Das künftige Milchmuseum für das Rheinland und Westfalen

Molkerei Schlibeck (um 1925)

Ein Projekt des Vereins

Milch & Kultur Rheinland und Westfalen e.V.

Köln 2011

Projektziel

Wir beabsichtigen, im Gebäude der ehemaligen Molkerei Schlibeck, heute Ortsteil von 47329 Grefrath bei Krefeld, ein Milch- und Molkereimuseum zu errichten, das in der Trägerschaft des Vereins Milch und Kultur liegen und vorrangig durch diesen betrieben werden soll. Unsere Sammlung ist umfangreich und zur Zeit an drei Standorten eingelagert. Wir brauchen deshalb Ihre Hilfe für den Erwerb der genannten Immobilie, die Sanierung des Gebäudes und eine museumsadäquate Präsentation.

Das künftige Museum befindet sich im Herzen des grenzüberschreitenden Naturparks Maas-Schwalm-Nette, der zunehmend an touristischem Wert gewinnt.

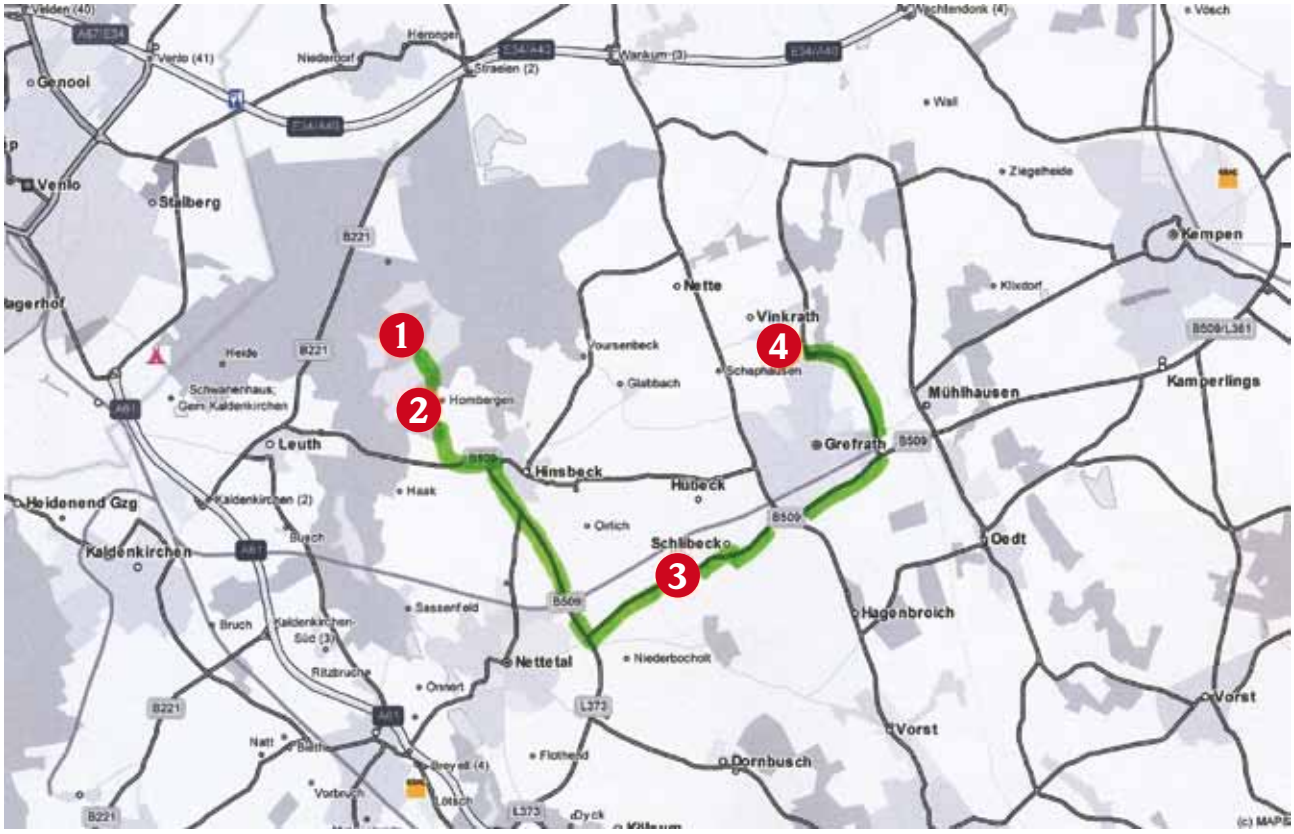
Karte vom Naturpark Schwalm-Nette

