

Bretter für Puppenmöbel gesägt

Mahl- und Backtag in Levern – Altmaschinenfreunde zeigen ihr Können

■ Von Detlef Hillekes

Levern (WB). Nicht nur das historische Sägegatter hat beim Mühlttag in Levern im Mittelpunkt gestanden. Der »Shanty-Chor Dümmersee« hat die Besucher musikalisch unterhalten.

Dabei konnten die Gäste auf dem Mühlengelände wieder den im Steinofen gebackenen Kuchen probieren. Diesmal gab es Butterkuchen. »Ich habe auch zum ersten Mal Rhabarberkuchen gebacken, der so köstlich gerochen und den Gästen so gut geschmeckt hat, dass er schon nach kurzer Zeit vergriffen war«, berichtete der Leverner Gastwirt und Bäcker Achim Reddehase, der bereits am frühen Morgen am Ofen stand.

Leberwurst- und Schmalzbröte, die von den Vereinsmitgliedern zubereitet wurden, waren im Angebot. In gemühter Atmosphäre haben die Besucher das Konzert des »Shanty-Chors Dümmersee« erlebt und den Liedern, wie zum Beispiel »Die kleine Kneipe«, »An der Nordseeküste« und vielen weiteren Songs gelauscht.

Einige Gäste zog es auf dem



Herbert Schaperhat sich von Uwe Stothfang am Sägegatter für sein Hobby Holzbretter schneiden lassen. Seit 1994 baut er Puppenmöbel.

Mühlengelände zum Sägegatter:
 Sie wurden vom Maschinengeräusch angelockt und bestaunten die gut funktionierende Mechanik der restaurierten Säge. Herbert Schaper aus Bohmte ließ sich von

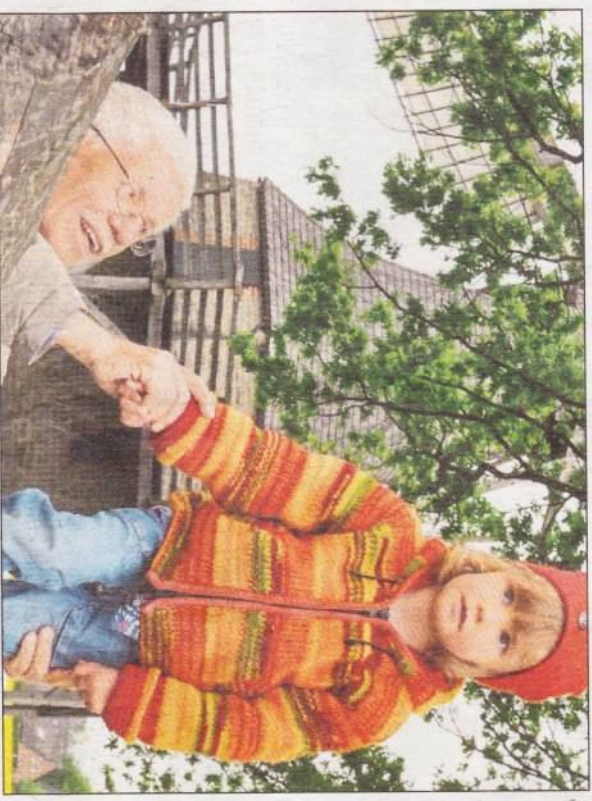
Uwe Stothhäng am Sägegatter einige Bretter aus mehreren großen Baumstämmen für ein Hobbyprojekt zurechtschneiden. »Im Jahr 1994 fing ich mit dem Bau von



Der »Shanty-Chor Dümmersee« hat an der Mühle ein beeindruckendes Konzert gegeben und die Besucher gut unterhalten.

kleinen Modellmöbeln für Puppenhäuser an«, erläuterte Schaper. Seitdem hat der rüstige Rentner sein Hobby perfektioniert. Für so einen kleinen Puppenschränk, der schnell einen Preis von 250 bis 300 Euro erzielen kann, sitzt Schaper – je nach Aufwand – schon einmal bis zu 20 Stunden an seiner Werkbank. Dabei bringt ihn, laut eigenen Angaben, bei einem Fehler so schnell nichts aus der Ruhe.

Viel Spaß auf dem großen Spielplatz hatte an diesem Mühlentag neben anderen Mädchen und Jungen die vierjährige Emily-Sophia aus Lübbecke. Sie tolt unter den wachsenden Augen ihres Großvaters nach Herzenslust auf dem Mühlengelände herum. Hobbymutterin Ingrid Höltscher vom Heimerverein zeigte den interessierten Besuchern die Mühle und erklärte deren Technik.



