

Thorpe Blättchen



Kulturhauptstadtjahr RUHR 2010

Weihnachten



Eppendorfer Heimatverein e.V.

Eppendorfer Heimatverein e.V.

Museumsöffnungen:

Am 1. und 3. Sonntag jeden Monats von 15 Uhr-17 Uhr,
Januar, Oktober und Dezember geschlossen

Stammtisch:

Jeden ersten Mittwoch im Monat, außer in den Ferien
19 Uhr in der Museumsscheune
Engelsburger Str. 9

Bürozeiten und Museumsöffnung:

Montag 18 – 19 Uhr und Samstag von 9 – 12 Uhr, außer in den Ferien
Museum Engelsburger Str. 9

Änderungen vorbehalten

Impressum:

www.eppendorfer-heimatverein.de

Geschäftsadresse:

Wolfgang Schulz
Ruhrstr. 113
44869 Bochum-Wattenscheid-Eppendorf

Konten:

Sparkasse Bochum BLZ 430 500 01
Kto.: 167 74 499
Volksbank Bochum-Witten BLZ 430 601 29
Kto.: 281 730 500

Redaktion:

D. Bunke, Tel.: 0234 / 38 21 57
D. Mussmacher, Tel.: 02327 / 7 49 50
G. Robok, Tel.: 02327 / 56 79 19
Ch. Schreiber, Tel.: 02327 / 83 67 76
W. Schulz, Tel.: 02327 / 7 55 63
R. Truppat, Tel.: 02327 / 7 84 12

Insertion:

E. Truppat, Tel.: 02327 / 7 84 12
I. Jendrowiak, Tel.: 02327 / 79 09 72

Besinnliches

Der Kraftmeier

*Ich hab ihn wiedergesehen,
den großen Meier,
der immer herumschrie
und das Telefon
aus dem Fenster warf,
dem die Schreibmädchen
nie prall genug waren.
Mit Herrschermine
saß er im Rollstuhl,
ruderte mit den Armen.
Und ein Junge,
vom Wehrdienst befreit,
schob ihn herum
und gehorchte
seinen Befehlen.*

Marga Danebrock

„Kulturhauptstadt RUHR 2010“

23.



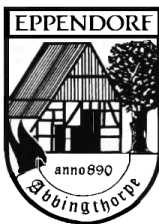
1. Advent

Sonntag 28. November 2010
ab 14.30 Uhr

Polnische Weihnachten



Der Nikolaus kommt um 17 Uhr
Wattenscheid-Eppendorf
Thorpe Heimatmuseum
Engelsburger Str.9



Eppendorfer Heimatverein e.V. mit den beteiligten Vereinen:
ev. Kirche, kath. Kirche, Hegering Eppendorf,
Wanderfreunde Eppendorf, Freiwillige Feuerwehr Eppendorf,
Sportvereinigung Eppendorf, die Falken, Kita Rosendelle.

Weihnachten in Polen

Der heilige Abend ist das wichtigste Familienfest im kath. Polen. Man ist davon überzeugt, dass der Ablauf des Tages für das gesamte folgende Jahr entscheidend ist. Man legt daher besonders viel Wert auf Eintracht und Ruhe in der Familie.

Neben dem Schmuck mit Tannenzweigen gehörte zur Dekoration auch Getreide, Heu- und Strohbündel, die eine gute Ernte beschern und an das Jesuskind in der Krippe erinnern sollen. Unter dem üppig gefüllten Esstisch legte man auch immer ein kleines Heubündel.

In den meisten polnischen Familien wird ein Geldstück unter den Teller gelegt in der Hoffnung, dass man von Armut geschützt ist.

Ein ebenso fester Bestandteil beim polnischen Weihnachtssessens ist ein zusätzliches Gedeck, dass an die Verstorbenen erinnern soll und für den Fall, dass ein unerwarteter Gast oder Bedürftiger an die Tür klopft bereit steht.

Der heilige Abend wird nicht eher begonnen bevor nicht der erste Stern am Himmel erscheint. Am Anfang der Feierlichkeiten steht bei den christlichen aber auch bei den nicht christlichen polnischen Familien die Teilung einer Oblate als Zeichen der Versöhnung, der Liebe, der Freundschaft und des Friedens. Jeder bricht sich ein Stück der Oblate ab und teilt sie so mit allen Anwesenden. In Familien mit Tieren werden die Oblaten auch mit ihnen geteilt. Allerdings dürfen diese Oblaten nicht weiß sondern müssen bunt sein.

Der Tradition nach fastet man in Polen den Tag über bis zum Abendmahl und dann wird auch am Abend auf Fleisch verzichtet. Daher besteht das polnische Abendmahl zumeist aus Fischgerichten wie Hering und Karpfen, aber auch die traditionellen Piroggen und Krautgerichte dürfen nicht fehlen. Oft werden 12 Gerichte serviert, die symbolisch für die 12 Monate eines Jahres und für die 12 Apostel stehen. Alle Gerichte müssen probiert werden. Nach dem Essen werden eine Fisch-Schuppe oder eine Fisch-Gräte in die Geldbörse gelegt, die für Wohlstand im kommenden Jahr sorgen sollen.

Nach dem oft Stunden dauernden Abendessen werden die Kinder beschert und man singt gemeinsam Weihnachtslieder.

Der Abend endet meistens mit der feierlichen Mitternachtsmesse (Pasterka) zu der die gesamte Familie geht.