Die ehemalige Privatmolkerei Schlibeck liegt an einer bestehenden Museumsroute, von dem „Museum der Biologischen Station“ an den Krickenbecker Seen, dem Textilmuseum „Die Scheune“ bis zum „Niederrheinischen Freilichtmuseum Grefrath“. Zugleich liegt sie an der „NRW-Käsestraße“.

In Nachbarschaft der Molkerei Schlibeck befinden sich die Freizeit- und Erholungsstätte des Sportbundes NRW sowie die Jugendherbergen Herongen, Hinsbeck und Brüggen. Das Gebiet ist durch Rad-, Reit- und Wanderwege erschlossen.

Radfahren erster Klasse

Paddeln auf der Niers



Schloss Krickenbeck

1

Biologische Station Krickenbecker Seen

1

Textilmusum „Die Scheune“

2

Milch- und Molkereimuseum Schlibeck

3

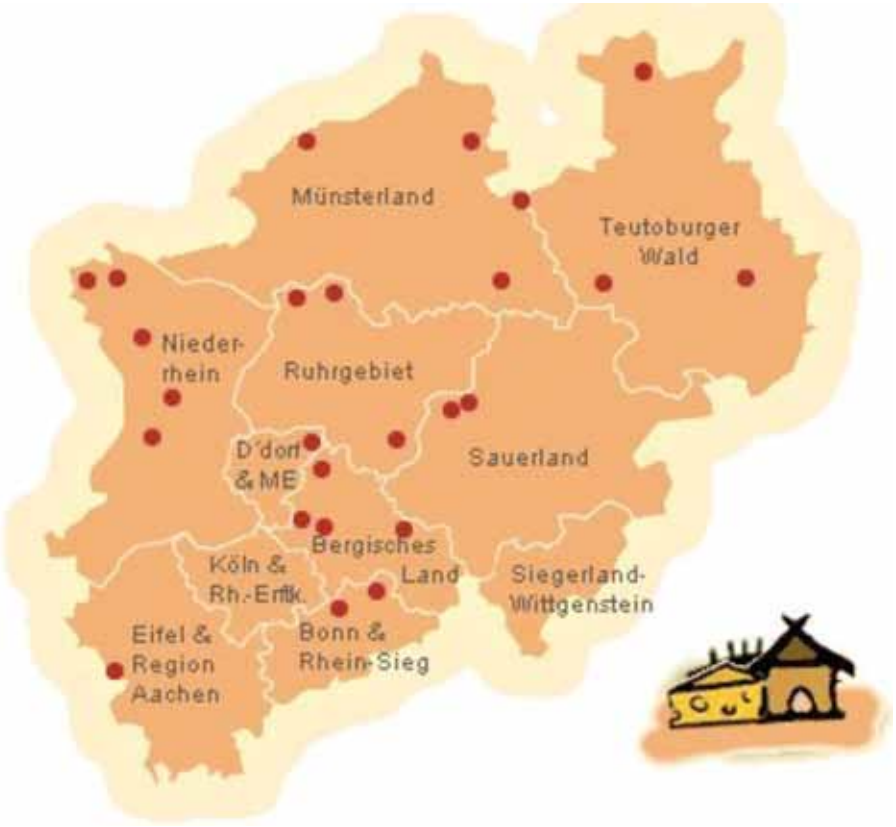
Niederrheinisches Freilichtmuseum Grefrath

4

Das zukünftige Museum liegt an der B 509 und jeweils drei Autobahnminuten von der A 61 (Ludwigshafen/Venlo, NL) bzw. A 40 (Ruhrgebiet/ Eindhoven, NL).
Die Sport- und Freizeitgemeinde Grefrath mit ca. 16 000 Einwohnern bietet neben dem Niederrheinischen Freilichtmuseum auch ein Eissportzentrum und einen Sportflugplatz.

