

RUNDBRIEF 01/2020

Sehr geehrte Damen und Herren,

gerade zu Coronazeiten möchten wir den Kontakt zu den Menschen in Münsters Partnerstädten halten. Trotz aller „sozialen Distanzierung“ und einiger geschlossener Grenzen können wir in Verbindung bleiben. Ob per Telefon oder E-Mail, per Videoanruf oder whatsapp. Es ist einfach mit den modernen Medien oder auch per Brief oder Postkarte Kontakt zu halten. Gerade jetzt ist es extrem wichtig, Solidarität zu zeigen und Gemeinschaft – wenn auch nur virtuell – zu erleben. Mit dem vorliegenden Rundbrief möchten wir Ihnen die Partnerstädte trotz aller Distanz ein wenig näher bringen und Sie gleichzeitig unterhalten - Für einen angenehmen und sinnvollen Zeitvertreib zu Hause, haben wir daher für Sie/euch ein paar Tipps zusammengestellt.

Das Wichtigste aktuell ist jedoch:

Bleiben Sie gesund! Stay healthy! Hold deg frisk! איירב ראשיה! Restez en bonne santé! Bądź zdrowy! Bud'te zdorovy! اکتحص ىلع ظفاح! Blijf gezond!

YORK

In Großbritannien wurde inzwischen eine Ausgangssperre verhängt und die Briten sollen das Haus nur noch verlassen, wenn es unbedingt notwendig ist. **Jan Tregoning** (ehem. Gastfamilie)



Leere Straßen in York

berichtete, dass ihr York im Moment wie eine Geisterstadt vorkommt und es sich für sie sehr merkwürdig anfühlt. Die ausgestorbene Stadt stimmt sie traurig. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Stadtverwaltung arbeiten, wenn möglich, von zu Hause. An Sitzungen, die tatsächlich stattfinden müssen, dürfen maximal fünf Personen teilnehmen – alle weiteren müssen telefonieren oder skypen. Einige sehen das durchaus positiv, denn so werden nicht nur die eigenen sondern die technischen Fähigkeiten aller auf den neuesten Stand gebracht.

TIPP: Ein digitales **Memory Book** gibt es seit dem 60. Jubiläum (2017) der Partnerschaft Münster-York. In dem Erinnerungsbuch sollen Geschichten, die zwischen Münster und York erlebt wurden, festgehalten werden. Bis jetzt sind noch nicht allzu viele Geschichten aufgeschrieben worden. Aber jetzt, da plötzlich Zeit vorhanden ist, könnte das digitale Memory Book ja kräftig wachsen: <https://yarncommunity.org/> Dann auf „Explore Stories“ klicken und unter Suche „York“ eingeben.

TIPP: Englische Osterkekse

Zutaten: 200 g Butter, 110 g Zucker, 2 Eier, 60 g Rosinen oder Cranberrys, 230 g Mehl, 1 TL Backpulver

Zubereitung: Verrühre zimmerwarme Butter und Zucker zu einer cremigen Masse. Mische die Eier so lange unter, bis eine helle, dickliche Masse entsteht. Hebe die Trockenfrüchte unter. Zuerst mit dem Mixer und dann mit den Händen das Mehl und Backpulver in den Teig einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie packen und im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen. Noch besser wäre über Nacht. Ofen auf 190 Grad Celsius vorheizen oder 175 Grad Umluft. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche auf eine Dicke von 3-4 Millimeter ausrollen und kreisrunde Formen ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech auslegen. Im Ofen für 15 bis 20 Minuten backen oder solange, bis die Kekse von oben goldbraun werden. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. *Quelle:* <https://tea-and-scones.de/englische-osterkekse/>

ORLÉANS UND BEAUGENCY

In Frankreich gilt eine strenge Ausgangssperre. Ausnahmen sind beispielsweise die Fahrten zur Arbeit, der Einkauf von Lebensmitteln oder Arztbesuche. Erlaubt sind außerdem kurze Spaziergänge oder sportliche Betätigungen im Umkreis von einem Kilometer des Wohnorts und für maximal eine Stunde pro Tag. Gott sei Dank sorgt das Wetter für gute Laune und erwärmt mit herrlichem Sonnenschein die Herzen der Franzosen.

