



... Zeitspuren ... watt jöv et Nöes

Heimat- und Geschichtsfreunde Willich e.V.

vormals Heimat- und Geschichtsfreunde Schiefbahn e.V., gegründet 1950

73. Jahrgang

Dezember 2024

Nr. 4



Liebe Freunde, Förderer und Mitglieder der Heimat- und Geschichtsfreunde Willich e.V.!

um erfüllt leben zu können, braucht es die Erinnerung. Sie verbindet das Jetzt mit unserer Lebensgeschichte und bringt uns in Berührung mit den Wurzeln, aus denen wir leben.

Unser Heimatverein verwahrt diese Wurzeln und pflegt diese Erinnerungen an alte Traditionen und Bräuche. Die Heimat- und Geschichtsfreunde*innen erhalten und gestalten das überlieferte bodenständige Kulturgut in seiner ganzen Vielfaltigkeit und halten es so lebendig.

Ohne Eure, ohne Ihre Unterstützung im Alltag, an den Offenen Sonntagen, bei Besuchergruppen, bei Arbeitsgruppen mit Kindergarten- und Schul-

kindern, an Brauchtumstagen wäre das nicht möglich. Ihr alle unterstützt das materielle Kulturerbe unserer Region und setzt Euch für die Brauchtumspflege ein. Dafür gilt Euch unser herzliches DANKESCHÖN!

Ihnen/Euch wünschen wir eine fröhliche Advents- und eine besinnliche gesegnete Weihnachtszeit. Für das Jahr 2025 wünschen wir allen neue Hoffnung auf friedliche, ruhigere Zeiten, Gesundheit und das nötige Quentchen Glück. Alles Gute und beste Grüße – wir freuen uns auf viele schöne Erlebnisse und Begebenheiten im neuen Jahr.

Eure Heimat- und Geschichtsfreunde Willich e. V.

Im Namen des Vorstandes

Peter Borger (1.Vors.) und Edith Max (2.Vors.)



Stille Nacht, heilige Nacht!

*Stille Nacht! Heilige Nacht!
Alles schläft, einsam wacht
nur das traute hoch heilige Paar.
„Holder Knabe im lockigen Haar,
schlaf in himmlischer Ruh‘,
schlaf in himmlischer Ruh‘!“*

Veranstaltungen Januar - März 2025

- Sonntag, 19. Januar (ab 12 Uhr)**
Traditionelles Kappessen
- Sonntag, 9. Februar (14 bis 18 Uhr)**
Vortrag von Herrn Kretschmann (15 Uhr)
zum Thema „Feuerwehr“
- Donnerstag, 27. Februar (15.11 Uhr)**
„Altweiber“-Fest im Museum KampsPitter
- Sonntag, 8. März (14 bis 18 Uhr)**
Vortrag von Mara Ring (15 Uhr)
zum Weltfrauentag

Aus dem Museum

Edith Max. - Der Landschaftsverband Rheinland (LVR) zeichnet seit 1976 Personen, Organisationen oder Unternehmen aus, die sich in besonderer Weise im Rheinland engagieren. Er zeichnet Menschen mit dem sogenannten Rheinlandtaler aus, die sich um die gesellschaftliche oder um die kulturelle Entwicklung des Rheinlandes verdient gemacht haben. So wurde diese Auszeichnung zwei bekannten Willichern am 18. September 2024 im Schloß Neersen zuteil. Der Rheinlandtaler der Kategorie ‚Kultur‘ wurde aus der Hand von Prof. Dr. Jürgen Wilhelm vom LVR übergeben an: Bernd-Dieter Röhrscheid und Dr. Paul Schrömbges. Mit einer jeweils sehr zutreffenden, kurzweiligen Laudatio nahmen sie diese Auszeichnung vor geladenen Gästen und ihren Familienmitgliedern im Ratssaal entgegen.



Dr. Paul Schrömbges und Bernd-Dieter Röhrscheid

Bernd-Dieter Röhrscheid erhält diese Ehrung für sein langjähriges Wirken in Vereinen, Gremien und in der Kommunalpolitik. Dazu zählt vor allem sein Engagement als Mitglied des Vorstandes der Heimat- und Geschichtsfreunde. Er setzte sich jahrzehntelang mit der Erschaffung der Erinnerungskultur an jüdische Familien mit dem Schwerpunkt der Verlegung von Stolpersteinen im Stadtgebiet Willich ein. Sein Wirken seit vielen Jahren in den Bildungsk Kooperationen zwischen den weiterführenden Schulen, dem Stadtarchiv und dem Heimatverein ist beispielhaft und er nimmt sich nach wie vor für diese aufwendige Aufgabe mit Schülern*innen viel Zeit. Darüber hinaus galt sein Engagement viele Jahre der SPD-Partei als Fraktionsvorsitzender und als Mitglied im Rat der Stadt Willich. Dieser ehrenamtliche Einsatz ist unbezahlbar und großartig und verdient Anerkennung.

Dr. Paul Schrömbges erhielt den Rheinlandtaler für seine Verdienste um die Veröffentlichung historischer Texte sowie der Ausübung zahlreicher Funktionen in der Kommunalpolitik, in verschiedenen Hilfsvereinen, Kirche und Sport.

Aktuell waren beide Preisträger am Buch „Willicher Verhältnisse“ als Autoren beteiligt, die die Geschichte der Willicher Parteien von 1945 bis 2020 aufzeigen, das Anfang September veröffentlicht wurde.

Diese Ehrungen stehen für vorbildliches Engagement und machen Verdienste sichtbar, die nicht nur das Wohl der Willicher Bürger*innen im Blick hatten, sondern auch ihr kulturelles Erbe.

Aus dem Museum

Edith Max – „Wer die Gegenwart genießt, hat in der Zukunft eine wundervolle Vergangenheit!“ – so werden viele Familien mit ihren Kindern gedacht haben, als sie entsprechend präpariert den Weg zum KampsPitter – wie alljährlich Ende September - eingeschlagen hatten. Sie ließen sich von Regenwolken und Kühle nicht abhalten und besuchten das **Kartoffelfest bei den Heimat- und Geschichtsfreunden*innen**, die zum Schutz gegen die Feuchtigkeit ein paar Zelte mehr aufgebaut hatten. Frank Jörgens sorgte auf dem Museumsgelände für Lagerfeuer-Feeling. Hier konnte man sich nicht nur aufwärmen, son-



Egal wie das Wetter ist: „Wir backen Stockbrot“

dern auch eifrig Stockbrot backen. Rundherum fanden sich Sitzgelegenheiten auf Strohballen und Bierzeltgarnituren. Ebenso sorgten Michael Fuchs und Holger Schmäting für ein wärmendes Feuer auf dem Schwenkgrill und Peter Lenders und Michael Schäfer heizten das sogenannte Pännchen ein, in dem die Pellkartoffeln gegart wurden. Im Museum sorgten die ‚guten Geister‘, zu denen Nicole Borger die Kinder eingeladen hatte, für zufriedene Gesichter beim Anmalen und Gestalten. Auch dass die geplante große Runde der Schatzsuche im Oetkerpark wegen der zwischendurch einsetzenden Regenschauern in kleinerem Rahmen stattfand, störte weder Kinder noch Eltern. Die Kinderaugen strahlten glücklich, als Nicole endlich mit Holger als Nachtwächter den Startschuss dazu gab und der Schatz mit den Süßigkeiten gehoben werden konnte. Auch die Frau des neuen Vorsitzenden



Kraftfahrer-Nachwuchs im KampsPitter



Auf zur Schatzsuche, wie immer bei Nacht

Claudia Borger machte sich für die Kinder stark und bot in den ach so langen Wartezeiten zwischen Planwagenfahrten, Stockbrotbacken; Geisterbasteln und Warten auf die einsetzende Dunkelheit für die Nachtwanderung Mal- und Spielmaterial an, was auch gut genutzt wurde. Heinrich Burgartz lenkte den Traktor mit dem Planwagen sicher durch die Felder zur Freude aller. Keiner empfand es als Nachteil, dass weniger Besucher da waren, es herrschte eine gute Stimmung und von den vorbereiteten 12 kg Stockbrotteig blieb nur ein größerer Kloß übrig. Die Vitamine in Form von Tomaten, Paprika, Gurken und Möhrchen schmeckten wunderbar zu den Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Grillwürstchen.

Dieses rustikale Essen durften wir auch einer besonderen Besuchergruppe an diesem Abend anbieten. Gäste aus Linselles (mit ihrer Bürgermeisterin), die mit dem Männergesangsverein ‚Eintracht 1896 Schiefbahn e.V.‘ die Jubiläumsfeier 55 Jahre Chorph Partnerschaft mit dem Ensemble ‚Musikalys‘ aus Frankreich an diesem Wochenende im September in Schiefbahn feierten, verbrachten den Freitagabend nach einer Führung durch das Museum in der Gemeinschaft der Heimatfreunde*innen. Schön, dass Sie dabei waren! Ein herzliches DANKESCHÖN auch an die Sponsoren: die Kartoffeln wurden erneut vom Spargelhof Meyer im Unterbruch, die Babymöhren von der Fa. Möhren Brocker in Niederheide gespendet. DANKE allen, die das Fest vor- und nachbereitet und am Abend mit getragen haben. Und DANKE allen treuen, wettererproben und fröhlichen Besuchern!

Die Kultur der Begegnung



Stiftung
Jürgen Kutsch

Wir fördern

Bildung, Kunst und kulturellen Dialog sowie Jugendarbeit und helfen benachteiligten Menschen auf ihrem Weg in die Mitte der Gesellschaft.