Das zukünftige Museum soll auch als Ausrichter des traditionellen Käsemarktes tätig werden, der bisher im Freilichtmuseum stattfand und Teil der Käseroute Nordrhein-Westfalen werden soll.

Da wir uns für ein originales Molkereigebäude entschieden haben, ist die Authentizität gewahrt.



Höfe der Käseroute NRW

www.Kaeseroute-nrw.de/hoefe/index.htm

Darüber hinaus ist der Niederrhein für die Hollandkäserei ab 1825 bekannt, die seinerzeit durch Maria Reymer in dieser Region eingeführt wurde. Für sie wurde das erste „Käsedenkmal“ der Welt in Rindern bei Kleve geschaffen.

Maria Reymer

Kurzgeschichte der Molkerei Schlibeck

Die alte Molkerei war Milchsammelstelle, Butterei, Käserei und damit Versorgungsmolkerei der Umgegend. Sie produzierte auch Schnittkäse, was die derzeit noch erhaltenen Salzbäder im Keller bezeugen. Der Molkereibetrieb wurde nach dem 18. Februar 1893 aufgenommen (Schlibecker Molkerei E.G.m.u.H.). Sie wurde am 13. Februar 1912 an Theodor Lohmann und seine Ehefrau Katharina verkauft, die sie bis zum 20. September 1919 besaßen und sie 1919 an die „Bezugs- und Absatzgenossenschaft Cölner Milchhändler“ übergaben. Am 29. November 1932 verkaufte der Molkereibesitzer Leonhard Schuler aus Gladbach-Rheydt die Molkerei an den Molkereifachmann Matthias Thoenes aus Süchteln. Der Betrieb wurde am 1. September 1940 eingestellt und das Milchaufkommen an die Molkereigenossenschaft Viersen abgegeben.

Leitbild des Vereins vom November 2010

Wir verstehen uns als kompetenter Ansprechpartner in Fragen zur Kultur der Milch und ihrer vielfältigen Produkte sowie zur rheinischen und westfälischen Molkereigeschichte. Uns steht eine milchwirtschaftliche Fachbibliothek zur Verfügung und ein Wirtschaftsarchiv mit Beständen früherer Molkereien und Milchverwertungsbetriebe.
Wir verfügen über eine anschauliche milchgeschichtliche Sammlung des 19. und 20. Jahrhunderts von überregionalem Interesse.

Der selbstgegebene Auftrag unseres Vereins besteht im Sammeln, Bewahren und Erforschen von handwerklich-landwirtschaftlichem und industriell-milchwirtschaftlichem Kulturgut vom ausgehenden Mittelalter bis ins 20. Jahrhundert.
Zur Erforschung gehört auch die Bereitstellung alter, seltener Druckwerke und Schriften, die in der Schriftenreihe „Beiträge zur Milchwirtschaft“ erscheinen. Von 1996 bis 2010 sind bereits zehn Bände herausgegeben worden.
Unser Ziel ist eine dauerhafte Präsentation unserer Sammlung in einem eigenen Haus oder unter dem Dach eines geeigneten bestehenden Museums und eine für Schulen, Familienbildungsstätten und weitere interessierte Einrichtungen präsentierfähige Wanderausstellung, ein weiterer Ausbau unseres Wirtschaftsarchivs sowie eine Öffnung unserer Spezialbibliothek für den nationalen und internationalen Leihverkehr.

