



Regelmäßige Backtage

Nach der offiziellen Eröffnung des Backhauses im Rahmen des Open-Air-Festivals Windmühle 2024 ist der reguläre Betrieb gestartet: Künftig wollen die Mühlenbäcker einmal monatlich von März/April bis Oktober/November im Backhaus backen, und zwar an jedem 3. Samstag des Monats.

Darüber hinaus sind Sonderbackaktionen vorgesehen.

Das aktuelle Backprogramm besteht aus mit Mühlenbrot, Dinkelvollkorn, Roggenbrot und Rosinenstuten und soll nach und nach erweitert werden. Diese werden gegen eine freiwillige Spende abgegeben. Wer an den Broten Interesse hat, kann sich unter der Mailadresse: backen@muehlenfreunde-ennigerloh.de mit Name, Adresse und Mobilnummer melden.

Er/Sie wird dann in eine WhatsApp-Gruppe aufgenommen, über die Termine, Reservierung und Abholung organisiert werden.



	Darüber hinaus bieten die Mühlenfreunde auch „Nachbarschaftsbacken“ an: Im heißen Steinofen kann dann eigener Brotteig abgebacken werden. In 2025 folgen dann auch Schulbacktage
---	--

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter:

www.muehlenfreunde-ennigerloh.de

*Mühlenfreunde
Ennigerloh e.V.*

Historisches Backhaus auf dem Mühlenanger



Altes Fachwerk, historische Klinker- und Deelensteine, Hohlpfannen und altes Eichenholz, nach alter Handwerkerart 2023 gebaut:
Ein echtes „Schmuckstück“

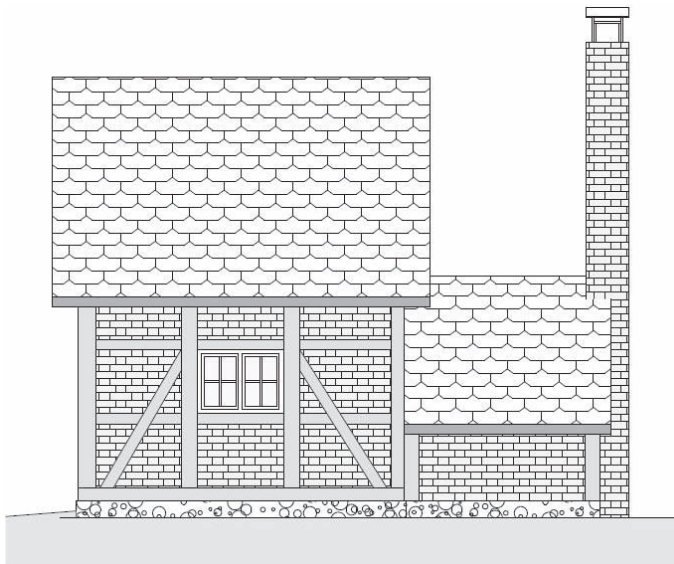
Vom Korn zum Brot

Viele Veranstaltungen der Mühlenfreunde drehen sich um das Thema „Vom Korn zum Brot“. Daher gab es schon sehr früh die Idee, ein Backhaus zu errichten.

Konkret wurde das Vorhaben 2019, als sich ein Gruppe „Mühlenbäcker“ fand, die bereit waren, in einem Backhaus regelmäßig zu backen. Nun wurde ein Förderantrag gestellt.

Mit der Übergabe des Förderbescheides aus dem Programm „Heimatzeugnis“ durch NRW-Heimat-Ministerin Ina Scharrenbach im Juli 2021 fiel der Startschuss für das Projekt:

Die Stadt erstellte den Bauantrag, die Mühlenfreunde bemühten sich um alte Materialien wie Klinkersteine, Fachwerkholz und Hohlpfannen. Bis zur Baugenehmigung dauerte es dann aber noch bis Ende 2023.



Traditionelles Backen im Holz-gefeuerten Steinofen!

Kernstück des Backhauses ist ein Holz-gefeuerter Steinofen. Quasi darum herum wurde das Backhaus errichtet.



Da traf es sich gut, dass mit dem Backhaus im Münsteraner Mühlenhof, welches ursprünglich aus der Ennigerloher Bauerschaft Hoest stammt, ein „Muster“ aus dem 18. Jahrhundert vorlag.

An diesen Plänen orientierten sich die Mühlenfreunde: Fachwerk und Balken aus altem Eichenholz neu aufgesetzt, außen gemauert mit Klinkern im alten Reichsformat, innen mit Lehmputz. Giebel und Decke aus alten Eichenbrettern, instandgesetzte Holzfenster, das Dach gedeckt mit gedockten Hohlpfannen, Fußboden aus Deelensteinen, und das alles in traditioneller Handwerkskunst durch qualifizierte Ennigerloher Firmen gebaut.

Dazu haben zahlreiche Mühlenfreunde mit knapp 600 ehrenamtlich geleisteten Stunden angepackt, unterstützt und mitgebaut. Und haben zudem Außenanlagen zu Zuwegung selbst gestaltet. Das Ergebnis kann sich sehen lassen!



Nach 8 Monaten Bauzeit wurde das Backhaus Ende 2023 fertig gestellt.

2024 übernahmen es die Mühlenbäcker in Ihre Obhut: Einrichtung, langsames Einheizen des Steinofens, erste Backversuche.

Im März wurde erstmals eine hervorragende Steinofen-Pizza im Backhaus gebacken, in den folgenden Monaten folgten Probebacktage mit Mühlenbrot, Rosinenstuten, Roggenbrot, Dinnete und Plattenkuchen. Viele Mühlenfreunde waren als „Brottester“ mit den Backergebnissen schon sehr zufrieden.

Im Juli überzeugte sich der WDR mit einem Fernsehbericht von der Kuchenzeit im Backhaus.