

Neu: Audiotour

„Ennigerloh erhören – Lauschinseln für die Drubbelstadt“



Ennigerloh. (HJH.) Am 20. März ist die neu entwickelte Audiotour „Ennigerloh erhören! – Lauschinseln für die Drubbelstadt“ von Bürgermeister Bertholf Lülff und dem ehrenamtlichen Projektleiter Heinz-Josef Heuckmann von den Mühlenfreunden Ennigerloh eröffnet und für die Nutzung freigegeben worden. An zwölf Stationen von der Jakobuskirche über Drubbel, Kleines Drubbelhaus, Hubertusdenkmal, Teufelsbrunnen, Villa Kalthöner, Ehrenmal, Haus Krift, Alte Brennerei Schwake, Haferknapp, Friedhof und Trauerhalle bis hin zur Windmühle können Interessierte nun

Brennerei, Heimatverein, Schützengilde, Drubbelnarren, Conflutoren, Kirchengemeinde St. Jakobus und Bürgerinnen und Bürgern: Dort wurden die Grundlageninformationen beschafft und aufbereitet, wurde das Projekt gemeinsam mit dem beauftragten Büro Soundgarden aus München entwickelt und in Form gebracht, wurden Interviews geführt, O-Töne beschafft und Texte eingesprochen. In der Kooperation wurden so rund

500 ehrenamtliche Stunden geleistet, Basis für eine sehr authentische und lebendige Audiotour. Der Dank des Bürgermeisters und der Projektleitung galt allen Beteiligten, die zahlreich an der Eröffnung teilnahmen.

Ein Kennzeichen des Projektes sind die spezifisch gestalteten Kalksteinstelen der Fa. Becker aus Ostfelden, auf denen die Stationsschilder angebracht sind. Aber auch der Ennigerloher Döüwel als Signet für die Audiotour, die in deutscher und englischer Sprache gehört werden kann. Die Tour wurde als Rundweg konzipiert und kann über eine in der App integrierte Karte abgegangen werden. Der Einstieg ist an jeder Station möglich. Um die Vielfalt der Nationalitäten in der Drubbelstadt zu betonen, wird am Ende jeder Station ein Satz in einer anderen Sprache gesprochen.

Für Kinder wurde eigens eine Quiz-Tour mit kindgerechten Fragen integriert, durch die ein kleines Teufelchen führt. Zwischenzeitlich haben schon einige Ennigerloherinnen und Ennigerloher sowie Gäste der Drubbelstadt verschiedene Stationen besucht und in die Audiotour hereingehört. Die ersten Rückmeldungen waren sehr positiv.



Der Projektleiter Heinz-Josef Heuckmann und Michaela Schlüchtermann vom Stadtmarketing enthüllen die Stele der Station eins auf dem St. Jakobus Kirchplatz kurzweilig Informationen und Geschichten zur Ennigerloher Ortsentwicklung in Hörspielform erfahren. Der Zugang zur Smartphone-App erfolgt über QR-Codes auf Stationsschildern und Flyern oder auch direkt über <https://mfeev.currit.net>. Ein Zugang ist auch über die Internetseiten der Stadt und der Mühlenfreunde möglich.

Dieses Projekt ruht auf zwei Säulen: Einerseits der Finanzierung der Gesamtkosten von rund 37.500 € über eine Landesförderung aus dem Programm Heimatfond NRW, einem Eigenanteil der Stadt Ennigerloh und einem Sponsoring der Kulturstiftung der Sparkasse Oelde-Ennigerloh sowie der Volksbank Ennigerloh. Andererseits dem großartigen Engagement der Kooperation „Ennigerloh erhören!“ mit der Mühlenführung (Federführung), Alte



Dankeschön an die Unterstützer des Projektes vor Ort (v.l.): Christian Kathöfer (Kulturstiftung der Sparkasse Oelde-Ennigerloh), Sebastian Schwerhoff (Volksbank Ennigerloh), Heinz-Josef Heuckmann (Mühlenfreunde), Julian Kundel-Füth (Stadtbüro)

Am 17. Mai:

Leckeres Mühlenbrot und Nachbarschaftsbacken



Ennigerloh. (HJH.) Eine Woche vor Ostern haben die Mühlenbäcker wieder Roggenbrot und Rosinenstuten sowie erstmals ein Körnerbrot gebacken. Besonders das neue Körnerbrot fand viel Zustimmung! Der nächste Backtag im historischen Backhaus an der Ennigerloher Windmühle steht am Samstag, 17. Mai, an. Auf dem Programm stehen dann Dinkelvollkornbrot und Rosinenstuten. Zudem bieten die Mühlenbäcker am Nachmittag erneut an, in dem Steinofen eigene Brotteige abzubacken. Und diese damit backtechnisch zu verfeinern. Aus organisatorischen Gründen ist dazu eine Anmeldung erforderlich: Name, Vorname, Anzahl der Brote, freigeschoben oder im Kasten

gebacken. Die Weizenmisch- oder Körnerbrote sollen um die 900 g wiegen und bei Temperaturen von ca. 260 bis 280 °C (fallend) gebacken werden. Wer seine Brote im Steinofen abbacken möchte, wird um Anmeldung bis Mittwoch, 14. Mai, unter backen@muehlenfreunde-ennigerloh.de gebeten.



Roggenbrot im Steinofen gebacken