

# Mühlenbäcker bieten 15 Backaktionen an

**Ennigerloh** (wk). Die Mühlenbäckerinnen und -bäcker unter den Mühlenfreunden haben für das laufende Jahr ein vielfältiges Backprogramm vorbereitet. Zusätzlich zu den neun regelmäßigen Backtagen stehen sechs Sonderaktionen in ihrem Kalender. Außer Mühlenbrot, Rosinenstuten, Roggenbrot und Dinkelvollkorn wollen die 15 ehrenamtlichen Bäcker nun auch Körnerbrot backen.

Die Nachfrage nach den Broten aus dem Steinofen ist groß. Laut Mitteilung der Mühlenfreunde haben sich mittlerweile 175 Interessierte in einer WhatsApp-Gruppe des Vereins registrieren lassen. Um vielen ein Angebot machen zu können, wird in diesem Jahr je Backtag und Vormerkung nur ein Brot gegen eine freiwillige Spende abgegeben.

Regelmäßige Backtage finden jeweils am dritten Samstag eines Monats statt. Der nächste Backtag steht am 12. April (wegen der Ostertage eine Woche früher) auf dem Programm. Dann sollen in zwei Schichten von 9 bis 17 Uhr etwa 90 Brote gebacken werden. Weitere Back-

tage sind: 17. Mai mit Nachbarschaftsbacken, 21. Juni, 19. Juli, 16. August, 20. September mit Nachbarschaftsbacken, 18. Oktober und 15. November.

Darüber hinaus sind folgende Sonderaktionen geplant: Am Pfingstsamstag, 7. Juni, wird zusätzlich zum Mühlenbrot auch Plattenkuchen gebacken. Dieser wird dann am Pfingstmontag, 9. Juni, zum Deutschen Mühlentag vor Ort angeboten. Auch am Pfingstmontag wird Mühlenbrot gebacken und ohne Vormerkung abgegeben. So wird laut Ankündigung auch am Samstag und Sonntag, 13. und 14. September, zum Tag des offenen Denkmals verfahren. Parallel zum Ennigerloher Weihnachtsmarkt am 13. und 14. Dezember wollen die Bäcker Mühlenbrot backen. Zudem werden kleine Leckereien wie Flammkuchen oder Pizza zum Probieren gereicht.

**i Wer Interesse an Mühlenbrot hat, kann sich mit einer E-Mail an [backen@muehlenfreunde-ennigerloh.de](mailto:backen@muehlenfreunde-ennigerloh.de) mit Name, Vorname, Adresse und Mobilnummer registrieren.**



**Im historischen** Backhaus auf dem Mühlenanger wird an 15 Terminen Brot gebacken.

Foto: Mühlenfreunde