

Segeberg Henstedt-Ulzburg „Hier wird das Mehl gemacht, nicht bei Aldi“

Wolfgang Sievers, einer der Retter der Götzberger Mühle, lädt zum Tag der offenen Tür.



Peer (4) hält sich sehr gern in der Mühle auf. Obwohl er mit seinem Großvater Wolfgang Sievers schon oft da war, gibt's immer Neues zu entdecken. Wie diesen Mahlstein, mit dem man richtiges Mehl produzieren kann. Götzberg (Henstedt-Ulzburg)

Wolfgang Sievers ist nicht böse, wenn man ihn als „mühlenverrückt“ bezeichnet. Er ist es ja. Und als Vorsitzender des Henstedt-Ulzbürger Mühlenvereins muss man das wohl auch sein. Sein Herz gehört der Götzberger Mühle. Jahrelang ist er an ihr vorbeigefahren — „das einzig wahre Wahrzeichen Henstedt-Ulzburgs“ — und hat sich an ihr erfreut. Dann, 2004 war das, bemerkte er plötzlich, dass ein Flügel abgebrochen war. Er hielt an und fuhr auf den Hof der Familie Schlüter, die die Mühle in der fünften Generation betreibt.

Sievers erfuhr, dass die Schlüters das Denkmal — es ist die einzige Windmühle im Kreis Segeberg — nicht mehr erhalten konnten. Die Kosten drohten sie „aufzufressen“. Und nun auch noch dieser Sturmschaden! Allein einen neuen Flügel anbauen zu lassen, hätte eine große fünfstellige Summe verschlungen — mindestens. Sievers: „Als ich hörte, dass der Mühle die Abwrackung drohte, habe ich gesagt: ‚Nix da, die muss erhalten werden‘.“ So was sagt sich schnell. Aber wie? Rasch kam die Idee auf, einen Verein zu gründen. Einer allein kann das nicht schaffen. Sievers sagte zu Schlüter: „Ich komme in drei Tagen wieder.“ Drei Tage später war er wieder beim Mühleneigentümer. Der habe zu Sievers Idee nur gesagt: „Dat ward ja sowieso nix.“ — „Nix ist es jetzt schon“, habe ich geantwortet“, sagt der heute 68-Jährige.

Soll heißen: An der Mühle waren 1000 Sachen zu machen, nicht nur ein Flügel zu ersetzen.

Sievers suchte Mitstreiter. Drei Monate später war ein Verein gegründet, „so kam das Rad ins Rollen“. Der Verein pachtete die Mühle auf 35 Jahre und verpflichtete sich, sie zu erhalten. Dann geschah in Sachen Bautätigkeit drei lange Jahre so gut wie nichts. Sievers, ehemals in der Großindustrie tätig, ist kein Aktionist. Eher ein Planer, Kümmerer und Überleger. „Wir

haben Geld eingeworben und die Restaurierung ordentlich vorbereitet.“ Das Gebäude war zu, akut musste nichts getan werden. Sogar die Windrose funktionierte.

Sievers holte sich Fachleute an die Seite, einen Ingenieur, einen Finanzprofi: „Wir gingen vor, wie wir es beruflich gewohnt waren: Als Erstes wurden ein Finanzierungs- und ein Bauablaufplan aufgestellt.“ Und dann Spenden eingeworben: „Auf diesem Klavier muss man aber spielen können“, sagt Sievers. „Wir haben nie Geld ausgegeben, das wir nicht hatten.“ Darauf ist er stolz. Bis 2007/2008 habe man für die Restaurierung 225 000 Euro ausgegeben. „Mittlerweile haben wir Kleinkram nachgeschossen.“

Die ganze Mühle wurde unter die Lupe genommen, alles, was nötig war, wurde gemacht. Vieles in Eigenarbeit. Sievers: „Wir hatten Hilfe von einem Mühlenverein. Dessen ‚Kopf‘ Uwe Carstens hat uns unheimlich geholfen und gezeigt, wie wir vorgehen müssen.“

Inzwischen können Sievers und viele Vereinsmitglieder die Zeit, die sie in dem Kellerholländer zugebracht haben, nicht mehr messen. „Mich hat die Erhaltung des Wahrzeichens angetrieben. Ich will nachfolgenden Generationen zeigen, wo das Mehl herkommt, damit ursprüngliches Wissen nicht verloren geht“, sagt Wolfgang Sievers und schaut auf seinen Enkel Peer (4) herab, der inzwischen auch schon fast ein „Müller“ ist. Vor allem „die vielen Kinder, die hierher kommen, sollen erfahren, dass hier Mehl gemacht wird — und nicht bei Aldi“. Einen besseren Heimat- und Sachkundeunterricht gebe es nicht. Daher war es für den Verein wichtig: Die Mühle muss für Schauzwecke richtig arbeiten — einen ausgehöhlten Baukörper wollten sie nicht.

Heute könnte die Götzberger Mühle zwar professionell wie früher arbeiten (alles, was dafür nötig ist, ist da und funktioniert auch), doch dafür wären enorme Sicherheits- und Hygieneauflagen zu erfüllen — das würde sich nicht rechnen, sagt Sievers. „Wir erklären den Kindern die Mühle über die Sinne.“ Sie hören die Getreidekörner in den Elevator klappern. Sie riechen und fühlen sie — und sie schmecken sie, über das trockene Brot („das geht auch ohne Nutella“), das es zum Abschluss gibt. Sievers: „Die Begeisterung der Kinder zu erleben, das ist einfach schön.“

Geschichte

Die Mühle wurde 1877 von Hans Heinrich Möller als Erdholländer mit Steert gebaut. An diesem „Schwanz“ ließ sie sich in den Wind drehen. Seit 1879 gehört sie der Familie Schlüter. 1895 wird der Erdwall, der den Erdholländer umgibt, abgetragen. Sie wird so zum „unterbauten Holländer“. Erst 1905 wird der Steert abgebaut und durch eine Windrose mit eisernem Getriebe ersetzt. Die Mühle dreht sich jetzt von allein in den Wind. 1974 wird sie unter Denkmalschutz gestellt. 2004 bricht ein Flügel ab. Der Verein pachtet das Bauwerk. Im April 2008 werden die neuen 19 Meter langen Flügel geliefert. Nach vier Jahren, einem Monat und vier Tagen drehen sie sich wieder auf dem 70 Meter hohen Götzberger Hügel — bei gutem Wind bis zu 80 Mal in der Minute.

Infos unter www.vereingoetzbergerwindmuehle.de

Am Pfingstmontag ist die Mühle von 11 bis 18 Uhr zu besichtigen. Ein Erlebnis! Dabei lohnt auch der Besuch des alten Mühlenladens, in dem es wunderbare Produkte gibt — eine Reise in die Vergangenheit. Außerdem werden Speisen und Getränke angeboten, deren Verkaufserlös der Verein wieder in die Mühle steckt. Der Brot-Spezialist Andreas Sommer backt zudem alte Brotsorten und bietet sie zur Verköstigung an. Der Besuch ist kostenlos.

Christian Spreer