

RUNDBRIEF 02/2020

Sehr geehrte Damen und Herren,

das Corona-geprägte Jahr 2020 neigt sich dem Ende. Trotz aller „sozialen Distanzierung“ und einiger geschlossener Grenzen konnten wir mit Münsters Freunden in aller Welt in Verbindung bleiben. Ob per Telefon oder Videoanruf, per E-Mail oder Postkarte wurde der Kontakt gehalten. Es war und ist dem Internationalen Büro im Amt für Bürger- und Ratsservice extrem wichtig, Solidarität zu zeigen und Gemeinschaft – wenn auch nur virtuell – zu erleben. Mit dem Weihnachts-Rundbrief möchten wir Ihnen einen Rückblick über die digital stattgefundenen Projekte sowie einen Ausblick auf das hoffentlich etwas coronafreiere Jahr 2021 geben.

MULTINATIONALES

2020 wollten wir **75 Jahre Frieden** seit Ende des zweiten Weltkrieges mit allen Partnerstädten in Münster feiern. Die Stadtspitzen waren zu einer offiziellen Gedenkveranstaltung inklusive Konzert und Friedensmahl eingeladen. Zeitgleich sollten jugendliche Vertreterinnen und Vertreter aus den Partnerstädten die sogenannten TwinCityGames austragen – eine Jugendsportveranstaltung im Zeichen von Demokratie und Frieden. Die TwinCityGames wurden aufgrund der Corona-Pandemie



auf August 2021 verschoben. Das Treffen der Stadtspitzen konnte aber in Form einer Videokonferenz stattfinden. Zugeschaltet waren die Partnerstädte **York/GB**, **Orléans/Frankreich**, **Kristiansand/Norwegen**, **Monastir/Tunesien**, **Rishon LeZion/Israel**, **Rjasan/Russland**, **Mühlhausen/Thüringen**, **Lublin/Polen** und **Enschede/Niederlande**. Mit einer virtuellen

Begrüßung im Friedenssaal, Kurzvorträgen aller Teilnehmenden zum Thema „Landesspezifische Erinnerungskultur“, einer Fotopräsentation mit Eindrücken aus den Städten von 1945 und 2020 im Vergleich sowie einem besonderen Friedensgruß „A sign of peace“ aus Münster in die Partnerstädte war das digitale Treffen ein gelungener Ausgleich zur ursprünglichen Planung. Der besondere Friedensgruß ist unter https://www.youtube.com/watch?v=hjxa_X9T-SY abrufbar.



YORK

Trotz der Corona Pandemie und trotz des näher rückenden BREXITs wird die Städtepartnerschaft Münster-York auch in Zukunft lebendig sein, denn 2020 hat bewiesen, dass in jeder Krise auch etwas Positives steckt. „Dank“ Corona wurde der Weg geebnet, sich virtuell zu begegnen.

Mitglieder des Partnerschaftsvereins Münster-York und der York-Münster-Association (YMA) erlebten gemeinsam im November eine virtuelle Cheese & Wine Party. Durch das Format konnten sogar auf Yorker Seite einige jüngere Mitglieder „gewonnen“ werden. Dies ist u.a. auch dem Engagement der neuen Vorsitzenden Ursula Lanvers in York geschuldet. Sie hat in Münster studiert, lebt aber bereits seit einigen Jahrzehnten in York. Ursula Lanvers ist Nachfolgerin von Jenny Robinson, die lange Jahre die YMA geleitet hat und immer eine zuverlässige Ansprechpartnerin war.

Neben den Aktivitäten des Partnerschaftsvereins und der YMA kam es 2020 zudem zu vermehrten Kontakten zwischen den Verwaltungen beider Städte und zwar zu Fragen über Corona-Regeln, die Implementierung von City-Rollern der Firma Tier in York oder auch der Förderung von Startups und Unternehmensgründungen.

Zwar heißt es in York aktuell nur noch selten: Merry Christmas, dafür aber in der Regel „Happy season“. Dennoch wird Weihnachten zelebriert – auch mit Weihnachtsmärkten – allerdings finden die 2020 nur virtuell statt. Schlendern Sie doch einmal über die Yorker Märkte: www.visitork.org/



TIPP: Christmas Pudding – ein Gericht, das traditionell am ersten Weihnachtsfeiertag serviert wird

Zutaten für 4 Portionen: 100 g Sultaninen, 50 g Korinthen, 80 g Trockenpflaumen, 2 EL Zitronensaft, 1 Apfel, 100 g getrocknete Aprikosen, 60 g Butter, 50 g (Vollkorn-) Semmelbrösel, 75 g Dinkel-Vollkornmehl, 75 g gemahlene Haselnüsse, 2 EL Honig, 2 Eier, ¼ TL Nelkenpulver, ½ TL Zimt

Zubereitung: Die Sultaninen und Korinthen überbrühen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Trockenpflaumen fein hacken, mit den Sultaninen und mit den Korinthen sowie dem Zitronensaft vermengen. Den Apfel schälen, entkernen und fein reiben. Die Aprikosen fein hacken. Apfel und Aprikosen zu den anderen Früchten geben. Die weiche Butter, die Semmelbrösel, das Mehl, die Nüsse, den Honig sowie die Eier, Nelken und den Zimt zu den Früchten geben und alles zu einem Teig verkneten. In eine bei Bedarf gebutterte Puddingform füllen und verschließen. In einem heißen Wasserbad auf ein Gitter stellen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C (Umluft: 130 °C; Gas: Stufe 1–2) ca. 3 Stunden garen. Bis zum Servieren in der geschlossenen Form (den Gläsern) aufbewahren. Zum Servieren stürzen und nach Belieben mit Orangenspalten und/oder Cranberries garniert servieren.