- o Dialogveranstaltungen, Förderung Kreativpädagogik, öko-soziale + künstlerisch-kulturelle Kooperationen, Sektenprävention u.v.m
- o Obst und Gemüse für die Kinder an Willicher KiTas vom Stautenhof in Anrath

Wir öffnen Räume

Stiftung Jürgen Kutsch
An der Lingenmühle 12
41061 Mönchengladbach
www.stiftung-juergen-kutsch.de



Das Ärztehaus zu Schiefbahn



Von Herbert Gehlen

Der Begriff „Ärztehaus“ mag wohl eher in unsere heutige Zeit passen und Gebäude beschreiben, in welchen mehrere Ärzte unterschiedlicher Fachrichtungen praktizieren. Dieser Beitrag beschreibt jedoch ein Gebäude, in dem vor 120 Jahren drei Ärzte in kurzer Abfolge nacheinander praktizierten.

Beginnen wir mit dem Allgemeinmediziner Dr. med. Christian Peter Paul Weismüller, dieser war 1862 in

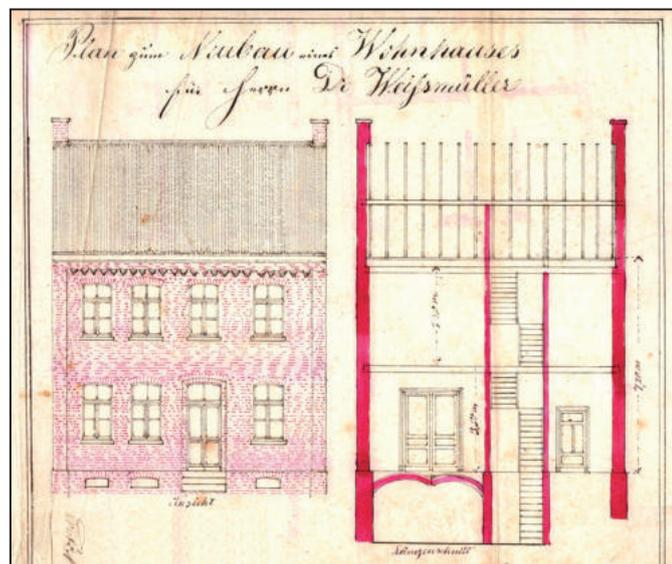


Inserat vom 10. Mai 1890 zur Praxiseröffnung

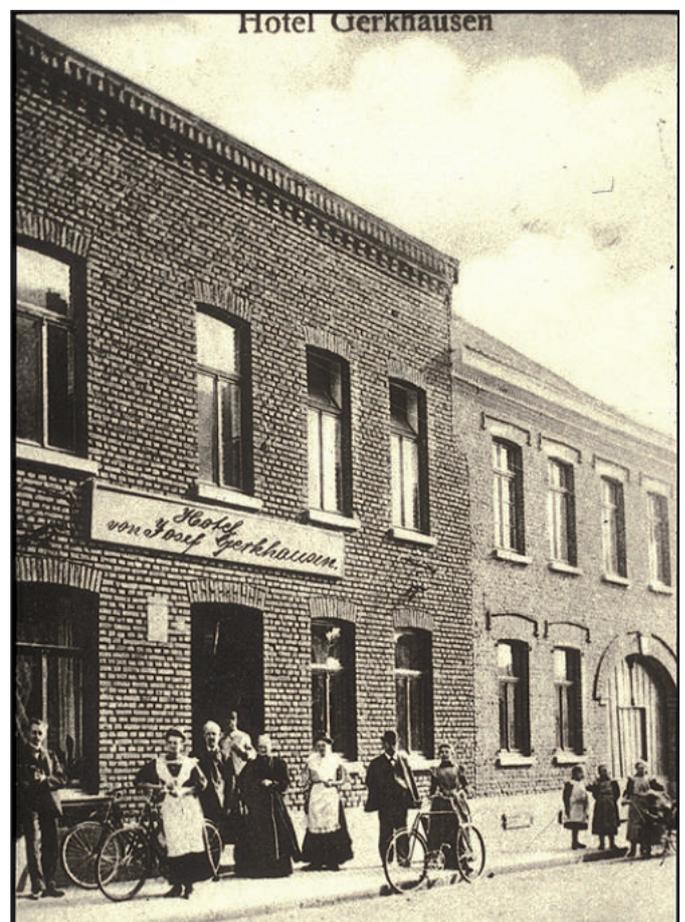
Mengerskirchen (Oberlahnkreis) geboren. Nach seiner Ausbildung erhielt er am 21. April 1890 in Berlin seine Approbation und bereits am 10. Mai 1890 erschien in der Gladbacher Volkszeitung eine Anzeige mit der Worten „Habe mich in Schiefbahn als Arzt nieder-

gelassen. Meine Wohnung ist Restauration Menzen, Dr. Weismüller“. Er lebte und praktizierte also zunächst auf der Hubertusstraße im Gebäude der Gaststätte Menzen, später Gerkhäusen, Holtz und Rosen. Am 11. September 1890 heiratete er zu Bonn die Gertrud Hubertina Meindorf. Ob er die Entwicklung seiner Familie vorausahnte wissen wir nicht, am 24. November 1891 beantragte er bei der Gemeindeverwaltung die Erlaubnis, auf seinem zuvor erworbenen Grundstück an der Willicher Straße

ein Wohnhaus erbauen zu dürfen, die ihm auch erteilt wurde. Die Bauzeichnung zeigt einen zweistöckigen un- verputzten Ziegelbau mit Klötzchenfries an der Traufe, der im Kern bis heute erhalten ist. Somit war Platz für Praxis und Wohnung, denn den Eheleuten Weismüller wurden zu Schiefbahn in kurzer Folge neun Kinder geboren, von welchen jedoch drei klein starben. 1898 entstanden weitere Gebäude wie Wagenremise und Holzlager. Nach zehn Jahren in Schiefbahn zog es die Familie Weismüller nach Neuss, die Abmeldung von Schiefbahn nach Neuss erfolgte am 11. Mai 1900. Dort starb Sanitätsrat Dr. med. Weismüller am 22. November 1924 in seiner Wohnung Kapitelstraße Nr.31. In der Todesanzeige heißt es „Nach Gottes unerforschlichem Ratschlusse wurde uns heute morgen gegen 11 Uhr im Alter von 62 Jahren der wohlachtbare Herr Sanitäts Rat Dr. med. Weismüller nach langer, schwerer Krankheit durch



Auszug der Bauzeichnung von 1891 Gemeindeakten Sign.2850 aus 769



Die ehemalige Gaststätte Menzen an der Hubertusstraße

Statt jeder besonderen Anzeige



Nach Gottes unerforschlichem Ratschlusse wurde uns heute morgen gegen 11 Uhr im Alter von 62 Jahren, öfters versehen mit den heiligen Sterbesakramenten der kath. Kirche mein innigstgeliebter Gatte, unser herzenguter, treusorgender Vater, Bruder, Schwiegervater, Grossvater und Onkel,

**der wohlachtbare Herr San.-Rat
Dr. med. Weismüller**

nach langer, schwerer Krankheit durch den Töd entrissen.

**In tiefer Trauer:
Familie San.-Rat Dr. Weismüller.**

Neuss, Bonn, Mengerskirchen, den 22. 11. 1924.

Das Seelenamt findet statt am Dienstag, den 25. November 1924, morgens 8 1/2 Uhr in der St. Marienkirche, die Beerdigung am selben Tage, nachmittags 3 1/2 Uhr vom Sterbehause Kapitelstrasse 31 aus.

Es wird höflichst gebeten, von Beileidsbesuchen Abstand nehmen zu wollen.

Todesanzeige Dr. Weismüller

den Tod entrissen“. Dreizehn Jahre später, nämlich am 5. Juli 1937 folgte ihm auch seine Ehefrau. Bereits am 10. Mai des Jahres 1900 meldete sich Dr. Weismüllers Nachfolger in Schiefbahn an. Dr. med. Emil Ufer, geb. 1862 in Ufersmühle (Krs. Waldbröl), Approbation am 11. August 1890 in Berlin. Dr. Ufer lebte mit Ehefrau und Tochter zuvor in Elberfeld. Seit 1897 war er mit Frieda Hein verheiratet, in Elberfeld war die Tochter Hertha geboren, in Schiefbahn kam 1901 die Tochter Irene zur Welt, die jedoch bereits 1904 starb. In Schiefbahn trat er nicht nur die ärztliche Nachfolge des Dr. Weismüller an, sondern übernahm auch dessen Haus an der Willicher Straße. Letzteres schien den Ansprüchen der Familie nicht zu genügen, denn am 10. April 1901 beantragte man bei der Gemeindeverwaltung einen grundlegenden Umbau des Hauses an der Willicher Straße, welcher bereits am 16. April genehmigt wurde. Damals entstand das Äußere des



Das Anwesen nach dem Umbau von 1901

Wohnhauses, welches wir heute kennen. Auch für die Errichtung der noch erhaltenen Vorgarteneinfriedung mittels Mauer und Eisengitter wurde im Jahre 1901 eigens ein Bauantrag gestellt. Wie die Bezeichnung „Landarzt“ bereits vermuten läßt mußte man dereinst infolge Immobilität der Patienten auch ins Umland fahren, wozu i. d. Regel Pferd und Wagen dienten. Hierbei erlebte Dr. Ufer eine recht unangenehme Situation, welche sogar Erwähnung in der überörtlichen Presse fand. So berichtete eine Neusser Zeitung am 31. März 1906 :

„Büttger Wald bei Schiefbahn, 30. März. Ein eigenartiges Mißgeschick traf vor Kurzem den prakt. Arzt Dr. Emil Ufer. Beim Krankenbesuch im Büttger Wald brach infolge des grundlosen Weges sein Wagen in der Mitte durch. Das Pferd lief mit dem Vorderteil weg, während er aus dem übrig gebliebenen Theile nur durch Hülfe der Anwohner und Passanten befreit werden konnte. Der Arzt will an die in Frage kommende Stelle über den Zustand des Weges Beschwerde führen. Dem früher hier tätig gewesenem Arzte Dr. Weismüller sind ähnliche Mißgeschicke des öfters auf gen. Wege passiert. Zudem bildet dieser Weg die einzige Verbindung zwischen Schiefbahn und Korschenbroich. Der Volksmund hat denselben, wahrscheinlich in Erinnerung an den schwierigen Uebergang im russisch - türkischen Kriege Schipkapaß getauft“.

