

## Windmühle und Backhaus begeistern am „Tag des offenen Denkmals“

**Ennigerloh.** (HJH.) Zum der „Tag des offenen Denkmals“<sup>®</sup> haben die Mühlenfreunde erneut die Türen von Windmühle und Backhaus geöffnet. Und trafen damit auf großes Interesse der zahlreichen Besucher und Besucherinnen. Einerseits

die wunderbar sanierte und restaurierte Windmühle, interessant und fachkundig präsentiert: „Hightech in Holz“, wie Heinz-Josef Heuckmann die alte Mahltechnik zutreffend beschreibt. Daneben das historische Backhaus, ein weiteres Schmuckstück



*Auf dem Steinboden Mühlentechnik hautnah erleben*

auf dem Mühlenanger, in dem am Wochenende Mühlenbrot und Obstkuchen gebacken wurden. Und in dem die Mühlenbäcker jederzeit für fachliche Informationen zu Bauwerk und Backen zur Verfügung standen. Und schließlich das Drumherum: Grillwürstchen zu Mittag, danach Kaffee und Kuchen aus dem eigenen Backhaus, leckere Schnittchen vom Mühlenbrot. Und schließlich das

Mühlenbrot selbst, welches gegen freiwillige Spenden raschen Absatz fand. Am Ende des Tages hatte die Windmühle als Wahrzeichen und Zeitzeugin der Ennigerloher Geschichte erneut ihrem Namen Ehre gemacht. Und die fleißigen Helferinnen und Helfer waren sich einig: Dafür lohnt sich das ehrenamtliche Engagement!



*Die Mühlenbäcker backten Mühlenbrot und leckeren Plattenkuchen*

## Mühlenbäcker – Nächster Backtag am Samstag, 21. September

**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 starten die Mühlenbäcker nun endlich ihre regelmäßigen Backtage: Der erste Termin findet am Samstag, 21. September, und damit zum Mettwurstmarktweekende statt.

Von 9.00 bis ca. 14.30 Uhr herrscht dann quirliges Leben im schmucken historischen Backhaus: 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 – und mit viel Zeit für mehr Frische und Geschmack.

An diesem ersten Backtag stehen Roggenbrot und Rosinenstuten auf dem Programm. Die Brote werden ausschließlich nach Voranmeldung über eine eigens dafür eingerichtete WhatsApp-Gruppe gegen eine freiwillige Spende abgegeben. Die Mühlenbäcker behalten sich vor, möglichst vielen Interessierten einen Brotgenuss zu ermöglichen. Wer in dieser Gruppe noch nicht registriert ist, kann dieses

durch Interessensbekundung per Mail unter [backen@muehlenfreunde-ennigerloh.de](mailto:backen@muehlenfreunde-ennigerloh.de) unter Angabe von Name, Vorname, Wohnort und Mobilnummer beantragen.

Nach dem Backtag bieten die Mühlenfreunde erstmalig ein Nachbarschaftsbacken an: Sie heizen ab 14:30 Uhr den Ofen noch einmal auf. Dann können Interessenten eigenes Brot zum Backen bringen. Nach einer Ruhephase vor Ort soll das Brot dann ab 16.00 Uhr im Steinofen gebacken werden.

Folgende Punkte sind beim ersten Nachbarschaftsbacken zu berücksichtigen: Weizenmischbrot, Teiggewicht 800 bis 950 g, Brot frei geschoben oder im Kasten. Dazu ist eine Voranmeldung per Mail unter [backen@muehlenfreunde-ennigerloh.de](mailto:backen@muehlenfreunde-ennigerloh.de) bis zum 20. September erforderlich. Nach dem Brot können auch noch sechs eigene Plattenkuchen abgebacken werden. Dazu werden Interessenten gesucht, die sich ebenfalls vorab melden sollen. Das Nachbarschaftsbacken endet gegen 18.00 Uhr. Beim nächsten Termin am 19. Oktober soll dann das Backen von Roggenbrot angeboten werden.