ORLÉANS UND BEAUGENCY

Das Projekt zum Deutsch-Französischen Dialog im 75. Jahr des Gedenkens „Ende 2. Weltkrieg“ der Villa ten Hompel und dem Museum CERCIL in Orléans fand in 2020 seinen Auftakt mit einem Besuch von Julia Breitenstein in der französischen Partnerstadt.



Im Februar fand der vom Orléans-Team organisierte Schüleraustausch in Form einer Begegnung in Münster statt. Die Jugendlichen wurden mit der Kamera begleitet und so auch zum Teil des Bewerbungsfilms um dem Europapreis 2020: <https://www.youtube.com/watch?v=5eVAA1Wh87A>

Auf Verwaltungsebene findet laufend ein enger Austausch statt, da die offiziellen Feierlichkeiten



zum **60. Jubiläum** der Städtepartnerschaft coronabedingt auf das 2021 verschoben wurden und derzeit gemeinsame Projekte für 2021 entwickelt und finalisiert werden. Trotz ausgefallener gegenseitiger Besuche im Jubiläumsjahr konnte Anfang September eine Aktionswoche in Zusammenarbeit mit der Handwerkskammer Münster durchgeführt werden. So wurden die Bäckerei- und Konditortüten mit dem von Benno Sökeland (pArt96) entwickelten Jubiläumslogo bedruckt, es gab verschiedene Gruß-Videobotschaften in den Sozialen Medien sowie eine von Teilnehmenden des Schüleraustausches gestaltete Bürgerfunksendung bei Radio

Antenne Münster. Am 24. September wurden die Flaggen am Stadtweinhaus gehisst und zwar zu Erinnerung an den Jahrestag der Urkundenunterzeichnung mit Orléans.

Von den traditionellen Treffen und Austauschen des Partnerschaftskomitees Hilstrup-Beaugency e.V. konnte im Coronajahr nur die Generalversammlung im März durchgeführt werden. Die Jahreshauptversammlung der Deutsch-Französischen Gesellschaft e.V. Münster konnte im Oktober stattfinden.

TIPP: Bûche de Noël – klassisches Weihnachtsdessert in Holzscheitoptik

Zutaten: 6 Eier, 1 Prise Salz, 100 g Zucker, 100 g Mehl, 200 g weiche Butter, 150 g Zucker, 100 g Zartbitterschokolade, 2 TL Kakaopulver, 4 Eigelbe, 1 Ei, Kandierte Früchte für die Garnitur

Zubereitung: Den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen, 30 g Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker cremig rühren. Den Eischnee darauf geben, das Mehl darüber sieben, unterheben. Die Biskuitmasse gleichmäßig auf dem Blech verstreichen. Im Ofen bei 200° 12 Min. backen. Ein leicht angefeuchtetes Küchentuch mit Zucker bestreuen. Die Biskuitplatte darauf stürzen, das Backpapier abziehen. Die Biskuitplatte mit Hilfe des Tuches einrollen und abkühlen lassen. Butter und Zucker im Wasserbad weißcremig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Schokolade in Stücke brechen, im Wasserbad schmelzen lassen und mit dem Kakaopulver unter die Buttermasse rühren. Die Eigelbe und das Ei einzeln einrühren. Die Schokoladencreme 20 Min. kühl stellen. Den Biskuit ausrollen. Die Hälfte der Schokoladencreme darauf verteilen, dabei einen etwa 2 cm breiten Rand an der breiten Seite frei lassen. Von der Breitseite her aufrollen. Die Roulade mit der restlichen Schokoladencreme rundum bestreichen. Mit einer Gabel oder einem Garnierkamm längs ein Wellenmuster einritzen. Über Nacht kühl stellen. Vor dem Servieren mit den kandierten Früchten dekorieren. Quelle: <https://www.kuechengoetter.de/rezepte/buche-de-noel-10643>

MONASTIR

Im Januar fand ein Infoabend unter Mitwirkung des Freundeskreises Münster-Monastir e.V. statt. Das Thema lautete „Tunesien: Wiege des arabischen Frühlings“. Ebenfalls zu Jahresanfang wurde

3



die erste Sitzung der Münsteraner Steuerungsgruppe im Rahmen der Kommunalen Klimapartnerschaft mit Monastir durchgeführt.

