

Lecker, und so wurde es zubereitet.

Aufgrund der Pandemiebeschränkungen konnten wir diese Jahr leider keine alten Gerichte, zubereitet von Marion und Barbara, anbieten. Stattdessen publizieren wir die meistgefragten Rezepte der letzten Veranstaltungen. Viel Spass beim Nachkochen.

Aus 2018 - westfälisches Gericht:

Fleischbrühe mit Würzkräutern

Zutaten: 500g Rindfleisch (Brust oder Bein)
250g Sandknochen
1 Zwiebel
2 Liter Wasser
8 Essl. gehackte Kräuter (Löwenzahn, Brennnessel, Kerbel, Sauerampfer, Petersilie), Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

Das Fleisch mit Knochen und geviertelter Zwiebel ins kalte Wasser geben, langsam aufkochen und circa 3 Stunden ziehen lassen. Gehackte Kräuter zugeben und nochmal eine halbe Stunde ziehen lassen. Fleisch und Knochen herausnehmen und das Rindfleisch in kleine Stücke schneiden. Danach wieder in die Suppe geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus 2019 - niedersächsisches Gericht:

Welfenpudding

Zutaten: Ein halber Liter Milch
120g Zucker
1 Tütchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
40g Speisestärke
4 Eier, getrennt
1 Essl. Zitronensaft
ein Viertelliter Weißwein
10g Speisestärke.

Zubereitung:

Die Milch, bis auf drei Esslöffel, mit 40g Zucker, Vanillinzucker und Salz aufkochen. Die Speisestärke mit dem Milchrest anrühren und in die Milch einrühren. Unter kräftigem Rühren noch einmal aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und die steifgeschlagenen Eiweiße unterheben. Den Pudding in eine Glasschale geben und vollständig erkalten lassen! Für den Weinschaum verrührt man in einem hohen Topf die Eigelbe, 80g Zucker, Zitronensaft, Wein und mit Milch angerührte Speisestärke. Unter Rühren wird die Masse bei milder Hitze solange erhitzt, bis sie aufsteigt und schaumig

wird. Den Topf vom Herd nehmen und den Weinschaum noch etwa 5 Minuten weiterschlagen, bis er etwas abgekühlt ist. Dann löffelweise auf den weißen Pudding geben. Der Pudding muss schon kalt sein, wenn der Weinschaum darauf gegeben wird, sonst mischt er sich mit dem Schaum und wird wieder dünn.

Aus 2020 - hessisches Gericht:

Rindfleisch mit Frankfurter grüner Soße

Zutaten: 1,5 Kilo Rindfleisch (Falsches Filet oder Semmerrolle)
5 Eier
1/8 Liter Öl
200ml Joghurt
je 1,5 Essl. frische, kleingehackte Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Kresse, Dill, Estragon, Liebstöckel, Borretsch, Pimpinelle und Sauerampfer
ein halber Teelöffel Salz,
2 Messerspitzen Knoblauchsatz,
2 Messerspitzen weißer Pfeffer,
1 Prise geriebene Muskatnuss,
ein halber Essl. mittelscharfer Senf
1 Becher saure Sahne

Zubereitung:

Eier hart kochen, schälen, halbieren und abkühlen lassen. Das Eigelb auslösen und in einer Schüssel mit dem Öl zerdrücken und zu einer homogenen Masse verrühren. Die Eiweiße kleinwürfeln und mit Joghurt, Kräutern, Salz, Knoblauchsatz, Pfeffer, Muskat, Senf und saurer Sahne verrühren. Die Kräutersoße nach und nach mit der Eigelb-Ölmischung vermengen. Die Soße kalt zu dem zarten und geschnittenen Rindfleisch servieren.

