



Postkarte: Fam. Bungen

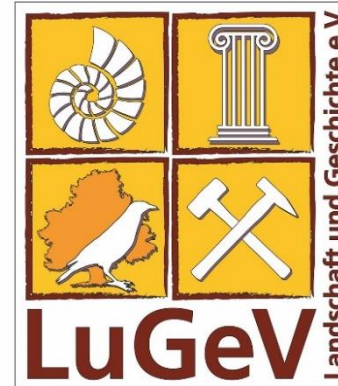
**Veranstalter: Landschaft und Geschichte e.V.**

**Führung:**

Bernd Kaden  
0176 45861784  
bernd\_kaden@web.de

**Anmeldung:**

Internet: lugev.de  
unter „Führungen“



## GESCHICHTE

Sie erhalten Informationen zur fast 200jährigen, wechselhaften Geschichte dieser ehemaligen, denkmalgeschützten, bergischen Korn- und Ölmühle.

Einmalige historische Fotos, die teilweise erhaltene Mühlentechnik und ihre Wasseranlagen im Eifgenbachtal machen bergische Geschichte erlebbar. Kaum bekannte, damalige Eigentums- und Wasserrechte erfährt man anhand des noch erhaltenen, originalen Plans zur Errichtung der Mühle.

Ein Höhepunkt ist der riesige, ca. 120 Jahre alte Holzbackofen. Vor einigen Jahren durch die Fam. Bungen wieder in Betrieb genommen, bietet man seitdem am zweiten Freitag im Monat den Gästen verschiedene Sorten Holzofenbrot an.

Die Neuemühle ist heute ein gern besuchtes Ausflugslokal, in dem regionale Produkte und Kartoffelspezialitäten angeboten werden.

## INFORMATION

**Termine der Führungen:**

an den Backtagen, die auf der Internetseite lugev.de angekündigt sind

ab 16:00 (Oktober bis Februar)

ab 16:30 (März bis September)

Dauer jeweils ca. 90 min

**Kosten:**

7 € pro P., Kinder bis 12 Jahre sind frei

6,50 € Kostprobe mit frischem Backofenbrot

**Start:**

Parkplatz Neuemühle

Neuemühle 1, 42929 Wermelskirchen

**Hinweise:**

Der ca. 2 km lange Weg im Eifgenbachtal führt teilweise über unbefestigte Wanderwege. Feste Schuhe und wetterangepasste Kleidung werden empfohlen.

## ANGEBOTE

Wir bieten fachkundige und unterhaltsame Führungen durch die historische Anlage der denkmalgeschützten "Neuemühle", einer ehemaligen Korn- und Ölmühle mit Bäckerei und Restaurant.

Die Führungen vermitteln Historisches und Aktuelles auf einem kurzweiligen Rundgang im Eifgenbachtal und innerhalb der Neuemühle\*.

Führungen bieten wir an ausgewählten Backtagen (siehe lugev.de) für Einzelpersonen oder Gruppen mit max. 15 Personen an.

Gruppenführungen außerhalb dieser Termine auch gern auf Anfrage.

\* Führungen innerhalb der Neuemühle können nur stattfinden, wenn diese nicht eingeschränkt sind.





## RESTAURANT



## BROTBACKTAG

(Nicht nur) im Anschluss an die Führung steht Ihnen das Restaurant der Neuemühle zur Verfügung - das Ausflugslokal aus dem Eifgenbachtal, das über Jahre bekannt wurde für seine Kartoffelspezialitäten.

Tauchen Sie ein, lassen Sie sich auch in den Bann der Mühle ziehen. Haben Sie ein paar unvergessliche Stunden in dem alten Ambiente mit Charme, in familiärer Atmosphäre.

Zwei Etagen und der Biergarten laden zum Verweilen ein.

Die Müllerstube, die gute Stube, so nannte man sie früher, ist ein sonnendurchfluteter heller Raum, der bis zu 50 Personen Platz bietet.

Der Mahraum, der gemütliche Raum, der zum Weintrinken einlädt, liegt direkt neben dem alten Wasserrad.

Der Keller mit dem originalen Mühlengetriebe und dem alten Holzbackofen lädt zu einer kleinen Zeitreise ein. Dieser hat schon viele Betriebsfeiern, Familienfeiern und Geburtstage erlebt.

### Brot aus der Backstube Neuemühle!

und

### frisch geräucherte Forellen!

Wir backen im restaurierten Mühlenbackofen jeden zweiten Freitag im Monat verschiedene Sorten Brot und räuchern Forellen für unsere Gäste und für alle Freunde der Neuemühle auch auf Bestellung zum Abholen!

Es gibt Vitalbrot, Kartoffelwalnussbrot sowie Rosinenstuten.

Schicken Sie uns bitte eine Mail mit dem Betreff „Ich hätte gerne frisches Brot!“ bzw. „Ich hätte gerne leckere Forellen!“ an

[backstube@restaurant-neuemuehle.de](mailto:backstube@restaurant-neuemuehle.de)

Wir fragen dann ein paar Tage vor dem nächsten Backtermin / Räuchertermin bei Ihnen nach, ob wir ein oder mehrere Brote für Sie backen bzw. ob wir frische Forellen für Sie räuchern dürfen.

Restaurant

Neuemühle



Restaurant Neuemühle

Wiebke Büngen

Neuemühle 1

42929 Wermelskirchen

Telefon: 02196 / 88 29 664

E-Mail: [info@restaurant-neuemuehle.de](mailto:info@restaurant-neuemuehle.de)

Internet: <https://www.restaurant-neuemuehle.de/>

Herausgeber: Landschaft und Geschichte e.V.