Wir sind bestrebt, in allen Bereichen professionelle Arbeit zu leisten und wollen dies gemeinsam mit dem Museumsteam des Niederrheinischen Freilichtmuseums in Grefrath und mit eigenen Aktivitäten in Köln sowie punktuell bei geeigneten Gelegenheiten andernorts bewerkstelligen.
Dazu gehört auch, dass die im Verein tätigen Landwirte und Milcherzeuger ihre Höfe für Interessierte öffnen, um Einblicke in die „Milchpraxis vor Ort“ zu geben.

Wir wollen ein Forum sein für Milchwirtschaftler und Molkereifachleute und eine Drehscheibe zur Stärkung des Grundnahrungsmittels „MILCH“ in unserer Gesellschaft.
Der Verein versteht sich als eine neutrale und unabhängige Einrichtung, in der sich alle Interessenten aus der Milchwirtschaft wiederfinden können, das heißt Interessenten aus dem Nordrhein, aus Westfalen, Südrhein (heute Rheinland-Pfalz) bis hin zum angrenzenden Ausland (Niederlande, Luxemburg, Belgien).

WAS ERWARTET DEN BESUCHER IM KÜNFTIGEN MILCHMUSEUM?

Wir planen einen thematischen Rundgang durch die Abteilungen der Geschichte der Milch mit ihren Produkten.