Im Februar 2020 reisten Studierende des Overberg- Kollegs nach Monastir. In Kooperation mit dem Lycée Hédi Khefacha tauschten sie sich zum Projekt „Globale nachhaltige Entwicklung: Klimawandel und Handlungsmöglichkeiten im Rahmen der Klimapartnerschaft Münster-Monastir“ aus. Die Delegation des Overberg- Kollegs wurde durch Ratsherr Thomas Kollmann, erster Vorsitzender des Freundeskreises Münster – Monastir e.V. komplettiert. Es fand bei dieser Gelegenheit die Übergabe der Spenden der WN-Spendenaktion an das Kunstmuseum, Notre Grand Bleu und Voix de l'enfant statt.

Der Rest des Jahres 2020 war von virtuellen Austauschen geprägt: Im Mai nahmen Mitarbeitende



der Stadt Münster am Netzwerktreffen der deutschen Kommunen im Rahmen der Kommunalen Klimapartnerschaft teil. Anfang Juli fand ein virtueller Workshop der Kernteams zur Klimapartnerschaft aus Monastir und Münster moderiert durch die SKEW statt, welchem Ende November die 2. Fachentsendung in digitaler Form folgte. Hier konnten wichtige Meilensteine

2. Fachentsendung „Klimapartnerschaft“

errungen werden, die maßgeblich für die weitere Zusammenarbeit sind. Anfang Dezember ging es virtuell weiter mit dem dreitägigen Netzwerktreffen deutscher Kommunen und der Sitzung der Münsteraner Steuerungsgruppe, sodass alle Partner mit Zuversicht auf die weitere Zusammenarbeit in das neue Jahr blicken.

TIPP: Tunesische Datteltorte

Zutaten: 250 g frische Datteln, 100 g gemahlene Haselnüsse, 100 g gehackte Nüsse (z.B. Mandeln), 80 g Zucker, 60 g flüssige Butter, 4 Eier, 1 EL Honig, 1 Päckchen Vanillezucker, 30 g Stärke, 200 g Puderzucker, 1 Portion Zitronensaft, 12 Datteln für die Deko, 1 Schälchen Orangenblütenwasser (oder 1 EL Orangensaft)

Zubereitung: Zunächst 250 g Datteln in kleine Stückchen schneiden, dann mit den gehackten Nüssen und den Haselnüssen vermischen. Danach Zucker, flüssige Butter und Honig unterrühren. Die Eier trennen. Eigelbe mit Vanillezucker und dem EL Orangenblütenwasser cremig aufschlagen. Die Dattelmasse vorsichtig unter die Eimasse mischen, dann die Stärke zugeben. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben, damit der Teig schön fluffig bleibt. Eine runde Springform einfetten und den Teig einfüllen. Der Kuchen wird zunächst im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Ober- Unterhitze 20 Minuten gebacken. Dann auf 180 Grad runterschalten und nochmals 5-10 Minuten backen. Der Kuchen darf nicht zu dunkel werden! Kuchen aus der Form lösen und auskühlen lassen. Aus dem Puderzucker, Zitronensaft und Wasser eine Glasur anrühren und auf dem Kuchen verteilen. Die Datteln halbieren und als Verzierung auf der noch flüssigen Glasur auslegen. Quelle: <https://www.sixx.de/tv/enie-backt/rezepte/tunesische-datteltorte>



KRISTIANSAND

Weihnachten - genannt „jul“ - dauert in Norwegen mehr als nur ein paar Tage. Es ist fast eine



Weihnachten 2020 in Kristiansand

eigene Jahreszeit mit speziellen Bräuchen und Vorbereitungen. So berichtet, *visit norway*, das Info-Portal für Norwegen-Reisen. Die Norweger lieben ihre Traditionen. Beliebte Weihnachtsessen sind „Pinnekjøtt“ (Lamm- oder Hammelfleischrippe), „Lutefisk“ (Stockfisch), „Ribbe“ (Schweinerippchen) und es müssen mindestens sieben verschiedene Sorten Weihnachtsplätzchen gebacken werden.

Norwegischer Glühwein „Gløgg“ besteht aus heißem Rotwein dem gerne etwas Aquavit beigemischt wird. Übrigens findet auch in diesem Jahr der Weihnachtsmarkt in Kristiansand statt.

TIPP: Pepperkake (Pfefferkuchen) – die beliebtesten Weihnachtsplätzchen

Zutaten: 250 g Sirup, 250 g Butter, 600 g Weizenmehl, 1 Ei, 250 g Zucker, 150 ml Sahne, 1 Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel Pfeffer, 1 Teelöffel gemahlene Nelken, 1/2 Teelöffel Ingwer, 1 Esslöffel Natron

Zubereitung: Butter schmelzen, Sahne, Zucker, Sirup und die Gewürze hinzugeben und so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen und das geschlagene Ei hinzugeben. Zum Schluss Mehl und Natron einrühren, so dass der Teig fest wird. Über Nacht im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag ca. 5 mm dick ausrollen und ausstechen. Bei 180 Grad backen bis sie goldbraun sind.