Ob ihm dieses Ereignis zu denken gab wird sein Geheimnis bleiben. Jedenfalls meldete sich die Familie Ufer am 6. November 1907 von Schiefbahn nach Bonn ab. Dr. Emil Ufer starb am 26. August 1933 in Bad Neuenahr, seine Ehefrau am 10. Dezember 1934 in Dinslaken, wo Tochter Hertha mit dem Arzt Dr. med. Gottlieb Friedrich August Reese verheiratet war. Nun folgte der dritte Arzt in unserem Haus. Dr. med. Wilhelm Hubert Stefan Ruland war am 28. Oktober 1868 in Rheinbach geboren. Seine Approbation erhielt er am 26. Februar 1892 in Bonn, wo am 7. März 1893 auch die Promotion erfolgte. Als Fachgebiet werden Magen- und Darmerkrankungen genannt. Erste Stationen seines Wirkens waren Jünkerath, Losheim, Düsseldorf und Barmen. Die amtliche Anmeldung in Schiefbahn findet sich unter dem Datum 19. Juni 1907 mit Ehefrau und Tochter. Dr. Ruland hatte am 6. August 1897 zu Rheinbach die Gertrud Alwina Wilhelmina Clever geheiratet. Ihre einzige Tochter Chri-

Bestattungsinstitut

H. Beckers, Hochstraße 120

47877 Willich-Schiefbahn

Telef. 02154-5443

47877 Willich-Anrath

Weberstraße 96

Telef. 02156-4944160

Handy: 0179 5339144



Wir kümmern uns.

Garten | Landschaft | Sportplatzbau



- Über 30 Jahre Rollrasenproduktion
- Rollrasenverlegung von Klein- und Großobjekten
- Pflasterung, Pflanzung, Pflege und mehr

Peiffer 
Rollrasen | Garten- und Landschaftsbau

Fonger 41 | D-47877 Willich
Fon +49 (0) 21 54 / 95 50 50
www.peiffer-willich.de



Ihr Experte für
Garten & Landschaft

+ **Büttgerwald bei Schiefbahn, 30. März.** Ein eigenartiges Mißgeschick traf vor Kurzem den prakt. Arzt Dr. Emil Ufer. Beim Krankendefuß im Büttgerwald brach infolge des grundlosen Weges sein Wagen in der Mitte durch. Das Pferd lief mit dem Vorderteil weg, während er aus dem übrig gebliebenen Teile nur durch Hilfe der Anwohner und Passanten befreit werden konnte. Der Arzt will an die in Frage kommende Stelle über den Zustand des Weges Beschrde führen. Dem früher hier tätig gewesenem Arzte Dr. Weismüller sind ähnliche Mißgeschick des öftern auf gen. Wege passiert. Zudem bildet dieser Weg die einzige Verbindung zwischen Schiefbahn und Korischenbroich. Der Volksmund hat denselben, wahrscheinlich in Erinnerung an dem schwierigen Uebergang im russisch-türkischen Kriege, **Schiptapak** getauft.

Unfall Dr. Ufer Auszug Presse vom 31. März 1906

stina Barbara Else wurde 1898 in Jünkerath geboren, sie heiratete 1926 in Schiefbahn den Arzt Dr. med. Heinrich Matthias Mertens und lebte mit diesem zunächst in Krefeld. Inzwischen hatte die Familie Ruland bereits ihre neue Heimstatt an der Schulstraße (heute Nr.3) bezogen. Über drei Jahrzehnte lebten die „Rulands“ in Schiefbahn, viele Jahre davon praktizierte Dr. Ruland als einziger Arzt in Schiefbahn. 1921 kam Dr. med. Josef Heinrich Kesternich hinzu, der jedoch bereits im Jahre 1931 nach



Mitte links das Eckhaus Schulstraße Nr.3

schwerer Krankheit im Alter von 37 Jahren starb. Ihm folgte noch im gleichen Jahr Dr. med. Friedrich Heinrich (Heinz) Nippesen aus Mülheim/Ruhr. Die Eheleute Ruland meldeten sich am 5. Januar 1939 nach Bad Godesberg - Mehlem ab. Während eines Aufenthaltes in Bad Wildbad - Schwarzwald erlitt Dr. med. Ruland einen Herzinfarkt und starb dort am 23. Juni 1944. Seine Ehefrau Gertrud Alwina Wilhelmina, geb. Clever beendete ihr Leben am 15. Oktober 1955 in Bad Godesberg. Die ärztliche Nachfolge im Hause Schulstraße Nr.3 hatte am 2. Januar 1939 Dr. med. Heinz Karl Macke angetreten. Dieser war 1908 in Weibern (Krs. Adenau) geboren und seit 1936 mit Dr. jur. Elfriede Pohl aus Mayen verheiratet. Seine Approbation erhielt er am 1. Februar 1934 in Berlin, die Promotion zum Dr. med. bereits ein Jahr



Die Eheleute Hoffacker-Kothen

zuvor in Köln. Vor der Praxisübernahme in Schiefbahn war er u.a. als Assistenzarzt an den städtischen Krankenanstalten in Düsseldorf tätig.

Und was geschah inzwischen mit dem Anwesen an der Willicher Straße? Nach dem Umzug der Familie Ruland zur Schulstraße Nr. 3 gelangte es in den Besitz der Eheleute Heinrich Hoffacker - Klara Kothen. Als Landwirte hatten diese zuvor den Kleinbertzhof am Bertzweg bewirtschaftet. So wandelte sich das ehemalige Ärztehaus an der Willicher Straße zu einem landwirtschaftlichen Betrieb. Zu den vorhandenen Gebäuden kamen über die Jahre eine Scheune, Stallungen und Geräteschuppen. Den genannten Eheleuten Hoffacker folgten zwei ihrer acht Kinder. Die ledigen Geschwister Maria und Josef bewirtschafteten den Hof bis zur Aufgabe der Landwirtschaft aus Altersgründen. Unterstützt wurden sie dabei über viele Jahrzehnte von der, im 2. Weltkrieg aus dem Osten verschleppten Anna Nicos, welche nach dem Ende des Krieges freiwillig auf dem Hof blieb und in der Familie lebte. Im Volksmund war sie allgemein als „Hoffacker Anna“ bekannt. Auch heute noch ist der Hof in Familienbesitz, ein Großneffe der genannten Geschwister lebt hier mit Familie und nutzt die Wirtschaftsgebäude für seinen Betrieb des Garten- und Landschaftsbaus.



Kerzenschein, Gluhwein und Geschenke...

Von Edith Max

Schon seit Urzeiten feiern Menschen auf der ganzen Welt Winter- und Lichterfeste, deren Bräuche im Laufe der Zeit Teil weihnachtlicher Tradition wurden. Bereits in der Antike feierten die Ägypter und andere Hochkulturen am Tag der Wintersonnenwende die Geburtstage ihrer Gottheiten. Um 500 vor Christus erklärten die Römer den 25. Dezember zum Geburtstag ihres Sonnengottes und die Germanen feierten ein Jul-Fest. Bis heute heißt Weihnachten übrigens in Schweden, Norwegen und Dänemark weiter Julfest, in Finnland Joulu, in den Niederlanden Joel. Die Kirche verurteilte seinerzeit jedoch das Fest der Sonnenwende als heidnischen Brauch und verbot es. Doch das Fest war zu stark in der Gesellschaft verankert. So entschieden die Kirchenoberen, das Fest Jesus zu widmen. Seither begehen die Christen weltweit statt des Wintersonnenwende-Festes den Geburtstag von Jesus Christus, des Messias, am 25. Dezember. Weihnachtsbrauchtum nennt man feste und charakteristische Bestandteile des Weihnachtsfestes, die sich jedoch wie jedes Brauchtum von Region zu Region unterscheiden. Der Weihnachtsfestkreis besteht aus der Adventszeit und der Weihnachtszeit. Nach dem letzten Sonntag des Kirchenjahres beginnt mit dem ersten Adventssonntag das neue Kirchenjahr. Die weihnachtliche Festzeit (tempus nativitatis = „Zeit der Geburt“) wird von Menschen vornehmlich christlichen Glaubens oder zumindest christlicher Prägung mit großer Freude vom 24. Dezember über den 25. und 26. Dezember gefeiert. Das Fest hat an Popularität in den vergangenen 2000 Jahren nichts eingebüßt. Im Gegenteil. Auf der ganzen Welt hat Weihnachten die gleiche Bedeutung, wird jedoch auf unterschiedliche Weise begangen. Es ist interessant, einmal die Bräuche kennenzulernen, die in anderen Ländern gepflegt werden.

Nun ist es wieder soweit!

Ein wundervolles Jahr mit Euch neigt sich dem Ende zu.

*Das nächste Jahr steht schon bereit und wir freuen uns sehr, auch dieses mit Euch als Freunde*innen erfolgreich mit vielen schönen neuen Erinnerungen zu füllen. Begrüßen wir das neue Jahr vertrauensvoll und ohne Vorurteile, dann haben wir es schon halb zum Freund gewonnen.*

Es strahlt ein Licht in ein Herz hinein

*Ein ruhiger Zauber liegt über der Stadt,
da denkt so mancher darüber nach,
was bedeutet Advent in dieser hektischen Zeit?,
wo Vorfreude und Besinnung scheinen so weit;
doch dann strahlt ein Licht direkt in ein Herz hinein,
Hoffnung und Frieden könnten jetzt sein,
und wäre es auch nur für einen Moment -
so sei dieser Schimmer doch jedem geschenkt!*

*Frohe
Weihnachten
und einen guten Rutsch
ins neue Jahr!*

*Das wünschen Ihnen
die Redaktion
und die Gastautoren
der*

... Zeitspuren ...



