



Von den Ennigerloher Mühlenbäckern waren dabei (v.r.): Stefan Pieper, Bernhard Heuckmann, Klaus Schmitt, Heinz-Josef Heuckmann

WDR-Kuchenzeit zu Gast im Backhaus der Mühlenfreunde

Ennigerloh. (HJH.) Vier Mühlenbäcker aus Ennigerloh standen am Freitag, 9. August gegen 19.50 Uhr im Mittelpunkt eines Beitrages der WDR-Reihe Kuchenzeit im Münsterlandmagazin. Über die Berichterstattung in der Glocke auf die ersten

Back-Aktivitäten am neuen historischen Backhaus aufmerksam geworden, nahm Redakteur Oliver Steuck Kontakt mit den Mühlenfreunden auf. Am 24. Juli fanden dann die Dreharbeiten für den Filmbeitrag statt: Von 16.00 bis 19.30 Uhr stan-



Ein Filmteam des WDR begleitete die Mühlenbäcker Schritt für Schritt bei der Herstellung von Mühlenbrot und Zuckerkuchen im historischen Backhaus

den dann das wundervolle Backhaus und die Mühlenbäcker im Fokus. Schon ab 14.00 Uhr hatten diese den Ofen aufgeheizt, dann wurde Mühlenbrot vorbereitet.

Und anschließend auch Zuckerkuchen als Mittelpunkt des Beitrages. Immer wieder hieß es: „Langsamer arbeiten, noch einmal beginnen, Achtung Standortwechsel, psst – Tonaufnahmen“, etc. Das war ganz schön anstrengend! Als der holzgefeuerte Steinofen dann 320 °C hatte, wurde das Mühlenbrot eingeschoben. Die Wartezeit diente dazu, den Hefeteig des Kuchens aufgehen zu lassen. Und viele Informationen zum Backhaus und Backen der Mühlenbäcker aufzunehmen. Nach einer knappen Stunde Backzeit waren die Mühlenbrote fertig, sie knisterten vielversprechend, als sie aus dem Ofen kamen. Direkt anschließend wurde der Kuchen eingeschoben. Nach und nach fanden sich einige Mühlenfreunde ein, um die Mühlenbrote abzuholen und

die Filmaufnahmen zu beobachten. Nach 14 Minuten Backzeit dann der spannende Moment: Der fertige Zuckerkuchen wurde aus dem Ofen geholt, noch ofenwarm geschnitten und zum Probieren verteilt: Einfach köstlich! Nach dem Aufräumen war der Dreh dann für die Mühlenbäcker gegen 20.00 Uhr beendet: Sechs Stunden Vorbereitung und Arbeit für sechs Minuten fertigen Films! Gespannt sahen sich Mühlenbäcker und Mühlenfreunde am Abend des 9. August den Film an – und waren sehr zufrieden: Der Beitrag kann sich wahrlich sehen lassen, auch erste Rückmeldungen waren durchweg positiv.

Der Film steht nun noch bis August 2026 in der WDR-Mediathek (Lokalzeit Münsterland, Zuckerkuchen aus dem Steinbackofen) zur Verfügung. Einen Link dazu gibt es auch auf der Internetseite der Mühlenfreunde unter www.muehlenfreunde-ennigerloh.de

Mühlenbäcker – Backtage an jedem dritten Samstag eines Monats

Ennigerloh. (HJH.) Nach der Fertigstellung Ende 2023, nach dem Testen und Probebacken bis Ende Juli, nach der offiziellen Eröffnung am 24. August im Rahmen des Open-Air-Festivals kann und soll nun endlich der „Regelbetrieb“ starten. Das heißt, die Mühlenbäcker unter den Mühlenfreunden wollen an jedem dritten Samstag im Monat im Sommerhalbjahr von April bis Oktober ihr Backhaus öffnen und leckeres Steinofenbrot backen. Aktuell stehen Mühlenbrot, Rosinenstuten und Roggenbrot im Programm, jedoch an einem Tag maximal zwei Sorten, mehr geben die Ofentemperaturen mit einmaligem Aufheizen nicht her. Doch das sind dann immerhin 50 bis 55 Brote! Das Mühlenbrot wird in Langzeitführung mit Weizenvorteig und etwas Roggensauerteig hergestellt, das sorgt für guten Geschmack und anhaltende Frische. Dieses gilt ebenso für das

Roggenbrot, Sauerteig und eine schöne Kruste sind hier das Markenzeichen. Der Rosinenstuten wird aus einem süßen Hefeteig hergestellt und ebenfalls frei gebacken. Die Back-Termine in diesem Jahr sind: Samstag, 21. September (Mettwurstmarkt-Wochenende) und Samstag, 19. Oktober. Gegebenenfalls findet noch eine Sonderaktion am/zum Tag des offenen Denkmals am 8. September statt.

Die Brote werden für eine freiwillige Spende für den Betrieb des Backhauses abgegeben. Wer Interesse an dem Steinofenbrot der Mühlenbäcker hat, wird gebeten, sich unter der E-Mail backen@muehlenfreunde-ennigerloh.de mit Angabe von Namen, Vornamen und Mobilnummer zu melden. Über die Mobilnummer wird man dann in eine WhatsApp-Gruppe aufgenommen, über die ab ca. 10 bis 14 Tage vor dem Termin die Reservierung/Nachfrage koordiniert wird.



Die Ennigerloher Mühlenbrote gelingen schon sehr gut

musste. Ebenfalls zur Familie gehört Vater und Ehemann Markus und der Bruder von Marlon, Luka. Neben dem Hövelstein Sozialfond e. V. und „Enniger HILFT Kindern“ e.V. haben sich noch die Hans und Gretchen Tiedje-Stiftung, die Wilhelm Oberle-Stiftung, Bild hilft e.V. „Ein Herz für Kinder“, die Helene & Bonnik Hansen-Stiftung

und die Stiftungsfamilie BSW & EWH an der Finanzierung beteiligt.

Durch das neue Auto wird das Leben der Familie künftig etwas leichter, weil Fahrten zum Arzt, zum Einkaufen oder zu einer Förderschule, die Marlon künftig besuchen soll, einfacher durchzuführen sind.

Candle-Light-Trauungen in Ennigerloh

Ennigerloh. Auch in diesem Jahr bietet das Standesamt Ennigerloh ein zusätzliches Entgelt fällig, da es Paaren einen besonders romantischen Rahmen für ihr „Ja-Wort“ in der Vorweihnachtszeit an.

An den Freitagen vor dem ersten und zweiten Advent können Sie sich im Schein zahlreicher Kerzen das Ja-Wort geben und romantisch in Ihre gemeinsame Zukunft starten.

Für den 29. November und den 6. Dezember 2024 werden in der Zeit zwischen 16.30 Uhr und 19.30 Uhr „Candle-Light-Trauungen“ vom Standesamt Ennigerloh in der Windmühle in Ennigerloh angeboten.

Zu den vorgeschriebenen Gebühren wird ein zusätzliches Entgelt fällig, da es sich um eine Eheschließung in einem besonderen Rahmen für ihr zu einer Sonderzeit handelt.

Für Terminanfragen stehen Ihnen schon jetzt die Standesbeamtinnen unter den Telefonnummern 02524/28-9160 und 28-9170 oder unter der Mail Adresse standesamt@ennigerloh.de zur Verfügung.



Mühle im Kerzenlicht Quelle: Mühlenfreunde Ennigerloh e.V.