Flügeln.

Sturm die Segel von den Flügeln nehmen. Ein Sack Getreide (Korn) wog früher etwa 40 Kilo, heute 25 Kilo – er wird in der Mühle mit einem Sackaufzug bis auf den Mahlboden gebracht. Dort wird das Getreide in den Mahltrichter geschüttet. Die durch Windkraft angetriebenen zwei Mahlsteine zermahlen die Getreidekörner zu Schrot und Mehl. Ein Stockwerk tiefer wird dann das Mahlgut in einem Sack aufgefangen oder in einer Beutelkiste gesiebt. Sind gröbere Bestandteile dabei, werden diese ein weiteres Mal über die Mahlsteine gegeben. Fertig! „In der Lechtinger Windmühle kann man dieses Mehl im hauseigenen Mühlenladen kaufen. Oder wer sein eigenes Korn mahlen lassen möchte, kann das nach wie vor dort tun – so wie früher. Wir freuen uns auf Sie!“, lädt Franz-Josef Albers ein. Mehr Informationen erhalten Sie unter www.windmuehle-lechtingen.de ♦



Die auf den Flügeln ausgebreiteten Segeltücher müssen am Ende des Mahltages wieder eingeholt werden.

Thomas Hardinghaus ist freiwilliger Müller auf der Windmühle Lechtingen. Er bringt einen Sack Getreide in die Mühle, um ihn mit dem Sackaufzug zum Mahlboden zu befördern.



Franz Grieger beim Absacken des Mehls am kleinen Mahlgang.