RISHON LEZION

Anlässlich 55 Jahren diplomatischer Beziehungen zwischen dem Staat Israel und der Bundesrepublik Deutschland und als Zeichen der Verbundenheit, insbesondere zu Rishon LeZion, wurde am 12. Mai 2020 die israelische Flagge am Stadtweinhaus gehisst. Die Deutsch-Israelische



Gesellschaft untermauerte die besondere Verbindung mit unseren Freunden in Rishon LeZion im Rahmen des Israeltags 2020 und nahm eine persönliche Videobotschaft auf, in welcher auch Oberbürgermeister Markus Lewe zu Wort kam.

Da wir im nächsten Jahr auf **40 Jahre** Städtepartnerschaft zurückblicken dürfen, fand Anfang September ein Runder Tisch in Präsenz in Vorbereitung auf das Jubiläumsjahr statt. Es gibt schon Pläne, wie das Jubiläum gefeiert werden könnte, aber aufgrund der unvorhersehbaren Situation werden wir immer nur

kurz vor der jeweiligen Aktion ausführlich berichten können. Das Jubiläum fällt zudem in das bundesweite Festjahr „1700 Jahre jüdisches Leben in Deutschland“, das 2021 begangen wird.



Mit der November-Aktion „Sharing life in one moment“ von Thomas Nufer wurden die beiden Partnerstädte für eine Sekunde miteinander verbunden – punkt 12 Uhr für eine Sekunde wurden zusammen Fotos gemacht. Im Februar 2021 gibt es Projektionen in beiden Städten. Alle Infos zur Aktion unter: <https://rishon-muenster.one/>

TIPP: Sufganiot - Krapfen zum Chanukka-Fest

Rezept: 40 g frische Hefe, 6 TL Zucker, 500 g Mehl, 1 Orange (Saft), 1 Ei, 3 EL Butter, Pflanzenöl zum Frittieren, Puderzucker

Zubereitung: Mindestens 2 ½ Stunden vorher beginnen. In einer Schüssel die Hefe und zwei Teelöffel Zucker in lauwarmem Wasser auflösen und 15 Minuten gehen lassen. Das Mehl in eine große Schüssel geben, den Orangensaft, das Ei, eine Prise Salz, Butter, einen Esslöffel Öl, vier Teelöffel Zucker sowie die Hefe-Zucker-Mischung einrühren. Den Teig an einem warmen Ort mindestens eine Stunde gehen lassen. Vorsichtig ausrollen, bis der Teig etwa zweifingerdick ist, und mit einem großen Glas Kreise ausstechen. Diese an einem warmen Ort weitere 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen in einem Topf reichlich Pflanzenöl erhitzen und die Teigkreise darin frittieren, dabei den Topf mit einem Deckel verschließen und die Sufganiot zwischendurch wenden. Wenn sie goldbraun sind, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestreuen. Quelle: <https://www.juedische-allgemeine.de/kultur/sufganiot/>

FRESNO

Für den jährlichen Schüleraustausch zwischen Münster und Fresno standen die ausgewählten Teilnehmenden bereits mit ihren Gastgeschwistern in Kontakt und bereiteten sich auf ihren Auslandsaufenthalt vor, bis der Austausch wegen Corona leider abgesagt werden musste. Der Partnerschaftsverein geht derzeit davon aus, dass der Schüleraustausch in 2021 wieder stattfinden kann.

Die amerikanische Politik war in 2020 beherrscht vom Wahlkampfthema. Wir konnten Tom Gemetti aus unserer Partnerstadt Fresno, der sich seit vielen Jahren im Bürgeraustausch zwischen Fresno und Münster engagiert, und Bürgermeisterin Kim Norton von Rochester zu einem Interview mit den WN gewinnen.

Zum Jahresende versucht die Stadt Fresno ein wenig Normalität mit ihrer traditionellen Christmas



Weihnachten 2020 in Fresno

Tree Lane zu schaffen: ein kleines Sträßchen mit besonders viel Weihnachtsschmuck. Sie ist eine gut besuchte, festliche Attraktion in Fresno. Corona bedingt ist die Straße in diesem Jahr nicht für Fußgänger geöffnet. Familien sind dazu eingeladen, mit heißem Getränk und Weihnachtsgebäck die weihnachtliche Atmosphäre mit sicherem Abstand aus dem Auto heraus zu genießen.



Mit viel Engagement hat sich Münster an einer Initiative des US Generalkonsulats in Düsseldorf beteiligt. Anlässlich des amerikanischen Feiertages Thanksgiving wurden über Social-Media-Kanäle die vielseitigen Beziehungen und Freundschaften zwischen Deutschland und USA gewürdigt und gefeiert. Die jährlichen Schüleraustausche und Bürgerreisen des Partnerschaftsvereins, das Football-Austauschprogramm der Mammuts, die aktive Klimapartnerschaft mit Rochester und ein transnationales Kunstprojekt der Marienschule stehen beispielhaft für das Engagement, das Oberbürgermeister Markus Lewe in einer kurzen Videobotschaft übermittelt hat.