*Wir danken allen Sponsoren,
die es uns durch ihre
großzügigen Spenden
ermöglichen,
unser Museum zu betreiben
und bei der
Finanzierung unserer
Zeitung helfen.*

F
FALK
IMMOBILIEN

**IHR PARTNER MIT
DEM RICHTIGEN
RIECHER FÜR
IHRE IMMOBILIE**

Björn-Uwe Falk
Immobilienmakler & Sachverständiger

- SACHVERSTÄNDIGER**
Immobilienbewertung & Bauschädengutachten
- IMMOBILIENMAKLER**
Der richtige Partner für Käufer und Verkäufer
- RUND UM SERVICE**
Ihr Berater rund um das Thema Immobilien

FALK IMMOBILIEN
Hochstraße 20, 47877 Willich-Schiefbahn
Büro: 02154/95 30 843 · Mobil: 0173/133 444 3
info@immobilien-falk.de

WWW.IMMOBILIEN-FALK.DE

REIMANN

EXCELLENCE
IN INDUSTRIAL
SOLUTIONS

**WIR
MACHEN
WAS
DRAUS**

OFENSANIERUNG
EDELSTAHLFERTIGUNG
ROHRLEITUNGSBAU
STAHLBAU
TECHNISCHE ISOLIERUNGEN
BLECHVERARBEITUNG

WWW.REIMANN-GMBH.COM

VINOTHEK HESKER

ausgesuchte Weine * Sekte * Seccos
Brände * Liköre * Präsentie
Weinproben * Feinschmeckereien
Ronnefeldt-Tee * Hummen-Kaffee

Hubertusplatz 4 47877 Willich-Schiefbahn
Tel.: 0 21 54 / 9 50 69 28

E-Mail: vinothek-hesker@t-online.de
Internet: www.vinothek-hesker.de

Öffnungszeiten: Montag + Dienstag: 15-19 Uhr
Mittwoch - Freitag: 12-19 Uhr
Samstag: 10-14 Uhr

Die Herbstzeit ist bunt!

Ein Rückblick – denn es gibt viele Gründe, den Herbst zu lieben!

Von Edith Max

Herbstzeit ist nicht nur eine Jahreszeit, die zwischen Sommer und Winter liegt - sie erinnert an die Ernte, das Zusammenkommen der Familie, die Vorbereitung auf den Winter, aber vor allem an eine gewisse Nostalgie. Zeit zum Lesen, Teetrinken, Basteln, Pilze essen, bunte Blätter sammeln, Kuschedecke rausholen, das besondere Licht genießen, Kartoffeln und Äpfel ernten und nicht zuletzt, sich auf Weihnachten freuen. Das Wort ‚Herbst‘ gibt es schon seit 1000 Jahren, ursprünglich hatte es immer etwas mit der Ernte zu tun. Das Wort stammt aus dem Althochdeutschen ‚herbist‘, welches selbst vermutlich seine Wurzeln in der indogermanischen Wortwurzel ‚*kerp‘ (pflücken, ernten) oder ‚*sker‘ (schneiden) hat. Bemerkenswert ist, das verwandte Wörter in anderen germanischen Sprachen existieren, wie das Altnordische ‚haust‘ und das Altenglische ‚haerfest‘ oder ‚harvest‘, die auch ‚Herbst‘ (Herbstzeit) bedeuten. Es ist z. B. die einzige Jahreszeit in der englischen Sprache mit zwei



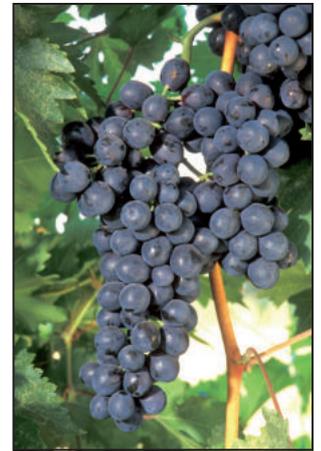
Der Herbst verzaubert mit ganz besonderem Licht

akzeptierten Namen: ‚autumn‘ und ‚fall‘. Auswanderer aus England brachten das Wort ‚fall‘ (die Blätter fallen) im 14. Jahrhundert nach Amerika. Es setzte sich dort gegen das Wort ‚autumn‘ durch. In England benutzt man nur noch autumn, nur Nordamerikaner und Kanadier sagen ‚fall‘. Das französische Wort ist ‚automne‘, das italienische ‚autunno‘, das spanische ‚otono‘, das rumänische ‚toamna‘. Das sind alles leichte Varianten von ‚autumn‘.

Es gibt unzählige klangvolle Namen, die den Herbst beschreiben. Diese wecken Erinnerungen und Gefühle an eine bestimmte Jahreszeit.

Denn Herbstzeit ist Erntezeit! Kartoffeln, Kohl, Rüben, Kürbisse, Äpfel, Birnen und Weintrauben werden auf den Feldern und in den Weinbergen geerntet. Bevorra-

tung und Haltbarmachung sind angesagt! Besonders die Winzer müssen ein gutes Gespür für die Reife der Trauben entwickeln, um eine bestmögliche Ernte zu erreichen. Die unterschiedlichen Traubensorten sorgen für einen langen Zeitraum der Weinlese. Anbaugesicht und klimatische Bedingungen spielen ebenso mit beim Reifegrad, damit der gewünschte Zuckergehalt, die feine Säure und das typische Aroma sich entfalten können. Die Hauptlese ist meistens Mitte September, von einer Spätlese spricht man Mitte bis Ende Oktober und eine Auslese startet dann Anfang November.



Solche Trauben sind eine Köstlichkeit

So ist der Herbst Zeit für Kartoffelfeuer und -feste, ist Kappestied, ist die Zeit für Weinlese und Weinfeste! Es ist die Zeit, DANKE zu sagen für die Ernte!

Da haben wir zunächst die alte Tradition der Kartoffelfeuer (auch Erntefeuer genannt), die sich früher großer Beliebtheit erfreuten, aber leider immer mehr in Vergessenheit geraten. Die Heimatfreunde berichteten mehrfach darüber und feiern Ende September immer ausgiebig auf dem Museumsgelände mit vielen Familien und Besuchern (siehe Beitrag).

Herbstzeit ist Kappestied! Denn die Ernte von Weiß- und Rotkohl sowie von Wirsing läuft im Herbst auf Hochtouren. Von Mai bis August ist Pflanzzeit: Chinakohl, Wirsing oder spitzer Kappes. Dabei ist es wichtig, dass der Abstand zwischen dem Kohlgemüse stimmt. Er beträgt ca. 35 bzw. 60 cm je nach Pflanzsorte, damit die Kohl-



Vorrat für den Winter

köpfe, die vom Handel vorgegebene jeweilige Größe und das entsprechende Gewicht erreichen können. Bis zum ersten Frost sollte die Ernte Mitte November eingefahren sein, denn Kohl ist ein empfindliches Gemüse. Das Konsumverhalten hat sich in den letzten Jahren leicht verändert. Die Nachfrage nach Rot- und Weißkohl ist etwas zurückgegangen, dafür hat der Kauf von Spitzkohl tendenziell zugenommen. Er ist zarter im Geschmack und schmeckt auch nicht so intensiv nach Kohl. Viele freuen sich schon auf das vitaminreiche Gemüse, das in all seinen Variationen auf den Tisch kommt.

Auf traditionelle Art und Weise wird wieder frischer Weisskohl gehobelt, in Steingutgefäßen aufgeschichtet und mit Salz und Gewürzen angereichert. Vom ganzen Kopf bis zum dünnen Streifen sind einige Arbeitsschritte notwendig. Zuerst müssen der Strunk und evtl. schadhafte Stellen entfernt werden, dann wird der Kohl halbiert und in feine Streifen gehobelt. So geschehen bei den Heimatfreunden*inne am Offenen Sonntag im Oktober. Im Januar wird das Ergebnis wieder gemeinsam verkostet werden, worauf man ganz gespannt sein darf, wie es dieses Mal schmeckt.

Und Herbstzeit ist auch Weinlese und man erfreut sich an den beliebten Weinfesten. Da lacht das Genießerherz! Was in Spanien die Tapas oder in der Türkei die Mezze, ist zum Weinfest die Brotzeit. Was haben alle drei gemeinsam? Teilen und zusammen mit Freunden und Familie genießen.

Da gibt es zunächst den neuen Wein, in Deutschland als Federweißer bekannt. Für Weintechniker befindet sich ein ‚neuer Wein‘ im Übergang zwischen Traubenmost zum Weißwein. Der Jahrhunderte alte Brauch der Bauern war es, mit den Erntehelfern und Weinhändlern nach der Ernte im Keller gemeinsam das Ergebnis der Ernte zu verkosten. Selbstverständlich lässt sich eine solche Weinprobe viel besser mit leckeren Häppchen anstatt auf leerem Magen genießen, weshalb die Bauern schon bald hofeigene Produkte dazu servierten. Aus diesem alten Brauch wurde inzwischen eine Tradition, die dazu einlädt, im Herbst eine Wanderung durch die farbige Natur samt Einkehr in einem Bauernhof oder Buschenschank (meist denkmalgeschützte Bauernhöfe) am Weg zu unternehmen. So pilgert alljährlich ganz Südtirol zum sogenannten ‚Törggelen‘ in die urigen Buschenschänken,



Was will man mehr?

