

Heimatverein der Stadt Rietberg e.V.

Liebe Vereinsmitglieder und liebe Freunde des Heimatvereines,
hier ist der Newsletter 2025-01.



Inhalte

Günter Höppner: Grußworte und Aktuelles

4. Februar: Wir kochen für Sie nach Großmutter's Rezepten

14. März: Mitgliederversammlung des Heimatvereins

26. März: Lesung Frau Evelyne Waithira Müller

Serie: Maße und Gewichte, Teil 3

9. bis 11. Oktober: Jubiläumsfahrt

Küchenspaß im Heimathaus

Veranstaltungskalender Januar – Februar auf einem separaten Blatt

Grußworte und Aktuelles

Liebe Vereinsmitglieder und liebe Freunde,

ich hoffe, Ihr seid alle gesund in das Neue Jahr gestartet und freut Euch auf viele Aktivitäten im und mit dem Heimatverein Rietberg.

Das Leben bringt stets Veränderungen mit sich. Eine Veränderung betrifft den Heimatverein. Unser Mitglied, Franz-Josef Laukemper, hat leider sein Amt als Schriftführer und Pressesprecher niedergelegt. Wir bedauern das sehr, denn wir haben die umfangreiche und langjährige Tätigkeit von Franz-Josef sehr geschätzt. Um so mehr freuen wir uns aber, dass er sich weiterhin um die beliebten Wandertouren kümmert. Dazu wünschen wir ihm viel Erfolg und bedanken uns gleichzeitig ganz herzlich für seine zuverlässige Tätigkeit als Pressesprecher und Schriftführer.

Die Aufgaben der Pressesprecherin hat Ute Merschbrock übernommen.

Ich wünsche Euch allen viel Spaß mit dem Heimatverein, viele schöne Erlebnisse, und ich freue mich auf einen regen Austausch mit Euch bei der Mitgliederversammlung.

Für den Vorstand Heimatverein Rietberg

Günter Höppner, 1. Vorsitzender

Wir kochen für Sie nach Großmutters Rezepten

Rindfleisch mit Zwiebelsoße

In keiner Menüfolge beim Hochzeitsessen in Westfalen durfte es fehlen: Westfälisches Zwiebelfleisch. Zu diesem Traditionsgericht, welches in einer guten Menüfolge als Zwischengang auch zu anderen Festtagen zwischen Suppe und Hauptgang gereicht wurde, lädt der Heimatverein der Stadt Rietberg am 04. Februar 2025 um 18:30 Uhr ein. Wie immer stehen 22 Plätze zur Verfügung, die in der Reihenfolge der Anmeldungen berücksichtigt werden. Die Reservierungen können per E-Mail unter HV-Rietberg@outlook.de oder auf Anrufbeantworter 05244 975 146 erfolgen. Für das Essen werden 13.00 Euro berechnet zuzüglich Getränke. Die leckere selbst zubereitete Rindfleischsuppe ist natürlich im Preis inbegriffen.

Treffpunkt ist um 18:00 Uhr vor der Gastwirtschaft Blomberg an der Rathausstraße. Dort findet eine kleine Zeitreise in dieser alten Gastwirtschaft statt, die inzwischen vom Karnevalsverein als Vereinslokal übernommen wurde. Danach geht es gemeinsam zum Heimathaus.

Mitgliederversammlung des Heimatvereins

Im März ist es wieder soweit. Unsere Mitgliederversammlung findet am 14.3.2025 um 18.00 im Gasthof Bökamp in Bokel statt. Der Beginn ist um 18 Uhr. Nicht nur ein *kurzer Jahresrückblick*, sondern auch kurzweilige Programmeinlagen warten auf Euch. Alle Mitglieder und Freunde unseres Heimatvereins sind herzlich eingeladen! Ein Bus zur An- und Abreise wird noch organisiert. Weitere Infos dazu folgen in der Einladung zur Mitgliederversammlung.

Lesung Frau Evelyne Waithira Müller

Die nächste Lesung im Heimathaus wird am Mittwoch, 26.3.2025 mit Frau Müller stattfinden. Evelyne Waithira Müller, geboren 1984 in Kenia, ist seit 15 Jahren mit einem Herrn Müller in Ostwestfalen verheiratet und von Beruf Religionspsychologin.

Ihr Buch "Frau Müller, die Migrantin" hat den Untertitel "Wie Deutschland und ich uns aneinander gewöhnt haben". In ihrem Buch berichtet sie von ihrem anfänglichen Kulturschock, ihrer Sicht auf Deutschland und ihren berührenden, aber auch witzigen Erfahrungen mit uns Deutschen. Wir werden eine außergewöhnliche Persönlichkeit erleben. Näheres im nächsten Newsletter.



Serie: Maße und Gewichte, Teil 3

Bruchrechnen ist sicher für viele ein rotes Tuch! Aber wie teilt man gerecht einen Kuchen, eine Kanne Öl, ein Grundstück? Am einfachsten ist nach wie vor: halbieren, vierteln, achteln usw. Und so haben wir auch bei unseren Maßen und Gewichten vor Einführung des metrischen Systems Unterteilungen hinunter bis zu $1/32$.



