Südheide Gifhorn GmbH, Pressekontakt:Jörn Pache

Tel.: 05371 9378814 I Fax: 05371 9378811

pache@suedheide-gifhorn.de I www.suedheide-gifhorn.de

Gerne senden wir Ihnen Fotos und weitergehende Informationen zu.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Wiedereröffnung Pfingsten 2023: Das Internationale Mühlenmuseum in Gifhorn**

Pfingsten öffnet das Internationale Mühlenmuseum in Gifhorn nach einer rund eineinhalbjährigen Sanierungspause wieder. Der neue Betreiber erhält die Atmosphäre des Museums und legt besonderen Wert auf hochwertige Produkte von Erzeugern aus der Region.

Vor über 40 Jahren begann der einstige Besitzer Horst Wrobel mit der Gestaltung des Geländes an der Ise, nahe dem Gifhorner Zentrum. Jedes Jahr kamen Zehntausende Besucher, um diese weltweit einmalige Sehenswürdigkeit zu erleben. Zum 1. Januar 2022 kaufte dann die Stadt Gifhorn das Museum und fand einen neuen Betreiber.

Das Internationale Mühlenmuseum hat Gifhorn in der Neuzeit über die Grenzen hinaus bekannt und zur „Mühlenstadt“ gemacht. Es ist die weltweit größte Sammlung von Mühlen in Originalgröße. Unter den 13 Mühlen aus elf Ländern dieser Welt sind so berühmte Bauwerke wie die Mühle von Sanssouci, wie sie im Potsdamer Park steht oder die Kellerholländermühle am Eingang des Museums – ein Geschenk des Verlegers Axel Springer. Südländisches Flair verbreiten die Mühlen von Mallorca, aus Griechenland und Portugal. Draußen die Bauten in voller Größe, drinnen, im Ausstellungsgebäude des Museums, veranschaulichen Miniaturen und Modelle wie die Riesen arbeiten. Über 50 Wind- und Wassermühlenmodelle sind naturgetreu und maßstabsgerecht nachgebaut worden.

Die Gastronomie hat im Mühlenmuseum einen hohen Stellenwert: Im Trachtenhaus oder im Backhaus, im idyllischen Biergarten an der Ise mit eigenem Bootsanleger, auf dem Lindenplatz, an der griechischen Mühle am Mühlensee wird besonderer Wert auf hochwertige Produkte von Erzeugern aus der Region gelegt.

Pünktlich zu Pfingsten geht es wieder los, denn Pfingstmontag wird traditionell der Deutsche Mühlentag gefeiert. Alle Infos gibt es auf www.muehlenmuseum.de.