Dieses Jahr wird das **60-jährige Jubiläum** der Städtepartnerschaft Münster – Orléans gefeiert. Sobald ein Ersatztermin für die Feierlichkeiten feststeht, geben wir Ihnen Bescheid.

TIPP: Eine interessante **Reisereportage** „Entlang der Loire – Von Orléans bis Angers“ findet man unter: <https://www.hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/reise-reportagen/entlang-der-loire---von-orleans-bis-angers,video-95554.html>

TIPP: Le Gigot d'Agneau Pascal / Osterlamm

Rezept für 4 Personen: 4 Lammkeulen (je 100g), ca. 800g Brechbohnen, 400g Bohnenkerne

Für die Sauce: 1 Schalotte, etwas Olivenöl, 1 EL Zucker, 1/4 L Rotwein Dornfelder, 1/2 Glas Bratenfond, 4 Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren, etwas Thymian und Rosmarin, 1 TL Honig vom Orangenwildblüten, 2TL Tomatenmark, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Sauce vorbereiten. Schalotte im Olivenöl anbraten. Zucker dazugeben, bis es leicht karamellisiert. Wein und Bratenfond hinzufügen. Gewürze, Honig und Tomatenmark hinzufügen. Köcheln lassen bis die Konsistenz dickflüssig ist. Die Bohnen in getrennten Töpfen zum Kochen bringen. Das Lamm anbraten. Fertig ist das Osteressen! *Quelle:* <http://leckereien-aus-frankreich.de/index.php/2016/03/27/gigot-dagneau-de-paques-osterlamm/>

RISHON LEZION

Annette Ben-Shachar vom Büro Internationales der Stadt Rishon LeZion schrieb: „Hier in Rishon LeZion sind wir seit drei Wochen zu Hause. Zuerst fühlte es sich wie Urlaub an, aber nun sind wir es leid. Für diesen „Zwangsururlaub“ müssen wir Überstunden oder unsere Urlaubstage nutzen. Es wurde eine Ausgangssperre verhängt. Das Gesundheitsministerium wollte ein Altersheim in ein Corona-Krankenhaus umwandeln. Etwas sechzig alte Menschen wären betroffen gewesen. Der Bürgermeister von Rishon, Raz Kinstlich, legte vor Gericht erfolgreich Berufung gegen das Vorhaben ein. Kurz nach diesem Termin wurde bei dem Richter Corona diagnostiziert, so dass sich auch der Bürgermeister für 14 Tage in Quarantäne begeben musste.“

TIPP: Zeit zum Lesen nehmen und israelische Literatur entdecken: **Meir Shalev** „*Ein russischer Roman*“, **Etgar Keret** „*Pizzeria Kamikaze*“, **Amos Oz** „*Eine Geschichte von Liebe und Finsternis*“.

TIPP: Challa Challot Barches Shabbat-Brot



Rezept für 4 Personen: 6 Tassen Mehl, 2,5 Tassen warmes Wasser, 2 EL Zucker, 2 EL Salz, 90 g frische Hefe, 6 EL Butter (zerlassen und ausgekühlt), 6 verquirlte Eier, 2 Eier (davon das Eigelb mit Wasser verquirlt), Mohn zum Bestreuen