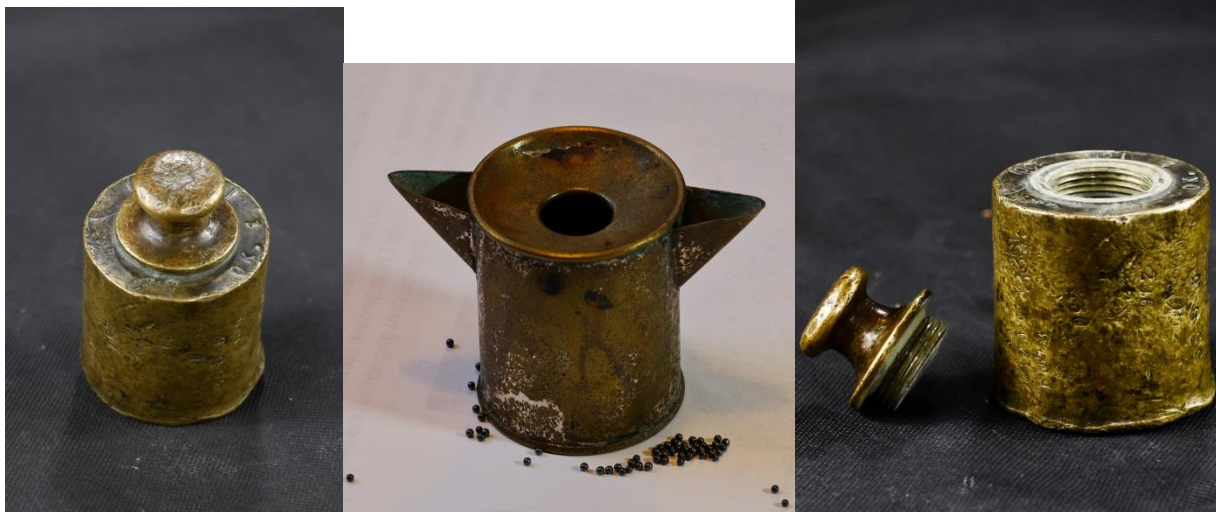
Messbecher 1 Liter bis $1/32$ tel Liter

Beim Pfund lag die übliche Aufteilung bei 16 Unzen, 32 Lot oder 128 Quentchen (Ausnahme Preußen mit 30 Lot und 300 Quentchen), es musste dauernd gerechnet und umgerechnet werden. Ein Quentchen Glück wog nach Ländchen unterschiedlich viel.

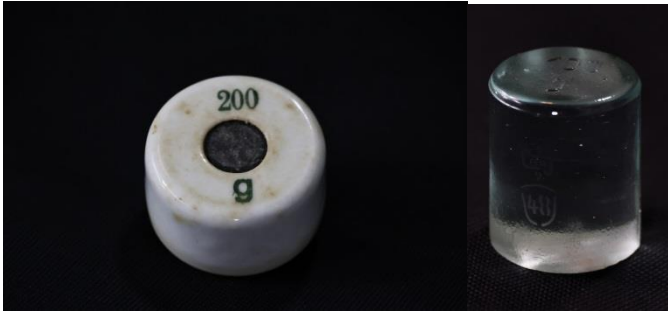


1,5 Lot und 5 Quentchen

Ein Gewicht sollte natürlich immer gleich schwer sein, aber ... da haben wir auch ein manipulierbares Gewicht, das mit Bleikügelchen betrügerisch verändert werden könnte.



Im 1. Weltkrieg wurden nicht nur Glocken für Kriegsgerät eingeschmolzen, sondern auch Metallgewichte. Als Notlösung wurden dann Porzellangewichte hergestellt. Durch das Brennen war das Gewicht nicht so exakt vorhersagbar und musste mit Blei ausgeglichen werden – und durfte natürlich nicht herunterfallen. Glasgewichte, die vor allem im Labor gebraucht werden, konnten dagegen durch Anschleifen besser kalibriert werden.



Porzellangewicht 200 g, Glasgewicht 100 g

Im Teil 1 hatten wir schon ein Einsatzgewicht vorgestellt. Hier die einzelnen Teile. Das Gehäuse wiegt so viel wie die Einsatzgewichte zusammen usw, wir sind stolz hier ein komplettes Einsatzgewicht zu haben, meistens ging nämlich das kleinste Gewicht irgendwann verloren.



Einsatzgewicht Österreich

Als letztes stellen wir noch eine Tasse vor aus Karlsbad mit der Gewichtsangabe „210 g“. Darin wurde salzhaltiges Mineralwasser gereicht und daher wogen darin 200 ml nicht 200 g wie bei normalem Wasser, sondern eben 210 g. Beim Messen geht es immer um äußerste Genauigkeit!



Karlsberger Becher 210 g

Jubiläumsfahrt

Von Donnerstag, 09.10.2025 bis Samstag, 11.10.2025 heißt die Begrüßung „Moin“!

Wer den Norden nicht auf eigene Faust, dafür in gleichgesinnter Gesellschaft erleben möchte, den lädt der Heimatverein Rietberg herzlich zur Jubiläumsfahrt ein.

Vorgestellt wird die Reise auf der Mitgliederversammlung am 14. März 2025.

Küchenspaß im Heimathaus

Ab diesem Jahr gibt es ein neues lukullisches Event, das über die Touristik der Stadt Rietberg gebucht werden kann.



Jeweils zwei Gästeführerinnen kochen in der neuen Küche des Heimathauses zusammen mit einer 6-köpfigen Teilnehmergruppe ein köstliches 3-Gänge-Menue. Dabei stehen heimische Produkte und Rezepte der westfälischen Küche, modern interpretiert, im Vordergrund. Damit auch der Spaß nicht zu kurz kommt, werden die Gäste mit Geschichten und „Dönekes“ aus alter Zeit unterhalten.



Von links nach rechts: Karin Hökenschnieder, Christa Honerlage, Ute Merschbrock

Die Resonanz auf dieses neue Format ist bereits riesengroß. Die Gästeführerinnen freuen sich auf schöne Abende mit netten Gästen im historischen Ambiente des Rietberger Heimathauses.