Bestattungen Willi Lingen

Anno 1897

Vorsorge
schenkt Ihnen
Gewissheit
& Ruhe

Tag & Nacht
☎ 02154 - 5449

125 Jahre

Unser Institut
Hauskapelle
Abschiedsraum
Cafe
Innen & Aussen

www.bwl-bestattungen.de

die Weinkeller und Gasthäuser. Typisch für eine Törggelen-Mahlzeit sind Siaßer oder Sußer (Traubenmost in den ersten Tagen der Gärung) und junger Wein (Nuier) als Getränk sowie geröstete Kastanien, Nüsse, evtl. süße Krapfen. Torggl = lat. Torculus für Weinpresse; torquere, was pressen, winden und drehen heißt. Die in Schwaben, Graubünden und Südtirol gebräuchliche Bezeichnung Torggl, auch Toskel oder Torggel war die übliche Form der Kelter und von der römischen Antike bis ins späte Mittelalter gebräuchlich. Als Hauptgerichte gab es früher hauptsächlich Speck, Kaminwürsten (meist aus eigener Produktion) und Roggenbrot oder einfache Gerichte aus der Bauernküche Südtirols. Heute werden meist deftige Schlachtplatten mit Surfleisch, Sauerkraut, diversen Würsten, wie z.B. Blut- oder Hauswurst wie Knödeln serviert, aber auch altbekannte Gerichte wie Erdäpfelblattlan (dünne in heißem Öl gebratene Blätter aus Kartoffelteig) mit Sauerkraut. Ursprünglich besuchen im Spätherbst Städter und Wirte die Winzer, um im Presshaus den neuen Wein zu verkosten bzw. dessen Qualität zu überprüfen.



Kastanien gehören immer dazu

Mittlerweile ist das Törggelen zur Touristenattraktion geworden. Bereits im Jahr 1428 ist in einer Tiroler Urkunde vom ‚torkcheller (Torggeler) im Sinne des noch un- oder halbvergorenen Weins die Rede.

Ähnlich der Wiesn-Brotzeit in Bayern gibt es die Südtiroler Marende, bekannt auch als Südtiroler Vesper oder Brettlejause. Das sogenannte Törggelen-Menü wird mit Tiroler Speck eingeläutet und gemeinsam mit Käse, Schüttelbrot und weiteren Südtiroler Gaumenfreuden

serviert. Zunächst werden Schlutzkrapfen, Spätzle und/oder Knödel serviert. Man hat auch die Möglichkeit, einen ‚Tris‘ zu bestellen. Dabei handelt es sich um einen Klassiker der Tiroler Küche mit drei verschiedenen Teigwaren: Spinatknödel, Käsenocken und Schlutzkrapfen. Hartes Brot schmeckt nicht? Von wegen! Südtiroler Schüttelbrot ist buchstäblich in aller Munde. Das traditionelle Fladenbrot hat seine Wurzeln im Vinschgau, in Südtirols Westen. Dort entstand es in einer Zeit, in der frisches Brot keine Alltäglichkeit war. Gebacken wurde nur ein paarmal im Jahr. In den Monaten dazwischen mischte man Roggenmehl, Wasser, Hefe, Salz und frische Gewürze und zauberte daraus das lange haltbare Schüttelbrot. Der Name kommt übrigens von der Zubereitungsart, bei der der auf einem Brett ausgelegte Teig ‚geschüttelt‘ wird.

Dazu trinkt man ein Glas Vernatsch. „Isch jo logisch“ schließlich zählt die Vernatsch-Traube zu den heimischen Rebsorten und entwickelt im Weinland Südtirol ein ganz besonderes Aroma. Obwohl der Vernatsch ein Rotwein ist, ist er leicht und gerbstoffarm und somit ein idealer

Jausenbegleiter. Lieber alkoholfrei? Auch regionaler Trauben- oder Apfelsaft schmeckt wunderbar zur Brotzeit.



Da kommt Freude auf

Und so kann denn mit den wunderbar abgespeicherten Bildern, Erlebnissen und Genüssen der Winter einkehren.

(Informationen stammen aus dem Internet)

Hier noch Rezepte für leckere, vitaminreiche Kohlgemüse-Varianten:

Rezept für Kappes durcheinander (für 6 Personen)

1,5 kg Wirsing, 750 g Kartoffeln, 600 g Hackfleisch (halb und halb), 2 Zwiebeln, 200 g Tomatenmark, 400 g Tomaten aus der Dose, 200 ml Fleischbrühe, 350 ml heißes Wasser

1 Prise Pfeffer, etwas Zucker, 1 TL Salz, 1 TL Oregano, 1 EL Pflanzenöl

Zubereitung: Zunächst den Wirsing putzen, waschen, den Strunk herausschneiden und die Blätter in mundgerechte Stücke schneiden. Dann die Kartoffeln waschen, schälen, in Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen, würfeln und die Hälfte zur Seite stellen. Anschließend die andere Hälfte der Zwiebelwürfel, den Wirsing sowie die Kartoffeln in einen mittelgroßen Topf geben, mit der Fleischbrühe und dem heißen Wasser auffüllen und ca. 20 Min. leicht köcheln lassen.

Inzwischen den Backofen auf 160 Grad vorheizen (Umluft 140 Grad).

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die zur Seite gestellten Zwiebelwürfel darin goldbraun anschwitzen. Dann das Hackfleisch und das Tomatenmark zufügen, alles gut durchbraten.

Tomaten aus der Dose hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Oregano und Zucker würzen. Jetzt die Kartoffeln und den Wirsing mit einer Schaumkelle aus der Brühe heben, abtropfen lassen und abwechselnd mit dem Hack-Tomaten-Gemisch in eine Auflaufform füllen, auf der mittleren Schiene in den Backofen geben und 45 Minuten garen.

Veganer Kohlsalat

500 g Weißkohl

1 kleine Möhre

1 Schalotte

20 g Zucker

¼ TL Salz

etwas Pfeffer

30 g vegane Mayonaise

60 ml Sojamilch

¾ TL Essig

1 ¼ TL Zitronensaft

Arbeitsschritte: Den Kohl putzen, waschen, vom Strunk befreien und in kleine Stücke schneiden.

Möhre und Schalotte ebenfalls zerkleinern. In eine Schüssel Sojamilch, Mayonaise, Zucker, Salz und Pfeffer geben und mit dem Schneebesen verrühren bis sich alles gelöst hat. Nun Essig und Zitronensaft hinzufügen und solange rühren bis die Salatsoße andickt. Dann das Gemüse portionsweise der Einfachheit halber in der Küchenmaschine bis auf ca. Reiskorngröße zerkleinern. Mit dem Dressing übergießen und ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Einen guten Appetit!



Aus dem Museum

Edith Max. - Die Heimat- und Geschichtsfreunde Willich haben am Offenen Sonntag, dem 13. Oktober 2024 im Museum „KampsPitter“ auf traditionelle Art und Weise wieder frischen Weißkohl geschabt und mit Gewürzen in Steingutöpfen eingelegt. Besucher und aktive Mitarbeiter*innen haben die vom Spargelhof Meyer in Schiefbahn gespendeten 70 Kohlköpfe ‚bearbeitet‘, denn vom ganzen Kohlkopf bis zum feinen Streifen sind einige Arbeitsschritte notwendig und Muskelkraft war gefragt. Interessierte Besucher kamen u.a. aus Krefeld und Düsseldorf; besonders angestrengt beim Stampfen haben sich Johanna (8 Jahre) und ihr Bruder Hendrik (3 Jahre) einer netten Familie aus Mettmann und sie sind sehr gespannt auf das im Januar fertige Kraut, das als Sauerkraut am Sonntag, 19.1.2025 zum Verzehr angeboten werden wird. Stärken konnte man sich mit frischen Krautsalaten, die von der Gaststätte Sitterhof in Knickelsdorf zubereitet wurden; es gab die herzhafteste und verschiedene süßliche Varianten mit Rostbratwürstchen und Brezel. Hmm... das war eine gute Kostprobe, die Lust auf mehr macht!



Zwei tatkräftige junge Helfer

Edith Max. - Sensationell: uriges Plumpsklo endlich richtig eingeweiht! Unserem ehemaligen Schulwart Christoph Macke lag es am Herzen, den Schülern*innen, die unser Museum besuchten, auch die frühere Lebensweise nahe zu bringen und ihnen ein Plumpsklo zu zeigen. Seinem Wunsch wurde entsprochen und ein solches Plumpsklo gebaut und 2022 eingeweiht: „Stoffel’s Hüske“. Es hat sogar einen alten Sitz mit Deckel, der einst im Gebäude von KampsPitter benutzt wurde. Außerdem war dieses Plumpsklo bereits im Fernsehen zu sehen, in der Sendung ‚Mit der Maus‘ hat es schon einen Bekanntheitsgrad erreicht. Nun wurde es zur Überraschung der Heimatfreunde*innen „richtig eingeweiht“! Denn kürzlich war die Notdurft einer Besucherin, die sich auf unserem Gelände vermutlich nicht auskannte, wohl derart groß, dass das Plumpsklo kurzerhand beweisen musste, dass es funktioniert. Und ... es funktioniert! Der Gast hatte Erleichterung erfahren!

Insbesondere in ärmeren Ländern sind Plumpsklos wohl noch zu finden oder in Museen wie dem unseren gibt es dieses Plumpsklo mit traditionellem Herz-Loch, das jedoch nicht zur Benutzung vorgesehen ist, sondern nur als Anschauungsobjekt.

Als Plumpsklo bezeichnet man eine fast verschwundene Art der Toilette, die bis in die 70er Jahre noch weit verbreitet in Österreich, evtl. heute noch auf Almen oder in wenigen alten Bauernhöfen zu finden sind. Im alten Rom waren Plumpsklos mit mehreren Sitzen (ohne Trennwand) zur Benutzung mehrerer Personen gleichzeitig verbreitet. Dort galt der Toilettengang als gesellige Angelegenheit, Händler konnten über Geschäftliches reden, noch heute spricht man von der Verrichtung des Geschäfts. Das Plumpsklo kann als Weiterentwicklung des Stehklos mit einem horizontal angebrachten Balken zum Sitzen (im

Volksmund ‚Donnerbalken‘) angesehen werden. In Städten ohne Abwasserentsorgung waren Plumpsklos früher weit verbreitet. Die Fäkalien wurden in Jauchegruben gesammelt und regelmäßig abgepumpt. Der Komfort dieser Toiletten war weitgehend den Wasserklosetts nachempfunden. Gespült wurde aber nicht, sondern stattdessen eine Klappe am unteren Ende des Keramikbeckens geöffnet und bei Bedarf mit Wasser aus einer daneben stehenden Kanne nachgeputzt. Nun mußte bei uns gespült werden ... wenn Christoph das noch erlebt hätte – er hätte wohl seinen Spaß daran gehabt!



