

Geschichte, Natur & Gemeinschaft

Die verborgenen Schätze der Wassermühle in Labenz

Text: Simona Klar, Fotos: Klar & Deutlich Media

Was veranlasst eine so zierliche Frau, ein so großes Projekt durchzuführen? Ein Projekt, bei dem sie auf Hilfe von vielen freundlichen Menschen aus der Nachbarschaft und Bekanntschaft angewiesen ist, ein Projekt, bei dem sie seit drei Jahren jedes Wochenende körperlich ar-

beitet und in das sie Geld investiert. Die Antwort ist unglaublich sympathisch:

"Ich sage immer, andere machen Urlaub in der Karibik, und ich mache das hier!"

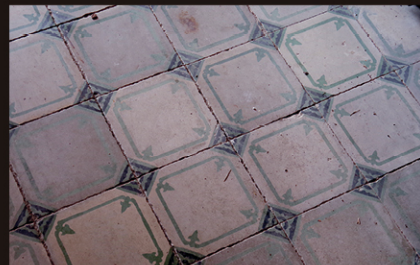
Natürlich steckt noch viel mehr dahinter: Heimatliebe, Entdeckerdrang, die Liebe

Yasmine von Rumohr schaut gern auf den See mit den Teichrosen:

"Ich finde, es sieht hier aus, wie auf einem Gemälde von Monet."

zu den Menschen aber vor allem Abenteuerlust. **"Mein Mann hat immer gesagt: 'Du bist eine echte Abenteuerin.' Und das stimmt wirklich,"** sagt die Mühlenbesitzerin voller Freude. "Ich finde es unheimlich spannend, hier in der Mühle zu arbeiten, weil man immer wieder etwas Neues entdeckt."

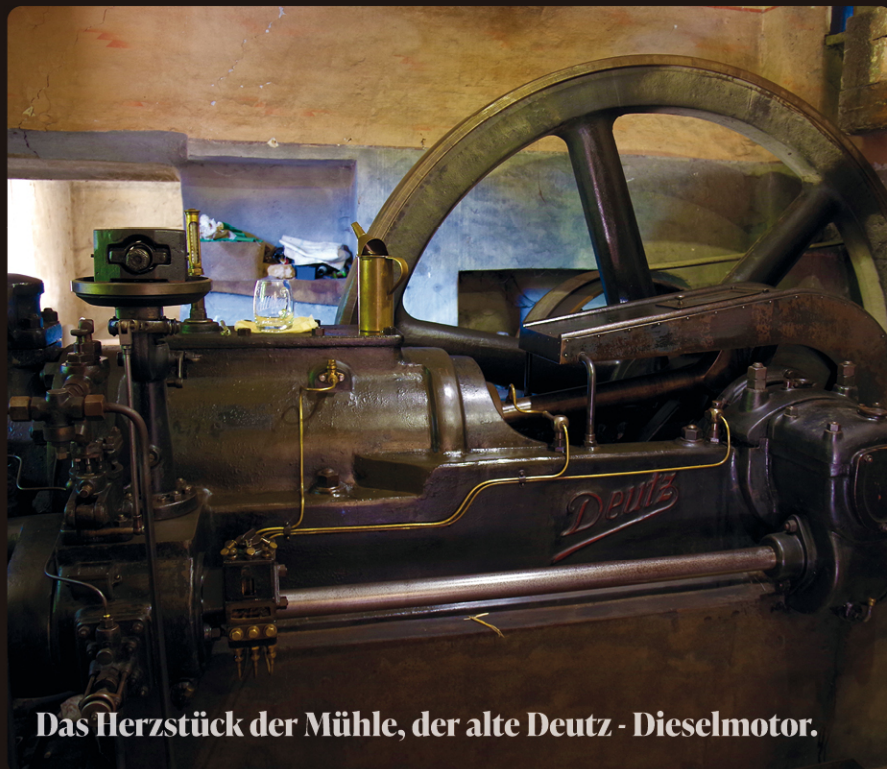
Yasmine von Rumohr führt uns durch das 1768 errichtete Gebäude. Sofort befinden wir uns in einem früheren Jahrhundert. Alles ist charmant, alt und urtümlich, die Balken, die Fenster, die Mauern, die Geräte. "Die Fliesen konnte man erst gar nicht sehen", erzählt uns Yasmine von Rumohr, ich musste Schicht für Schicht freilegen, bis man das Muster erkennen konnte."



Die Begeisterung, mit der sie von ihren Errungenschaften erzählt, steckt uns an und wir können nachvollziehen, warum hier von so vielen Leuten eine ganz ungewöhnliche "Schatzsuche" betrieben wird. Hier wird nicht nach Gold gesucht, sondern nach Geschichte.



Geschichte hautnah erleben.