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

www.heimatverein-oeding.de

Diese Ausgabe wurde unterstützt von:



Utröper

Ausgabe:

Juni 2021

Nr. 42

Liebe Heimatfreunde, bis Ende Mai diesen Jahres wurden keine Lockerungen verabschiedet und somit blieben weiterhin Abstand und Einschränkungen. Gesellige Zusammenkünfte oder Veranstaltungen waren kaum möglich bzw. gar nicht erlaubt. Dadurch wurden auch die Aktivitäten des Heimatvereins Oeding eingestellt, in der Hoffnung auf eine Besserung. Ein Projekt, Insektenhotel am Bürgerhaus, konnten wir unter Erfüllung der Pandemieauflagen doch noch realisieren. Somit blieb Zeit für das Stöbern in der hauseigenen Bibliothek und einen geschichtlichen Rückblick. Nun scheint sich die Situation ab Juni zu entspannen, sodass noch ein paar Angebote aus dem Jahresprogramm möglich sein könnten. Informationen dazu, welche Aktivitäten wir dieses Jahr noch anbieten wollen, werden im Schaukasten am Bürgerhaus, im Schaufenster der Apotheke und auf unserer Internetseite veröffentlicht. Freut euch auf die zweite Jahreshälfte!

Jörg

Ein weiteres Hotel öffnet in Oeding!

Nicht für uns Menschen, sondern für die bedrohte Insektenwelt in unserer Region. Deshalb haben Mitglieder der ArGe des Heimatvereins Oeding am Bürgerhaus ein Insektenhotel aufgestellt. Der Bausatz, um den sich Felix bemüht hat, bestand aus dem Hotel



Das Insektenhotel mit Schautafel. Dahinter die vorbereitete und mit Blumensamen eingeharkte Wiese

mit einem Ständerwerk für eine Schautafel und wurde von Firma Brüninghoff vorbereitet. Zusammengebaut und aufgestellt wurden die Konstruktionen von einzelnen aktiven Händen der ArGe, um die Einschränkungen in der Pandemiezeit einzuhalten. Auf der Fläche rechts neben dem Insektenhotel wurde der vorhandene Rasen für eine Wildblumenwiese vorbereitet, auf der regionales Saatgut aufgebracht und eingeharkt wurde. Dort können die Blumen gut wachsen und die Bienen ungestört auf Nahrungssuche gehen. Die Blumenblüten und Gräser werden mit deren bald blühender Pracht hoffentlich viele Insekten und somit auch Bewohner des Hotels anlocken. Die Befüllung des Ständerwerks wurde in aufwendiger Handarbeit von Siegfried übernommen, der einige Stunden seiner Freizeit dort investierte.



Die Fräsungen sind mit einer Plexiglasscheibe abgedeckt. Somit kann der Nistplatz besser betrachtet werden.



Mitglieder der ArGe bereiten die Blumenwiese vor

Er hat neben offenporigen Steinen und mit Bohrlöchern versehrten Holzstämmen auch Schilfrohr und Tannenzapfen eingearbeitet. Somit bietet das Hotel den Insekten und Bienen viele Unterschlupf- und Nistmöglichkeiten, die sich sehen lassen können. Es ist ein Unikat. Damit kompensieren wir den Schwund der natürlichen Nistmöglichkeiten der Insekten und schenken ihnen mehr Lebensraum.

Die Geschichte über Oeding und die Burg

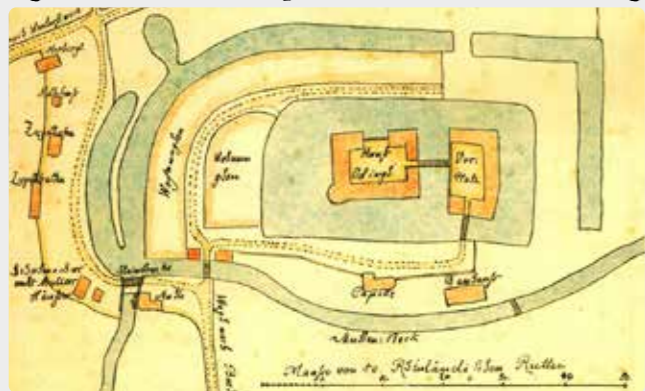
Der Ursprung des Ortes Oeding und der Bauerschaft Nichtern ist vermutlich im 10. oder 11. Jahrhundert in einer kleinen Ansiedlung, wahrscheinlich einem Hof, Bauernhof oder dergleichen zu suchen, der auf einer inselartigen Erhöhung an der Schlinge gelegen war.