Zubereitung: Hefe in warmem Wasser zerbröckeln, Zucker zugeben und kurze Zeit an warmer Stelle gehen lassen. Inzwischen in einer Schüssel 2 Tassen Mehl, Salz, Eier und Fett verrühren. Das Hefestück zufügen und nach und nach so viel Mehl zugeben, dass man einen festen Teig zubereiten kann. Den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett legen und etwa 10 Minuten kneten, dann in einer stark gefetteten Schüssel wenden, bis er auf allen Seiten fett ist. Mit einem Tuch zudecken und an warmer Stelle so lange gehen lassen, bis sich sein Umfang verdoppelt hat (1 - 2 Stunden). Noch eine Weile kneten und dann die Challot (Zopfform) flechten. Es gibt mehrere Flechtweisen, z. B.: den Teig in 6 gleiche Teile schneiden. Aus jedem Stück auf dem Brett eine Rolle von etwa 3 cm Durchmesser formen und 2 Challot aus je 3 Rollen flechten. Challot mindestens 15 cm voneinander entfernt auf ein gefettetes Backblech legen und an warmer Stelle

noch etwa 10 Minuten gehen lassen. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, damit die Challot bestreichen, mit Mohn bestreuen und 35 - 40 Minuten in der vorgeheizten Röhre bei 200°C backen.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/140481060607731/Challa-Challot-Barches-Schabbat-Brot.html?portionen=4>

KRISTIANSAND

Schulen, Kindergärten, Universitäten, Sportanlagen und öffentliche Einrichtungen sind geschlossen. Die Menschen sollen möglichst zu Hause zu bleiben. Ferienhäuser und -hütten haben in Norwegen eine lange Tradition. Daher bedauern viele, dass sie sich, gerade in dieser Jahreszeit, nicht in ihrem Ferienhaus aufhalten dürfen, wenn das Haus in einer anderen als der Wohnsitzgemeinde liegt.

TIPP: Kennen Sie **Karl Ove Knausgård**? Der in Kristiansand aufgewachsene Autor hat bereits mehrfach Lesungen in Münster gegeben. Sein Buch „*So viel Sehnsucht auf so kleiner Fläche. Edvard Munch und seine Bilder*“ (aus dem Norwegischen von Paul Berf) erschien 2019 im Luchterhand-Verlag, München.

TIPP: Ostern-Apfelsinenkuchen mit Schokolade

Zutaten: 400 g Zucker, 320 g Butter (Raumtemperatur), 4 Eier, 100 ml Milch, 50 ml Orangensaft oder frischgepresste Apfelsine, 320 g Weizenmehl, 2 Teelöffel Backpulver, 2 Teelöffel Vanillezucker, 1 geraspelte Apfelsinenschale, 50 g gehackte dunkle Backschokolade

Belag: 125 g Butter, 400 g Puderzucker, 2 Teelöffel Vanillezucker, 50 ml Orangensaft oder frischgepresste Apfelsine, 100 g weiße Kochschokolade, 1 geraspelte Apfelsinenschale

Zubereitung: Butter und Zucker gut verrühren. Nach und nach die Eier zugeben und nach jedem Ei gut rühren. Mehl mit Backpulver und Vanillezucker mischen und unter Rühren zusammen mit der Milch und dem O-Saft der Butter-Zucker-Ei-Mischung nach und nach zugeben. Apfelsinenschale zugeben. Backpapier in die Backform (26x36 cm) geben. Den Teig in die Backform geben und Schokolade darüber streuen. Bei 180° 35 Min. backen. **Belag:** Butter, Orangensaft, Puderzucker und Vanillezucker weich und luftig mischen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und zugeben. Apfelsinenschale zugeben und das Ganze auf dem Kuchen verteilen.

Zum Kuchen passt ein Schluck leckeren Kakao. Quelle: <https://www.norwegenservice.net/ostern-apfelsine>

FRESNO

Fresno ist zurzeit "offiziell" geschlossen. Jeder wird gebeten, zu Hause zu bleiben. Man soll - wenn möglich - von Zuhause arbeiten. Auch die Schulen sind geschlossen, voraussichtlich bis zum Ende des Schuljahres. Eine Schuldirektorin berichtet, dass zumindest ihr Schuldistrikt nicht hinreichend für E-Learning vorbereitet ist. Insbesondere in den ärmeren Stadtteilen haben viele keinerlei Zugriffe

auf digitale Hilfsmittel. Restaurants dürfen nur noch Speisen zum Mitnehmen anbieten. Wegen der vielen Hamsterkäufe wurden in der letzten Woche einige Lebensmittel knapp. Desinfektionsmittel und Papierhandtücher sind kaum zu bekommen. Die Preise wurden eingefroren, um derartigem Kaufverhalten entgegen zu wirken.