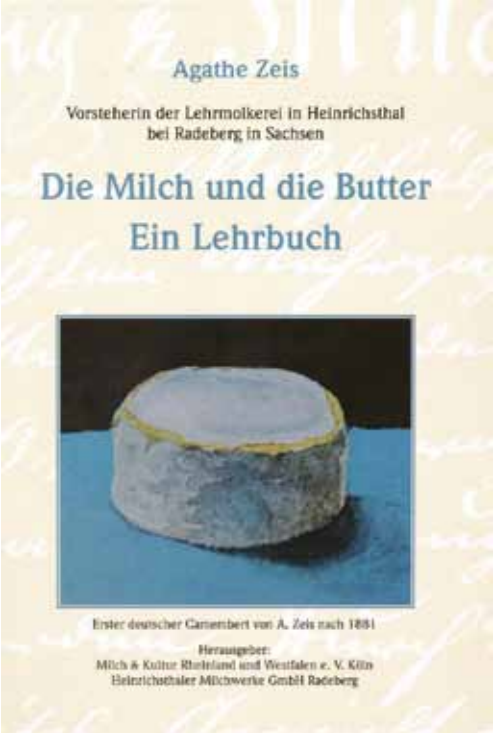
Kulturgut Milch

VON DER MILCH ZUR BUTTER

VON DER MILCH ZUM KÄSE

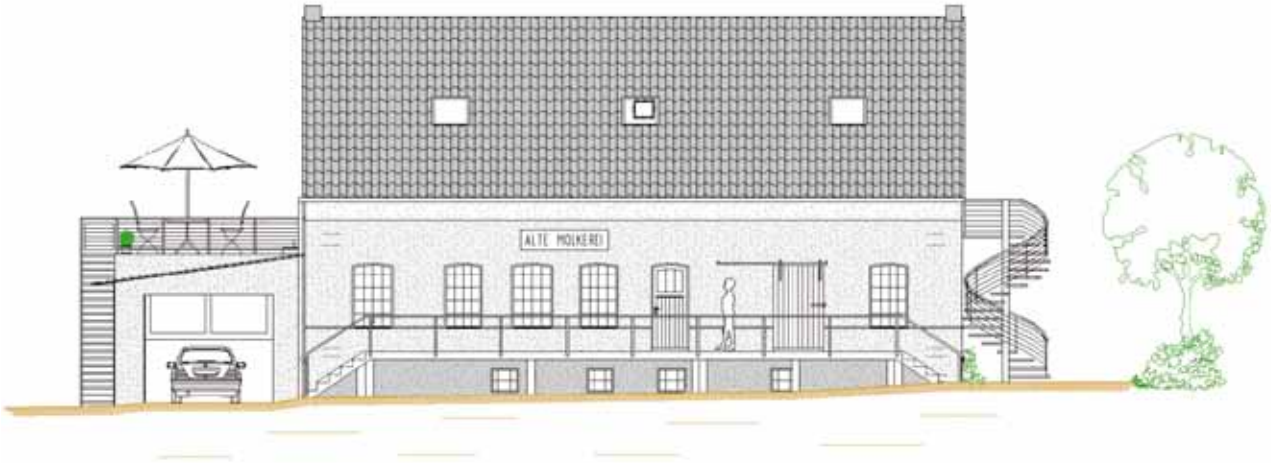
„MILCHSTRASSEN“
VON DER KUH ZUR MOLKEREI,
VON DER MOLKEREI ZUM VERBRAUCHER

SONDERAUSSTELLUNGSBEREICH

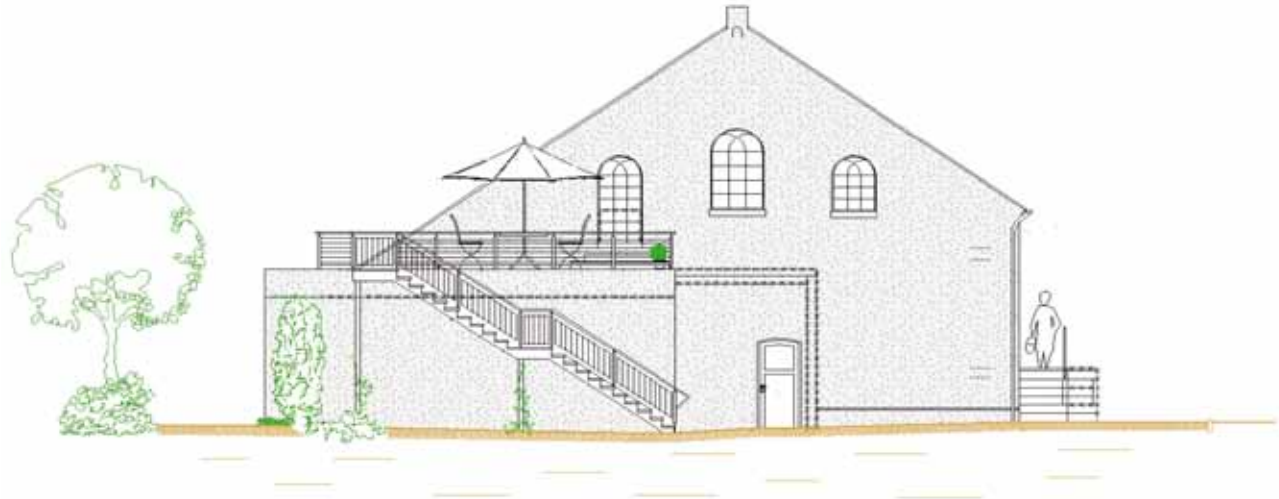


Milchbar, Käsetheke und Verkostung

Einen solchen Verkaufsladen, wie den Milchladen von Pfund in Dresden werden wir nicht bieten können. Wir arbeiten aber dran.



NORD-ANSICHT



OST-ANSICHT

Die Projektzeichnungen stellte Herr Siegfried Scharmann zur Verfügung,

die Fotos stammen von Herrn Werner Meyer, Krefeld

Kontakt: www.verein-milch-und-kultur.de

Vorsitzender
Hans Stöcker
Sonnenborner Straße 6
51766 Engelskirchen
0175-8715476

Projektleiter
Dr. Carl-Ludwig Riedel
Flünnertzdyk 261 a
47802 Krefeld
02151-563754

Kontoverbindung des Vereins:
Deutsche Bank Wuppertal, Kto.: 222812000, BLZ 330 700 90,
IBAN DE 02330700900222812000, BIC DEUTDEDWXXX