Der Ort lag innerhalb eines ausgedehnten Hochmoor-, Heide- und Bruchlandgürtels, der sich entlang der heutigen deutsch-niederländischen Staatsgrenze vom Burlo/Vardingholter Venn bis zum Zwillbrocker Venn hinzog. In Siedlungsnähe befand sich der Mast- und Udewald.

Weiter von der Siedlung entfernt lag der sogenannte Laubhain oder Lohwald, der für die Winterfuttermangung genutzt wurde, indem man Laub von den Bäumen abstreifte. Aus diesen Waldgebieten haben sich im Laufe der Zeit die Wiesen entwickelt. Das auf den trockenen Sandinseln recht eng bemessene alsächsische Ackerland wird allgemein als „Esch“ bezeichnet, der durch kollektive Landnahme bzw. Rodung seitens der Altbauern entstanden ist.

Das „Haus Oeding“, wie es oft an Stelle von „Burg“ oder „Schloß“ genannt wird, ist vermutlich ursprünglich aus einem oben genannten Bauer- bzw. Gutshof entstanden, welcher zum Schutz vor Feinden und feindlichen Angriffen befestigt und ausgebaut wurde. Eine solche Anlage mag 1350 bereits im Besitz der Herren von Bermentfelde (auch: Barnsfeld, Bernsfeld, Bermentwalde, Barmensfelde) gewesen sein.

Drei Jahre später wurde dem Bischof Ludwig von Münster der „Haupthof Odinck in dem Kirchspiele Südlohn mit der Mühle, Burg, Gebäuden, Fischteichen und Zubehörungen“ für 400 Mark-Denare verkauft. Bischof Florenz von Münster ließ die Burg jedoch 1366 zerstören und niederschleifen, da sich ihm feindlich gesonnene Kräfte dort eingenistet hatten. Bereits 1371 baute Johann von Gemmen die Burg wieder auf, legte eine Vorburg an und ließ diese besiedeln. Auf einer Grundrißkarte ohne Jahresangabe (vermutlich um 1680) ist zu erkennen, daß die Burg Oeding mit breitem Graben wieder aufgebaut worden war. Der gesamte Gebäudekomplex war nach Osten hin ausge-



Grundriß der Burg Oeding aus dem Jahr 1680. Südlich ist die ursprüngliche Kapelle zu erkennen. Im Westen und Norden entstanden entlang des Burgrings die Häuser der sogenannten Burgfreiheit.

richtet. Der Zugang erfolgte zunächst aus Richtung Süden von der Schlinge her. Auf späteren Karten wird der Zugang von der Krügerstraße (also von Osten) her

dargestellt. Ebenfalls sind dort Haupt- und Vorburg nicht mehr durch einen Wassergraben voneinander getrennt. Die in der Freiheit, dem heutigen Burgring, siedelnden Händler, Handwerker und sonstige Leibeigene des Burgherren konnten mit ihm die gesamte Burganlage bis 1822 zunächst nur über eine Brücke zur heutigen Burloer Str./Mühlenstraße verlassen. Später legte man eine 2. und 3. Brücke zur Jakobstraße hin an.

Aus der Burg, Vorburg und Freiheit, entwickelte sich nach und nach der „Flecken“ Oeding, oft auch als Marktflecken bezeichnet, da vermutlich Märkte innerhalb der Freiheit abgehalten wurden.

