



# Zollhaus Herbede Newsletter

---

**März 2015**

Trotz oder gerade wegen der Katastrophe am Schleusenwärterhaus möchten wir euch gerne auf die Aktivitäten, Tipps und Trends in unserem schönen Ruhrtal hinweisen.

## **Rückblick: Brand am SWH**

**24. Januar 2015**

Das Jahr startete für uns mit einem großen Unglück. In der Nacht zum 24. Januar brannte unser Königliches Schleusenwärterhaus lichterloh. Der große Zusammenhalt in Witten schenkte uns jedoch die notwendige Kraft und den Mut, sodass wir den Wiederaufbau so schnell wie möglich realisieren wollen. Gemeinsam schaffen wir das.

## **„Schleusenwärterhäuschen-Brot“**

**Bei der Bäckerei Baudach in Vormholz und Erdelmanns Backstübchen in Herbede**

Die Bäckereien Baudach und Erdelmann haben nicht lange gefackelt und sofort ihr „Spendenprojekt“ in die Tat umgesetzt. Seit dem 02. Februar wird frisch duftendes Schleusenwärterhausbrot gebacken. Vom Erlös werden je Brot 25 Cent gespendet. Wir bedanken uns recht herzlich für diese großartige Hilfe und empfehlen einen Einkauf bei Baudach und Erdelmann, die auch köstliche Torten im Angebot haben.

**21. März 2015**

**Saisonöffnung und „Baustellen-Dialog“ am Schleusenwärterhaus**

**11:00 Uhr**

Wir möchten mit euch das Glas erheben, den Wiederaufbau unseres Hauses und die neue Ruhrtal-Saison mit einer „Übergangslösung“ einläuten. Gleichzeitig möchten wir euch zu einem „Baustellen-Dialog“ einladen und die weiteren Planungen besprechen. Kommt vorbei, mischt euch ein und liefert uns wertvolle Ideen für den Wiederaufbau des Schleusenwärterhauses. Wir sind für alle Anregungen dankbar.

## **Wussten Sie schon, dass ...**

die Herbeder Schleuse auf Veranlassung von Friedrich, II. zwischen 1776 – 1778 erbaut und das dazugehörige Schleusenwärterhaus 1835 errichtet wurde? Das Haus diente dem Zweck den Schleusenwärter zu beherbergen.

## **Das Wetter für die nächsten Wochen**



In den kommenden Wochen schafft die Sonne es vermehrt durch die Wolkenfelder. Die Temperaturen liegen tagsüber zwischen 7 – 15°C.

## **Rezept des Monats**

In der kommenden Saison möchten wir euch vermehrt vegetarische Gerichte anbieten. Ein passendes Gericht hierfür ist der Veggie-Burger.

Dafür müsst ihr eine Knoblauchzehe und eine Zwiebel abziehen. Das Avocadofruchtfleisch einer Avocado mit dem Knoblauch, 2 EL Crème fraîche und 2 EL Zitronensaft pürieren und anschließend würzen. Die Zwiebel fein würfeln. Zwei Möhren schälen und grob raspeln. 2 Dosen Kidneybohnen (à 400 g) abbrausen und abtropfen lassen. Die Hälfte pürieren und den Rest grob zerdrücken. Zwiebel, Möhren und Bohnen mit ca. 8 EL Haferflocken vermengen, würzen. Aus der Masse vier flache Küchlein in Größe der Brötchen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Bratlinge darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3 – 4 Minuten knusprig braten. Brötchen aufschneiden, mit den Schnittflächen auf einem Backofenrost ca. 1 Minute toasten. Avocadocreme und Bratlinge im Brötchen anrichten.

## **Spruch des Monats**

„Richte dein Gesicht immer zur Sonne und die Schatten werden hinter dich fallen.“ (Walt Whitman)

## **Tipp**

Wer noch mehr zum Wiederaufbau des Schleusenwärterhauses erfahren möchte, kann uns selbstverständlich anrufen, oder uns eine Email schreiben. Wir freuen uns über jede Meldung:

Thomas Strauch: 02302 39538-25

[thomas.strauch@wabembh.de](mailto:thomas.strauch@wabembh.de)

Susanne Fuchs: 02302/39538-24

[susanne.fuchs@wabembh.de](mailto:susanne.fuchs@wabembh.de)