



Liebe Vereinsmitglieder,

das erste Quartal des Jahres 2024 ist vorüber und wir haben von einem echten Meilenstein in unserer Mühle zu berichten. Außerdem stehen große Ereignisse vor der Tür.

**Jahreshauptversammlung am Dienstag den 7. Mai
um 19.30 Uhr findet in der Alten Oberförsterei**

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung statt. Die Einladungen sind versendet. Wir hoffen auf rege Beteiligung. Neben den Berichten des Vorstands über die Aktivitäten des vergangenen Jahres gibt es zwei Wahlen, die wir durchführen müssen. Zunächst wird für den turnusmäßig ausscheidenden Ole

Rullhusen ein/e neue/r Kassenprüferin bzw. Kassenprüfer gewählt.

Außerdem müssen wir leider den Vorstandsposten des Schriftführers neu besetzen. Aus persönlichen Gründen steht Raimund Schrader für dieses Amt nicht mehr zur Verfügung.

**Wir bedanken uns
bei unseren Spendern:**

Jens Cassau	150,00 EUR
Reinhard Müller	150,00 EUR
Mitglieder:	121

**Öffnungszeiten unserer Mühle
im Sommer und Herbst**

Im Zuge der Zusammenarbeit im Mühlendreieck Diepholz, öffnen wir unsere Mühle im Sommer und Herbst an jedem **4. Sonntag im Monat von 14 - 17.00 Uhr.**

Die Wassermühle in Bruchmühlen und die Windmühle in Sulingen-Labbus sind dann ebenfalls geöffnet.

Hier die Termine:

26. Mai	25. August
23. Juni	22. September
28. Juli	27. Oktober

Erster Mahlvorgang nach 50 Jahren Stillstand – Bäckerei-Kooperation



Am 22. März 2024 haben wir nach 50 Jahren Stillstand wieder Korn in der Wassermühle Neubruchhausen gemahlen! Nach erfolgreicher Endabnahme der Mühlen-Anlage durch die Mühlenbau-firma Pätzmann aus Winsen/Luhe, Mühlenbauer Rüdiger Hagen und Müller Florian Butt, wurde die erste Charge von 40 Kg Dinkel über unseren Mahlgang und den doppelten Wurfsichter verarbeitet. Olaf Rieck (Pätzmann), Rüdiger Hagen, Florian Butt, Georg Schröder und Holger Rullhusen waren dabei und überglücklich. Die Anlage funktionierte wunderbar und am Ende hatten wir ca. 8 Kg feinstes Dinkelmehl und ca. 12 Kg Dinkelgries und natürlich ein Sack voll Kleie.

Den größten Teil des Dinkelmehls hat der Bäcker Werner Meyer-Ehlers mitgenommen. Er war während des Mahlvorgangs dazugestoßen. Werner Meyer-Ehlers aus Asendorf betreibt vier handwerklich arbeitende Bäckereifilialen und beliefert zum Beispiel auch das Museumsdorf Cloppenburg. Er ist im Zuge des Mühlen-dreieck Diepholz auf unsere Mühle aufmerksam geworden und es ist eine ausgiebige Kooperation mit seiner Firma und den drei Mühlen des Mühlen-dreiecks geplant. Nach dem Motto: Historisches Müllerhandwerk trifft auf das alte Bäckerhandwerk. Unser Müller Florian Butt, Rüdiger Hagen und der Bäcker Werner Meyer-Ehlers

waren vom Ergebnis begeistert. Wollig und griffig sei das Mehl, waren sich die drei Experten einig.

Ca. drei Kg des Dinkelmehls hat Stefanie Bomhoff zum Backen von Probe-Pizzen verwendet. Die Qualität des Teigs bei 30 prozentiger Beimischung war hervor-ragend.

Hiervon können sich unsere Gäste am Deutschen Mühlentag auch überzeugen.



Tätigkeiten in und an der Mühle

Im Januar, Februar und März haben Rüdiger Hagen, Florian Butt und Georg Schröder weitere Arbeiten und Fertigstellungen an der Mühle vorgenommen. Riemenschutzverkleidungen wurden montiert, die Welle der Transmission im Siloboden wurde versetzt und ein zusätzliches Lager angebracht und die Riemenscheiben endgültig auf der Welle verschraubt. Rüdiger Hagen hatte die beiden Deckel für den Vorbehälter des

Walzenstuhls gefertigt und den Getreidekasten unter der Schälmaschine fertiggestellt. Er erhielt ein Schauglas und eine Sackschnalle aus dem Fundus.

Georg Schröder hat eine Klappe über dem Mischer angefertigt, die man an einem Haken an der Dachhaut befestigen kann. Florian Butt und Holger Rullhusen hatten im März eine Mühlenführung, die unserem Verein 200€ Einnahme beschert hat.



Deutscher Mühlentag Pfingstmontag den 20. Mai 2024, 11 bis 17.00 Uhr

Am Pfingstmontag öffnen wir unsere Mühle für Besichtigungen und es gibt wieder den berühmten Kunsthandwerker-Markt auf dem ehemaligen Kapellengelände, sowie Kulinarisches und Getränke auf dem Mühlenhof. Hierbei sind zwei Highlights zu bestaunen:

- 1) Wir werden die Mühle in Betrieb nehmen und Dinkeln mahlen.
- 2) An unserem Stand auf dem Mühlenhof werden wir nicht nur Würstchen anbieten, sondern auch Pizzazungen mit 30% Dinkelmehl aus unserer Mühle.

In der Mühle wird es eine Fotoausstellung mit Bildern im Zustand alt und neu von Stefanie Bomhoff geben.



Fußbodenerneuerung in der Mühle



Einige Bretter des Fußbodens im Bereich des Silobodens aber auch auf der Empore bei der Mahlbühne sind morsch durch Regeneinfall vor der Sanierung und durch Abnutzung. Georg Schröder hat im Auftrag des Vorstands neue Dielenbretter für 300€ angeschafft. Diese warten auf ihren Einbau. Hierbei werden nur die schadhaften Stellen ausgetauscht, nicht der gesamte Boden.

Wir trauern um...

Wir haben beschlossen ab sofort an dieser Stelle unsere verstorbenen Mitglieder zu ehren.

Tief bestürzt trauern wir um unser langjähriges Mitglied

Jens (Eddi) Dannemann

19.10.1966 18.3.2024

Unsere Gedanken sind bei seiner Familie.

Der Vorstand des Vereins Wassermühle Neubruchhausen e.V. wünscht Euch/Ihnen eine schöne Frühlingszeit.

Mit Mühlenfreundlichen Grüßen

Euer Vorstand des Wassermühle Neubruchhausen e. V.

Am Mühlenteich 1 · 27211 Bassum-Neubruchhausen
Telefon: 0151 / 152 505 84
info@wassermuehle-neubruchhausen.de

Vereinsregister-Nr. beim
Amtsgericht Walsrode NZS VR 201150
1. Vorsitzender Holger Rullhusen