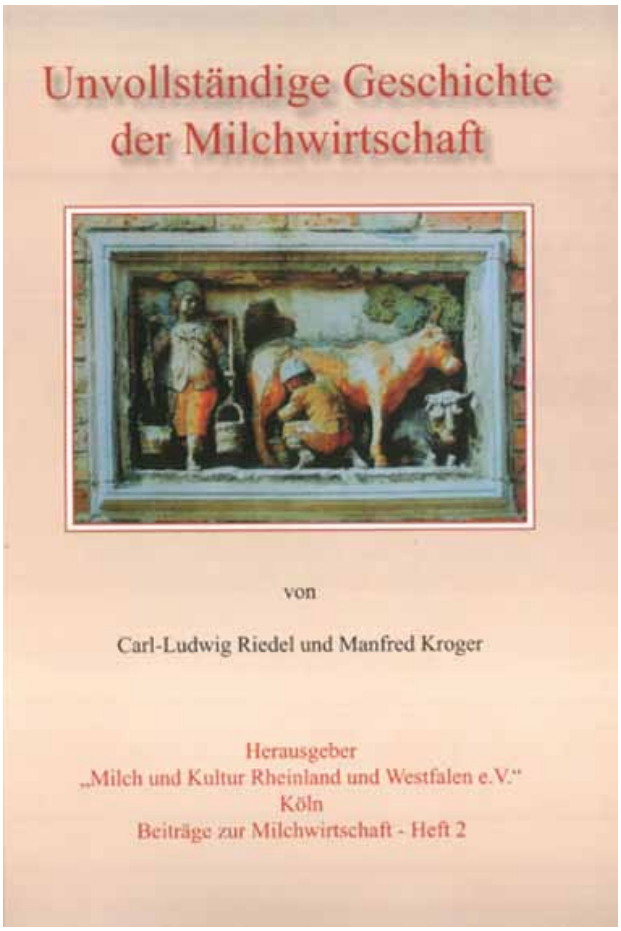
Wir sind als gemeinnützig anerkannt und stellen Ihnen gerne eine Spendenquittung aus.

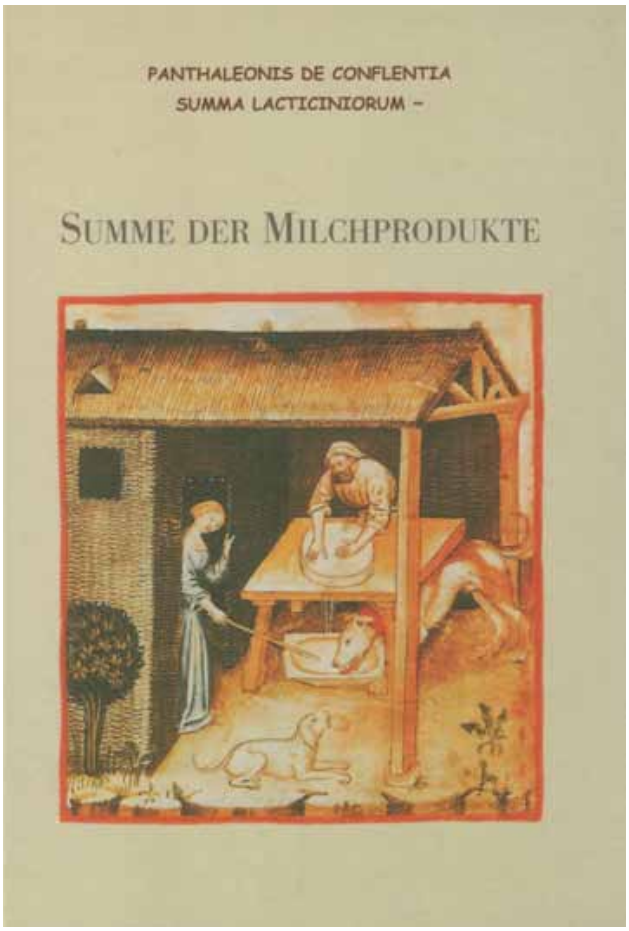
Großraum Schlibeck

Aus unseren Sammlungen

JACHIAM BIFRUN, HEINRICH DETTLING,
CONRAD GESNER, JOSIAS ANTONIUS OMLIN,
JOHANN JAKOB SCHEUCHZER, JOHANN GEORG SULZER,
CONRAD SCHINDLER, JODOKUS WILLICH
Zum Sennenwesen in der Schweiz.
Texte und Bilder
aus dem 16. bis 18. Jahrhundert
Milch & Kultur Rheinland und Westfalen e. V. Köln
Köln 2011

