

## Döt on dat op Waddisch Platt

Donnerschdag / Donnerstag, 31. Dezember 2020

Opnohm / Aufnahme: Marc Real, Mandy Kunfeld

Godden Dag, leew Lüt. Hee es de KommOmend met „Döt on dat op Waddisch Platt.“

---

## Sööte on deftige Nöüjörkes

Aultjohromend met fresche waddische Stöckskes

Vanomend Aultjohromend. Om lätsten Dag vam Johr brengt Döt on dat sööte on deftige Nöüjörkes. Wat wor dös Weeke en Wadden: Nöüe Kleinbusse för Wadden Stadt on Laund +++ Örgelspiepen wellen flöüten +++ Tweemol kene Waddische. On gött kriegen ouk wat en en Buck: Met frischgebackene Kräbbelkes.

## Süße und deftige Neujährchen

Silvester mit frischen waddischen Stückchen

Heute Abend ist Silvester. Am letzten Tag des Jahres bringt „Döt on dat“ süße und deftige Neujährchen. Was war diese Woche in Werden: Neue Kleinbusse in Werden Stadt und Land +++ Orgelpfeifen wollen flöten +++ Zweimal keine Waddische. Und Sie bekommen auch etwas in den Bauch: Mit frischgebackenen Krapfen.

+++

## Nöüe Kleinbusse för Wadden Stadt on Laund

Noch eine Weeke, dann korwt de Quartierbus dörch de Strooten. Dann kömmt de nöüe Kleinbusdeenst van de Ruhrbahn. Einmol öwer Berg on Dahl quer dörch Wadden, Feschlaken on Heitzen. Twee Lienen wären engerecht: Rengseröm geit de Lien 182/192 töschen Wadden Bahnhoff, Vesper Berg, em Schwatten en Feschlaken on Heidhuser Platz, einmol met on einmol gegen de Uhr. Earscht van Aprell af geit ouk de nöüe Lien 190 stracks vam Bahnhoff en Wadden öwer en Paschtorsberg no Longenheil hen, de Ruhrlaundklinik.

Engesatt wären flatschnöüe gääle Kleinbusse för höchstens dreeondattig Passageere. Et göwt dren Plätze tem Setten on tem Stohn, mär de Bus es wat lütter as de auneren Standardbusse op de Stroot.

För de nöüen Hüser em Heitzen gow et bes vandag noch kenen direkten Weg met em Bus, öm no Wadden Bahnhoff te reisen. Dröm word glieks öwer de ganzen Buswege en Wadden Stadt on Laund gekeken, öm nöüe Lienen entorechten. So komen boll alle Deile en twentig Menütten nom Bahnhoff hen on kriegen do en Iserbahn no Köllen, Düsseldörp, Kettweg on Essen.

Ouk no Kettweg geit vam sewenten Jannewar af de Lien 180, de Wadden dann met beds Aulendörp on Kopperdrei, mär ouk met Ounerbreenei on Kettweg verbeint.

## Neue Kleinbusse für Werden Stadt und Land

Noch eine Woche, dann kurvt der Quartierbus durch die Straßen. Dann kommt der neue Kleinbusdienst der Ruhrbahn. Einmal über Berg und Tal, quer durch Werden, Fischlaken und Heidhausen. Zwei Linien werden eingerichtet: Ringsherum geht die Linie 182/192 zwischen Werden Bahnhof, Viehauser Berg, dem Schwarzen in Fischlaken und Heidhauser Platz, einmal mit der und einmal gegen die Uhr. Erst ab April fährt auch die neue Linie 190 vom Bahnhof in Werden über den Pastoratsberg zur Ruhrlaundklinik.

Eingesetzt werden neue gelbe Kleinbusse für maximal 33 Fahrgäste. Es gibt darin Sitz- und Stehplätze, aber der Bus ist kleiner als die Standardbusse auf der Straße.

Für die Neubauten in Heidhausen gab es bislang noch keinen direkten Weg mit dem Bus, um zum Werdener Bahnhof zu reisen. Darum wurde gleich über das gesamte Busnetz in Werden Stadt und Land geschaut, um neue Linien einzurichten. So kommen bald alle Orte in zwanzig Minuten zum Bahnhof und bekommen Anschluss an die S-Bahn nach Köln, Düsseldorf, Kettwig und Essen.

Auch nach Kettwig geht ab siebtem Januar die Linie 180, die Werden dann mit Burgaltendorf und Kupferdreh, aber auch mit Unterbredeley und Kettwig verbindet.