Das Herzstück der Mühle, der alte Deutz - Dieselmotor.



Viel Raum für Aussteller.

Jeder freigelegte Quadratmeter birgt neue Schätze. "Die Mühle", so die Besitzerin, "war bis obenhin zugemüllt." Immer wieder gab es positive Überraschungen, so der alte Deutz-Dieselmotor, der Dank der Hilfe von Hans-Peter Buchardi wieder läuft und die sehr gut erhaltenen Mahlsteine und das dazugehörige Mahlwerk. Wir denken uns, dass es vielleicht ganz gut war, dass die Mühle so lange verwarlost in einem Winterschlaf gelegen hat, denn wie selten findet man taffe Menschen, die so viel für Geschichte und alte Gemäuer übrig haben, wie Yasmine von Rumohr.



UNSER HERZOGTUM



Hier ist auch Platz für Ihre Werbung

Schon ab 99 €

Das 1768 errichtete Hauptgebäude.



Im letzten Jahr nahm sie sich das Backhaus vor. Das Dach wurde neu eingedeckt und ein Ofen nach altem Vorbild eingebaut. Doch es steht nicht nur so da und sieht romantisch aus, nein, es funktioniert und wird genutzt.

Als sie uns dorthin führt, riecht es schon nach frischem Teig und Holzfeuer. Wir kommen gerade richtig, um mit Bäckermeister und Konditor Klaus Petersen zu reden. Er arbeitet ehrenamtlich hier, weil ihn die Idee, wie in alten Zeiten zu backen, einfach fasziniert. "Bäcker ist ja einer der ältesten Berufe", sagt er begeistert. "Selbst die



Das alte Backhaus

alten Ägypter haben schon gebacken. Viele Berufskollegen benutzen so einen Ofen wie diesen hier nicht mehr. Es gibt nur wenige, die das betrieblich wieder anfangen für kleine Chargen," sagt Petersen. **"Das hier ist wirklich die reinste Form des Backens.** Die Ursprünge, die man früher einmal gehabt hat, Feuer machen im Ofen - das Feuer ausschieben - die Backfläche reinigen - Brot auf die Backfläche schieben und direkt backen. Du musst vorher gucken, ob der Ofen die richtige Temperatur hat, nicht zu kalt, nicht zu heiß. Wenn du das Brot eingeschoben hast, liegt es nicht mehr in deiner Hand. Das macht dann der Ofen. Viele haben zu mir gesagt, die schon einmal mit so einem Ofen gebacken haben: 'Sei nicht traurig, wenn das Brot verbrennt oder schwarz wird.' Aber der Ofen war ganz handzahn", sagt er lächelnd, "Wir haben uns beide sehr gut verstanden. Schon der erste Backgang war gelungen. Und so frisches Brot bekommt man sonst nicht zu essen. Du schneidest es auf



Bäckermeister und Konditor Klaus Petersen beim Begutachten der fertigen Brote.



Melanie Schamschor erinnert sich an die ersten Aufräumarbeiten.

und die Butter läuft ins Brot, die Kruste ist knusprig, das bekommt man sonst so nicht." Der Duft der gebackenen Brote breitet sich inzwischen in der ganzen Umgebung aus. Einige Leute sind extra hergefahren, um zu sehen, wie in dem historischen Backhaus Brot gebacken wird. Wer auch daran teilhaben möchte, kann sich auf der Facebookseite @kulturdenkmal.labenz nach Terminen erkundigen. Besucher sind immer gern gesehen.



Ein unerwarteter Fund, das alte Mühlrad.

- Altbau-, Asbestsanierung · Zellulosedämmung
- Dachsanierung · Neubau
- Holzrahmenbau

Bausführungen rund um Ihr Haus

Detlef Bluhm
Zimmereifachbetrieb

ihr-zimmermann@gmx.de, Tel. 04543 / 88 82 67
Friweh 25, 23898 Duvensee

Wir streifen wieder über das Gelände und treffen zum wiederholten Male auf eine junge Frau, die uns freundlich anlächelt, Melanie Schamschor. Zusammen mit Yasmine von Rumohr hat sie die ersten Schätze in der Mühle freigelegt. Gemeinsam sind sie an so manchem Wochenende durch dick und dünn gedungen. **„Als Yasmine eines Tages zu mir meinte, dass sie gern etwas aus dem Anwesen machen möchte, habe ich gesagt: Da bin ich dabei.“** Yasmine von Rumohr ist ihrer engagierten Helferin sehr dankbar dafür. "Das Highlight für uns war, das Hauptgebäude leerzuräumen, denn dabei haben wir erstmal gesehen, was sich da alles verborgen hat, sprich, der Motor, das Mahlwerk, die Mahlsteine", berichtet Melanie Schamschor. Sie zeigt uns das alte Mühlrad, das beim Aufräumen zutage getreten ist. Es ist zwar nicht mehr funktionstüchtig, aber es ist imposant in seiner Größe. "Heute wird das Mahlwerk



würde und niemand mehr das hier erfahren könnte. Ich möchte das Denkmal für jeden zugänglich machen, das ist mir wichtig. Ich arbeite auch sehr gut mit der Denkmalschutzbehörde zusammen. Ich sage immer: **'Denkmal bedeutet für mich: Denk' mal drüber nach, wie's früher war!'**