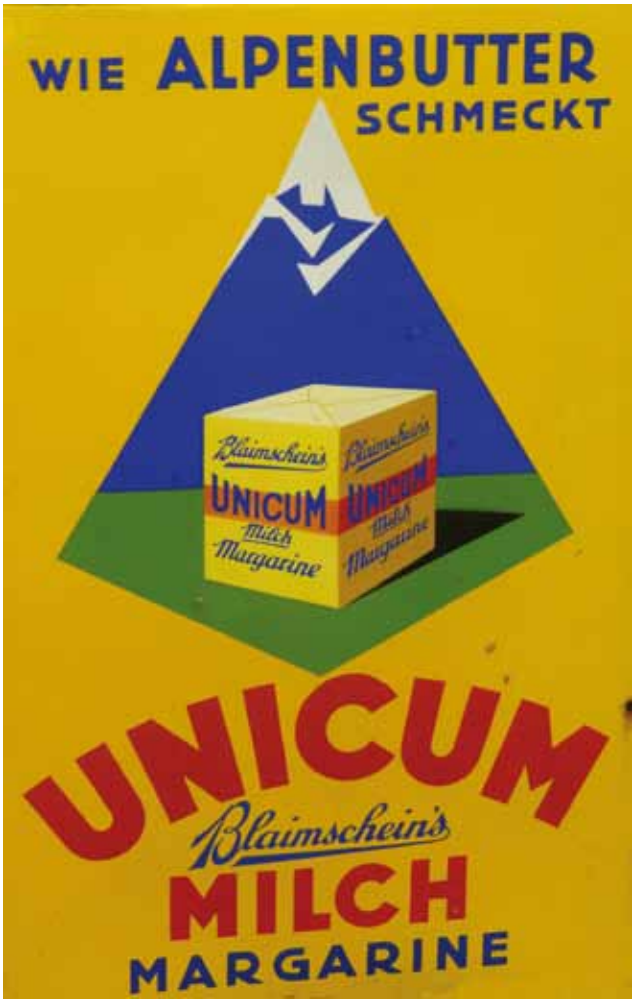
Von der
Milch
und den Milchprodukten
Verfaßt von Conrad Gesner


Unvollständige Geschichte
der Milchwirtschaft
von
Carl-Ludwig Riedel und Manfred Kroger
Herausgeber
„Milch und Kultur Rheinland und Westfalen e.V."
Köln
Beiträge zur Milchwirtschaft - Heft 2


PANTHALEONIS DE CONFLENTIA
SUMMA LACTICINIORUM –
SUMME DER MILCHPRODUKTE

Milchtransporte
Karl
Baumhoff

Milch
unser köstliches Getränk


WIE ALPENBUTTER SCHMECKT
Blaimschein's
UNICUM
Milch
Margarine
UNICUM
Blaimschein's
MILCH
MARGARINE

Grand Prix
1910

STANDARD

TUFFI
Aus dem Milchland Bergisch Land und Sauerland

MOLKEREI
HÜSKEN

LLMILCH
ZEBURGER
GENOSSENSCHAFT
.G.m.b.
Molkerei Vog
BIOLOGISCH VERBESSERTER
LÜNEBURGER JOGHURT
LÜNE best
Nur echt,
wenn Verschlußkappe
mit dem Wort
LÜNE best
versehen ist

