

Über Frankfurt und Gießen in den Rheingau

„Von der hessischen Zunge wird so gut wie nie gesprochen, obwohl sie voll entwickelt ist – wie das folgende Menu hoffentlich beweisen wird.“

Mit diesen Worten begrüßte Marion Wienand vom Heimatverein am 6. März die Gäste im Bürgerhaus an der Jakobstraße zum Abend der althessischen Küche. Sie und Barbara Seidensticker-Beining hatten sich ein Drei-Gänge-Menü ausgesucht, bei dem es um traditionelle Gerichte aus dem Hessischen gehen sollte. Auf der liebevoll gestalteten Menu-Karte war aufgelistet, was auf die fast 20 Besucher zukommen sollte: Eine „sämige Kartoffelsuppe“ machte den Anfang, gefolgt von Rindfleisch mit Frankfurter Grüner Soße, Salat und Kartoffeln.



Die beiden Gastbeherinnen in Aktion

Beim Stichwort „Frankfurter Grüne Soße“ wurden vor allem die weiblichen Gäste sichtbar neugierig. Einige von ihnen hatten von dieser Soßen-Spezialität, die es wohl nur innerhalb der Grenzen Hessens zu einiger Berühmtheit gebracht hat, schon gehört. Aber kaum jemand hatte bis dato eigene Erfahrungen mit dieser Grünen Soße gemacht. Nach ersten Versuchen fiel das Urteil durchweg positiv aus und man erkundigte sich nach dem Rezept für die Tunke: „Wie hast Du die gemacht? Was ist da drin?“ Und der Herstellungsprozess scheint auch nicht ganz unkompliziert, wie Marion Wienand erläuterte: Die traditionelle Frankfurter Grüne Soße besteht demnach aus sieben verschiedenen, aber genau definierten Kräutern, gehacktem Ei und Schmand. In Hessen, so die Köchin weiter, bekäme man dieses Kräuterensemble schon passend abgepackt.

„Bei uns natürlich nicht!“

Zum Dessert gab es dann noch „Giesse-ner Zimtwaffeln“ und Rheingauer Weinäpfel, verfeinert mit Riesling und zwei Stunden im Backofen geschmort. Am Ende war klar: Der Aufwand der beiden Köchinnen vom Heimatverein hatte sich gelohnt. Das Urteil der Gäste war einhellig: „Das war richtig lecker.“ Offene Türen einlaufen nennt man das wohl.



Die Menu-Karte

Diese Veranstaltung des Heimatvereins ist ja bereits zur Serie geworden: Im vergangenen Jahr war die niedersächsische Küche das Thema, nächstes Jahr soll es nach Rheinland-Pfalz gehen. Marion Wienand versprach: Wir werden erst mal alle direkten Nachbarn von NRW abgrasen. Das heißt auch, dass wir wohl noch ins Ausland gehen werden.“

Mehr Raum und Geselligkeit

Das war das Ziel für die Umgestaltung des großen Gesellschaftsraums. Da unsere Veranstaltungen immer gut besucht werden, wurde der verfügbare Platz doch schon eng. Da kam eine Renovierung und Umgestaltung des Raumes gerade recht. Neben einem neuen Anstrich und Vorhängen wurde auch ein neuer Boden verlegt, der heller und unempfindlicher ist. Der Wandschrank wurde umgestellt und eine moderne Beleuchtung wurde installiert.



Der renovierte Gesellschaftsraum

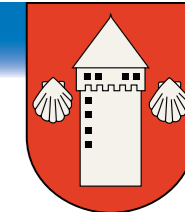
Nun erstrahlt der Raum in neuem Glanz. Die Tischverteilung wurde in der Form verändert, dass nun mehr Gäste einen Platz finden. Insgesamt eine gelungene Aktion für zukünftige Veranstaltungen mit zahlreichen Besuchern.

Redaktion: Jörg Battenfeld
Herausgeber:
Heimatverein Oeding e.V.
Internet:

www.heimatverein-oeding.de



Diese Ausgabe wurde unterstützt von:



Utröper

Ausgabe:

Juni 2020

Nr. 40

Liebe Heimatfreunde des Heimatvereins Oeding, obwohl in den letzten Wochen unser täglicher Tagesablauf sehr eingeschränkt war und vieles abgesagt wurde, lassen wir es uns nicht nehmen, eine weitere Ausgabe des Utröpers zu präsentieren. Auch viele Aktivitäten in unserem Jahresprogramm mussten wir leider absagen.

Aber diese sind aufgeschoben, nicht aufgehoben! Das `Niejohrafwinnen` und das Menü nach alten Rezepten fanden noch statt. Arbeiten am Bürgerhaus wurden mit sehr reduzierter Anzahl und viel Abstand erledigt. Trotzdem können wir einen Erfolg melden: Unser Holzbackofen ist fertig gestellt. Dieses Jahr werden wir ihn erst einmal `anheizen` und hoffen, dass wir den Backofen nächstes Jahr mit unseren Mitgliedern vermehrt nutzen können.