Probesitzen in „Stoffels Hüske“, Christoph Macke war zufrieden



heimatmelodie

mein stw-moment

Erleben Sie bald wieder stimmungsvolle Augenblicke mit uns. Wir sind weiterhin zuverlässig für jeden Ihrer Momente da - kompetent, regional und sympathisch.

stadtwerke-willich.de



stw

Stadtwerke Willich

Energie für Dein Leben.

Unser täglich Brot back ich heute

Von Jürgen Ruge

Man sagt, dass es in Deutschland ca. 3000 Brotsorten gibt. Ich bin kein Profi, was das Backen angeht, aber ich habe 2006 angefangen, Brot zu backen. Die ersten drei Brote musste ich entsorgen. Sie waren für den menschlichen Verzehr nicht geeignet. Klein, hart und absolut ungenießbar. Danach wurde es etwas besser, aber nicht viel, gegessen werden musste es trotzdem. Hat ja schließlich Geld gekostet. Im Laufe der Jahre habe ich es dann zu einer annehmbaren Qualität gebracht. So gut, dass wir kein gekauftes Brot mehr mochten. Gib niemals auf!

Manchmal habe ich ein so kompliziertes Brot gebacken, dass man darüber eine Doktorarbeit hätte schreiben können. Alles Quatsch! Natürlich gibt es im Netz Seiten, in denen die Rezepte ein hervorragendes und wissenschaftlich untermauertes Ergebnis bringen, aber ich will einfach nur gutes Brot essen.

In den Fabrikbäckereien dürfen unzählige deklarationspflichtige Zusatzstoffe im Brot verwendet werden und das werden sie auch. Dazu kommen Produktionhilfsstoffe, die aber nicht deklariert werden müssen.

Dann gibt es noch die Backmischungen, da sind die Zusatzstoffe schon mit drin. Auch schlecht.

Für ein ordentliches Brot braucht man Mehl, Sauerteig, Wasser und Salz. Das war's.

Siebzehn Jahre habe ich Sauerteigbrote gebacken, in vielen Variationen. Dann hatte ich keine Lust mehr auf Sauerteig. Folglich begann ich Hefebrote zu backen. Mein Renner im Moment, ein Hefemischbrot. Dazu brauche ich Mehl, Wasser, Trockenhefe und Salz.

Folgende Gegenstände sind hilfreich: eine Rührschüssel, die gerade so in den Kühlschrank passt, ein Holz Kochlöffel, ein Mehlschäufelchen, eine Teigkarte oder ein Teigschaber, ein Holzbrett, ein Küchensieb, eine Windel (ungebraucht) oder ein anderes dünnes flusenfreies Tuch und saubere Hände. Und los geht's:

Zutaten:

1 Schaufel Weizenmehl (405er), so ca. 150 g

1 Schaufel Roggenmehl, so ca. 150 g

1 Tütchen Trockenhefe (7 g)

1 leicht gehäuften TL Salz

Wasser

Nochmals Weizenmehl, so ca. ??? g

Und so wird's gemacht:

Die trockenen vier ersten Zutaten mit dem Löffel in der Schüssel vermischen. Soviel kaltes Wasser hinzufügen, dass ein schwerer Teig entsteht, der sich gerade noch so rühren lässt. Dann nach und nach mit zusätzlichem Weizenmehl auf eine knetbare Konsistenz bringen. Den Teig mit der Hand ein paar Minuten kneten. Er sollte sich von der Schüssel lösen und auch an den Händen sollte nun

nicht mehr so viel hängen bleiben. Aus dem Teig eine Kugel formen, und in der mit Frischhaltefolie abgedeckten Schüssel für 24 -36 Std. im Kühlschrank reifen lassen.

Die Profis sagen, dass die lange und kühle Reife das Brot bekömmlicher macht, da das Gluten verändert wird.

Nach dieser Zeit, den Teig mittels einer Teigkarte auf ein leicht bemehltes Brett geben und ein wenig rund formen.

Bäcker nehmen jetzt ein Gärkorbchen. Die kann man für Geld kaufen. Sehen schick aus und bringen ein schönes Muster auf's Brot. Ich nehme ein Küchensieb. Das wird mit der Windel (Backtuch, Geschirrhandtuch usw.) ausgelegt und mit Mehl eingestäubt.

Jetzt kommt die Teigkugel in das Sieb. Schluss nach oben. Das heißt, die evtl. etwas zerfurchte Seite der Kugel kommt nach oben. Die ist dann nach dem Stürzen unten.

Die Zipfel des Tuchs werden nun über dem Teig zusammengelegt und die ganze Sache kommt für ca. zwei Std. an einen ruhigen, zugfreien Ort.

Das Backblech wird mit Backpapier ausgelegt. Das Blech nicht im Ofen lassen. Das muss kalt sein.

Nach den zwei Stunden ist der Teig fertig „gegangen“. Den Ofen auf 210°C Ober-/Unterhitze aufheizen.

Tuchzipfel wegklappen, das Backblech samt Papier umgedreht auf das Sieb legen, und dann alles zusammen wenden. Jetzt liegt der Teig auf dem Blech. Nicht trödeln, Sieb weg, Tuch weg, rasch mit einem Messer einen oder mehrere Schnitte an der Oberfläche vornehmen. Sonst reißt der Teig wo er will. Sieht zwar rustikal aus, macht evtl. später Schwierigkeiten beim Schneiden.

Danach ab in den Ofen mit dem Teigling. Temperatur runter auf 190°C und 50 Min. backen. Anschließend auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.



So sieht das fertige Brot aus

Was kann schiefgehen? Das Brot ist etwas zu fest. Nächstes mal mehr Wasser. Das Brot ist zu flach, nächstes mal etwas fester halten, weniger Wasser oder etwas mehr Mehl.

Das ist nur ein Grundrezept für den Anfang. Jeder kann es mit der Zeit so variieren, wie er möchte. Andere Mehlsorten, Milch, Buttermilch, Joghurt, Körner, Zwiebeln Speck usw. Hauptsache die Konsistenz stimmt und es schmeckt. Unser täglich Brot ess ich heute.

Meyer

logistics



Meyer logistics GmbH
Am Nordkanal 30
D-47877 Willich (Schiefbahn)
Telefon: 02154-9596-0
E-Mail: info@meyer-logistics.de
Internet: www.meyer-logistics.de



Weihnachtlicher Service



Von Edith Max

Weihnachtspostfilialen sind Einrichtungen, an die vor allem Kinder während der Adventszeit weihnachtliche Briefe richten können, die normalerweise auch beantwortet werden.

Durch die Briefe an die Weihnachtspostämter entsteht bei den Kindern der Eindruck, sie könnten tatsächlich mit dem Weihnachtsmann, dem Nikolaus, dem Christkind oder einer ähnlichen mythischen Symbolfigur des weihnachtlichen Schenkens kommunizieren. Die Antwort erfolgt meist kostenlos oder mit Rückporto. Meist wird ein standardisierter Vordruck mit kindgerechten weihnachtlichen Motiven verwendet. Gelegentlich erhalten die Briefeschreiber*innen aber auch ein persönliches Antwortschreiben. Wer die Antwort rechtzeitig zum Fest haben möchte, muss seinen Brief an das Weihnachtspostamt rechtzeitig, spätestens bis Mitte Dezember absenden. Die meisten Briefe von Kindern enthalten Wunschzettel mit der Bitte um bestimmte Spielzeuge, Süßigkeiten oder sonstige Konsumartikel. Manche Kinder schütten dem Weihnachtsmann in den oft mit Zeichnungen liebevoll illustrierten Briefen aber auch ihr Herz aus, äußern immaterielle Wünsche, z. B. nach Frieden, Geborgenheit, einer intakten Familie, Gesundheit, besseren schulischen Leistungen, Genesung eines erkrankten Angehörigen oder nur nach ‚weißen Weihnachten‘.

Weihnachtspostämter existieren in mehreren Staaten des deutschsprachigen, skandinavischen und anglo-amerikanischen Kulturraums und werden dort von unterschiedlichen Organisationen und Unternehmen unterhalten, zumeist von der jeweiligen Postorganisation. Dieser weihnachtliche Service wird auch von vielen Erwachsenen für Weihnachtsgrüße an Freunde, Verwandte und Bekannte genutzt. Denn die meisten Weihnachtspostämter benutzen für die Briefe weihnachtliche Sondermarken oder spezielle Stempel. Das hebt die verwendeten Umschläge optisch heraus und macht sie überdies zu interessanten Sammlerstücken, die bei Philatelisten begehrt sind. Für Sammler werden zum Teil auch Sonderdrucke herausgegeben, die bei dem jeweiligen Postamt bezogen werden können.

In Deutschland wurden die Postämter seit 1966 von der Deutschen Bundespost und seit 1984 bis zur Wiedervereinigung von der Deutschen Post der DDR betrieben. Diese Tradition wird von der Deutschen Post AG weitergeführt. Obwohl es seit der Privatisierung

der Post 1995 eigentlich nur noch Postfilialen bzw. Postagenturen gibt, hat sich der übernommene Begriff des behördlichen ‚Postamtes‘ im allgemeinen Sprachgebrauch bisher gehalten. Demzufolge wird auch weiterhin vom Weihnachtspostamt gesprochen, offiziell heißt es inzwischen ‚Weihnachtspostfiliale‘, teilweise auch Christkind-, Weihnachts- oder Himmelsbüro. Die Beantwortung der Post übernehmen neben Postmitarbeitern auch ehrenamtliche Helfer*innen. Sie sind auch auf Briefe von Kindern aus anderen Ländern eingerichtet und verschicken die Antworten in verschiedenen Sprachen.

