

# Backhaus ist fertig – die ersten Brote verputzt

Zuwachs auf dem Mühlenanger

**Ennigerloh (dis/tiju). Es ist vollbracht. Das Backhaus auf dem Mühlenanger in Ennigerloh ist fertig. Die Mühlenfreunde hatten es nach alten Plänen und in historischer Bauweise errichtet. Dort soll gezeigt werden, wie früher Brot gebacken wurde. Am vergangenen Wochenende erfolgte der erste Test.**

Das Herzstück des kleinen, aber feinen Fachwerkhauses an der Ennigerstraße ist der Ofen mit seiner gusseisernen Klappe und der rund zwei Quadratmeter großen Backfläche. Beheizt wird er mit Holz. Wie so vieles an und rund um das Ennigerloher Wahrzeichen soll auch das Brotbacken in traditioneller Handwerksarbeit erfolgen. Stefan Pieper, Burkhard Kappel und Dietmar Prinz aus Ennigerloh waren am Samstag daher vor allem

damit beschäftigt, ein Gefühl für das Backen mit dem Backofen zu bekommen. Zwar hatten sie einen Lehrgang beim Ofenhersteller in der Nähe des Bodensees besucht, doch das Erlernte muss vor Ort auch umgesetzt werden.

In den zurückliegenden Tagen wurde der Holzbackofen auf dem Mühlenanger in mehreren Schritten behutsam angeheizt. Um ihn auf die erforderliche Temperatur zum Backen zu bringen, ist Erfahrung und besonders Fingerspitzengefühl gefordert. „Es gibt keinen Knopf, an dem ich die Temperatur einstellen kann“, erklärte Kappel.

Die ehrenamtlichen Bäcker Pieper, Prinz und Kappel haben allesamt eine Ausbildung zum Bäcker oder Konditor gemacht, arbeiten heute aber in anderen Berei-

chen. Verlernt haben sie nichts. Die ersten frisch gebackenen Brote konnten sich sehen lassen – und sie fanden schnell Abnehmer. Das Probebacken hatte sich bei den Mühlenfreunden herumgesprochen, die sich die ersten Brote sicherten.

Offiziell soll das Backhaus beim Mühlenfest im August eingeweiht werden. „Bis dahin werden wir noch öfters zur Probe backen“, sagte Kappel.

Der Bau hatte im April 2023 begonnen. Ursprünglich sollte das Backhaus schon eher fertiggestellt werden, das Wetter hatte aber nicht mitgespielt.

Abgeschlossen ist die Erweiterung des Mühlenangers mit dem Backhaus allerdings noch nicht. In einem nächsten Schritt wollen die Mühlenfreunde noch eine Remise bauen.



**Klein, aber fein:** Das Backhaus auf dem Mühlenanger an der Windmühle in Ennigerloh ist fertiggestellt. Am vergangenen Wochenende wurden die ersten Brote im Holzbackofen gebacken. Fotos: D. Schomakers



**Noch müssen die Bäcker** (v. l.) Stefan Pieper, Burkhard Kappel und Dietmar Prinz ein Gespür für den neuen Holzbackofen bekommen. Doch die ersten Brote konnten sich sehen lassen.



**Beim Probelauf** der Mühle wurde festgestellt, dass ein Flügel nachverkeilt werden muss.

## Ausbildung zum freiwilligen Müller

**Ennigerloh (dis).** „Eine Müllerausbildung ist nicht erforderlich, um eine Windmühle wie diese in Ennigerloh zu betreiben“, sagt Dozent und Müllermeister Johann Hüneke von der Volkshochschule (VHS) Diepholz.

Das war eine von vielen Erkenntnissen, die die Teilnehmer eines Lehrgangs jetzt auf dem Mühlenanger in Ennigerloh erfahren. Ein Jahr lang lassen sie sich zu freiwilligen Müllern ausbilden, darunter Silvio Lorenz, Bei-

ratsmitglied von den Mühlenfreunden. Seit einigen Monaten nimmt er an der Ausbildung in Diepholz teil. Gern nahmen seine Lehrgangskollegen sein Angebot an, den Unterricht für einen Tag in die 1869 errichtete Mühle in Ennigerloh zu verlegen.

Die beiden Dozenten, Müllermeister Johann Hüneke und Bäckermeister Franz Cloer, erklärten, warum es Sinn ergebe, den zeitaufwendigen Kursus zu bele-

gen, der rund ein Jahr dauert. Dabei besichtigten und betrieben die Teilnehmer rund 20 verschiedene Mühlen und lernten den sicheren Umgang zu allen Jahreszeiten und bei unterschiedlichen Witterungen. Hüneke und Cloer ist es wichtig, dass die technischen Denkmäler mit Leben gefüllt werden. Wichtig seien Pflege, Wartung und Reparatur. Am Ende steht eine Prüfung zur Bedienung einer Wind- oder Wassermühle.