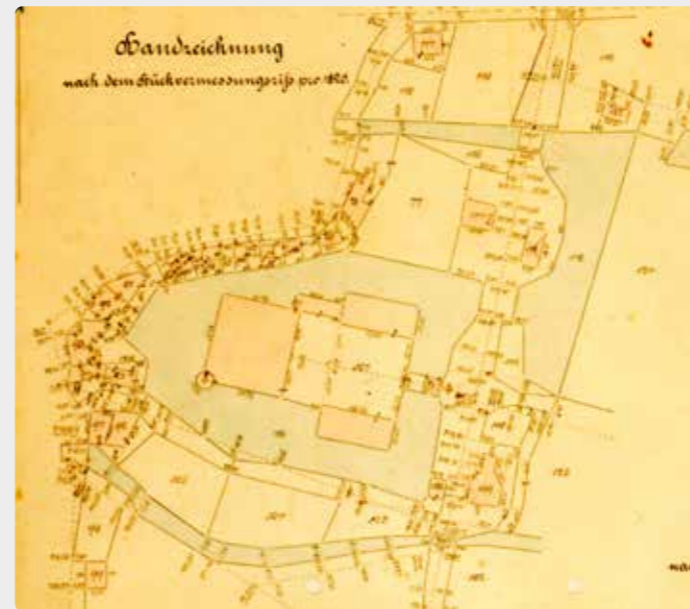


Alt-Oeding mit dem Burgring um 1910. Vorn links ist das Haus Kötters-Schlottbohm, dahinter Harmeling zu erkennen. Rechts die Schoppen zu den einzelnen Wohnhäusern.

Der Name Oeding mag von einer Familie gleichen Namens herrühren, die diesen Hof vor dem Jahr 1000 angelegt hat. Hierfür spricht, daß in hochmittelalterlicher Zeit in unserem Grenzgebiet die Hof- und Gebäudenamen schwerpunktmäßig mit der niederfränkischen Endsilbe „ing“ oder „inck“ versehen wurden. Noch im heutigen niederländischen Grenzraum sind Familien mit dem Namen „Oeding“ wohnhaft.

Vom Ende des 14. Jahrhunderts bis zur Mitte des 16. Jahrhunderts blühte der Handel zwischen dem Westmünsterland und den holländischen Nachbarn. Um den Handelsaustausch durchführen zu können, bediente man sich einiger wichtiger Handelswege. Hier nahm die „Berkel“ für unseren Raum eine entscheidende Stellung ein. Von Coesfeld, als Hauptumschlagplatz im Schnittpunkt mehrerer Fernverkehrswege, wurden Waren über Vreden, Lochern nach Zutphen oder Deventer transportiert. Aus diesem Einzugsbereich sind die sogenannten „Deventer-Fuhren“ bekannt, die eigenhörige Bauern für ihre Grundherren nach Deventer durchführten, um ihre Herren mit dem nötigen Bedarf an Hausrat und feineren Nahrungsmitteln zu versorgen. So ist es wenig verwunderlich, daß auch die Herren von Viermund auf die Reise gingen, um sich „in der großen Welt“ mit den neuesten und feinen Waren zu versorgen. Ambrosius von Viermund, Herr von Mallum, kaufte 1554 vom Fürstbischof Wilhelm von Kettler zu Münster die Burg Oeding, die dazugehörige Kapelle, das darum liegende Gut Oeding, die gesamte Mark Nichtern mit allen dazugehörigen Gründen, die Gebäulichkeiten des Fleckens Oeding und sämtliches Gehölz, das nicht unbedeutend gewesen sein muß. Damit wurde die Besitzung

Oeding endgültig aus der Machtsphäre der münsterischen Fürstbischöfe entzogen. Nach dem Tode Dirk von Viermunds und der Heirat der Erbtöchter Friederike von Viermund mit Ludolf Court von Keppel, gingen um 1650 das „Haus Oeding“ und die Besitzung Mallum an die Herren von Keppel, Drost zu Wisch. Damit dürfte auch der protestantische Zweig der Herren von Oeding begründet sein. Drei Generationen später wechselte „Haus Oeding“ nach dem Tod des letzten Herren von Keppel an die Familie Mulert über.