TIPP: Peanut Butter Honey Rounds

Zutaten für den Teig: 125 Gramm weiche Butter oder Margarine, 50 g brauner Zucker, 120 g Honig, 1 Ei, 125 g Erdnusscreme, 350 g Weizenmehl, 1 Messersp. Backpulver

Zutaten zum Garnieren: 100 g gehackte Erdnüsse, 75 g Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre

Zubereitung: Butter oder Margarine sowie Erdnussbutter in einer Rührschüssel mit einem Mixer geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Honig unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und 2/3 davon kurz unterrühren, den Rest auf leicht bemehlter Arbeitsfläche unterkneten. Den Teig in Rollen formen (2 cm dick), in Frischhaltefolie wickeln. Etwa 2 Stunden kalt stellen oder 30 Minuten in den Tiefkühler legen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen, bei Ober-/Unterhitze etwa 180°C, bei Heißluft: etwa 160°C. Von den Teigrollen knapp 1/2 cm dicke Taler abschneiden, mit gehackten Erdnusskernen oder einer Walnuss-Hälfte belegen. Auf das Backblech legen und etwa neun bis elf Minuten hellbraun backen. Die Kuvertüre grob zerteilen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Mit einer Gabel Schoko-„Straßen“ über die Plätzchen ziehen und erkalten lassen.

RJASAN

Der offizielle Besuch im Rahmen der Feierlichkeiten zum 75. Jahrestag des Endes des 2. Weltkrieges in Rjasan wird hoffentlich 2021 nachgeholt. Die traditionelle Bürgerreise wurde auf 2022 verschoben. Dennoch sind auch Rjasan und Münster in diesem Jahr aktiv gewesen. So fand das „3. Internationale Forum der antiken Städte“ in Rjasan im Juli digital statt. Frau Mechthild Mennebröcker vom Stadtplanungsamt der Stadt Münster gab im Rahmen der Konferenz einen Einblick in den Denkmalschutz und in die Denkmalpflege in Münster. Die damalige Bürgermeisterin Beate Vilhjalmsson übermittelte eine Video-Grußbotschaft an die Gäste der Konferenz.

Im November haben die beiden Städte an der Online-Jugendkonferenz mit dem Titel „Young



Geschmückte Altstadt in Rjasan

Urban Diplomacy: Forum junger Vertreter der Kommunalverwaltungen der Partnerstädte Russlands und Deutschlands“ teilgenommen. Themen wie „Klimaschutz“ und „Digitalisierung“ wurden besprochen.

Eine schöne Idee hat das internationale Büro in Rjasan, um trotz Corona-Pandemie mit den

Partnerstädten in Kontakt zu bleiben: In einer Weihnachtsaktion werden Geschichten und Traditionen der Rjasaner Partnerstädte online vorgestellt. Auch Münster beteiligt sich an dieser Aktion.

Im Dezember fand die Deutsch-Russische Kommunalkonferenz „Kommunale und regionale Partnerschaften als Brücken der deutsch-russischen Verständigung – Gewidmet dem Gedenken an 75 Jahre Kriegsende“ des Deutsch-Russischen Forums e.V. ebenfalls online statt. Münster und Rjasan waren dort vertreten. Es wurde betont, dass die Beziehungen im Rahmen von Städtepartnerschaften angesichts der schwierigen politischen Situation immer wichtiger werden. Einige Projektideen wurden vorgestellt, die vielleicht auch im Rahmen der Städtepartnerschaft Münster - Rjasan umgesetzt werden können.

TIPP: Kartoschka – süße Kartoffeln nach russischer Art

Zutaten: 600 g Butterkekse, 200 g Walnüsse (gehackt), 500 g Butter, 1 Dose Kondensmilch (gezuckert, von Nestle oder Dovgan), 4 TL Kakaopulver (gehäuft)

Zubereitung: Die Butterkekse werden gemahlen, sodass sie sich wie Sand anfühlen. Dann Butterkekse, Walnüsse, Butter, gezuckerte Kondensmilch, Kakaopulver in eine große Schüssel geben und zu einer gleichmäßigen Masse kneten. Man kann die Butter eine halbe Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit man sie leichter verarbeiten kann. Aus der Masse werden jetzt "Kartoffeln" geformt und in Kakaopulver gerollt. Am besten schmecken die Kartoffeln, wenn sie eine Nacht im Kühlschrank verbracht haben.