TIPP: Eine Komödie über zwei voneinander abhängige Schwestern, die als Hotelmädchen arbeiten „**Addicted to Fresno**“ wurde in Fresno gedreht und erschien 2015:

https://en.wikipedia.org/wiki/Addicted_to_Fresno

TIPP: Avocado-Grapefruit-Fenchel-Salat

Rezept für 4 Personen: 3 Grapefruits, Saft von 1 Limette, 3 EL Honig, 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 40 g Pecannusskerne, 3-4 Stiele Koriander, 2 Fenchelknollen (à ca. 250 g), 2 Avocados

Zubereitung: Grapefruits so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten herauslösen. Saft aus den Trennhäuten drücken, mit Limettensaft und Honig verrühren. Öl in dünnem Strahl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nüsse grob hacken. Koriander waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Fenchel putzen, waschen, trocken reiben und in dünne Scheiben hobeln. Avocados längs halbieren, aufdrehen, Kerne herauslösen und Schale entfernen. Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Avocado, Fenchel, Grapefruit und Nüsse auf einer Platte anrichten. Vinaigrette darüber verteilen. Mit Koriander bestreuen. *Quelle:* <https://www.lecker.de/kalifornische-kueche-kreativ-frisch-und-weltoffen-51436.html?image=12>

RJASAN

Bereits im Februar wurden die ersten städtischen Gebäude, Busse und Straßen desinfiziert. Seit



Freiwillige Medizin-Studenten bei der Befragung der Einwohner nach Coronavirus-Symptomen

Mitte März sind alle Schulen, Universitäten sowie kulturellen Einrichtungen geschlossen und Veranstaltungen wurden abgesagt. Alle Bürgerinnen und Bürger, die sich im Ausland oder in anderen Regionen Russlands aufgehalten haben, wurden aufgerufen sich zu melden und testen zu lassen. Inzwischen wurde eine Ausgangssperre bis Ende April verhängt. **Sergej Gomosov** vom Büro Internationales der Stadt Rjasan berichtet, dass er nur mit einem Sonderausweis zur Arbeit gehen darf. Ohne Ausweis

ist nur der Weg zur Apotheke und ins Lebensmittelgeschäft erlaubt. Mehr als die Hälfte seiner Kolleginnen und Kollegen bei der Stadtverwaltung arbeiten von zu Hause.

TIPP: Begeben Sie sich auf einen fünfstündigen Film-Spaziergang durch eines der größten Museen der Welt **Ermitage**:

<https://www.youtube.com/watch?v=MU73rsL9qE&feature=share&fbclid=IwAR2PkdfKleM1mQ-Ohvw59v-5YbsOAinGYnQg5T3TzxX37ZRUfnpV6fwoSc4>

TIPP: **Paskha - Osterkuchen auf russische Art**

Zutaten: 3 Eier (davon das Eigelb), 320 g Zucker, 800 g Quark (Magerquark), 1 Ei Korinthen, ½ Zitrone(n), unbehandelt, die Schale abgerieben, 40 g Mandeln, 70 ml süße Sahne, 140 ml Milch, ½ Vanilleschote, 125 g Butter

