

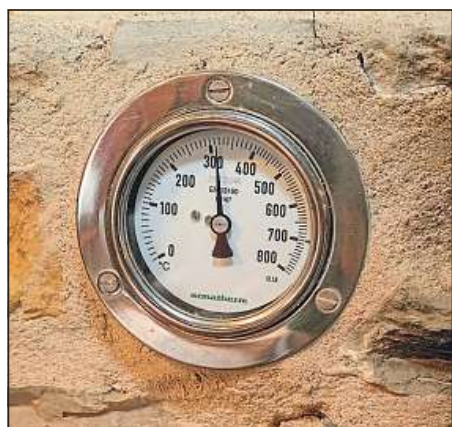
Mühlenfreunde Ennigerloh



Christiane Brosterhus bereitete den Brotteig für ein Körnerbrot vor.



Die Rührmaschine für den Brotteig ist historisch und wurde in Rietberg gebaut.



Aufgeheizt werden musste der Ofen auf eine Temperatur von 300 Grad Celsius.



Erstmals wurde Fladenbrot gebacken. Klaus Schmitt half dabei Sharareh Hadizadeh Raeesi.



Am Samstag hatten die Mühlenfreunde Ennigerloh zum Backtag an die Mühle geladen. Das Foto zeigt Heinz-Josef Heuckmann und Nina Krimphove, die Rosinenstuten aus dem Backofen holen.
Fotos: Schomakers

Mit Begeisterung Brote backen

Ennigerloh (dis). Die Frühschicht hatte an diesem Morgen bereits den Ofen mit Holz angeheizt. Bis zu drei Stunden kann es dauern, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Erst dann werden die ersten Brote in den Ofen geschoben. Zum Nachbarschaftsbacken hatten die Mühlenfreunde Ennigerloh am Samstag geladen.

Es ist die Begeisterung für das Backen, das die Ehrenamtlichen antreibt. Denn Tage wie diese bedeuten Aufwand. „Der Zeitaufwand ist so groß, dass wir für einen Mühlenbacktag zwei Schichten einrichten“, betonte der Vorsitzende Heinz-Josef Heuckmann.

Doch aus seinen Worten klang auch Freude – darüber, dass das Backhaus auf dem Ennigerloher Mühlenanger so einen großen Anklang findet. Das zeigt sich nicht nur mit Blick auf die neuen ehrenamtlichen Bäcker, die bei den Mühlenfreunden bereits mitmachen, sondern auch mit Blick auf jene Menschen, die noch mitmachen wollen. Hinzu kommt: Die Zahl der Interessierten, die ein Mühlenbrot haben möchten, ist groß. „Gut 180 Interessierte haben sich für ein Mühlenbrot gemeldet“, berichtete der ehrenamtliche Müller Klaus Schmitt. Einen Großteil von ihnen musste er vertrösten, denn die Kapazität

des Backofens ist begrenzt. „Wir verkaufen nicht. Wir geben die Brote für eine freiwillige Spende ab“, erklärte Heuckmann. „Diese Spenden verwenden wir für den Unterhalt des Backhauses und decken damit auch die Kosten für das Backen mit Schülern ab.“

Während der Backofen anheizt, wird der Teig vorbereitet. Dieser Schritt sei das Geheimnis für ein gutes Brot, sagte Heuckmann, der am Nachmittag selbst die Brotteige für das Mühlenbrot in Form rollte. Unterstützt wurde er dabei von Nina Krimphove. Gebacken wurde bei 300 Grad Ofentemperatur. Zunächst kam Körnerbrot in den Ofen, anschließend Rosinenstuten. Danach stand eine Premiere an: Erstmals versuchten sich die Ehrenamtlichen an Fladenbrot. „Das auszuprobieren reizte uns“, verdeutlichte Heuckmann.

Obwohl die bisherigen Ergebnisse vielversprechend sind – die Mühlenbäcker sehen sich immer noch in der Testphase. Es geht ihnen darum, Erfahrungen zu sammeln. Auch am Samstag wurde das Bäckerteam um eine Erkenntnis reicher: Künftig will es den Backofen einen Tag früher vorheizen, um Feuchtigkeit entgegenzuwirken. Geschmacklich überzeugten die Backergebnisse am Wochenende bereits: der Rosinenstuten etwa mit Butter und zum Kaffee am Nachmittag.



Ein eingespieltes Team waren Bäckermeister Peter Lakenbrink und Hobbybäckerin Christiane Brosterhus.

Herstellung braucht „Zeit, Zeit und nochmals Zeit“

Ennigerloh (dis). „Drei Dinge braucht man für ein gutes Brot: Zeit, Zeit und nochmals Zeit. Schnell geht beim Brotbacken gar nichts.“ Als gelernter Bäckermeister hat Peter Lakenbrink – heute ist der Oelder als Versicherungsmakler tätig – nicht vergessen, welche Zutaten sonst noch notwendig sind, damit ein Brot gelingt. Am Samstag war er für die Frühschicht eingeteilt. Ofen anheizen, Teig vorbereiten – beides galt es unter anderem zu erledigen. „Der Ofen braucht seine Temperatur, und der vorbereitete Brotteig braucht seine Reifezeit“, erklärte er.

Ihm zur Hand ging Christiane

Brosterhus aus Westkirchen. „Ich bin Hobbybäckerin“, sagte sie. Das Spannendste sei für sie der Umgang mit dem Backofen im Backhaus. Beide wirkten eingespielt: Während Christiane Brosterhus die Teigportionen abwog und sie Lakenbrink reichte, zeigte der, was er als Bäckermeister immer noch beherrscht. Beidhändig rollte er den Teig zur gewünschten Brotform, um ihn dann in die Backform zu legen, in der der Teigling Zeit zum Ruhen bekam. Als der Backofen seine Temperatur erreicht hatte, wurden die Brotlaibe hineingeschoben.

 www.muehlenfreunde-ennigerloh.de