Diese Ausgabe ist mit neuen und interessanten Berichten gefüllt und ein historischer Rückblick ist auch zu finden. Viel Lesespaß bei dieser Ausgabe,

Jörg

Memory-Spiel

„Waor is wat?“

– beim Heimatverein Oeding vorrätig

Das Gedächtnisspiel „Waor is wat?“ mit regionalen Bezug zur Heimat ist beim Heimatverein vorrätig. Auch Oeding findet sich auf den Karten wieder, mit der Grenzmarkierung – Hakenstein.



Für 10,- Euro kann das Spiel direkt im Bürgerhaus erworben werden.

Jugendhaus trifft Bürgerhaus

Anfang Februar traf sich eine kleine Abordnung von Kindern und Jugendlichen aus dem Jugendhaus Tipi mit Siegfried Osterholt und Barbara Seidensticker-Beining vom Oedinger Heimatverein im Bürgerhaus. Die Kids waren mit ihrer „Chefin“ Katrin Heling zu einem erfreulichen Anlass erschienen: Der Heimatverein war mit einer Hütte auf dem vergangenen Adventsmarkt an der Oedinger Burg vertreten. Dort hatten Marion Wienand und Barbara Seidensticker-Beining sehr erfolgreich Vogel-Nistkästen an den Mann und die Frau gebracht. Den Erlös dieser Verkaufsaktion – immerhin 300 Euro – gaben die Heimatfreunde nun an die Tipi-Kids weiter. Aber damit nicht genug: Die jungen Besucher erhielten zusätzlich noch zwei Memory-Spiele „Waor is wat?“ und zwei Motivteller, die die alte Jakobstraße und die Situation an der Grenze zu den Niederlanden zeigen.

Schön zu beobachten war bei diesem erstmaligen Zusammentreffen, dass es auf keiner Seite irgendwelche Berührungsgänge gab. Die Tipi-Kids und die Heimatfreunde verstanden sich auf Anhieb so gut, dass man auf beiden Seiten schon über eine Neuauflage dieses Treffens nachdenkt. Was die Besucher mit der Finanz-



Die Spendenübergabe für das Jugendhaus Tipi

spritze anstellen werden, verriet Katrin Heling: „Bei unserer nächsten Vollversammlung werden alle in die Entscheidung mit eingebunden.“ Es gehe aber in Richtung „medienpädagogische Projekte“ – auf Deutsch heißt das wohl „Playstation 4“.

Lehm und Ziegel in Oeding

Eine besondere Kombination aus Industrie, Eisenbahn und Erholung und das alles grenzüberschreitend, bildete die „Ziegelei Oeding“, gegründet 1896 und 1917 in Konkurs gegangen. Den Ton gewann man in der ‚Lehmkuhle‘ in Kotten und brachte ihn mit einer Industriebahn über mehrere hundert Meter bis zur Steinfabrik.



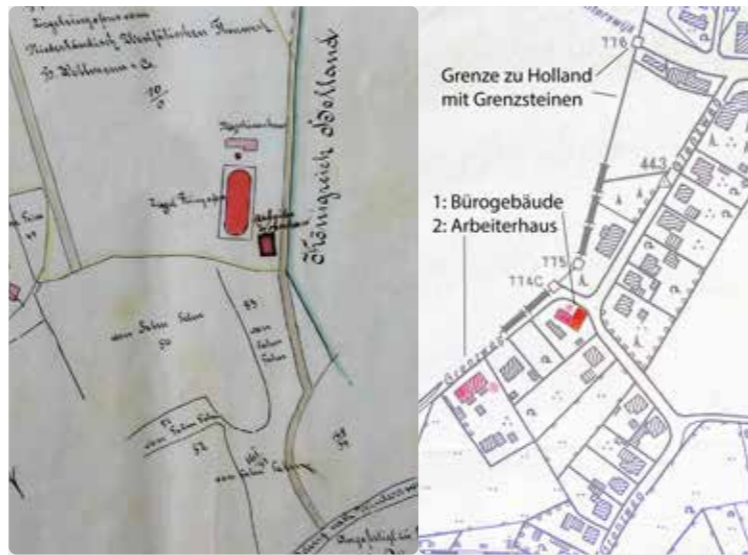
Panorama-Foto der Tongewinnung in Kotten von 1907

Dies geschah mit Pferdekraft. Noch immer bestehen mehrere Höfe in Kotten aus Steinen aus diesem Unternehmen, erkennbar daran, dass sie ein größeres Format haben als die niederländischen Steine. Im Westmünsterland wurden bereits seit dem 13. Jahrhundert Back- oder Ziegelsteine aus Ton hergestellt und Kirchen, Bürgerhäuser oder Stadtbefestigungen aus diesem Material errichtet. Im ländlichen Bauwesen begann man allerdings erst im 18. Jahrhundert die Lehmausfüllungen der Fachwerkbauten durch Ziegelsteine zu ersetzen. Mit der Gründung des „Niederländisch-Westfälischen Thonwerks, H. Wellmann & Cie.“ durch den Zeller Hubert Wellmann, die Kaufleute Bernhard Röttger und Edmund Paß sowie den Bauunternehmer Bernhard Paskert begann 1896 die industrielle Ziegelherstellung. Die