+++

## Örgelspiepen wellen flöüten

All hounerttweutig Johre steit de Walcker-Örgel en de evangelschen Kerke op de Heckstroot. Mär en dös Tied es ouk völl Dreck en de Örgel gekroupen. Em Somer mosst se dröm stell wären. Se soul weer rein gemakt wären, öm se op längere Tied te erhalen. Et woren boll tweedusend fiefhounert Piepen uterein getrocken on blank geschrappt.

Ouk Manuale on Röhrkes mossten afgenommen wären, öm se genäukes te ounersööken. De ganze Arbet sall total hounerttweutig dusend Euro düer wären. Dösse Örgel en Wadden hätt en besouneren, deepen Klang on es em aulen Johr de „Örgel vam Monnd Jannewar“ geworen, gekosen van de evangelsche Stechtong „Orgelklang“.

## Orgelpfeifen wollen flöten

Schon seit 120 Jahren steht die Walcker-Orgel in der evangelischen Kirche an der Heckstraße. Aber in dieser Zeit ist auch viel Dreck in die Orgel gekrochen. Im Sommer musste sie deshalb still werden. Sie sollte gereinigt werden, um sie auf längere Zeit zu erhalten. Es wurden fast 2.500 Pfeifen ausgebaut und blank geputzt.

Auch Manuale und Rohre mussten abgenommen werden, um sie genau zu untersuchen. Die ganze Arbeit soll insgesamt 120.000 € kosten. Diese Werdener Orgel hat einen besonderen, tiefen Klang und ist im alten Jahr die „Orgel des Monats Januar“ geworden, ausgezeichnet von der evangelischen Stiftung „Orgelklang“.

+++

## Tweemol kene Waddische

De waddische Siet kömmt vandag bloß digital. Et koun weer niks geprent wären. All tweemol, om helligen Omend on op Aultjohrsomend vandag, mott dat Waddische Blättken utbliewen. Vam vöriegen Deensdag af woren de Rekner van de FUNKE Mediengruppe attackeert. Dröm kounen net allein de "Werdener Nachrichten", mär ouk völl aunere Bläer van FUNKE ken Nöüheeten erutbrenge. De Waddische hätt van vöriegen Weeke af de Artikel all em Internet publik gemakt, so aktuelle Meldongen, de Nöüjohrsgröße on Döt on dat.

Em Woot vam KommOmend: Dat es net mär ne technesche Saake, dröm haunelt sech dat öm ne Attacke op osse Freeheit van de Presse. Wall en kleinen Tropp van Lüt hätt doför gesorgt, dat völl Stimmen schweegen mötten. Ongefrogt, onbedacht, ongewellt. Grad en döse Tied es dat Blättken en hatten Anker en Wadden on brenge allemolen nöüe Saaken, wat sech em Stellen en Stadt on Laund so deit. Wi alle vam KommOmend wönschen önk on alle Lüt dobutzen en god nöü Johr. Wi hopen, dat et boll weer so löpt as gewennt: Alle Weeke nöü kömmt de Waddische. Mär vandag geit dat net.

## Zweimal keine Waddische

Die Seite auf Waddisch Platt kommt heute nur digital. Es konnte nichts gedruckt werden. Schon zwei Mal, auf Heiligabend und heute an Silvester, musste die Werdener Zeitung ausbleiben. Seit vorigem Dienstag wurden die Rechner der FUNKE Mediengruppe angegriffen. Darum konnten nicht bloß die „Werdener Nachrichten“, sondern auch

viele andere Zeitungen von FUNKE keine Neuigkeiten abdrucken. Die Werdener Nachrichten hat seit der vorigen Woche alle Artikel im Internet veröffentlicht, darunter aktuelle Meldungen, die Neujahrsgrüße und „Döt on dat“.

Ein Wort vom KommOmend: Das ist nicht nur eine technische Sache, dabei handelt es sich um einen Angriff auf unsere Pressefreiheit. Wohl eine kleine Gruppe hat dafür gesorgt, dass viele Stimmen schweigen müssen. Ungefragt, unbedacht, ungewollt. Gerade in dieser Zeit ist die Zeitung ein wichtiger Anker für Werden und bringt immer neue Berichte, was sich im Stillen in Stadt und Land tut. Wir alle vom KommOmend wünschen Ihnen und allen Menschen dort draußen ein gutes Neues Jahr. Wir hoffen, dass es bald wieder so läuft wie gewohnt: Jede Woche neu kommen die Werdener Nachrichten. Aber heute geht es nicht.

