Mühlengeflüster

Erzähltheater mit Dorfgeschichte(n)

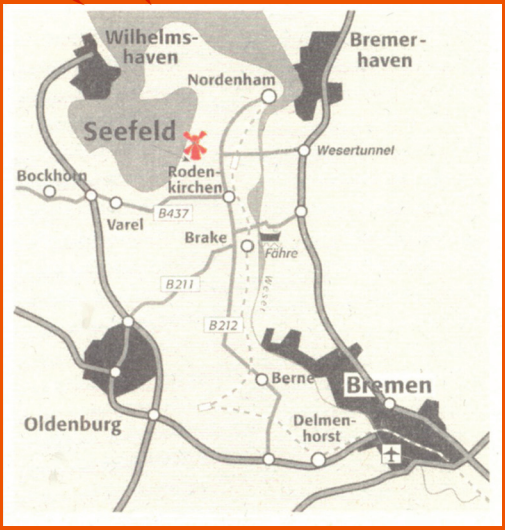
Theaterpädagogisch ausgebildete DarstellerInnen schlüpfen in unterschiedliche Rollen aus der Seefelder Mühlenvergangenheit. Von der Hebamme bis zum Müller nehmen jeweils sechs der insgesamt 21 ehrenamtlichen SpielerInnen die BesucherInnen mit auf eine Reise durch das letzte Jahrhundert. Dabei wird in historischen Kostümen und teilweise auf Plattdeutsch die Mühle auf allen Ebenen bespielt und Geschichte lebendig erzählt.

Das Mühlengeflüster findet am letzten Sonntag im Monat statt. Eintritt gegen Spende.*

Gruppen ab fünf Personen sollten sich wegen des begrenzten Platzes bitte anmelden. Für größere Gruppen (bis max. 25 Personen) oder z.B. als Rahmenprogramm für Ihre Feier, organisieren wir Mühlengeflüster zum Wunschtermin (pro Person 5 €, mindestens 100 € pro Termin).

Aktuelle Termine und weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage.

*Aufgrund der Coronapandemie kann es zu Änderungen kommen!



Café & Laden

Genießen Sie bei uns selbstgebackenen Kuchen und im Sommer kleine Mittagsgerichte aus frischen regionalen Produkten.
In unserem Mühlenladen können Sie Lebensmittel und Kunsthandwerk aus der Region erwerben. Ganzjährig täglich gibt es Frühstück ab 10 Uhr, zudem Sie sich bitte anmelden.

Öffnungszeiten Café:

April – Oktober: täglich von 10 – 18 Uhr*
November – März: Freitag & Samstag 14 – 18 Uhr,
Sonntag 10 – 18 Uhr*

Öffnungszeiten Laden:

April - Oktober: Montag - Samstag 13 bis 18 Uhr,
Sonntag 12 - 17 Uhr*
November - März: Freitag & Samstag 14 - 17 Uhr,
Sonntag 12 - 17 Uhr*

Kulturzentrum Seefelder Mühle e.V.

Hauptstraße 1 | 26937 Stadland / Seefeld
Tel. +49 (4734) 1236
kulturzentrum@seefelder-muehle.de
www.seefelder-muehle.de

Immer auf dem laufenden:
Folgt uns auf Facebook & Instagram!

Historisches Denkmal

Mühlenführungen

seefelder mühle

kultur · denkmal · café

Die Seefelder Mühle

Geschichte

Ursprünglich hatte der Mitte des 19. Jahrhunderts gebaute, zweistöckige Galerie-Holländer seinen Standort „Am Stau“ in Oldenburg, wo er 1874 nach Seefeld verkauft wurde und von 1876 an fast 100 Jahre lang kommerziell in Betrieb war. Nach vielen Besitzerwechseln und einigen baulichen Veränderungen ging die Mühle 1989 in den Besitz der Gemeinde Stadland über. Seit 1987 belebt und erhält das Kulturzentrum Seefelder Mühle e.V. das Denkmal mit einem vielfältigen Kulturprogramm.

Früher existierten in der Wesermarsch etwa 120 Mühlen, von denen heute neben der Seefelder nur noch die Moorseer Mühle erhalten ist. Durch die Einführung der Kartoffel in Europa, die Aufhebung der Zwangsbewirtschaftung (Mühlenbann), die Erfindung des Elektromotors und die aufkommende Industrialisierung wurde den Windmühlen schrittweise die Existenzgrundlage entzogen. Das endgültige Aus bedeutete in den 1950er-Jahren, dass der Windmüllerberuf aus der Liste der Handwerksberufe gelöscht wurde.