Der Weihnachtsteller

von Barbara Pronnet

Als ich zusammen mit meinen gleichaussehenden Kollegen in den bunten Weihnachtsteller gelegt wurde, war mir schnell klar, jetzt heißt es warten und reifen bis zum Fest. Ich roch herrlich nach Butter und Rum und meine Zuckerglasur stand mir besonders gut. "He" rief eine dicke Marzipankartoffel neben mir "mach dich nicht so breit." "Du musst gerade was sagen", beschwerte sich eine herrlich aussehende Kokosmakrone rechts von mir, "du machst dich doch breit wie ein fetter Christstollen". Sie lächelte mir freundlich zu und ich strahlte zurück. Was wäre wohl, träumte ich, wenn wir unsere Zutaten zusammenmischten? Es käme bestimmt etwas besonders Süßes heraus. Ich sah mich um. Ein bisschen eng war es schon auf diesem bunten Teller, aber die Farbenpracht und der Geruch waren einmalig. Ich freute mich schon auf den großen Tag. Wenn eine kleine Kinderhand nach mir greift und mich genussvoll verschlang. Das ist eben für uns Plätzchen die Krönung. Meine nette Kokosmakrone neben mir war eingeschlafen. Ihr zarter Duft machte mich ganz schwindelig. "Bist du neu hier"? Ich äugte nach links oben, von wo diese tiefe Stimme kam und schaute auf den wohl bestgelungensten Gewürzlebkuchen aller Zeiten. Er strotze nur so vor Korinthen, Rosinen und Schokostückchen. "Ja, ich bin noch ganz warm" sagte ich. "Du siehst sehr appetitlich aus, so rund und saftig" lobte er mich. "Danke, aber nichts gegen dich, du bist fantastisch." Der Lebkuchen räkelte sich richtig unter meinem Kompliment. "Stimmt ich bin wirklich gut gelungen. Die Hausherrin probierte ein neues Rezept. Sie hat sich sehr viel Mühe gegeben". "Ach Papperlapapp" schimpfte die dicke Marzipankartoffel auf ein Neues, "Ihr mit eurem Geschwätz". Spätestens bis zum 2. Weihnachtsfeiertag werdet ihr einfach in volle Bäume gestopft und keiner wird sich mehr an euer Aussehen erinnern, oder an euren Geruch. Ihr seid eingebildete Narren". "Vielleicht hast Du recht", pflichtete ich ihm bei, "aber unsere Aufgabe ist es nun mal gut auszusehen und zu schmecken." "Wenn du so weiter meckerst", lachte ein Butterplätzchen schräg oben von uns, "wird dich keiner mehr vernaschen, weil du nämlich bis dahin sauer geworden bist." Wir lachten alle schallend und die Marzipankartoffel wurde ganz dunkelbraun vor Wut. Meine süße Kokosmakrone war aufgewacht und hatte uns eine Weile wortlos zugehört. "Versteht Ihr denn den Sinn dieses Festes überhaupt nicht? Es geht doch nicht darum, wer am besten gelungen ist, die schönste Farbe hat und am leckersten schmeckt. Oder wer den besten Platz im runden Teller hat. Wichtig ist nur, dass wir alle wie wir hier liegen, Freude bereiten und dazu beitragen, dass es ein gelungenes und frohes Fest wird. Und wenn wir uns bis dahin alle vertragen, werden sich unsere Aromen vermischen und wir alle werden unvergesslich schmecken". Es wurde sehr still im buntgemischten Weihnachtsteller. Die Marzipankartoffel rutschte noch ein bisschen weiter nach unten, aber sie sagte nichts mehr. Die anderen nickten zustimmend. Ich schaute stolz auf meine kleine Kokosmakrone, denn was sie gerade sagte, war vollkommen richtig.

„Kulturhauptstadt RUHR 2010“



Hennes Bender liest:

Als Benefiz Gala

KOMMA LECKER BEI MICH BEI

**am Freitag 03. Dezember 2010
im St. Theresia Pfarrheim Holzstr. 12
44869 Bochum-Eppendorf
Beginn: 20 Uhr, Einlass: 19 Uhr
Eintrittspreis: 10,- €**



In Kooperation:
Kolpingfamilie Eppendorf Eppendorfer Heimatverein e.V.



Theater, Theater, Theater

Dies ist der Titel des Songs von Katja Ebstein, mit dem immer die Vorstellungen des Thorpe Theaters begonnen werden.

1 Akt: Die Auswahl des Stückes

Es wird jedes Jahr schwieriger, ein für uns passendes Stück zu finden.

18 Jahre gibt es nun das Thorpe Theater und in jedem Jahr haben wir versucht ein Stück auszusuchen, das unseren Besuchern gefallen wird, für das wir die entsprechenden Schauspieler haben und das auf die doch recht kleine Bühne der Scheune passt. Wir haben uns für Erpresser & Co von Hans Schimmel entschieden, aber der Titel war irgendwie nicht eingängig, deshalb entschieden wir uns für: „Meine Asche - Deine Asche“. Eine Gute Wahl, wie sich an den Reaktionen der Theaterbesucher ablesen ließ.

2 Akt: Die Proben

Wie jedes Jahr trafen wir uns ab April immer montags um 19 Uhr. Erst nur zum Lesen, sobald es wärmer wurde auch zu den ersten Stellproben in der Scheune. Nun ja, zu diesem frühen Zeitpunkt geht es immer recht locker zu. Die Aufführungen sind ja noch soooo weit entfernt. Nach dem Schlachtfest Anfang September konnte dann die Scheune leergeräumt und die Bühne aufgebaut werden. Damit beginnen dann auch die intensiven Proben. Jetzt hat man die Kulisse, man weiß wo was steht und irgendwie bekommt man jetzt auch ein Gefühl für das Stück. Vor der Premiere am Freitag wird von Montags bis Donnerstags täglich geprobt.

3 Akt: Die Schwierigkeiten oder siehe oben Theater, Theater

Der Kartenverkauf war wieder mal das Sorgenkind, nicht weil wir sie nicht loswerden, sondern weil viel mehr Anfragen eingehen, als wir Plätze haben. Dies hat dieses Jahr zu einer Verstimmung mit Herrn Willecke geführt. Noch waren die Vorstellungen nicht in der Presse, keine Ankündigung in den Schaukästen und doch ständige Anfragen nach Karten. Die Ersten bereits im März. Eine Woche vor der Lieferung der Karten haben wir begonnen, eine Liste mit Vorbestellungen zu führen. Dann der Tag der Lieferung, Herr Willecke sollte jetzt auch Karten für den Verkauf erhalten, aber es waren nur noch einige wenige Karten vorhanden. Also haben wir uns entschlossen, auch diese über die bereits bekannte Stelle anzubieten. Entschuldigung, war wohl ein Fehler, der uns leid tut. Für das nächste Jahr planen wir frühzeitig einen Kartenverkaufstermin, eventuell schon im Frühjahr, zu benennen. An diesem Tag, voraussichtlich Mitte August, werden wir in der Scheune des Thorpe Museums mit dem Verkauf beginnen. So hätte jeder die gleiche Chance auf eine Karte.