MÜHLHAUSEN

30 Jahre Städtefreundschaft Münster - Mühlhausen und 30 Jahre Deutsche Einheit – eigentlich wären dies Anlässe gewesen, in diesem Jahr gemeinsam mit vielen Bürgerinnen und Bürgern aus Münster und Mühlhausen ausgiebig zu feiern. Aber in Zeiten der Corona-Krise war und ist alles anders: Ein geplantes Bürgerfest in Mühlhausen am 11. Juli musste genauso abgesagt werden wie



Friedenskerzen für Mühlhausen und Münster

eine Bürgerreise aus Mühlhausen zu den Feierlichkeiten in Münster. Dennoch wurde das Jubiläum gewürdigt: Eine achtköpfige Delegation aus Mühlhausen unter Leitung von Oberbürgermeister Dr. Johannes Bruns hat am 2. Oktober nach einem Empfang im Friedensaal durch Oberbürgermeister Markus Lewe an dem in diesem Jahr nicht öffentlichen Festakt zum Tag der Deutschen Einheit im Rathaus teilgenommen. Im Rahmen einer Friedensandacht in der Lambertikirche wurden zwei Friedenskerzen für Mühlhausen und Münster entzündet, die künftig auch bei besonderen Anlässen in beiden Städten als Zeichen für den Frieden angezündet werden sollen. Der Deutsche Amateur-Radio-Club Münster hat eine Funkbrücke nach Mühlhausen eingerichtet. Mit Unterstützung des

eine Bürgerreise aus Mühlhausen zu den Feierlichkeiten in Münster. Dennoch wurde das Jubiläum gewürdigt: Eine achtköpfige Delegation aus Mühlhausen unter Leitung von Oberbürgermeister Dr. Johannes Bruns hat am 2. Oktober nach einem Empfang im Friedensaal durch Oberbürgermeister Markus Lewe an dem in diesem Jahr nicht öffentlichen Festakt zum Tag der Deutschen Einheit im

Vereins Freunde Mühlhausens konnte auf diese Weise das Jubiläum trotz der Corona-Krise in einem kleinen aber würdigen Rahmen gefeiert werden.

Eine traurige Nachricht erreichte das Büro Internationales: Herr Gerhard Liebscher aus Mühlhausen, langjähriges Ratsmitglied und Mitglied in der ersten Delegation bei der Unterzeichnung der Städtefreundschafts-Urkunde im September 1990 in Münster, ist verstorben. Viele werden ihn auch als Kirmesbürgermeister gekannt haben und ihn vermissen.

TIPP: Mühlhäuser Schittchen - ist christlichen Ursprungs und stellt in der Fantasie die Auspolsterung der Krippe dar, in das das Jesuskind gelegt wurde

Zutaten für das Hefestück: 0,5 L lauwarmes Wasser, 2 Würfel zerbröselte Hefe, 1 kg Mehl (Typ 405) und 750 g Rosinen **Zutaten für den Grundteig:** 750 g Butter, 500 g Mehl (Typ 405), 300 g Zucker, 1 EL Salz, 2 P. Vanillezucker, geriebene Schale von 2 Zitronen

Zubereitung: Zutaten für das Hefestück zu einem zähen Teig verarbeiten und zwei Mal gären lassen. Das Hefestück mit dem Grundteig vermengen, 200 g gehackte Mandeln, 200 g Zitronat und 200 g Orangeat unterarbeiten. Den Teig gut durchkneten und zu einer Kugel formen. Zwei Rollen ausrollen (im Verhältnis 2:1), die dickere Rolle über den dünneren kippen und zum Garen warm stellen (Fingerprobe). Bei 200 g ca. 50 – 60 Minuten goldbraun ausbacken, bei 40 Grad abkühlen lassen, mit zerlassener Butter bestreichen und in Zucker wälzen. Auskühlen lassen und vor dem Verzehr dünn mit Puderzucker bestreuen. Guten Appetit!

LUBLIN UND BRANIEWO

Auch die Städtepartnerschaft mit Lublin stand ganz im Zeichen der Corona-Krise. Die geplanten Schulbesuche zwischen dem Schillergymnasium und dem 1. Liceum Lublin sowie dem Ratsgymnasium und dem Frederic Chopin Gymnasium Lublin mussten ausfallen. Ein fünftägiges



Geschmückte Altstadt in Lublin

Praktikum eines Mitarbeiters des internationalen Büros Lublin im Büro Internationales der Stadt Münster wurde abgesagt und auf das Jahr 2021 verschoben werden.

Dennoch wird der Kontakt gehalten: Der Stadtpräsident von Lublin, Dr. Krzysztof Żuk, feierte in diesem Jahr sein 10-jähriges Amtsjubiläum. Auf der städtischen Internetseite von Lublin wurden auf Initiative des internationalen Büros Lublin als

Überraschung für ihren Chef Video-Grußworte aller Partnerstädte veröffentlicht.

Oberbürgermeister Markus Lewe hat sich gerne an der Aktion beteiligt.

Lublin hat sich in diesem Jahr mit einem Ratsbeschluss gegen die Einrichtung einer sog. LGBT-freien Zone sowie der Unterzeichnung eines öffentlichen Appells für mehr Toleranz eingesetzt. Die Stadt Münster hat in den Medien und auch in persönlichen Botschaften von Oberbürgermeister Lewe die volle Unterstützung und Solidarität mit der Partnerstadt erklärt. Wer sich für Toleranz

aussprechen und Lublin in seinem Engagement unterstützen möchte, kann ein Statement (gerne auf Englisch) per Mail an internationales@stadt-muenster.de richten. Die Solidaritätsbekundungen wird die Stadt Münster an ihrer Partnerstadt weiterleiten.