Zubereitung: Eigelb mit der Hälfte Zucker schaumig rühren. Milch zugießen. Vanillestange längs aufritzen, das Mark herauskratzen, die Stange zerschneiden und beides zufügen. Im Wasserbad so lange schlagen, bis die Masse dicklich ist. Butterflöckchen zugeben und zerschmelzen lassen. Abkühlen. Quark ausdrücken und die abgekühlte Masse und den restlichen Zucker zufügen. Zitronenschale, Korinthen und abgezogene, gehackte Mandeln und zuletzt die steif geschlagene Sahne unterrühren. Obwohl es in Russland besondere Paskhaformen aus Holz gibt, kann man die Masse auch in einem mit feuchtem Musselin ausgelegten Blumentopf oder Durchschlag füllen. Mit Musselin zudecken und das Gefäß so hinstellen, dass die Flüssigkeit ablaufen kann. Paskha mit einem Teller und einem Gewicht darauf beschweren. Über Nacht an kühlem Ort abtropfen lassen. Danach auf einen großen Teller stürzen, mit kandierten Früchten garnieren und mit einer feuchten Serviette bedeckt im Kühlschrank bis zum Essen aufbewahren. *Quelle:*

<https://www.chefkoch.de/rezepte/47661016202899/Passcha.html>

MONASTIR

Schulen, Kitas, Spielplätze, öffentliche Plätze und Gastronomie sind geschlossen. Es herrscht eine



Ausgangssperre und nur mit Nachweis dürfen Einkäufe, Gänge zu Apotheken und Ärzten sowie der Weg zum Arbeitsplatz erledigt werden. Einfache Spaziergänge sind nicht erlaubt. Fast alle Touristen haben das Land verlassen und die meisten Hotels sind geschlossen. Ein Hotel beherbergt zurzeit kostenlos Krankenhauspersonal. In Monastir werden täglich alle öffentlichen Plätze, Straßen und viele Gebäude, z.B. Stadtverwaltung, Polizei, Gesundheitssektor desinfiziert.

Das Desinfizieren des Taxis in Monastir

TIPP: Kleine Foto-Eindrücke einer Exkursion einer münsterschen Delegation anlässlich der 50-jährigen Städtepartnerschafts-Feierlichkeiten mit der tunesischen Umweltschutzorganisation Notre Grand Bleu zu den vorgelagerten Inseln Kuriat bei Monastir finden Sie auf deren Facebook-Seite:

https://www.facebook.com/pg/notre.grand/photos/?tab=album&album_id=2466681026909435

TIPP: Tunesisches Couscous Salat

Zutaten: 200 ml Gemüsebrühe, 300 g Couscous, 4 Paprika (bunt), 2 rote Zwiebeln, 1 Bund glatte Petersilie, 2 Zweige Rosmarin, 300 g Datteltomaten, 4 EL Olivenöl, 100 g Pistazien, 100 g Walnüsse, 150 g Rosinen, 300 g Kichererbsen, 4 EL Kreuzkümmelpulver, 2 Bio-Zitronen, Meersalz

Zubereitung: 200 ml Gemüsebrühe nach Anleitung herstellen, über den Couscous gießen und bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Petersilie und Rosmarin jeweils fein hacken und die Datteltomaten vierteln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Paprikawürfel, Zwiebeln, gehackten Rosmarin sowie Pistazien, Rosinen, Kichererbsen und Kreuzkümmel hinzufügen und alles kurz anbraten. Den Couscous mit einer Gabel auflockern und in eine große Schüssel geben, Datteltomaten, gehackte Petersilie sowie die kurz angebratenen Zutaten hinzufügen und gut miteinander vermengen. Den Couscous mit Meersalz und Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

LUBLIN UND BRANIEWO

Die polnische Regierung hat den Notstand ausgerufen, daher ist es verboten, nach draußen zu gehen. Ausnahmen sind – wie fast überall – die Wege zur Arbeit, zu Apotheken und um Lebensmittel zu kaufen. Alle öffentlichen Einrichtungen und Schulen sind geschlossen. **Joanna Szelaq**, eine Kollegin der Stadtverwaltung Lublin ist der Meinung, dass es keine Panikkäufe gibt, aber insgesamt doch ein Gefühl für den Ernst der Lage vorhanden ist.