In jüngster Zeit wurden in vielen kleinen Ortschaften Postfilialen geschlossen. So wurde z. B. das ‚Himmelsche Postamt‘ im Hildesheimer Stadtteil Himmelsthür (Niedersachsen), das 1967 erstmals als ‚Weihnachtspostamt‘ fungierte und damit zum ältesten in Deutschland gilt, aufgegeben. Die weihnachtliche Tradition wird jedoch erhalten und Weihnachtsbriefe an den ‚Weihnachtsmann in Himmelsthür‘ werden weiterhin beantwortet. Ähnlich erging es dem Weihnachtspostamt in Himmelpfort bei Fürstenberg/Havel (Brandenburg). Hier wird die Post jetzt in der Schreibstube des Weihnachtsmannes beantwortet. Seit 1985 gibt es das wohl bekannteste ‚Christkindbüro‘ in Engelskirchen (NRW); dort treffen bis zu 140.000 Wunschzettel ein, die von ca. 20 Helfern*innen bearbeitet werden.

Seit 1966 bearbeitet der Nikolaus aus St. Nikolaus (Großrosseln im Saarland) Kinderbriefe aus der ganzen Welt. 1967 führte die deutsche Post einen ersten Nikolaus-Sonderstempel ein. Bis heute bearbeiten 43 Helfer*innen ehrenamtlich ca. 30.000 Kinderbriefe.

Neben den genannten ‚Himmelschen Adressen‘ gibt es noch Himmelpforten und Himmelreich und Nikolausdorf in Niedersachsen, Himmelsberg in Thüringen und Himmelstadt in Bayern. Letztere kann auf ein Team von ca. 40 Helfern*innen zur Beantwortung der jährlich mehr als 80.000 Briefe, die aus aller Welt stammen, bauen. Da sagen wir doch einmal für alle Kinder ein herzliches Wort des Dankes an alle Postmitarbeiter*innen und für die ehrenamtlich arbeitenden Helfer*innen. Großartig - und sicher auch ein wunderschönes und immer wieder spannendes Erleben!

(Zahlen und Fakten aus dem Internet entnommen)

Kulturrucksack im KampsPitter

Von Bernd-Dieter Röhrscheid

Zum dritten Mal seit 2022 fand die von der Stadt Willich angebotene Veranstaltung „Kultur mit Euch - Kultur für Euch in Willich“ unter dem Thema „Geschichten gegen das Vergessen - Achtung Stolpersteine“ im Heimatmuseum KampsPitter in Schiefbahn statt. An drei Tagen erarbeiteten acht Teilnehmerinnen im Alter zwischen 10 und 14 Jahren u.a. als „Expertinnen“ Texte im historischen Präsens zum Lebenslauf des 1941 aus Schiefbahn deportierten jüdischen Mädchens Ruth Rübsteck. Zum Zeitpunkt der Deportation nach Riga war Ruth 10 Jahre alt. Mit ihrer Mutter wurde sie 1943 nach Auschwitz gebracht und dort ermordet. Parallel zur Erarbeitung der Texte wurden Bilder und Aquarelle gezeichnet, die wesentliche Stationen des Lebensweges von Ruth Rübsteck darstellen. So entstanden Bilder zu Ruth und ihrem Bruder Werner, dem Elternhaus auf der Linsellesstraße, zu Ruth im Kindergarten und der Einschulung in die katholische Grundschule, in die Ruth mit ihren nichtjüdischen Freundinnen und Freunden gerne ging. Auch die Situationen nach der Pogromnacht 1938, als die Lehrerin ihr mitteilte, dass sie ab sofort nicht wieder in die Schule kommen darf, wurde dargestellt. Die Deportationen nach Riga, als ein SS-Aufseher Ruth ihren geliebten Ring vom Finger riss, und zuletzt Auschwitz waren weitere Stationen, die gezeichnet festgehalten wurden. Die von Marina, Jule, Carla, Merle, Amelie und Johanna gezeichneten Bilder und textlichen Aufzeichnungen wurden für eine „Gravity-story“ verwendet, die Ruths Weg von Schiefbahn nach Auschwitz durch einen gezeichneten Film dargestellt werden. Regie führte Louisa, Regieassistentin war Filippa. Jedes Bild wurde von den Teilnehmerinnen mit den von Johanna vorbereiteten Texten übersprochen. Die Ergebnisse des Projektes bilden die Grundlage für einen Beitrag zu der „Stolpersteine NRW - App“ des WDR in Köln. Er soll zu dem bisher zu findenden Bild und den Daten zu Ruth Rübsteck zusätzlich eingespielt werden. Von ihren Mediatoren Christa und Bernd-Dieter Röhrscheid erhielten alle Teilnehmerinnen am Ende ein Mappe mit ihren geschriebenen Texten, gezeichneten und aquarellierten Bildern zur Erinnerung. Wenn der Film fertig geschnitten ist, soll er im Heimatmuseum KampsPitter gezeigt werden.



Die Teilnehmerinnen am Kulturrucksack 2024



Wohnhaus der Familie Rübsteck, heute Linsellestr. 4

„So, du bist jetzt aus der Schule raus!“

Ruth Rübsteck wird 1930 als jüngstes Kind von Albert Rübsteck und Bertha Herz in Schiefbahn geboren. Ihr älterer Bruder heißt Werner. Die Familie wohnt im Haus Vor dem Bruchtor 6, der heutigen Linsellesstraße 4.

1936 wird Ruth in die katholische Volksschule (heute: Hubertusschule) in Schiefbahn eingeschult. Ruth geht gerne in die Schule und hat viele katholische Freundinnen.

1938 darf Ruths Vater nicht mehr als Viehhändler arbeiten. Die Familie muss ihre Wohnung aufgeben und zieht auf die Willicher Straße 7 zur jüdischen Familie Kaufmann. Die Schiefbahner Bürger nennen dieses Haus „Judenhaus“.

In der Pogromnacht 1938 werden auch in Schiefbahn viele jüdische Wohnungen zerstört.

Ruth darf die Schule nicht mehr besuchen. Ihre Lehrerin begrüßt sie mit den Worten:

„So, du bist jetzt aus der Schule raus! Du heißt ab jetzt nicht mehr Ruth, du heißt jetzt Sara!“

Alle jüdischen Frauen und Männer müssen von nun an ihren Vornamen ergänzen: Sara ist die weibliche Form und Israel die männliche. Auf der linken Seite der Kennkarte prangt ein großes rotes „J“ für Jude.

Im Oktober 1941 bekommt sie ihre Kennkarte mit den persönlichen Daten. Sie heißt jetzt „Ruth Sara Rübsteck“.

Kurz darauf wird Ruth, erst 11 Jahre alt, mit ihrer Familie von Düsseldorf aus ins Ghetto Riga in Lettland deportiert.



Ruths 1. Schultag



Werner und Ruth

Als sie dort durchsucht werden, nimmt ein SA-Mann Ruth ihren Ring ab. Ruth weint bitterlich.

Ihr Vater Albert wird bei einem Arbeitseinsatz in Salaspils 1942 getötet. Mit ihrer Mutter wird Ruth am 2.11.1943 nach Auschwitz verschleppt und dort am 5. November ermordet. Ihr Bruder Werner überlebt ein Arbeitslager und das Konzentrationslager Stutthof und kommt nach Schiefbahn zurück. Kurz danach wandert er nach Palästina aus.



Gib mir den Ring!



Auschwitz

Aus dem Museum

Edith Max. - Als Künstlerin konnte man Margarete Schopen-Richter bereits im Schloss Neersen erleben. Und kürzlich kuratierte sie mit Frau Dr. Britta Spiess eine Ausstellung im Tuppenhof, die das Museum im Rahmen des Museumsnetzwerkes Rhein/Maas zum Thema „Erdung“ organisierte und die gerade im August zu Ende ging.

Als Autorin des Buches „Jömmich nee“ (ein Stoßseufzer ihrer Großmutter) durften wir sie nun am Offenen Sonntag, dem 10. November, kennenlernen. Nach der Begrüßung durch den Vorsitzenden Peter Borger fand die Lektorin des Buches Katharina Salice-Stephan gefühlvolle Worte der Vorstellung für unsere Autorin, die auf unserem roten Sofa dann ihr Buch aufschlug.

In dem Buch erzählt sie sehr anschaulich und gefühlvoll von den Lebensumständen ihrer Familie in den 50er Jahren. Die Erinnerungen aus ihrer Kindheit, einem Leben auf einem Bauernhof aus ihrer längst nicht mehr existierenden Heimat Otzenrath am linken Niederrhein, das dem Braunkohletagebau weichen musste. Sie lässt uns teilhaben an ihren Gedanken und Erlebnissen im Alltag, an den Sonn- und Feiertagen auf dem Bauernhof. Sie erzählt von unvergessenen Gerüchen, von den leuchtenden Farben der Felder und Gärten, vom verblichenen Sofa ihres schweigsamen Vaters, von strengen Regeln der Großmutter und von Momenten unbeschwerten Glücks. Vor 14 Tagen wurde ihr in der Schweiz ein Preis verliehen. Die Stiftung ‚Kreatives Alter‘ der Züricher Privatbank Vontobel, (gegründet vom Schweizer Bankier Dr. Hans Votabel im Jahr 1990; er war auch Präsident der Handelskammer Deutschland/Schweiz in den Jahren 1967 bis 1985) sieht ihre Aufgabe darin, Menschen ab 70 für bemerkenswerte,



Der Vorstand mit der Autorin Margarete Schopen-Richter

kreative, gehaltvolle und originelle Arbeiten in den Bereichen Literatur, Wissenschaft, Musik und Theater zu ehren. So wird alle zwei Jahre ein Preis verliehen und in 2024 hat man sich für Margarete Schopen-Richter's Buch entschieden. Dazu gratulieren wir recht herzlich und Danken für die wundervolle Lesung!