Restkarten gehen dann wieder über die Vorverkaufsstellen. Auch das ist nicht perfekt, aber wir arbeiten noch an den Modalitäten

Als weitere Schwierigkeit erwies sich die Installation des neuen Vorhangmotors, aber jetzt funktioniert er und das in einer Geschwindigkeit die endlich passt.

4 Akt: Die Aufführungen

Jetzt geht es los: Premiere, alle sind fürchterlich nervös. Klappt alles, sitzt der Text? Eine Sorge sind wir los, alle sind gesund und können spielen. Na ja, die Souffleuse kann nicht, also muss der Regisseur einspringen, ist aber halb so schlimm. Der Vorhang geht zu ersten Mal auf. Wie reagiert das Publikum auf das neue Stück? Gott sei Dank, die ersten Lacher, der erste Applaus, jetzt wird alles gut. Übrigens, immer gab es in den letzten Jahren zwei Arten von Zuschauer, die Lacher und die Schmunzler. Die Schmunzler hatten genau so viel Spaß wie die Lacher, nur man hört sie nicht so. Einige schnarchende Zuschauer hatten wir auch, doch waren dies, Gott sei Dank, nur die Schleiereulen in der Uhlenflucht an der Giebelseite der Scheune. Die letzte Vorstellung, ein Resümee: Ein Stück, das bei den Besuchern gut angekommen ist, tolle Zuschauer in allen Vorstellungen und ebenso tolle Schauspieler, wovon keiner hervorzuheben ist denn so etwas gibt es bei uns nicht.

5 Akt: Alles ist vorbei

Wir haben es geschafft, alle sind froh wieder Freizeit zu haben sind aber schon ganz heiß auf die neue Saison.

6 Akt: Dankeschön

Die Theatergruppe bedankt sich bei allen Helfern, die dazu beigetragen haben, dass es auch dieses Mal wieder ein voller Erfolg geworden ist.





Holzstr. 74, 44869 Bochum

Tel.: 0 23 27 / 78 86 21

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr.: 9 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr

Sa. 9 - 13 Uhr, So. 10 - 12 Uhr

Mittwoch Nachmittag: geschlossen



Truck Service

Car Service

Gerhard Giesler

KFZ Meister

Hattinger Straße 182

44795 Bochum

Tel.: 0234 / 5 88 67 47

FAX: 0234 / 5 88 67 49

kfz.gieseler@t-online.de



Bestattungen Klammer

Inh. G. Nessenschuk

44869 Bochum-Eppendorf
Ruhrstr 200 • Tel 02327 - 99 48 27



**Praxis für Yoga und
Körperorientierte Psychotherapie**

Gertrud Grönich

Heilpraktikerin (Psychotherapie)

Yogalehrerin (BYV)

Im Kattenhagen 9

Tel. 02327-788485

44869 Bochum

gertrudgroenich@web.de

Kurstermine: Einstieg jederzeit möglich

Hatha-Yoga1: 01.09. – 15.12.2010

mittwochs (14x) 18.00 – 19.30 Uhr 140,00 Euro

Hatha-Yoga2: 02.09. – 16.12.2010

donnerstags (14x) 10.00 – 11.30 Uhr 140,00 Euro

Senior-Yoga1: 01.09. – 15.12.2010

mittwochs (14x) 10.00 – 11.30 Uhr 140,00 Euro

Senior-Yoga2: 02.09. – 16.12.2010

donnerstags (14x) 10.00 – 11.30 Uhr 140,00 Euro

Neue Kurse ab Januar 2011!

Geschenkstube Look

Freu(n)de
für's Leben...

... keinesfalls alltäglich, sondern
einzigartig.
Immer etwas Besonderes,
nie Langweilig...



Schönes muss nicht teuer sein!

Bochum - Eppendorf
Ruhrstraße 2
Tel. 02327 / 7 97 68

Bochum - Linden
Hattingerstraße 829
Tel. 02 34 / 9 41 22 99

Ihr Partner wenn Sie Profis suchen



ALLES AUS EINER HAND!

TV, Video, HiFi, Hausgeräte,
Waschmaschinen, Trockner,
Einbaugeräte, Kabelanschluss
und Sattelenbau.

Radio Look
MEISTERBETRIEB

Ruhrstraße 2, 44869 Bochum/WAT-Eppendorf

Telefon 02327 / 7 33 52 * www.radio-look.de

Email: service@radio-look.de

LEIHGERÄTE - SERVICE

Raimund Koch



Augenoptikermeister

Im Kattenhagen II

44869 Bochum

Tel. 0 23 27 / 7 23 47

Erfahrene Lehrerin

hilft Ihnen schnell und effektiv

- Mathematik • Latein • Englisch
- Französisch • Spanisch

REBEKKA STEINHOFF Nachhilfeunterricht

Galgenfeldstr. 3, Bochum- Stiepel

Bochum- Stiepel ist zu weit!?

Mit dem Nahverkehr in nur 30 Minuten

und mit dem Pkw in nur 15 Minuten!

Rufen Sie an oder besuchen Sie uns im Netz!

Tel. 0234/ 9 735 957 - www.rs-nachhilfe.de

REBEKKA STEINHOFF Nachhilfeunterricht
wünscht Freude beim Lernen



Thomas Wegener Kfz-Technikermeister

Verkauf • Einbau • Instandsetzung

- ✓ Inspektion mit Erhalt der Herstellergarantie
- ✓ Kfz-Elektrik-Service alle Fabrikate
- ✓ HU und AU
- ✓ Computerachsvermessung
- ✓ Bremsentest
- ✓ Standheizung
- ✓ Unfallschadenbeseitigung
- ✓ Klimaanlage • Klimatechnik
- ✓ Smart-repair bei kleinen Lackschäden
- ✓ Freisprechanlagen

Wegener Bosch Service

Ruhrstraße 207 • 44869 Bochum

Tel. (0 23 27) 9 94 72-0 • Fax (0 23 27) 9 94 72-29

info@wegener-bosch-service.de

KLAMMER & TEAM

Tischlerei GmbH Meisterbetrieb



Moderne Möbel !?!