TIPP: „Eine ausnehmend lange Liste“ von Hanna Krall ist 2005 erschienen. Im Mittelpunkt stehen ein Mietshaus in der Altstadt von Lublin und das Schicksal seiner wechselnden Bewohner und Bewohnerinnen.

Interessante polnische Osterbräuche: Ostermontag, sollte man vorsichtig sein sobald man das Haus verlässt. Denn nach alter polnischer Tradition darf man an diesem Tag jeden zu jeder Zeit mit Wasser bespritzen.

TIPP: Mazurek Wielkanocny - Osterkuchen auf polnischer Art



Zutaten für den Boden: 350 g Mehl, 50 g Puderzucker, 200 g Butter, 2 Eigelb, 1 EL Schmand, 1 Dose Kondenzmilch
Für die Dekoration: 1 Handvoll Sultaninen, 1 Handvoll Mandeln, 1 Pck. Orangeat, 1 Handvoll getrockneter Pflaumen

Zubereitung: Alle Zutaten für den Boden zu einem Teig verarbeiten und anschließend zu einer Kugel formen. Für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen, einen Teil des Teiges für den Rand auf die Seite legen und in eine rechteckige Form, die mit Backpapier ausgekleidet ist, geben. Aus dem Rest des Teiges ein schönes Muster formen und den Rand damit

dekorieren. Den Boden des Teiges mehrfach mit einer Gabel einstechen. Anschließend ca. 30 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen. Die Karamell-Masse auf dem Kuchen verteilen. Anschließend mit Mandeln, Rosinen, Pflaumen und Orangeat dekorieren. *Quelle:* <https://www.chefkoch.de/rezepte/3507051522500087/Mazurek-Wielkanocny.html>

MÜHLHAUSEN

Dr. Johannes Bruns, Oberbürgermeister der Stadt Mühlhausen, beschreibt die aktuelle Situation wie folgt: „Die Situation ist sehr unwirklich. Geschlossene Geschäfte, abgesagte Veranstaltungen, menschenleere Straßen – all das sorgt für ein mulmiges, bedrückendes Gefühl. Wobei ich für Mühlhausen sagen muss, dass wir bisher glimpflich davongekommen sind. Nichtsdestotrotz bin ich froh und dankbar, dass sich die Mühlhäuserinnen und Mühlhäuser an die aktuellen Einschränkungen und Regeln halten. Wir versuchen die Bürgerinnen und Bürger zu bestärken und zu ermutigen, nicht in Schockstarre zu verfallen, sondern allen Optimismus zusammenzunehmen, um kreative Ideen zu entwickeln und anzupacken.“ Des Weiteren wurden für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Stadtverwaltung Home-Office-Plätze eingerichtet.

Dieses Jahr wird das **30-jährige Jubiläum** der Städtepartnerschaft Münster – Mühlhausen gefeiert. Die offiziellen Feierlichkeiten finden am 2. Oktober in Münster statt.

TIPP: Einblicke in die Ausstellungen der Mühlhäuser Museen bietet die digitale Präsentation auf YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCBrwaTGWLAXYCtpI3k8rahw>

TIPP: Über den einzigartigen Brauch am Gründonnerstag „**Süße Brezeln gegen Eselsohren in Mühlhausen**“ kann man unter: <https://www.mdr.de/thueringen/nord-thueringen/unstruthainich/tradition-thueringen-muehlhausen-brezeln-gegen-eselsohren-100.html> nachlesen. Jede Backstube pflegt und hütet die eigene Rezeptur.

