

## Backen zum Weihnachtsmarkt – Mühlenbäcker bieten Sonderaktion an

**Ennigerloh.** (HJH.) Der Weihnachtsmarkt in Ennigerloh findet in diesem Jahr erstmals auf dem umgestalteten Kirchplatz der Jakobuskirche statt. Aufgrund des großen Interesses an Steinofenbrot aus dem historischen Backhaus an der Windmühle haben sich die Mühlenbäcker entschlossen, parallel zum Weihnachtsmarkt am 14./15. Dezember erneut ihr Handwerk zu zeigen. Dazu werden sie werden am Samstag von 14 – 19 Uhr und am Sonntag



von 13 – 18 Uhr das Backhaus öffnen und dort leckeres Ennigerloher Mühlenbrot backen. Mit Buchenholz anheizen, den Ofen auf stabile 300°C bringen, Teige ansetzen, kneten, abwiegen, Brotlaibe formen, gehen lassen und abbacken. Alles das geschieht dort nach alter Handwerkskunst, mit Vor- und Sauerteigen sowie Langzeitführung – viel Zeit für noch mehr Frische und Geschmack. Die Mühlenbäcker freuen sich über Besucherinnen und Besucher – und bereiten für diese eine kleine Probier-Überraschung vor. Das Mühlenbrot wird nach dem Backen frisch aus dem Ofen am Samstag ab ca. 18 Uhr und am Sonntag ab ca. 17 Uhr gegen eine freiwillige Spende abgegeben. Solange der Vorrat reicht, ausnahmsweise ohne Voranmeldung. Ein kurzer Besuch im nahen Backhaus dürfte sich also lohnen!

Allerdings ist die Nachfrage nach dem Ennigerloher Mühlenbrot riesig. Daher werden die Mühlenbäcker nicht alle Brotwünsche erfüllen können. Besser sieht es an regulären Backtagen aus: An jedem dritten Samstag im Monat erfolgt die Abgabe von Broten nur nach Voranmeldung über eine eingerichtete Whats-App-Gruppe. Die Mühlenbäcker steuern dabei die Reservierung so, dass viele ein leckeres Brot bekommen können. Wer in dieser Gruppe noch nicht registriert ist, kann dieses per Mail unter [backen@muehlenfreunde-ennigerloh.de](mailto:backen@muehlenfreunde-ennigerloh.de) unter Angabe von Name, Vorname, Wohnort und Mobilnummer beantragen. Der erste Backtag 2025 ist am 16. März geplant.



tag von 13 – 18 Uhr das Backhaus öffnen und dort leckeres Ennigerloher Mühlenbrot backen. Mit Buchenholz anheizen, den Ofen auf stabile 300°C bringen, Teige ansetzen, kneten, abwiegen, Brotlaibe formen, gehen lassen und abbacken. Alles das geschieht dort nach alter Handwerkskunst, mit Vor- und Sauerteigen sowie Langzeitführung – viel Zeit für noch mehr Frische und Geschmack.

Die Mühlenbäcker freuen sich über Besucherinnen und Besucher – und bereiten für diese eine kleine

## Weihnachtssingen mit dem m(e) Männerchor Ennigerloh an der Windmühle

**Ennigerloh.** (HJH.) Zum Abschluss der Veranstaltungen in diesem Jahr laden die Mühlenfreunde alle Ennigerloherinnen und Ennigerloher zu einem besinnlichen Weihnachtssingen am Fuße der illuminierten Windmühle ein. Am Donnerstag, 19. Dezember, wird ab 19:45 Uhr der Männerchor m(e) einen Querschnitt seines Repertoires präsentieren. Und danach alle Besucher und Besucherinnen zum Mitsingen von bekannten Advents- und Weihnachtsliedern einladen. Bei einer Tasse Glühwein

und leckeren Plätzchen können die Gäste unbeschwert die Lieder und das Mitsingen genießen.

Nach dem 4. Advent wird dann die Windmühle erneut als „Moulin rouge“ voll illuminiert sein: Mit angestrahltem Korpus und 4 Kerzen auf den Flügeln, ein echter Hingucker. Diesen Anblick bieten die Mühlenfreunde bis in den Januar hinein. Es lohnt sich also, in den kommenden Tagen die Mühle zu besuchen und vielleicht ein weihnachtliches Foto zu knipsen.

