



Oktober 2025

Erfolgsprojekt ELER

aus Förderrichtlinie LEADER



FRL LEADER/2014

Vorhaben im Rahmen von Aktionen zur Stärkung der ländlichen Wirtschaft

Backhaus im KRABAT-Erlebnishof

Finanzierung:

Investitionsvolumen lt. Antrag:	180.182 €
zuwendungsfähige Ausgaben:	119.000 €
Fördersatz LEADER:	85%
bewilligte Zuwendung:	119.000 €
Realisierungszeitraum:	02/2020 – 03/2022

Projektträger:

Förderverein KRABAT-Mühle e.V.



In Schwarzkollm ist die berühmte sorbische Sagenfigur Krabat lebendig. Krabat, der gute Zauberer, soll sein Handwerk in der schwarzen Mühle in Schwarzkollm erlernt haben.



Mit dem Ziel, die „Schwarze Mühle“ als einzigartiges Kulturangebot in der Lausitz erlebbar werden zu lassen, gründete sich 2005 der Förderverein KRABAT-Mühle Schwarzkollm e.V. Orientiert am historischen Schauplatz wird seitdem eine Erlebniswelt rund um die Figur „Krabat“, den „sorbischen Faust“ und guten Zauberer Realität. Eine originalgetreue Mühle ist hier wiederaufgebaut worden.



Der Krabatsage nach wurde in der schwarzen Mühle im Koselbruch zu Schwarzkollm Getreide zu Mehl gemahlen. Diese Tradition des Selbst-Brotbackens sollte mit einem Brotbackhaus wieder lebendig werden. Kindern und Jugendlichen, aber auch Dorfbewohnern und Touristen sollte die Möglichkeit gegeben werden, den gesamten Prozess - von der Teigherstellung bis zum fertigen Brot - mitzumachen. Das überzeugte Sponsoren und ehrenamtliche Unterstützer.

Mit den ELER-Mitteln stand die Gesamtfinanzierung.



»Bereits beim Bauen legten wir Wert auf Authentizität und konnten soweit möglich altes, aufgearbeitetes Baumaterial mit einsetzen.«, berichtet der (damalige) Geschäftsführer des Kulturzentrums Tobias Zschieschick.

Entstanden ist ein Backhaus mit einem zwei Quadratmeter großen Holzbackofen und viel Platz für ganzjährig durchführbare Backseminare.



Im Juli 2021 wurde der Backofen erstmals angefeuert. Die Frische und Qualität überzeugte bald die Besucher der KRABAT Mühle und ein zweiter Bäckermeister wurde eingestellt.



In den Kursen wird das Basiswissen des Brotbackens und die Funktion eines Holzbackofens vermittelt. Dann ist Handarbeit gefragt (die allerdings großen Spaß macht). Das im Kurs gebackene Brot mit selbst gezogenem Sauerteig kann am Ende mitgenommen werden.



Für einen Kurs anmelden kann man sich unter: backhaus@krabاتمuehle.de, 035722 – 951902.

Textquellen: Gute Beispiele LEADER - Backhaus komplettiert KRABAT-Mühle Schwarzkollm - Ländlicher Raum - sachsen.de, KRABAT-Mühle Schwarzkollm - Krabatowy młyn Corny Chojmce