+++

## Sööte Nöüjörkes

Tösch den Johren es ouk de Tied för Kooken, Backen on vör allem dat Äten. Dröm brengen wi vandag en lecker Rezept för sööte Nöüjörkes. Dat send rechtige kleine Bollen, ganz round on knubbelig. Of en utgelotem Schmault oer en Ollig gebacken, op Nöüjohr schmaken se besounersch got. De Bollebäuskes ut de Pann. Wat bruken wi do för fiefontwentig Kräbbelkes?

Tearscht allerhaund Döppen

Gefäße

- |   |   |
|---|---|
| - Ne Schöttel                           | - Eine Schüssel                                     |
| - Ne Kräbbelkespann oer en grooten Pott | - Eine Kräbbelchenpfanne oder einen großen Kochtopf |
| - Ne kleine Riew                        | - Eine kleine Reibe                                 |

On dann för de Kräbbelkes

Zutaten

- |                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| - Schmault oer en Fläsch Ollig | - Schmalz oder eine Flasche Öl |
| - en halw Pound Mehl           | - ein halbes Pfund Mehl        |
| - en Päcksken Botter           | - eine Packung Butter          |
| - drie Eier                    | - drei Eier                    |
| - en Zitroon                   | - eine Zitrone                 |
| - wat Zocker                   | - etwas Zucker                 |
| - Kaneel                       | - Zimt                         |
| - en Itzken Sault              | - eine Prise Salz              |
| - en Spierken Backpulwer       | - eine Messerspitze Backpulver |

On dann ran an dat Backen: Earscht kommen Botter on Zocker benein on wären geschlohn, bes et schümt. För en frochtigen Pepp wätt de Pell van en Zitron afgeschrappt. Doto kömmt wat Sault dran on drie Eier gekloppt. All döchteg rühren, bes et glatt es. Dann Leepel för Leepel dat Mehl dren dohn on mettem Backpulwer ounerrühren. Fädig? De Deig es praat. Mär wohen domet?

Et göwt en propere Kräbbelkespann. Dren send Kuhlen för en Deig, dat man en recht opdeilen kan. Met em betschen Schmault geschmärt on ren met em Deig. Wi hatten äwer kenne Pann on häwwen dat Ollig för de Bollebäuskes ennen decken Pott geschott.

En Vierlliter Ollig ren on Owen angeknippt. Op groote Flamm drop luren, bes et heit es. Blubbern de Bläskes ounen am höülteren Kookleepel, es dat Ollig heiten on et geit los. Vam Deig en Knubbel packen, dat de halwe Haundballen voll es. Dann en Kügelschen drut rollen on en dat Ollig ren. Met em Schumleepel efkes ömdreien, bes de Knubbel rengseröm brun gebacken es. Dann rut ut em Pott, wat afdropfen loten on ren en Zocker on Kanehl. Es dat Bällken sööt on knubbelig, wätt et op en Blättken Krepp gelacht.

Wi wönschen ne godde Mohltied! Lotent önk dat schmaken.

## Süße Neujährchen

Zwischen den Jahren ist auch die Zeit für Kochen, Backen und vor allem das Essen. Darum bringen wir heute ein leckeres Rezept für süße Neujährchen. Das sind richtige kleine Bälle, ganz rund und knuffig. Ob in ausgelassenem Schmalz oder in Öl gebacken, zu Neujahr schmecken sie besonders gut. Die „Bollebäuskes“ aus der Pfanne. Was benötigen wir für 25 Kräbbelchen?

[siehe oben]

Und dann ran an das Backen: Erst kommen Butter und Zucker zusammen und werden geschlagen, bis es schäumt. Für eine fruchtige Note wird Zitronenschale gerieben. Dazu kommt etwas Salz dran und drei Eier [werden] geschlagen. Alles gut durchrühren, bis es glatt ist. Dann Löffel für Löffel das Mehl dazugeben und mit dem Backpulver untermengen. Fertig? Der Teig ist bereit. Aber wohin damit?

Es gibt richtige Kräbbelchenpfannen. Darin sind Mulden für den Teig, damit man ihn passend aufteilen kann. Mit ein wenig Schmalz einschmieren und rein mit dem Teig. Wir hatten jedoch keine Pfanne und haben das Öl für die „Bollebäuskes“ in einen großen Topf geschüttet.

Ein Viertelliter Öl hinein und den Ofen angeschaltet. Auf großer Hitze darauf achten, bis es heiß wird. Blubbern die Bläschen unten am hölzernen Kochlöffel, ist das Öl heiß und es geht los. Vom Teig ein Stückchen fassen, dass der halbe Handteller voll ist. Dann eine Kugel daraus machen und in das Öl geben. Mit dem Schaumlöffel eben umdrehen, bis die Stückchen rundum braun gebacken sind. Dann raus aus dem Topf, etwas abtropfen lassen und rein in Zucker und Zimt. Ist das Bällchen süß und weich, wird es auf ein Blatt Küchenrolle gelegt.