Lublin bewirbt sich um den Titel „Europäische Jugendhauptstadt 2023“. Oberbürgermeister Lewe hat sich mit einem Unterstützungsschreiben für eine Auszeichnung Lublins ausgesprochen.

Im nächsten Jahr wird das **30-jährige Jubiläum** der Städtepartnerschaft Münster-Lublin gefeiert. Die Planungen laufen auf Hochtouren und alle hoffen, dass Begegnungen und Projekte wieder möglich sein werden. Wer Ideen hat oder sich mit einem eigenen Projekt an dem Jubiläum beteiligen möchte, kann gerne Kontakt mit uns aufnehmen.

TIPP: Süße Piroggen aus Lublin

Zutaten: 400 g Mehl, 1 Ei, etwas lauwarmes Wasser, Obst nach Wahl (Pflaumen, Äpfel, Aprikosen etc.), Zucker, Butter nach Belieben, Zimtpulver nach Belieben

Zubereitung: Mehl, Ei und lauwarmes Wasser (welches stetig dazugegeben wird) zu einem geschmeidigen, jedoch festen Teig kneten. Den Teig ca. 4 mm ausrollen. Die Teigtaschen mit einem Glas ausstanzen. Die Frucht in den Teig wickeln, jeweils eine Prise Zucker hinzufügen. Die fertigen Piroggen werden in gesalzenes, kochendes Wasser gegeben und köcheln lassen, bis sie oben schwimmen. **Tipp:** Man kann sie mit geschmolzener Butter, Zucker und Zimt servieren.

ENSCHEDA

Seit März 2020 ist es offiziell: die Städte Münster und Enschede sind Partnerstädte – auch wenn die Urkundenunterzeichnung aufgrund der Pandemie mehrfach verschoben werden musste und noch immer nicht stattgefunden hat. Geplant ist nun, in der zweiten Jahreshälfte 2021 ein Bürgerfest zu organisieren und die Urkunde bei der nächsten gemeinsamen Sitzung der Stadtspitzen zu unterschreiben.

Dass die Partnerschaft auch ohne Urkunde gut funktioniert, hat die Tolle Woche in Enschede bewiesen. Sie fand Ende September als hybride Veranstaltung statt. Münster hat sich im Rahmen der deutsch-niederländischen Woche vielfältig eingebracht, wenn auch in verminderter Form, da grenzüberschreitendes Reisen 2020 nicht empfehlenswert war. Großen Anklang hat u.a. das



ADFC-Radtour nach Enschede im August 2020
dass die Route 2021 online abrufbar ist.

Pubquiz gefunden, das sowohl auf den Instagram Kanälen von Enschede als auch von Münster beworben wurde. Das Pubquiz hat Fragen zur Geschichte der Grenzregion gestellt und beantwortet. Auch explizite Münsterfragen waren vertreten.

Außerdem hat der ADFC Münster eine Radroute nach Enschede erarbeitet und hat diese bereits mit kleineren Mitgliedergruppen erprobt. Geplant ist,



Zudem konnte 2020 ein weiteres grenzüberschreitendes Projekt angestoßen werden. Nämlich die Zusammenarbeit der Brandweer Twente und der Feuerwehr Münster zur grenzüberschreitenden Anpassung taktischer und technischer Maßnahmen. Zwar erschwert Corona den Projektverlauf, dennoch sind die ersten Treffen sehr interessant und lehrreich für beide Seiten verlaufen.

TIPP: Pfeffernüsse

Zutaten: 250g Mehl, 1 Messerspitze Natron, 125g brauner Basterdzucker (alternativ normaler Zucker), 100g Butter, 50ml Milch, 10g Spekulatiusgewürz, 1 Prise Salz

Zubereitung: Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Butter, Mehl, Natron, Zucker, Spekulatiusgewürz und Salz in eine Schüssel geben und alles zu einem Teig verkneten. Esslöffelweise die Milch zum Teig geben und weiterkneten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig lange Rollen formen und diese scheinchenweise kleinschneiden. Die Scheibchen zu Kugeln formen und mit Abstand auf das Backblech legen. Ein wenig festdrücken, damit die klassische Form der Pfeffernüsse entsteht. 15 Minuten abbacken und auskühlen lassen. Tipp: Die Pfeffernüsse können auch mit Schokolade überzogen oder mit Puderzucker bestreuen werden.

EUROPA

Im Themenfeld „Europa“ geht die Arbeit trotz der Corona-Pandemie weiter. Auf Initiative des Internationalen Büros im Amt für Bürger- und Ratsservice wurde gemeinsam mit den Europaschulen in Münster erfolgreich eine Bewerbung EU Fördermittel auf den Weg gebracht. Dadurch kann der Auf- und Ausbau europarelevanter Schlüsselkompetenzen der Lehrerinnen und Lehrer sichergestellt werden. Das vom "Erasmus+ schulische Bildung"-Programm der EU bewilligte Projekt „Europaschulen – gemeinsam fit für Europa“ beinhaltet ein breites Spektrum an möglichen Fortbildungsmaßnahmen. Sowohl Job-Shadowing/Hospitationen an Partnerschulen im Ausland als auch die Teilnahme an gezielten Kursen (analog und virtuell) eröffnet den Schulen weitreichende Möglichkeiten, ihre individuellen Bedarfe zu decken.