Die Tischlerei Klammer & Team ist Ihr kompetenter Ansprechpartner in den Bereichen:

- | | |
|--------------------|--------------------|
| *Individual Möbel | *Einbruchhemmung |
| *Hifi Möbel | *Innen-/Aussetüren |
| *Sanitärarmöbel | *Fenster |
| *Hebesystemtechnik | *Innenausbau |

Ruhrstr. 202, 44869 Bochum

Tel.: 0 23 27 / 7 12 71, FAX: 0 23 27 / 7 22 54

www.tischlerei-klammer.de

info@tischlerei-klammer.de

Getränke Stanko

Die große Auswahl an Getränken
ganz in Ihrer Nähe.

**Verleih von Zapfanlagen und
Partyzubehör**

Höntrop: Im Rodenfeld 1 Tel.: 780 800
Eppendorf: Munscheider Str. 85 Tel.: 7 58 12

Das „Kleine“ Gasthaus in unserer Straße,
in dem das Leben noch lebenswert ist ...

Zum Keglerheim

Paul Kleine

Engelsburger Str. 82 ~ 44869 Bochum

Telefon 02327 / 7 38 31

Im Ausschank:

Fiège Pils, Rothaus Pils

Fankenheim Alt und Bitburger „frei“

Öffnungszeiten:

Täglich von 16.00 bis 01.00 Uhr

Dienstag Ruhetag



Eppendorfer Reiseladen
Norbert Fox
Am Thie 21
44869 Bochum
Tel.: 0 23 27 / 7 21 55

-----T A X I-----

Fischer

Ihr familiäres, freundliches
Taxiunternehmen
in Eppendorf
0 23 27 / 777 62

Autotechnik Naskret

... alle Marken ...
... voller Service ...



Holger Naskret
KFZ Meister

Ruhrstrasse 211
44869 Bochum

Telefon: (0 23 27) 97 46 300
Telefax: (0 232 27) 97 46 301

Lotto - Tabak - Schulbedarf
Papeterie

Norbert Fox

Am Thie 21
44869 Bochum

Tel.: 0 23 27 / 7 21 55

Sanitär - Heizung
Kundendienst

**Gebel &
Stawski GmbH**

Gebel & Stawski GmbH

Gas- u. Wasserinstallationen
Heizungs- und Lüftungsbau

Achtermannstr. 9
44866 Bochum-Wattenscheid
Tel.: 02327 / 88 11 2, Fax: 02327 / 8 29 41

Glaskunst Vetterkind

Trad. Christbaumschmuck u. Glaswaren aus Lauscha/Thüringen

Sie finden uns auf den Weihnachtsmärkten in:

Hattingen:	Kirchplatz
Essen:	Kennedyplatz Stand Nr. 31
Dortmund:	Reinoldikirche Stand Nr. 246
Oberhausen:	Centro Promenade Stand Nr. 80



B e s t a t t u n g e n

Grusemann

Beratung und Erledigung der Formalitäten in allen
Bestattungsangelegenheiten, Hausbesuche in allen Stadtteilen

„Eigene Verabschiedungsräume“

44869 Bo.-Eppendorf, Munscheider Str. 15

44869 Bo.-Höntrop. Alte Post 10

Tel. **71180**

B u c h h a n d l u n g N a p p O H G

Mirhoff & Fischer

Im Kattenhagen 14 - 44869 Bochum-Wattenscheid

Telefon (0 23 27) 30 69 85,

mail: buchhandlung-napp.fischer@t-online.de

-freundlicher Service-

-kompetente Beratung-

*-Bestellung sämtlicher lieferbarer Bücher- Ihre
Buchhandlung in Eppendorf*

Getränke Podoll

Getränke - Abholmärkte · Party-Service
Verleih von Zapfanlagen u. Ausschankwagen
Getränke-Heimdienst