Die vierjährige Emily-Sophia aus Lübbecke hat auf dem Spielplatz an der Mühle mit ihrem Opa viel Spaß gehabt.
 Fotos: Deterf Hillekes

MINDEN-LÜBBECKE

www.kreiszeitung.de



Der Shanty-Chor Dümmersee bereicherte den jüngsten Mühlentag in Levern mit seinen Melodien. • Fotos: Mühlke

Stundenlange Vorbereitung für Kuchen in Minuten

Mahl- und Backtag in Levern / Buntes Programm rund um die Mühle

LEVERN • Knarrend öffnet sich die zweigeteilte Holztür und neugierig blickt ein Kopf in das Backhaus. „Treten sie ein“, ruft ein freundlicher Mann in blauweiß-kariertem Hose und weißem T-Shirt. Die Frau nimmt das Angebot dankend an und winkt ihren Ehemann gleich hinterher. Diese Situation wiederholte sich bei der jüngsten Auflage des **Mahl- und Backtages auf dem Gelände an der Kolthoffschen Hofmahlmühle in Levern immer wieder.**

Viele Besucher waren gekommen, um dem Hobby-Bäcker einmal über die Schulter zu schauen, wenn der duftenden Butterkuchen aus dem Steinbackofen heraus geholt wird. „Das Backen in solch einem Steinbackofen ist reine Erfahrungssache“, weiß Achim Reddehase, der mit dem großen Holzschieber vor dem Ofen wacht, damit jedes der 20 Bleche Butterkuchen genau den richtigen Bräunungsgrad bekommt. „Heute lernt man das in der Bäcker Ausbildung nicht mehr – dort erlernen die Auszubildenden eher das Bedienen von Maschinen.“

Er selbst habe auch keine „richtige“ Bäcker Ausbildung abgeschlossen erzählt Reddehase. Sein Wissen habe er von seinem inzwischen verstorbenen Vater, dem Bäckermeister Eberhard Reddehase vermittelt bekommen. „Ich selbst bin Koch“, sagt er. Das Backen sei jedoch gleichermaßen wie das Kochen seine große Leidenschaft. Jahrelang habe er in der eigenen Backstube in Levern gemeinsam mit seinem Vater Brot, Bröt-



Eine „halbe“ Stemmwedder Bäckerei: Achim Reddehase ließ sich beim Backen gerne über Schulter schauen.

chen und Kuchen gebacken, noch heute ist dort frisches, handgemachtes Backwerk zu bekommen. „Einst gab es in Stemmwede mehr als 30 Bäckereien, inzwischen nur noch anderthalb“, erklärt Reddehase augenzwinkernd. Mit der „Halben“ meint er sich selbst, da er nicht jeden Tag den Backofen in seinem Familienbetrieb einheizt.

Den Steinbackofen auf dem Mühlengelände hat gegen sechs Uhr in aller Frühe Friedel Lohrie angeheizt. Dabei kommt ausschließlich Buchenholz zum Einsatz. „Die Schamottsteine im Ofen speichern die Hitze“, erklärt er und nach etwa fünfzehn bis sechs Stunden sei genug Hitze im Ofen. Dann wird das Feuer aus dem Backofen herausgeholt, der Ofen sauber gemacht und das eigentliche Backen kann beginnen. 400 Grad hat der Ofen, wenn die ersten Bleche hineingeschoben werden. „Nach drei

Minuten ist der erste Butterkuchen fertig“, sagt Reddehase. 20 Bleche hätte er für den Backtag vorbereitet und den Hefeteig mit Mandeln, Zucker und Butter belegt. Für das letzte zu backende Blech müsse man schon zehn Minuten rechnen, bis es fertig sei und goldgelb duftend aus dem Ofen komme.

Dann ist Wilhelm Bischoff an der Reihe. Er schneidet den etwas abgekühlten Kuchen in portionierte Stücke. Auch hier sitzt jeder Handgriff. „Das Schneiden frischen Butterkuchens muss man einfach können und von zu Hause her mitbekommen haben“, sagt Bischoff mit einem schelmischen Lachen.

Am Verkaufsstand ergänzen fleißige Helferinnen das kulinarische Angebot mit Schmalz- und Leberwurstschnitten. „Etwa zehn aufgeschnittene Laibe Brot werden beschmiert“, sagen Waltraud Schlehäuser und



Waltraud Schlehäuser (r.) und Manina Pott bei der Arbeit.

Manina Pott und streichen beherzt die Wurst und das Schmalz auf die Schnitten. Gleich nebenan rührt Marlies Wehmeier den gemahlten Kaffee in riesigen Filtertüten um. Rund 120 bis 130 Liter Kaffee würden jeweils bei den Levern Mühlenfesten ausgeschenkt, weiß die Mühlenfreundin.

Während sich die Besucher die leckeren Spezialitäten schmecken ließen, sorgte der Shanty-Chor Dümmersee mit Seemannsliedern und reichlich Seemannsgarn für gute Unterhaltung. Ingrid Hölscher war in die Rolle der Müllerin geschlüpft und die Altmaschinenfreunde erklärten historische Geräte zur Feldbestellung.

Unumgänglich beim Bummel über das Mühlengelände war der Stand von Hobby-Tischler Heinz-Dieter Vogt aus Marl, der eine ganze Reihe kreativer Holzarbeiten zum Verkauf anbot. • hm