Herzlichen Dank auch an die klangvolle begleitende Musik zu ihren Erzählungen. Danke Dorothee Gassen mit der Geige und Karl Hussman mit der Gitarre. Danke unseren Sponsoren Ingrid und Siegfried Frenzen und allen Gästen und Heimatfreunden*innen von Nah und Fern (aus Köln, Aachen, Wermelskirchen, Krefeld, St. Tönis und allen Willicher Stadtteilen), die den Weg ins Heimatmuseum gefunden haben. Es war ein wundervoller Nachmittag!



Ein schöner Nachmittag mit vollem Haus

Edith Max. - Der Ehrenvorsitz ist wohl die höchste Auszeichnung, die unser Verein vergeben kann, dicht gefolgt von der Ehrenmitgliedschaft. Diese Auszeichnungen wurden im August 2024 unserem langjährigen Vorsitzenden Ernst Kuhlen zuteil. Der Vorstand würdigt damit seine erfolgreiche, unermüdliche Tätigkeit als 1. Vorsitzender von 2007 bis 2024. Gleichzeitig möchten die Vorstandsmitglieder ihre Anerkennung ausdrücken und ein herzliches Wort des DANKES für diese Leistung sagen und überreichen ihm eine Ehrenurkunde im Bilderrahmen.



Ernst Kuhlen hält stolz seine Urkunde als Ehrenvorsitzender

Gesucht /Gefunden

Aus dem Leben eines Sondengängers

Wer sucht, der findet!

Von Jürgen Ruge

STICH DEN BUBEN

Jetzt ist es passiert. Das letzte Feld haben sie mir unter der Spule weggepflügt. Auf dem einen Ende habe ich gesucht und auf dem anderen hat der Bauer den Boden umgedreht. Nun könnte man sagen, ist doch toll, kann man ja wieder von vorne mit der Suche beginnen. Aber es ist so, der Bauer pflügt und sein Sohn fährt mit dem anderen Schlepper hinterher, eggt und sät ein. Da kann ich sehen, wie mein Suchgebiet stündlich kleiner wird.

Trotzdem verabschiede ich mich vom Bauern freundlich, ich will ja in der nächsten Saison wiederkommen dürfen. Nach einigen Tagen habe ich Entzugserscheinungen.

Sucht kommt von Suchen. Die Tage werden wieder länger, am Wochenende ist gutes Wetter und ich kann nicht . . . Die Welt ist ungerecht.

Es gibt eine Fläche, die gehört der Stadt. Genauer gesagt dem Grünflächenamt. Da ist ein Zaun drum, und ein Tor vor. Das Tor steht aber immer offen. Auf dieser Fläche wird so Zeugs gelagert. Rindenmulch, Abfälle vom Baumschnitt, Schotter, Bodenaushub, Container mit Strauchschnitt, also alles was so beim Grünflächenamt anfällt oder evtl. noch gebraucht wird. Die Fläche ist mit Gras bewachsen und hat eine Größe von ca. 150 x 50 m. Wie heißt es doch so schön. „In der Not frisst der Teufel Fliegen“. Ich hab da noch nie jemanden rumlaufen sehen. Die Fläche liegt direkt neben dem Friedhof. Also ruhige Nachbarn. Und, los gehts, versuchen kann ich's doch mal. Auf dem ganzen Areal nichts, gar nichts, überhaupt gar nichts. Das gibt's doch nicht, a bissel was geht immer. Da ein Signal, 1 Reichspfennig, 1875. Hab ich ja erst ein paar Dutzend. Unter Abpfeifen schmutziger Lieder werde ich diesen traurigen Ort verlassen.

Eine Ecke habe ich noch nicht abgesucht. Sie reicht wie eine Beule ein wenig in den Friedhof hinein. Pietät hin oder her, ich bin ja nicht auf dem Gottesacker und falls mich ein Friedhofsbesucher sehen sollte, egal. Dauert ja nicht lange, dann bin ich weg und ich möchte mir nicht hinterher Vorwürfe machen, einen Topf voll Goldmünzen stehen gelassen zu haben. Es gab kein Gold. Aber es gab wie zum Hohn ein schönes kräftiges Signal. Ein kurzer



**Wir beraten Sie
individuell mit Herz**

Bäckerei & Konditorei Greis
Kreuzstraße 3 · 47877 Willich
www.baeckerei-greis.de



Ein ziemlich massives Stück Metall

verstohlener Blick nach rechts und links, keiner guckt, rein mit der Schaufel, und raus das Teil. Vor mir liegt etwas rundes, kugelförmiges. An einem Ende ist ein Loch und dem gegenüber so eine Art Tülle. Das ganze sieht eigenartig aus, wenn man bedenkt, was alles so rumliegt und vor sich hin oxydiert. Könnte ja adolfinisch sein und plötzlich Bumm machen. Man hört ja so einiges. Ich habe viele Dinge noch nie gesehen und das gehört dazu. Eigentlich sieht es so ein wenig wie ein Schubladengriff aus, so wie es da auf dem Dreck liegt. So ein runder Knauf mit vorne einem Loch für die Schraube, die dann bis ins Holz ging. Kann man sich so vorstellen. Bis jetzt habe ich es nur böse angeguckt. Je länger ich es betrachte,

Wir brauchen Dich!



Im Museum KampsPitter
gibt es immer was zu tun

MACH MIT

Die Gruppe der Ehrenamtlichen trifft
sich dienstags von 14 - 18 Uhr

Heimat- und Geschichtsfreunde Willich e.V.
Albert-Oetker-Straße 108, 47877 Willich
(im Park des St.-Bernhard-Gymnasiums)

desto mehr bin ich überzeugt, es ist kein Bumm-Dings-Bumms. Also nehme ich es mal hoch und sehe, dass das Teil zwar hohl, aber voller Dreck ist. Außerdem ist es ziemlich schwer, Schwermetall eben. Nasser Dreck ist auch schwer.

Damit mich mein Weib nicht auf die Verlustliste setzt, fahre ich mal lieber nach Hause. Ich hab ja was. Einen Reichspfennig und ein UFO.

Die Frau guckt, Reichspfennig, pfff, na und? Was'n das da? Das da is'n UFO! Interesse erloschen!

Ich mach mich an die Reinigung. Zuerst werde ich es entleeren. Vielleicht ist ja was drin. Ja, Dreck! Dann pinsel ich es mal von außen ab. Schöne Patina, dick und fest und grün-braun. Bronze / Messing, jedenfalls eine Kupfer-Legierung. Die Kugel hat, ich sag mal oben, ein Loch und an der Seite im unteren Drittel noch eins. Möbelgriff wird irgendwie unwahrscheinlich, wegen dem zweiten Loch (wegen des zweiten Loches [Klugscheißer-Modus AUS]). Mir fällt dazu nichts gescheites ein. Ergo frage ich mal im Forum. Bilder gemacht, besonders von Loch zwei und eingestellt. Dauert eine ganze Weile, dann kommt die erste Antwort „Möbelgriff“. Nächster Kom-



Hier kann man sehen, wo dieser Knauf gesessen hat

mentar, wahrsch. Schubladengriff. Dann Oberteil eines Schaltknüppels. Ach, ja? Weiß nicht, was da noch alles vorgeschlagen wurde. So was simples wollte ich eigentlich nicht finden. Ich wollte was um die Frau zu beeindrucken, dass ich trotz fehlender Felder doch noch was zu unserem Lebensunterhalt beitragen könnte. Das geht mit einem Schubladengriff nur sehr schwer. Und dann endlich die Erlösung (mit Vergleichsbild): Knauf eines Infanterie-Degens. Das Teil ist das hintere Ende des Degens, noch hinter dem Griff. Oben kam tatsächlich eine Schraube rein und in dem seitlichen Loch das eine Ende des Handschutzes. Und das Ding ist deshalb so schwer, weil es die Klinge ausbalancieren musste. Außerdem wurde im Nahkampf dem Gegenüber dieser Knauf gerne ins Gesicht gehauen oder auf den Kopf. Das muss doch wehgetan haben. Rüpel, diese.

Also ich freue mich über diesen Knauf und wie ich immer sage: Ich kenne keine drei Leute in unserer Straße die sowas besitzen.

Fortsetzung folgt



DR. MED. DENT. MARC-THILO SAGNER, MSc
MASTER OF SCIENCE IMPLANTOLOGIE
SPEZIALIST IMPLANTOLOGIE (DGZI)

UND KOLLEGEN

ZAHNÄRZTE

Bahnstraße 19 · 47877 Willich
Tel. 02154 - 483590 / Fax 02154 - 483591
info@dr-sagner.de
www.dr-sagner.de



**Inspirieren
ist einfach.**



sparkasse-krefeld.de

Wenn sich der Finanzpartner als größter
nichtstaatlicher Kulturförderer Deutsch-
lands für Kunst und Kultur engagiert.

 Sparkasse
Krefeld

Brocker Möhren

Guter Boden. Bester Geschmack!

ALLES GUTE
KOMMT VOM
BODEN!



Brocker Möhren GmbH & Co. KG

Im Fließ 14 · 47877 Willich · T 02154 9566-0 · www.brocker-moehren.de



... *Zeitspuren* ... Mitteilungen der Heimat- und Geschichtsfreunde Willich e.V.,
Träger des Heimatmuseums „KampsPitter“ im Park des St.-Bernhard-Gymnasiums, Albert-Oetker-Str. 108, 47877 Willich
Peter Borger, Schaadweg 10, 47877 Willich, Telefon 02156 9104500, Mobil 0157 32628771, Redaktion: Peter Borger
Anzeigen: Edith Max, Telefon 02154 70735, E-Mail re-max@web.de; Druck: Rixen-Druck oHG, Willich
Homepage www.heimatverein-willich.de; E-Mail info@heimatverein-willich.de, P.Borger@heimatverein-willich.de
Bankverbindungen: Volksbank Mönchengladbach e.G.: IBAN DE02 3106 0517 3102 9940 18 BIC GENODED1MRB
Sparkasse Krefeld: IBAN DE62 3205 0000 0042 4742 62 BIC SPKRDE33XXX