Vereinsstr. 35 · 44793 Bochum · Tel.: 0234 / 1 43 30



Mehr Friseur in Eppendorf

Am Thie 29

44869 Bochum

Tel.: 02327/73344

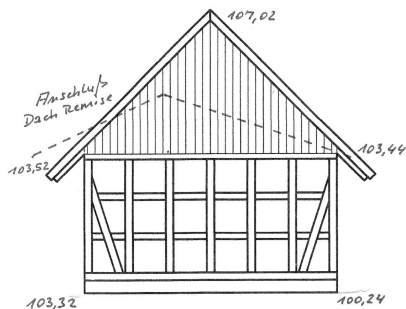
www.m-friseur.de

**Mittwoch +Donnerstag
nach Terminabsprache**

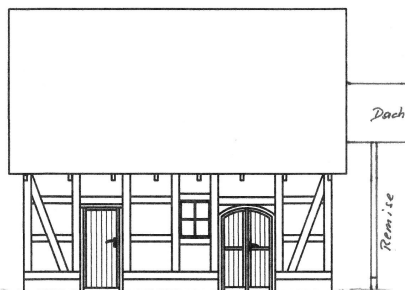
Öffnungszeiten

Dienstag – Freitag 9 – 18 Uhr

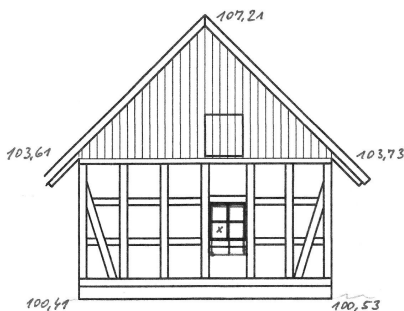
Samstag 9 – 14 Uhr



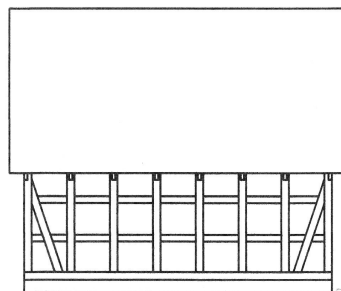
Ansicht Nord



Ansicht Ost



Ansicht Süd

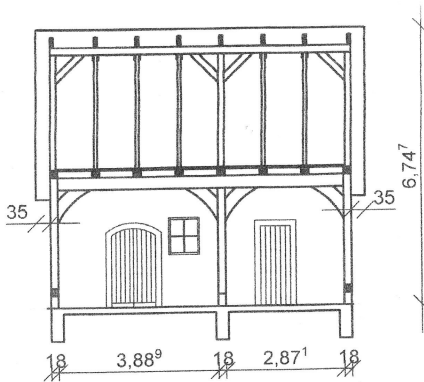


Ansicht West

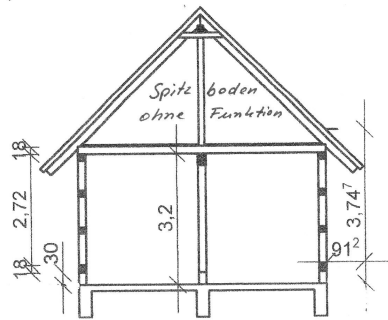
x 90/120 ohne Stulp
Wg. 2. Rettungsweg

Blöcher 1/08
02.09.2010
Eppendorfer
Heimatverein eV.

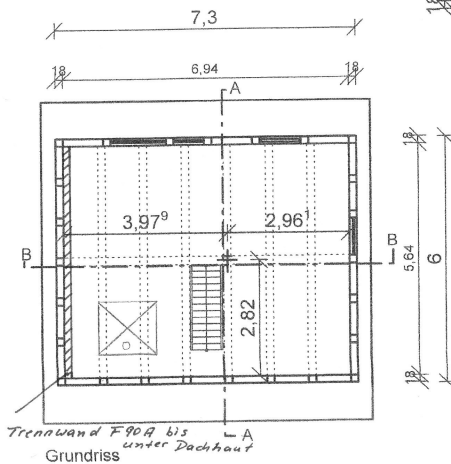
Entwurf: Backspeicher M 1:100
Ansichten / 5.05.2010
M. Blöcher GmbH & Co. KG
Entruper Weg 273 / 327657 Lemgo



Schnitt: B-B



Schnitt: A-A



Grundriss



**Eppendorfer
Heimatverein e.V.**

Adolf
02.07
2010

Grundriss, Schnitte
M: 1:100

Frisch und freundlich.
Immer in Ihrer Nähe!

LENK 6 x in Bochum
und Wattenscheid



Wattenscheid - Eppendorf, Am Thie 9, Tel.: 79 03 70

*Echte italienische
Spezialitäten!*
**PIZZERIA
TOSCANA®**

*Hast du Hunger, doch keine Zeit?
Das Pizza-Taxi steht bereit!*

Francesco Robiony
Ein echter Italiener



Im Kattenhagen 14
Ecke Wegmanns Hof
Wattenscheid/ Eppendorf
(Am Denkmal)
Tel.: 02327 / 72695

www.pizzeria-toscana.de
Öffnungszeiten:
tägl. 11.30 - 14.30 u. 17 - 23 Uhr
Sonn- u. Feiertage
11.30 - 23 Uhr durchg.

DEVK
Versicherungen
Schmidt & Süs
Am Hunnepoth 6
44869 Bochum
Tel. : 02327-903310

Blumen  König

Am Thie 3c
44869 Bochum/Eppendorf
Tel.: 0 23 27 / 789 644
Fax: 0 23 27/ 79 302
e Mail: kontakt@blumen-koenig.de



Gardinenanfertigung

Sonnenschutz

Bodenbeläge, Teppiche

Insektenschutz

eigene Polsterei

deko nzept

Christoph Tekautschitz
Raumausstattermeister
Elsa-Brändström-Straße 132
44869 Bochum (Wattenscheid-Eppendorf)
Tel.: 02327 / 306954 o. 0172-2696998
FAX: 02327 / 306955
www.dekonzept.de
info@dekonzept.de

Blumen Städtler

im Herzen Eppendorfs

Am Thie 3 a

44869 Bochum -

Eppendorf

Telefon: 0 23 27 / 97 90 44

Wir bringen Ihr
Grab in **Form**.



**Dienstleistung nach Maß -
aus Ihrer Friedhofsgärtnerei.**

JUNKER
Grabpflege & Gestaltung

Mitgliedsbetrieb und Vertrags-
partner der Genossenschaft der
Friedhofsgärtner Bochum e.G.

**Perfekter Service -
das ganze Jahr!**

Tel.: 0 23 27 - 7 10 71

Mobil: 01 71 - 7 43 86 81

www.grabpflege-junker.de



FREI

Qualität vom
Tischlermeister

**Möbel und Einrichtungen
Gleitschiebetüren
Zimmertüren
Lack-, Spanndecken**

**Im Kattenhagen 10
44869 Bochum-Wat.
Tel.: 02327 / 83 87 7-4**

**www.frei-tischlermeister.de
info@frei-tischlermeister.de**



RESTAURANT

Dienstag-Sonntag

17.00 bis 01.00 Uhr

Küche bis 22.00 Uhr

Finkenstraße 2

44869 Bochum

02327/560 85 85

Türenstudio Damwerth

Inh. Benedikt Damwerth



Ihr Fachhändler für
Herholz, HGM, rekord, MAME und Velux

**Tischlerarbeiten jeder Art
Reparaturservice**

Franziskusstr. 1a
44795 Bochum

Tel.: 0234 / 58 69 129
www.Damwerth.net



ELEKTROTECHNIK KLIMATECHNIK Christian Fettkötter

**Schützenstraße 228
44869 Bochum**

Tel.: 02327/9747090

Fax: 02327/9747091

Mail: info@cf-elektro-klima.de



Seit 1872

Schöne Gärten • Neuanlagen • Umgestaltung • Pflege

Bodo Strieder

Garten- und Landschaftsbau GmbH

Ruhrstraße 29 • 44869 Bochum (Eppendorf)