Schon wird die aufgeweckte Müllerin wieder an anderer Stelle gebraucht. Wir beenden unsere persönliche Schatzsuche und bedanken uns für die interessante Führung die uns zahlreiche geschichtliche Einblicke gewährt hat und spazieren noch ein bisschen durch den schönen Park um den See. **UH**

"Ich mag es, wenn Menschen einfach herkommen und das hier erleben können."

wieder von dem Dieselmotor angetrieben und nur Biogetreide vom Lämmerhof in Mannhagen wird vermahlen", erzählt uns Yasmine von Ruhmor. Immer wieder wird sie von Freunden, Bekannten und Gästen angesprochen und immer wieder antwortet sie voll Freundlichkeit. Auf unserem Rundgang sind wir nun am See mit den Teichrosen angekommen. In der Tat kommt uns auch der Gedanke, dass Monet hier seine Seerosenbilder gemalt haben könnte.

Das Gewässer ist von einer parkähnlichen Anlage umgeben. "Hier kommen Besucher aus dem gesamten Herzogtum und sogar aus Hamburg her, um sich zu erholen. Sie bringen sich Picknickkörbe und Decken mit und genießen die Natur. Ich freue mich, wenn die Leute herkommen und das hier erleben können. Es werden auch Workshops hier gegeben und regionale Aussteller verkaufen hier ihre Produkte, wie Wachstuchdecken, Marmelade, Honig und andere Sachen. Auch haben wir immer wieder Veranstaltungen hier, zum Beispiel den Weihnachtsmarkt oder den Tag des offenen Denkmals. Da kommen zirka 1000 Leute hierher."

Geld bekommt Yasmine von Rumohr nicht, sie arbeitet, genau wie ihre zahlreichen Helferinnen und Helfer ehrenamtlich an diesem bemerkenswerten Projekt. **"Mir geht es um Gemeinschaft, nicht um Profit."** Ich würde es schade finden, wenn so ein schönes historisches Gebäude zu Wohnungen umgebaut

Unser **Herzogtum** hat ein Herz

Unterstützen wir gemeinsam den Einzelhandel!

SONDERAUSGABE 2 in Arbeit!

Über die Rückmeldungen unserer Leser haben wir uns sehr gefreut und kommen eurem Wunsch nach einer weiteren Ausgabe gerne nach.

Jeder Unternehmer hat darin die Möglichkeit, eine Seite für 250 Euro zu buchen, um mit einem redaktionellen Beitrag dabei zu sein und sich von seiner persönlichen und menschlichen Seite zu zeigen.

Die Sonderausgabe wird im gesamten Herzogtum an über 100 Auslagestellen von uns verteilt.

Über 40.000 Leser werden auf diese Weise informiert.

Jeder Unternehmer hat die Möglichkeit den Beitrag auf Richtigkeit zu prüfen und bekommt eine Vorschau bevor die Ausgabe gedruckt wird.

Schwerpunkt der Beiträge

- Was macht euer Unternehmen aus?
- Wie wichtig ist eine gute und fachkompetente Beratung für den Kunden vor Ort?
- Wo kann man euch finden und was ist euer spezielles Angebot?

WIEDER GRATIS!

Wir schreiben auf Wunsch über euch einen redaktionellen Beitrag und ihr bekommt ein kostenfreies, professionelles Fotoshooting. Es steht euch frei, die Fotos und Texte danach anderweitig zu verwenden.



Über 40.000 Leser

10.000 Printleser (5.000 Druckexemplare, zwei Leser pro Haushalt)
über 30.000 E-Paperleser
Format: DIN A5

Kontaktdaten findet ihr auf Seite 3

Wir **halten zusammen.**



Wir freuen uns auf Sie!

Schacht & Schmittsen

Hauptstraße 4
21465 Wentorf
Tel.: 040 / 739 27 939
Öffnungszeiten:
Mo - Fr 9.00 - 18.30
Sa 9.00 - 14.00

Schmiedestraße 11 / Passage
21493 Schwarzenbek
Tel.: 04151 / 48 66
Öffnungszeiten:
Mo - Fr 9.00 - 18.00
Sa 9.00 - 13.00