

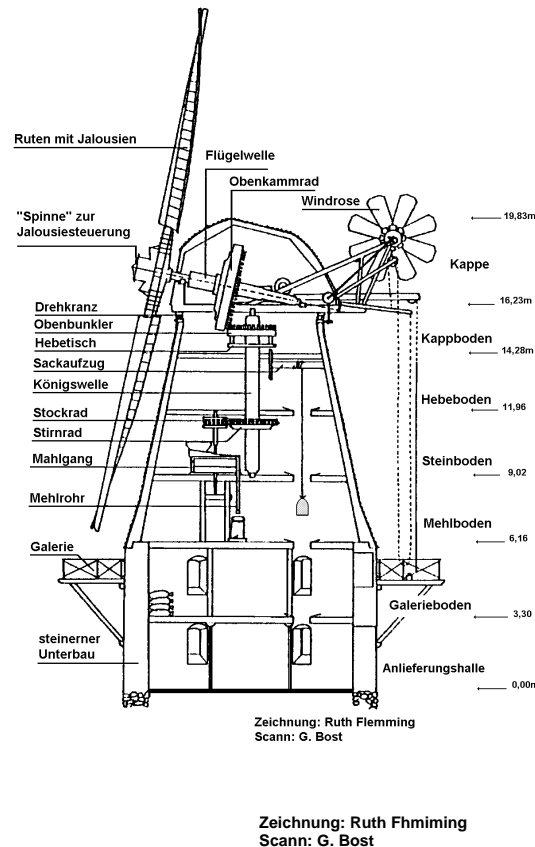
Die Britzer Mühle

Die Britzer Mühle, ehemals Stechansche Mühle, wurde 1865 erbaut. Sie ist eine Zwölfkant-Galerieholländermühle mit gemauertem Unterbau. Ihre Höhe beträgt ca. 20 m, der Flügel-durchmesser von Spitze zu Spitze 25 m. Die Kappe dreht sich mit Hilfe der Windrose selbst-tätig in den Wind. Die Flügel sind mit einem Jalousieklappensystem versehen. Die Mühle ist mit zwei Stein-Mahlgängen ausgestattet, auf denen Weizen-, Dinkel- und Roggenvollkorn-mehl gemahlen werden.

Bis 1936 arbeitete die Mühle in herkömmlicher Weise mit Windkraft zur Herstellung von Mehl. Danach erlebte sie einige Um- und Einbauten, wechselte mehrfach den Nutzer, bis sie schließlich ganz stillgelegt wurde. Im Rahmen der Bundesgartenschau 1985 wurde sie jedoch restauriert und seit 1988 wird mit ihr auch wieder regelmäßig gemahlen. Die Mühle ist heute eine der wenigen betriebsfähigen und arbeitenden Windmühlen in Deutschland, in der darüber hinaus das Windmüller-Handwerk auch noch gelernt werden kann. Ziel der zweijährigen Aus-bildung ist es, den Hobbymüller/innen das theo-retische Wissen, den praktischen Umgang sowie die Wartung und Pflege von Windmühlen zu vermitteln, um später aktiv an der Vereinsarbeit des Britzer Müller Vereins mitzuwirken oder in anderen Mühlenprojekten zu arbeiten. - Sie sind interessiert? Dann sprechen Sie uns an.

Die Britzer Mühle gehört zum Britzer Garten und steht unter der Verwaltung der Grün Berlin Park und Garten GmbH, die auch die Ausbildung organisiert und es ermöglicht, dass die Mühle der Öffentlichkeit zugänglich ist.

Aufriss der Britzer Mühle



* Eine ausführliche Informationsbroschüre über die Geschichte und Funktionsweise der Mühle erhalten Sie beim Müller Verein oder an den Eingängen zum Britzer Garten.