Telefon (02327) 73530 • Telefax (02327) 780213

E-Mail: galabau.strieder@cityweb.de

hüppe-markisen

Markisen, Außenrafftores, Terrassendächer

GS Agra G. Schmidt

Hombecker Weg 29 44793 Bochum

Tel. 0234/91171893 Fax 0234/91171892

Aufnahmeantrag

Ich/wir möchten Mitglied/er im Eppendorfer Heimatverein e.V. werden

Name: Vorname:

Straße/Nr.: Ort:

Beruf: Geb.-Datum:.. Telefon:

Ich möchte aktiv mitwirken ☐ Ich möchte passives Mitglied sein ☐

Weiter Familienangehörige möchten auch Mitglied werden: aktiv passiv

..... ☐ ☐

..... ☐ ☐

..... ☐ ☐

Name

Vorname

Geb.-Datum

Ort: Datum: Unterschrift:

Bei Minderjährigen Unterschrift des gesetzlichen Vertreters Unterschrift:

Beitrag 12,-€ / Jahr für Einzelpersonen und 24,-€ / Jahr für Familien

(Zur Familie zählen auch Kinder bis zum 21. Lebensjahr, die im selben Haushalt leben.)

Ermächtigung zum Einzug von Forderungen durch Lastschrift:

Hiermit ermächtige ich den Eppendorfer Heimatverein e.V. widerruflich die von mir zu entrichtenden Beiträge bei Fälligkeit zu Lasten meines

Girokontos Nr. BLZ

bei (genaue Bezeichnung der kontoführenden Bank) abzubuchen.

Name Vorname Anschrift Datum

Unterschrift

Ein Blick zurück

1. Wattenscheid, Heimat am Hellweg. (Im Stadtarchiv Wattenscheids von 1951 gestöbert)

Städte sind lebendig. Sie haben ihre Schicksale. Sie haben ein Gesicht, eine Seele, ein Herz ebenso wie Menschen es haben. Sie sind also mehr, als nur gerade gerichtete Straßen und aufgetürmte Steinbauten, aber auch mehr als die zufällig in ihnen wohnenden Menschen. Wie sich in den Gesichtern der Menschen Schicksale eingezeichnet haben, so tragen auch die Städte in ihren Gassen, Straßen und Plätzen, in ihren Anlagen, Bau- und Kunst Denkmälern die Spuren ihres Schicksals durch die Jahrhunderte.

Wattenscheid, die alte Stadt am Hellweg, mitten im pochenden Industrie Revier zwischen Ruhr und Emscher trägt in ihrem Gesicht viele Spuren ihrer Entwicklungsstufen. Kaum eine andere Stadt im Revier zeigt es so deutlich.

Wer den Raum der Stadt von Süd nach Nord durchwandert erlebt das Nebeneinander bäuerlichen und städtischen Lebens. Er erlebt aber auch die vielfältige Art verschiedener Wirtschaftsformen und die Entwicklung ihrer einzelnen Stufen bis hin zum langsamen Marsch der Großindustrie zum Norden der Region hin.

Die alte, junge Stadt am Hellweg ist nicht reich, aber sie ist ihren Menschen Heimat, die nicht nur erlebt sondern auch von ihnen gestaltet wird. Heimat formt den Menschen und Menschen formen ihre Heimat indem sie Ordnung schaffen im eigenen Haus, weil dadurch Ordnung geschaffen wird im eigenen Raum und somit in der eigenen Stadt.

2. Ein Überblick

Wer vom Ruhrtal her den Weg durch Buchenwald und Stechpalmbüschen zum Stadtteil Eiberg hinaufsteigt, dem öffnet sich von der Höhe aus, nahe dem Städtedreieck Bochum-Essen-Wattenscheid ein fast anmutiges Bild.

Im Talgrund liegen zwischen Gärten und Büschen versteckt die wenigen Häuser des alten Munscheids. Den hügeligen Südosten füllt Eppendorf, das im Frühling von weißem Blütenschnee überweht wird. Weiter westlich breitet sich Höntrop aus, das sich über die Bahn Bochum-Essen hinweg zum Hellweg hinaufschwingt.

(der Blick zurück wird fortgesetzt, bitte warten).

Neues aus dem Thorpe Museum

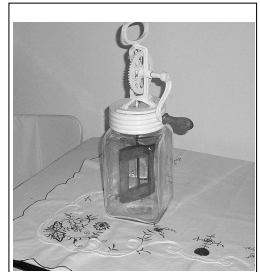
Seit ein paar Tagen können die Besucher des Thorpe Museums unsere neuesten, historischen Gegenstände bewundern.



Buttermaschine 20 Liter



Buttermaschine 5 Liter



Butternglas 2 Liter

Buttern im Museum

Der Landwirt erzeugte die für die Grundversorgung der Bevölkerung notwendigen Lebensmittel. Dazu gehörten auch die Weiterverarbeitung der Rohmilch zu Käse, Sahne und Butter.

Diese Arbeit setzte große Reinlichkeit voraus und wurde in der Regel von der Bäuerin oder den Mägden durchgeführt.

Wenn man Rohmilch (nicht erhitzt und pasteurisiert) ruhig stehen lässt, bildet sich an der Oberfläche 25 %iger Rahm, den man abschöpfen und zu Butter weiterverarbeiten kann. Einfacher und schneller spaltet man die Milch in einer Zentrifuge zu Molke und 32 %igem Rahm. Diesen Rahm lässt man dann an einem warmen Ort reifen, d.h. Milchsäurebakterien überführen einen Teil der Laktose oder des Milchzuckers in Milchsäure. Nach 24 – 48 Stunden ist der Prozess abgeschlossen. Der Rahm wird in ein Butterfass oder in eine Buttermaschine gefüllt und so lange bewegt, bis er sich in Butterflöckchen und Buttermilch aufspaltet. Die Butterflöckchen werden dann herausgeschöpft und auf einem Butterfertiger unter kaltem Wasser so lange gewaschen bis das Wasser kristallklar abläuft. Zur längeren Lagerung sollte man der Butter Salz zusetzen. 2,5% Salzzugabe macht die Butter monatelang haltbar. Falls sie zu salzig ist, wäscht man vor ihrer Verwendung das Salz mit kaltem Wasser wieder aus.