In neuerer Zeit wurde die unter Denkmalschutz stehende Seefelder Mühle umfangreich restauriert und ist voll funktionsfähig.

Freiwillige Müller|innen

Fachkundige, ehrenamtliche MüllerInnen sorgen für den Erhalt der Mühle und lassen bei ausreichend Wind die Flügel drehen.
Am 1. Sonntag im Monat beim Landfrauenmarkt erklären sie den BesucherInnen gerne die Mühlentechnik.* Weitere, an der Müller-ausbildung interessierte MitstreiterInnen sind willkommen.

Technische Führungen

In den Sommermonaten findet jeden Donnerstag um 15 Uhr eine technische Mühlenführung gegen eine Spende statt. Gerne können Sie sich aber auch als Gruppe für Führungen anmelden (pro Person 3€, mindestens jedoch 50€ pro Führung). *

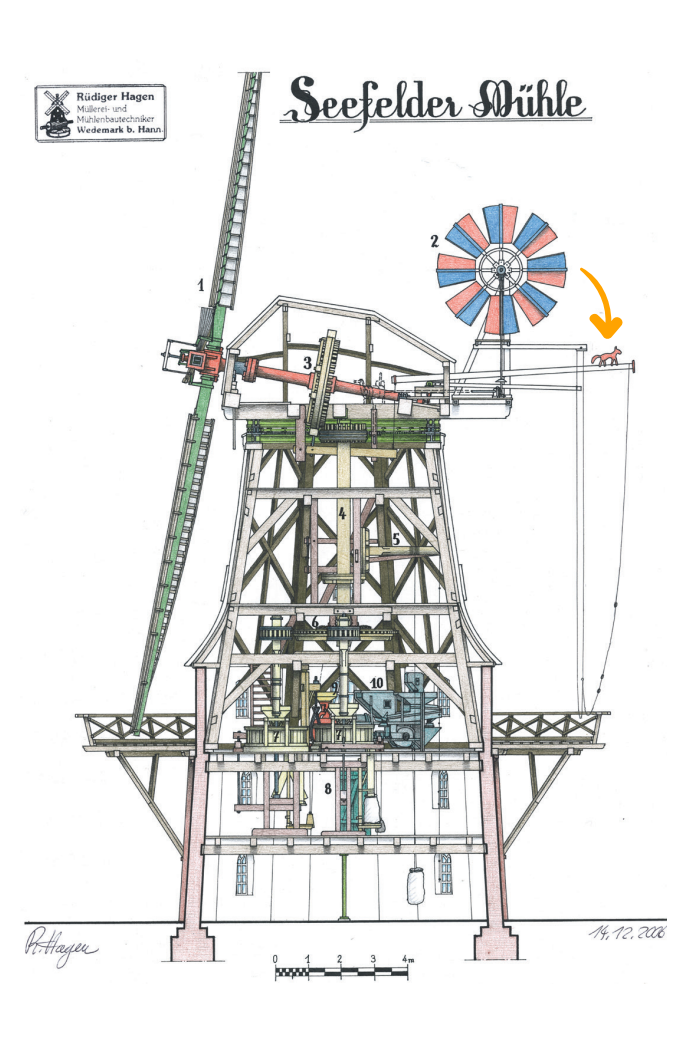
Mühlen in der Region

Nur acht Kilometer entfernt befindet sich die Moorseer Mühle mit einem sehenswerten Mühlenmuseum. Besuchen Sie auch die anderen Mühlen auf der friesischen oder niedersächsischen Mühlenstraße: www.friesische-muehlenstrasse.de
www.muehlenland-niedersachsen.de

Friesische Mühlenstraße

MÜHLENVEREINIGUNG NIEDERSACHSEN – BREMEN e.V.

Längsschnitt der Seefelder Mühle



1 Flügelkreuz mit Jalousien
2 Windrose
3 Flügelwelle mit Kammrad
4 Königswelle
5 Sackaufzug
6 Stirnrad und Korbräder
7 Mahlgänge
8 Absackung
9 Haferquetsche
10 Saatgutreinigung