Unsere Mühlenprodukte

An der Verkaufsstelle des Britzer Müller Vereins erhalten Sie mit Windkraft gemahlenes Weizen-, Dinkel- und Roggenvollkornmehl aus kontrolliert biologischem Getreide* und mehrere Sorten Brot. Die Mehlwurm Vollkornbäckerei hat eigens für die Britzer Mühle vier neue rustikale Brotsorten kreiert. Neben dem Vollkornmehl, das die Bäckerei selbst kurz vor dem Backen in ihren eigenen Steinmühlen mahlt, wird dazu Schrot der Britzer Mühle verwendet. Mehlwurm arbeitet ohne Backmittel und andere chemische Zusatzstoffe. Das Getreide wird von Biobauern bezogen, die in regelmäßigem persönlichen Kontakt zur Bäckerei stehen. Das Ergebnis schmeckt einfach köstlich. Bitte überzeugen Sie sich selbst.

Auf unseren Veranstaltungen haben Sie außerdem die Möglichkeit, süßes Gebäck aus Vollkornmehl zu probieren.

In unseren regelmäßigen Brotbackkursen lernen Sie unter Anleitung einer erfahrenen Bäckerin den Umgang mit Vollkornmehl sowie das Backen im Steinbackofen und werden beim Brot- und Kuchenbacken sicher viel Spaß haben. Aufgrund begrenzter Teilnehmer/innenzahl bitten wir um rechtzeitige telefonische Anmeldung.

Wir wünschen guten Appetit!

* Kontrolliert biologisches Getreide wird nach streng ökologischen Maßstäben angebaut, ohne Verwendung von künstlichen Düngemitteln oder Pflanzenschutzmitteln.

Der Britzer Müller Verein e. V.

Der Britzer Müller Verein besteht aus freiwilligen Müllerinnen und Müllern, die an der Britzer Mühle in einer fast zweijährigen Ausbildung das Müllerhandwerk erlernt haben oder sich noch in der Ausbildung befinden. Diese Ausbildung, vom holländischen Müller Piet Leeuw 1987 initiiert, ist bisher einmalig in Deutschland. Inzwischen sind an der Britzer Mühle über 10 Ausbildungslehrgänge abgehalten worden.

Aufgabe des Vereins ist es, die Mühle zu warten, sie zu betreiben und der Öffentlichkeit durch Führungen zugänglich zu machen. An der Verkaufsstelle des Vereins können Mühlenprodukte sowie ausführliches Informationsmaterial und Andenken erworben werden. Der Erlös kommt dem gemeinnützigen Verein und damit der Britzer Mühle zu Gute.

In Zusammenarbeit mit der Grün Berlin Park und Garten GmbH organisiert der Verein verschiedene Veranstaltungen in der Mühle. Tradition sind schon seit einigen Jahren das Kinderfest im Sommer und die Teilnahme am Tag des offenen Denkmals. Weitere Veranstaltungen sind der Deutsche Mühltage am Pfingstmontag oder die regelmäßigen Brotbackkurse. Die aktuellen Termine hängen an der Mühle aus, stehen im Internet unter <http://www.windmill.de> und werden rechtzeitig in der Presse bekannt gegeben.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr **Britzer Müller Verein e.V.**

Spenden zur Unterstützung unserer Arbeit sind jederzeit willkommen:

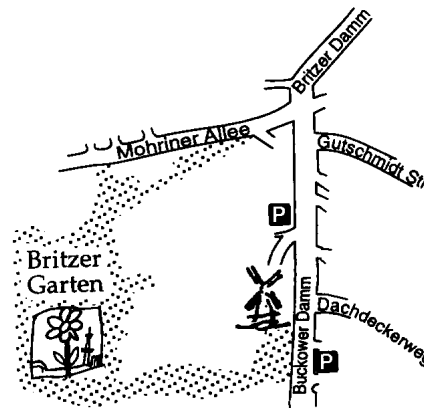
Postbank Leipzig, Kto: 860 100 90 BLZ 600 399 905

Regelmäßige Termine

Die Mühle ist von Mitte März bis Mitte November geöffnet.

Führungen:	Sonn- u. Feiertag	11-16 h
Brotverkauf:	Freitag	14-17 h
	Samstag, Sonntag und Feiertag	11-16 h

Und so erreichen Sie uns: Bus 144 ab Hermannplatz oder S-Bahn Hermannstraße bis Dachdecker Weg.



Britzer Mühle
Buckower Damm 130
12349 Berlin

Eine Information des Britzer Müller Vereins e.V.
Tel./Fax: 030 – 604 20 57
www.windmill.de

Stand: Juni 2004