Rückblick Oldienacht

Am 7. August war es wieder soweit. Die 5. Oldienacht fand in der Museumsscheune des Eppendorfer Heimatvereins statt. Wie in den letzten Jahren war die Altersspanne unserer Besucher von Ü 30 bis Ü 60. Es wurde bei heißer Musik in der ausverkauften Scheune reichlich abgetanzt. Musik der 60er, 70er und der 80er Jahre stand auf dem Programm und auch die Kleidung war zum Teil entsprechend. Alle waren begeistert. Es wurden auch Musikwünsche (für die Erinnerungen aus der Jugendzeit) geäußert. Ein weiterer Höhepunkt waren wieder die Playbackauftritte der Ensemblemitglieder des Thorpe Theater. Mit „Manuela“, stilecht im karierten 60er-Jahre-Kleidchen und „Ich geh noch zur Schule“ sang das Publikum bereits schon mit. Im Anschluss kam dann „ABBA“. Die Posen gut imitiert, die Kleidung mit Schlag, die Schuhe mit Plateausohlen der 70er Jahre sangen die vier u.a. „Super Trouper“ und das Publikum dankte es mit begeisterten Zugabe-Rufen.

ABBA



Manuela

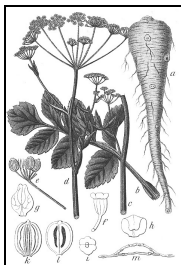


Jahresrückblick

Nachdem wir unsere Museumsöffnungen in 2009 jeweils 1x im Monat durchgeführt hatten und der Besuch sehr gut war, entschieden wir uns in Jahr 2010, das Museum 2x im Monat (außer in den Veranstaltungsmonaten) zu öffnen. Der Erfolg gab uns recht. Viele neue Besucher an den Sonntagen und auch einige Gruppen (nach Voranmeldung) konnten wir zählen. Die Jahreshauptversammlung im März zeigte unseren Mitgliedern auf, dass die Kasse für den geplanten 3. Bauabschnitt (Grundrisspläne sind im Mittelteil unseres Blättchen zu sehen) gerüstet ist. Die anschließenden Neuwahlen des Vorstandes gaben keine Veränderungen, sodass der alte Vorstand auch der Neue ist. Das Osterfeuer, welches bekanntlich die „Eröffnung der Grillsaison“ darstellt, fand wieder unter großer Beteiligung der Besucher und vieler „Tannenbäume“ statt. Das Frühlingsfest mit den ca. 3000 zu verteilenden Tulpen war gelungen. Jeder Besucher konnte einige Tulpen mit nach Hause nehmen. Ein Höhepunkt waren die „Schachtzeichen“ in Eppendorf. Der große, gelbe Ballon stand über eine Woche am alten Wetterschacht 3 an der Vogelstr. Mit der Aktion „Still-Leben“ (die A40 war von Dortmund bis Duisburg gesperrt) konnte ein weiterer Höhepunkt im Kulturhauptstadtjahr Ruhr 2010 gefeiert werden. Selbstverständlich nahm der Eppendorfer Heimatverein mit seiner traditionellen Kleidung auch teil. Die Oldienacht im August übertraf wieder alle Erwartungen. Ausverkaufte Scheune und tolle Stimmung. Für 2011 sollte man sich frühzeitig um Karten bemühen. Das danach stattgefundene Drachenfest konnte bei gutem Wetter und neuen Mitorganisatoren (Achim aus Dortmund war toll) durchgeführt werden. Am

1. Septemberwoche wurde dann das traditionelle Ernte- und Schlachtfest auf dem Museumsplatz gefeiert. Selbstgebackenes Brot, Schlachtplatte und Schaudreschen waren u.a. im Angebot. Neu war das „Buttern“. Hier wurde gezeigt, wie man Butter herstellt. Probieren mit selbstgebackenen Stuten war auch möglich. Für unsere Kinder waren u.a. einige Spielgeräte vorhanden. Des Weiteren konnten die Kleinen auch mit einer Ponykutsche fahren sowie selbst auf Ponys reiten. Nach diesem Fest fing dann für die Theatergruppe die heiße Phase der Proben an. Die Bühne wurde aufgebaut und somit konnte man auch realistisch proben. Das Stück, „Meine Asche – Deine Asche“ feierte Anfang Oktober dann seine Premiere. Die Zuschauer waren begeistert. Alle Vorstellungen waren bereits nach kurzer Zeit ausverkauft. Den Mitgliedern der Theatergruppe tut es unendlich leid, dass nicht alle Kartenwünsche der Bevölkerung in Erfüllung gingen. Die nach dem Theater nächste große Veranstaltung war die 8. Scheunenkulturnacht. Die „Spielkinder“ aus Bochum hatten ihren großen Auftritt in der Museumsscheune. Die Buchhandlung Napp als Veranstalter in Verbindung mit uns konnte die Geschwister Beckmann aus Bochum engagieren. Es war ein toller Erfolg. Als letzte Veranstaltung im Jahr ist traditionell der Thorpe Weihnachtsmarkt zu sehen. In diesem Jahr zeigen wir, wie Polen Weihnachten feiert. Wir alle hoffen, dass uns das Wetter holt ist und wir vielleicht eine leichte Pulverschneeschicht bei etwa 2°C Außentemperatur bekommen.

„Petersilie Suppenkraut, was wächst in unserem Bauerngarten?“



Pastinak

Der Pastinak oder die Pastinake
auch Germanenwurzel genannt.
Gehört zur Familie der Doldenblütler.
Als Wildform: "Wiesen-Pastinak",
Als Kulturform: "Gemüsepastinak".
Wissenschaftlich: *Pastinaca sativa*.



Der Pastinak ist schon seit langem Bestandteil der menschlichen Ernährung. Im Römischen Reich gehörte er zu den beliebtesten Wurzelgemüsen. In Deutschland und Österreich wurde er im 18. Jahrhundert von der Kartoffel und Karotte weitgehend verdrängt.