Auch in den europäischen Netzwerken „Rat der Gemeinden und Regionen Europas“ und „Eurocities“ konnte die Stadt Münster, Büro Internationales im Amt für Bürger- und Ratsservice die Mitarbeit verstärken. Vermehrt haben sich städtische Mitarbeitende über die Themen Digitalisierung, Umwelt, Mobilität und über die Corona-Maßnahmen in anderen europäischen



Städten informiert. Dieser Blick über den Tellerrand bietet manchmal interessante Lösungen für lokale Herausforderungen.

Außerdem wir haben etwas zu feiern: Die Stadt Münster wurde im November 2020 mit dem Titel „**europaaktive Kommune**“ ausgezeichnet. Diese Auszeichnung wird einmal jährlich vom

Ministerpräsidenten des Landes NRW vergeben und zwar an Kommunen, die sich vorbildlich für



Europa einsetzen. Die Stadt Münster engagiert sich aus Überzeugung für Europa auch weil die Vielfalt Europas und die gemeinsamen Erfolge Europas beflügeln.

TIPP:

Über die Weihnachtsbräuche in Europa zum Nachlesen: <https://www.spotahome.com/de/blog/weihnachten-in-europa-viele-lander-viele-brauche/>

Europäische Union spielerisch entdecken: https://europa.eu/learning-corner/play-games_de

INTERNATIONALES

CSM – Klimapartnerschaft mit Rochester, MN

Die seit fünf Jahren existierende Klimaschutzkooperation zwischen NRW und Minnesota konnte trotz Corona auch in 2020 erfolgreich ausgebaut werden. Zwar mussten beide Delegationsbesuche in Deutschland und USA abgesagt werden, aber alle teilnehmenden Städte tauschten sich mehrfach virtuell über aktuelle Entwicklungen und Projekte aus. Zu den wesentlichen Ergebnissen der diesjährigen Zusammenarbeit zählt ein gemeinsam erstellter 24-Punkte-Plan mit konkreten Vorschlägen zur Umsetzung der Energieversorgungsstrategie des Landes NRW. Im November wurde die Fortführung der Projektarbeit für weitere 4 Jahre auf Landesebene beschlossen und ermöglicht damit u.a. weitere Intensivierung der Klimapartnerschaft zwischen Münster und Rochester.

Tamale

Neu ist die angestoßene Projektpartnerschaft mit der Metropolregion Tamale im Norden Ghanas. Im Rahmen der Agenda Münster 2030 setzte sich die Stadt 2018 unter dem Themenfeld „Globale Verantwortung und Eine Welt“ das Ziel, neben Monastir eine weitere Partnerschaft in den globalen Süden aufzubauen. Insbesondere Tamale/Ghana schien aufgrund der ähnlichen Strukturdaten für



Übergabe des Briefes von Oberbürgermeister Markus Lewe an den Bürgermeister Iddrisu Musah Superior durch Vertreter des Ghanaforums NRW

eine Projektpartnerschaft sehr geeignet. Ein erstes Impulstreffen mit Engagierten und Interessierten innerhalb der münsterschen Stadtgesellschaft verfestigte den Wunsch eines Austausches mit der Metropolregion. Einer Einladung durch den Oberbürgermeister Markus Lewe nach Münster konnte die ghanaische Delegation aufgrund der Pandemie jedoch leider nicht nachkommen. Auch der geplante Besuch in Tamale im Spätherbst 2020 konnte nicht wie geplant stattfinden. Trotz der herausfordernden Situation besteht seither ein reger Austausch zwischen den Städten. Sowohl Münster als auch Tamale beteiligen sich aktiv an einem Vernetzungsprogramm der SKEW im Rahmen der



Länderpartnerschaft Nordrhein-Westfalen – Ghana, welches den Fachaustausch zwischen den Ländern stärken und unterstützen soll. Wenn die Umstände es erlauben sollen auch die Besuche in Münster und Tamale 2021 nachgeholt werden, um die Partnerschaft zu besiegeln.



**Wenn du am Morgen erwachst
Denke daran, was für ein köstlicher Schatz es ist
Zu leben, zu atmen und sich freuen zu können.
Marc Aurel, römischer Kaiser**

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Freude für das Jahr 2021, in dem wir hoffentlich einige der ausgefallenen Aktionen nachholen können. Bevor es jedoch soweit ist, wünschen wir Ihnen wunderschöne Weihnachtstage voller Dankbarkeit und Zufriedenheit für das was wir haben.
Genießen Sie die Ruhe der Feiertage in kleinem Kreise.

Besuchen Sie unsere Internetseite: www.stadt-muenster.de/international/startseite.html
Wenn Sie diesen Rundbrief zukünftig nicht mehr erhalten möchten,
melden Sie sich bitte bei Anna Chevtchenko, Tel. 0251 492 3327, Chevtchenko@stadt-muenster.de

