

Der plattdeutsche Kreis

„Wey witt dat Plattdöütske nich verkumen loten.“

Mit dieser festen Absicht taten sich im Jahre 1974 einige Frauen und Männer in Hövelhof zusammen und gründeten den Plattdeutschen Kreis. Neben der vorrangigen Pflege der plattdeutschen Sprache übernahm dieser Kreis schnell auch die Brauchtumpflege in der Region.

Auf seine Initiative hin entstand in jahrzehntelanger ehrenamtlicher Arbeit das Heimatzentrum OWL, das heute ein Ensemble von fünf Gebäuden umfasst. Alle sind soweit möglich im Originalzustand belassen oder eingerichtet. Durch anschauliche Vorführungen und Erklärungen erhält der Besucher einen Einblick in die Lebensgewohnheiten und Lebensweisen unserer Vorfahren. Zum jährlichen Programm gehören unterschiedlichste Veranstaltungen, z.B. heimatkundliche und plattdeutsche Abende, Ausstellungen und Aktionstage.

Seit dem Jahr 2000 ist das Heimatzentrum eine Sehenswürdigkeit des „Senne-Parcours“, einem Fahrrad-Rundkurs von 65 km, auf den man Natur und Kultur der Senne erleben kann.



Öffnungszeiten

Mittwoch 14.00 - 17.00 Uhr

Freitag 14.00 - 17.00 Uhr

Weitere Termine (auch am Wochenende) nach Vereinbarung möglich.

Preise erhalten Sie auf Anfrage und im Internet.

Kontakt Daten

Carsten Tegethoff

Beauftragter für das Heimatzentrum OWL

Staumühler Str. 70, 33161 Hövelhof

Tel.: 05257 / 5009-830, Handy: 0171/900 5994

Mail: carsten.tegethoff@hoevelhof.de

www.heimatzentrum-owl.de • www.senneparcours.de

So finden Sie zu uns



- 1 Rathaus und Tourist-Information
- 2 Jagdschloss
- 3 Bahnhof/ZOB mit öffentl. WC
- 4 Kath. Kirche mit Pfarrzentrum
- 5 Kirchscheule
- 6 Altenzentrum
- 7 Standort Wochenmarkt
- 8 Hövelmarkt-Festplatz
- 9 Polizei
- 10 Feuerwehr
- 11 Postfiliale
- 12 Rettungswache
- 13 Schützen- und Bürgerhaus
- 14 Evang. Kirche
- 15 Heimatzentrum OWL
- 16 Fahrradverleih-Station 2x
- 17 Geldautomat 4x



Hövelhof

Heimatzentrum OWL





Der alte Sennekotten

In den 1970er Jahren übernahm der plattdeutsche Kreis ein kleines bäuerliches Anwesen an der Staumühler Straße. Der um 1900 erbaute „Sennekotten“ wurde im Laufe der Jahre komplett in ehrenamtlicher Arbeit saniert und restauriert. So kann man heute eine „Schlafkammer“, eine „gute Stube“, eine alte kleinbäuerliche Deele und ähnliches bewundern. Die meisten Gegenstände sind restauriert, einsatzfähig und dokumentieren den Alltag der Sennebewohner etwa um 1900.



Backsteinscheune

Zum Kotten gehört eine Backsteinscheune aus den 1920er Jahren, ein Gebäude mit einer Querdurchfahrt, die das Ein- und Ausfahren des Dreschkastens ermöglichte. Auf zwei Etagen ist hier allerlei landwirtschaftliches Gerät zu sehen – Traktoren, Mähbinder, Häckselmaschinen, Pferdepflüge, Strohschneider, Drillmaschinen, Zentrifugen und vieles mehr.



Haus des historischen Handwerks

Der Neubau aus dem Jahre 2005 ist das Haus des historischen Handwerks. Ein nachempfunderer Fachwerkbau zeigt traditionelle Werkstätten mit alten Geräten und Maschinen. So sieht man hier eine Schmiede, Holzschuhmacherwerkstatt, Schuhmacherwerkstatt, Stellmacherei und Tischlerei in der unteren Etage. Im oberen Teil des Gebäudes ist das Hauptaugenmerk auf die Verarbeitung von Flachs gerichtet. Die arbeitsintensive Gewinnung der Flachsfaser war bis etwa 1850 ein unverzichtbares Nebeneinkommen der Sennebauern. Ebenso findet man zahlreiche Nähmaschinen, eine Hutmacherwerkstatt, einen Friseur und eine alte Apotheke. An Aktionstagen werden diese Werkstätten von fachkundigen Personen in Betrieb genommen.

Hofbäume und Obstwiese

Zum Charakter des alten Kottens gehören auch die Hofbäume und eine Streuobstwiese. Die Obstwiese dokumentiert anschaulich das Dasein der früheren Sennebewohner als Selbstversorger. Man konnte in 2 Etagen ernten, unten das Gras/Heu, oben das Obst.



Wagenremise

Die Wagenremise ist für einen kleinbäuerlichen Sennekotten recht groß geraten, aber so gibt sie möglichst viel Stellfläche her. Hier sind einige Dreschkästen, Ackerwagen und andere landwirtschaftliche Geräte zu sehen.



Backhaus

Von einem größeren und älteren Hof der Gemeinde stammt das Backhaus, welches jedes Jahr mehrmals zum Backen des guten alten Steinofenbrot genutzt wird. Belegt mit Hausmacherwurst ist dieses Brot immer wieder eine Delikatesse.