Die Pastinake ist eine krautige Pflanze mit fleischiger Rübe, im Bau ähnlich der Möhre. Die Rübe ist von weißlich-gelber Farbe, in der Kulturvariante bis zu 6 cm dick, 20 cm lang und bis zu 1,2 Kilogramm schwer. Anders als die Petersilienwurzel hat die Pastinakenrübe einen ausgeprägten Rand am Austrittsbereich der Blätter. Die Wurzeln sind frosthart. Die Kulturzeit für die langsam wachsenden Pastinaken beträgt 160 – 210 Tage. Geerntet wird ab Oktober bis zum ersten Frost. Der Ertrag beträgt ca. 45 t/ha. Der Geschmack der Wurzel ist süßlich/würzig. Dieser erinnert an Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel. Sie lassen sich backen, kochen und zu Cremsuppen und Pürees verarbeiten. Gerieben wird sie auch als Salat zubereitet. Pürierter Pastinak wird wegen seines geringen Nitratgehalts auch als Baby-Gemüsebrei in Gläschen verkauft. Seines hohen Stärkegehalts wegen wurde Pastinak früher auch zur Herstellung von Bier und Pastinakenwein genutzt. Aus dem Saft lässt sich ein dickflüssiger Sirup kochen, der als Brotaufstrich und Süßmittel dient. Die Blätter der Pastinake können, ähnlich Petersilie, als Würzkräut verwendet werden. Zur Aufbewahrung werden die Wurzeln in Würfel oder Streifen geschnitten, blanchiert und anschließend tiefgefroren.

Nachrichten aus Eppendorf

Jugendfeuerwehr der Freiwilligen Feuerwehr Eppendorf

Die offizielle Gründung kommt noch, aber wir treffen uns bereits jetzt mittwochs in der Zeit von 17:30 - 19:30 Uhr bei uns im Feuerwehrhaus in der Hermann-Löns-Straße 10.

Mitmachen können Mädchen und Jungen, die zwischen 12 und 17 Jahren alt sind. Hierbei werden die Jugendlichen nicht nur in Feuerwehrthemen - Theorie wie Praxis - ausgebildet, sondern auch Projektarbeiten und "Dienstsport" machen und sich auf Wettkämpfe vorbereiten und dabei mit anderen Jugendlichen bzw. Jugendfeuerwehrgruppen messen. Auch Ausflüge, Besichtigungen, Freizeitparks und Zeltlager stehen auf dem Programm. Interessierte sollen einfach vorbeikommen, eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Eröffnet wurde Anfang November ein Biercafe in der umgebauten ehemaligen Gaststätte Dorfkrug neben der Sparkasse Am Denkmal. Was genau ein Biercafe ist, war zur Drucklegung noch nicht bekannt. Trotzdem wünschen wir dem neuen Lokal in Eppendorf alles Gute zum Neustart.

Bautätigkeiten gibt es auch wieder in Eppendorf. Auf dem ehemaligen Gelände der Schreinerei Blum an der Elsa-Brändström-Straße wird von der Firma Somberg aus Höntrop ein Mehrfamilienhaus errichtet. Auch der Umbau der ehemaligen Backstube Niggeling geht seiner Vollendung entgegen. Dort wird die Zahnarztpraxis Dr. Vom Orde / Dr. Lörner ihre Praxis erweitern.

Im nächsten Thorpe Blättchen berichten u.a. über:

Jahresveranstaltungskalender Eppendorfer Vereine

Einladung zur Jahreshauptversammlung

Nachrichten aus Eppendorf

In eigener Sache

Neues aus unserem Museum

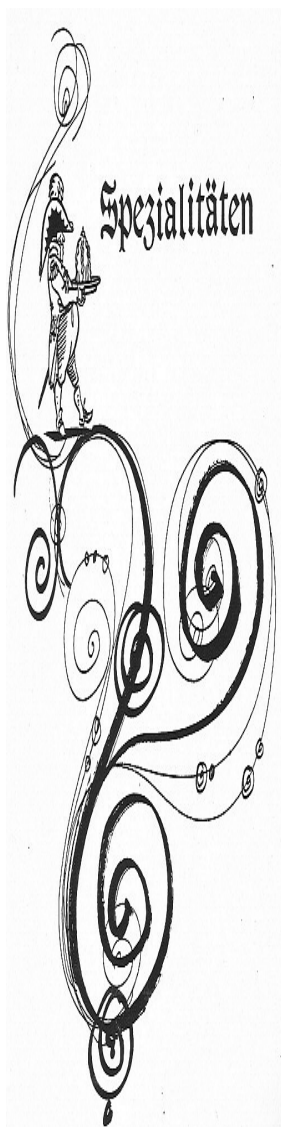
Rezepte und Rezepturen

Nachlese Scheunenkulturnacht

Nachlese Thorpe Weihnachtsmarkt

A u s d e m

Alten Eppendorfer Kochbuch

Pilzkotelett

1/2 kg gewaschene und geputzte Pilze durch die Maschine drehen, mit Semmelbrösel, 1 Ei, 40 gr. Fett, 1 gehackten Zwiebel, reichlich Petersilie mischen, sodass es gut hält, mit Salz würzen und in der Pfanne zu kleinen Koteletts braten. Dazu gibt man Kartoffelsalat und rote Beete.

Pilzwürstchen

Bereitet man auf die gleiche Art, nur formt man den Teig in gut fingerlange Röllchen und rollt sie vor dem Braten in Semmelbröseln.

Das Kochbuch ist zu beziehen über den Eppendorfer Heimatverein e. V. zum Preis von 20 €



Wir wünschen allen Mitgliedern, allen Freunden, Gönnern, Inserenten, Bürgerinnen und Bürgern ein frohes Weihnachtsfest und ein gutes und erfolgreiches Jahr 2011.

Der Vorstand

Wir wünschen uns, dass unsere Leser auch im nächsten Jahr zufrieden mit "Ihrem Thorpe- Blättchen" sind.

Die Redaktion



Wohnhaus Neukämper um 1952
jetzt Gasthaus „Thorpes“