Katasterauszug von 1826:

Er zeigt die Burg (Haus Oeding) mit dem Wassergraben und den Zuwegen über die Brücken.

Um den Wassergraben ist die Burgfreiheit dargestellt.

Nachdem die holländischen Generalstaaten den katholischen Gottesdienst verboten hatten, wurde auf Anordnung des Fürstbischofs Christoph Bernhard von Galen 1674 auf der Burg Oeding für die Gläubigen von Winterswijk eine Missionsstation errichtet und 1675 die erste heilige Messe gelesen. Da die Kapelle des Schlosses sich aber mit der Zeit als zu klein erwies, wurde eine neue Missionskirche in der Freiheit 1765 erbaut. Die alte Kirche zu Ehren des heiligen Jakobus stand bis 1911 auf dem Gelände des heutigen Kriegerehrenmals am Burgring.



Haus Hecker, hinterer Burgteil um 1960

Am 27. 9. 1911 wurde die neue größere Pfarrkirche an der Jakobstraße durch Weihbischof Illigens eingeweiht. Im Jahre 1823 wurde durch den evangelischen Pfarrer Überweg die Errichtung einer evangelischen Kirchengemeinde

in Oeding durchgesetzt. Baron Johann Carl von Mulert, schenkte ihr ein Grundstück, auf dem 1825 die neue evangelische Kirche errichtet wurde.

Der hochwohlgeborene Johan Carel, Baron van Mulert, beabsichtigt, das in seinem Besitz befindliche Landgut Oeding freiwillig gegen höchstes Gebot zu verkaufen. Hierzu gehören: Ein Hauptgebäude mit zwei Etagen, ein Saal, 24 Zimmer, 9 Kellergewölbe, ein Küchen- und ein Waschrakt, abseits gelegene Gebäude, die sich rechts und links neben dem Hauptgebäude befinden. Vierzehn Wohnhäuser, die zusammen mit dem dazugehörigen Land verpachtet werden. 300 Morgen Bauland, 47 Morgen niedrige Wiese, 58 Morgen Heu- und Wiesenland, 395 Morgen angepflanztes Holz, 58 Morgen Schlag- und Hackholz, 4 Morgen Fischteiche, 446 Morgen unbebaute Heide, eine Wasser-, Korn- und Ölmühle, zwei recht gut funktionierende Kalkbrennereien mit den dazu-

gehörigen Gebäuden und den für den Betrieb der Kalkbrennereien erforderlichen, sehr reichen Kalkgruben. Schlussendlich das Recht auf Privat- und Koppeljagden sowie andere herrschaftliche Rechte, Notwegrechte, Erbpachten.

1833 wurde das Gut Oeding mit Burg und Freiheit aufgeteilt und an Barone verkauft.

Ein Teil der Gebäude wurde bald darauf abgerissen und 1854 der umgebende Wassergraben zugeschüttet. Später erwarben Oedinger Bürger die Reste der verschiedenen Besitzungen. Nach zwischenzeitlichen kleineren Restaurierungsmaßnahmen erfolgte 1979 die Integrierung des alten Burgturmes mit dem ehemaligen Verließ in einen modernen Hotelneubau.



Angelehnt an den alten Burgturm von Oeding zieht das neue „Burghotel“ Pass des Interesse an sich. Das Haus ist umgeben von freundlichen Anlagen. Im Flachbau ist das Restaurant mit Saal und Kegelbahnen untergebracht.

Zu Gast an historischer Stätte

Heute wird das „Burghotel“ Pass in Oeding offiziell eröffnet

Zeitungsbericht der Ruhr-Nachrichten vom 29.11.1979