ENSCHEDÉ

Viele münsteraner Bürgerinnen und Bürger besuchen den Markt in Enschede und umgekehrt kommen genauso viele Enscheder gerne nach Münster. Vereine und Organisationen pflegen



freundschaftliche Kontakte und seit einiger Zeit arbeiten auch die Stadtverwaltungen beider Städte immer enger zusammen. So tauschen die Bürgermeister, Markus Lewe und Dr. Onno van Veldhuizen, regelmäßig ihre Schreibtische. Von der EU geförderte Projekte ermöglichen den fachlichen Austausch der Verwaltungsmitarbeitenden. Die Städte sind in den letzten Jahren enger zusammen gewachsen, so dass die beiden Räte einer neuen **Städtepartnerschaft**

zugestimmt haben. Nun kann die Freundschaft offiziell besiegelt werden. In Münster findet die Feier voraussichtlich am 22. August statt. In Enschede wird während der „Tollen Woche“ (Ende September/Anfang Oktober) gefeiert.

Schulen, Gastronomie und kulturelle Einrichtungen sind geschlossen, der Wochenmarkt findet nicht statt und Veranstaltungen wurden abgesagt. Die Geschäfte in den Niederlanden sind offiziell nach wie vor geöffnet, aber fast alle Geschäfte in Enschede haben beschlossen, ihre Türen zu schließen oder ihre Öffnungszeiten stark einzuschränken. Supermärkte haben normal geöffnet. Die Kolleginnen und Kollegen der Gemeindeverwaltung arbeiten im Homeoffice und versuchen, mit vielen Telefonate und Videokonferenzen die Arbeit zu erledigen. **Toon Bom** von der Gemeindeverwaltung Enschede berichtete, dass es nicht immer einfach und ohne den direkten Kontakt zu den Kolleginnen und Kollegen auch ein bisschen langweilig ist.

TIPP: In den Kollektionen des Rijksmuseum Twente stöbern: <https://www.rijksmuseumtwente.nl/>

TIPP: Gründonnerstagskartoffeln

Zutaten: 8 große Kartoffeln, 170 g Sauerrahm, 1 TL Zucker, 4 EL Butter, 2 TL Salz, Pfeffer, 2 EL Dill frisch gekackt, 300 g Spinat gekocht und sorgfältig abgetropft, 115 g Käse geraffelt

Zubereitung: Kartoffeln kochen und noch heiß zu Püree verarbeiten. Sauerrahm, Zucker und Butter dazugeben und durchschlagen. Die restlichen Zutaten unterrühren. Falls man es am Vortag zubereiten möchte, jetzt bitte im Kühlschrank aufbewahren. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Kartoffelgemisch in eine befettete Auflaufform geben und 30 Minuten backen oder bis alles schön brodelt. Dazu gibt es Eier, Zubereitung nach Wunsch. *Quelle:*

<https://www.chefkoch.de/rs/s0/ostern+holland/Rezepte.html>

Wir melden uns baldmöglichst wieder und wünschen Ihnen „Frohe Ostern!“. Genießen wir doch einfach mal die Ruhe der Tage und freuen wir uns auf die Zeit nach Corona.

Christiane Lösel (Europa, Fördermöglichkeiten, York, Kristiansand, Enschede)

loesel@stadt-muenster.de, Tel. 0251 492 3325

Susanne Rietkötter (Lublin, Mühlhausen, Rjasan, Beirat für kommunale Entwicklungszusammenarbeit)

rietkoetter@stadt-muenster.de, Tel. 0251 492 3326

Nina Dohr (Projekt Globaler Süden, Monastir)

dohr@stadt-muenster.de, Tel. 0251 492 3323

Anna Chevtchenko (Rjasan, Braniewo, Öffentlichkeitsarbeit)

chevtchenko@stadt-muenster.de, Tel. 0251 492 3327

Anne Kosmeier (Finanzen, Europaprojekte)

Kosmeier@stadt-muenster.de, Tel. 0251 492 3329

Elke Wirtz (Europäische Fördermittel, Fresno)

WirtzElke@stadt-muenster.de, Tel. 0251 492 3324

Lisa Krügel (Orléans, Beaugency, Rishon LeZion)

KruegelLisa@stadt-muenster.de, Tel. 0251 492 3328



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