GUT NEUHOF
VORZUGSMILCH
Tbc-frei
GUT
VORZUGSMILCH
NEUHOF

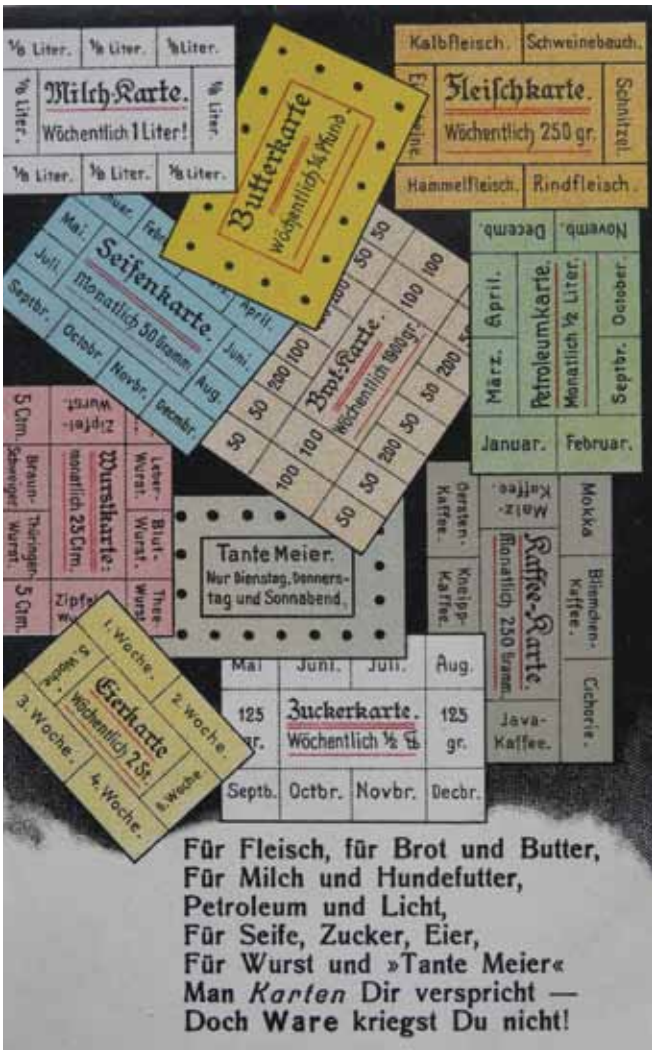
Milchhof Coburg
Flasche unverkäuflich

EIGENTUM DER
MILCHVERSORGUNG
DUISBURG

ORIGINAL
Henze
Milch
Bienen
schmecken köstlich!

Milch-Ecken
Ges. gesch.
Henze
Milch-Ecken
schmecken fabelhaft

Der Staat sorgt wie eine Mutter, bekommt doch jeder 1/4 ℔ Butter!
Auch in dieser Karte liege
die Zuversicht zum Siege
Groß Berlin
Butterkarte
für
Erwachsene
1. bis 8. Woche
Giltig nur am
Dienstag, Donnerstag
Sonnabend, Sonntag
Nicht übertragbar!
XXXVI
24707
1/4 Pfund Butter
1/4 Pfund Butter
1/4 Pfund Butter
1/4 Pfund Butter
1/4 Pfund Butter
1/4 Pfund Butter
1/4 Pfund Butter
1/4 Pfund Butter


Milch-Karte.
Wöchentlich 1 Liter!
Butterkarte
Wöchentlich 1/4 Pfund
Fleischkarte.
Wöchentlich 250 gr.
Kalbfleisch.
Schweinebauch.
Schnitzel.
Hammelfleisch.
Rindfleisch.
Seifenkarte.
Monatlich 50 Gramm.
Brot-Karte.
Wöchentlich 1900 gr.
Petroleumkarte.
Monatlich 1/2 Liter.
Januar.
Februar.
Wurstkarte.
monatlich 25 Ctm.
Tante Meier.
Nur Dienstag, Donnerstag und Sonnabend.
Kaffee-Karte.
Monatlich 250 Gramm.
Mokka
Java-Kaffee.
Eierkarte
Wöchentlich 2 St.
Zuckerkarte.
Wöchentlich 1/2 ℔
Septb.
Octbr.
Novbr.
Decbr.
Für Fleisch, für Brot und Butter,
Für Milch und Hundefutter,
Petroleum und Licht,
Für Seife, Zucker, Eier,
Für Wurst und »Tante Meier«
Man Karten Dir verspricht —
Doch Ware kriegst Du nicht!