Die Ziegelei, später mit Sägewerk, Wellmann & Cie

Fabrik entstand direkt an der niederländischen Grenze am heutigen Grenzweg auf einem vom Fürsten Salm-Salm gepachteten Grundstück und bestand aus einem Ringofen, einem Gebäude mit Dampfmaschine und Tonpresse. Zusätzlich gab es noch ein Arbeiterwohnhaus mit Meisterzimmer, Krankenzimmer, Speise- und Schlafsaal sowie Küche und Vorratsraum welche für 15 bis 20 Männer bestimmt waren. Um 1900 wurden jährlich durchschnittlich zwei Millionen Steine hergestellt. Während des ersten Weltkrieges wurde der Betrieb 1917 stillgelegt und Pioniersoldaten sprengten die Betriebsgebäude. Noch heute werden alte Ziegel von der Sprengung in den umliegenden Gärten gefunden.



Karten über die Standorte der Gebäude - Grenzweg in Oeding an der Landesgrenze

Die Tongruben in Kotten füllten sich mit der Zeit mit Wasser und sind heute als die „Italiaanse Meren“ bekannt.

Quelle: Südlohn und Oeding: Zwei Dörfer-eine Gemeinde / Fotos: Heimatverein Oeding

Naturprojekt gefördert

Auch für das Jahr 2020 haben wir den Heimatcheck, die unbürokratische Förderung vom Land NRW, beantragt. Den Betrag von 2000,- Euro wollen wir für Naturprojekte an der Ebbinghütte und am Bürgerhaus einsetzen. Neben einer Blütenwiese und einem kleinen Pfad sollen auch zwei Insektenhotels angeschafft werden. Diese werden dann in der Nähe der



Die Fläche hinter der Ebbinghütte an der B70 Oeding - Vreden

Naturwiesen platziert, um das Insektenvorkommen zu erhalten bzw. zu vergrößern. Weiterhin sind auch Infotafeln an den Wiesen und Insektenkästen geplant, um weitere Erläuterungen bereit zu stellen.



Eine gute Vorlage: Das Insektenhotel vom Heimatverein Hochmoor e.V.

Dazu bietet sich sehr die Fläche hinter der Ebbinghütte an. Zusätzlich haben wir noch eine passende Rasenfläche am Bürgerhaus, welche sich ebenso sehr gut anbietet.

Die Arbeiten werden im Spätsommer bzw. Herbst beginnen und ein weiterer Bericht wird folgen.

Flammkuchen, Roggenbrot, Schinkenbraten und Trockenfrüchte

Diese und weitere Gerichte können alle mit einem Holzbackofen zubereitet werden. Im Jahr 2018, bei einem Besuch beim Heimatverein in Barlo, kam uns die Idee, einen Backofen im Garten des Bürgerhauses zu errichten. Wir hatten uns schon einige Öfen bei den benachbarten Heimatvereinen angesehen und waren sofort davon begeistert. Die kurze Vorstellung des Vorhabens weckte auch Heinrich Bäßmanns Interesse. Er war so sehr von der Idee überzeugt, dass er das Projekt für den Heimatverein finanzierte.

Einen Standort für den Ofen hatten wir schnell gefunden, neben der Schoppe im Garten des Bürgerhauses, die auch gleich eine überdachte Sitzgelegenheit bietet. Sehr kurzfristig wurde die Größe ausgemessen und das benötigte Material berechnet. Gleichzeitig haben wir uns nach einem geeigneten Bausatz für die Backkammer umgesehen.



Die Fläche mit Fundament des Backofens März 2019

Nachdem die ersten Schritte erledigt waren, konnte auch schon mit dem Fundament begonnen werden. Schritt für Schritt wuchs der Unterbau des Holzbackofens. Im April wurde der Bausatz geliefert, den wir dann auch unverzüglich zusammenbauten.



Der Bausatz wurde verbaut, der Klinker um den Ofen fertiggestellt, dadach wurden die Pflasterarbeiten ausgeführt. Juni 2019

Die weiteren Klinkerarbeiten und den Aufbau des Schornsteins übernahmen unsere Maurerhandwerker aus der ArGe. Im Winter wurde eine Pause eingelegt und die ersten Anheizphasen begannen.



Jetzt konnte die Anheizphase begonnen werden - Juli 2019

Im Frühjahr dieses Jahres konnten wir unser Projekt zum Abschluss bringen. Nun werden wir den Ofen erst einmal mit kleinen Backwaren in Gebrauch nehmen und Erfahrung sammeln, bevor wir unseren Vereinsmitgliedern mehr bieten wollen.



Der Holzbackofen bekommt ein Dach - Mai 2020

Einige Heimatvereine im Umkreis bieten Backtage für ihre Mitglieder im Verbund mit einem gemütlichen Nachmittag an. Dieses Angebot können wir uns auch für unseren Heimatverein vorstellen. Wie wir es umsetzen, wird noch besprochen, es soll aber eine Vereinsveranstaltung sein, welche das gesellige Beisammensein im Mittelpunkt hat.



Fertig - Juni 2020