Wir wünschen einen guten Appetit! Lassen Sie sich das schmecken.

+++

## Ken Silvesterknallen

De Öwergang van twentig op einontwentig wäd dös Johr steller sien. Et dorschen kene Böller, Raketen on auner Knalltüch verkocht wären. Vellecht erläwen wi Aultjohromend on dat nöüe Johr met weniger Radau on Driet op den Strooten. Em aulen Johr woren wi medden en Corona on dat wäd sech öwer Nacht ouk net doll einern. Dröm es et so streng met den Vorgowen. Net loten mötten wi äwer van en stelle Öwerraschong.

So kom dat en de vörigen Weeke, dat sech op „Döt on dat“ van Helligomend hen ömmes bim KommOmend meilt. De Boukerkenmeister van de evangelschen Kerke, de sech ouk öm de Walcker-Örgel kömmert, Bodo Besselmann. On as em Präsentpäckskén engepackt kom sine Norecht met ne Opnohm dran. Em fiesten aulen Waddisch Platt. De do kallt, es nömmes aunersch as Döres, August Hahn, de oss ut sine „Blömkes ut minem Gaden“ vertaul.

Dös Johr es för Waddisch all besounersch. Earscht de achtzig Kassetten ut de Tied vam aulen Vörsetter Prof. Hubert Göbels, on getz echte Wööt vam Döres, de en en nöüen Hüsern em Heitzen ouk sin eigen Stroot kreeg. On he hätt sech för jede Tied wat besounersch enfallen loten, en Vertelleken oer ouk en Gedecht. Ek well önk em aulen Johr verloten met em Bleck op ne röhige Nacht. Vellecht sehn wi do jo kene Raketenstrohlen am Hemmel, äwer „Twee Stääne“?

## Kein Silvesterknallen

Der Übergang von '20 nach '21 wird in diesem Jahr stiller sein. Es durften keine Böller, Raketen oder andere Knallkörper verkauft werden. Vielleicht erleben wir Silvester und Neujahr mit weniger Krach und Dreck auf den Straßen. Im alten Jahr waren wir mitten in der Corona-Krise und das wird sich über Nacht auch nicht sehr verändern. Darum ist es auch so streng mit den Vorgaben. Nicht lassen müssen wir aber von einer stillen Überraschung.

So kam es in der vorigen Woche, dass sich auf „Döt on dat“ von Heiligabend hin jemand beim KommOmend meldete. Der Baukirchenmeister der evangelischen Kirche, der sich auch um die Walcker-Örgel kümmert, Bodo Besselmann.

Und wie im Präsentpäckchen eingewickelt kam seine Nachricht mit einer Aufnahme daran. Im feinsten Waddisch Platt. Der da spricht, ist niemand anderes als Döres, August Hahn, der uns aus einen „Blümchen aus meinem Garten“ [Anm.: Gedichtband] vorträgt.

Dieses Jahr ist für das Waddische schon besonders. Erst die achtzig Kassetten aus der Zeit vom ehemaligen Vorsitzter Prof. Hubert Göbels, und jetzt ganz echte Worte von Döres, der in den neuen Häusern in Heidhausen auch seine eigene Straße bekam. Und er hat sich für jede Zeit etwas besonderes einfallen lassen, einen Schwank oder auch ein Gedicht. Ich will Sie im alten Jahr verlassen mit einem Blick auf eine ruhige Nacht. Vielleicht sehen wir ja keine Raketenstrahlen am Himmel, aber „Zwei Sterne“?

+++

## Twee Stääne

Wenn omends laat bim Stääneschien / die Loft öm di striekt wie Sied so fien / die ganze Natur tor Rouh deit gohn / mots du met diner Leewsten no butten gohn. Go Arm en Arm on bleck tom Hemmel / on söök en dem herrligen Stäänegewemmel twee ut / on segg em stellen Glöck: Dat bös du on ek. So wellen wi schienen alle beds / ömmer metenauner en Fröüd on Leid. On sall oss Lecht utgohn / en Goddes Namen / dann senken tor Ääd wi, wenn he well, tosamen.

## Zwei Sterne

Wenn abends spät im Sternenschein / die Luft um dich streicht wie Seide so fein / die ganze Natur zur Ruhe geht / musst du mit deiner Liebsten nach draußen gehen. Geh Arm in Arm und blicke zum Himmel / und suche in dem herrlichen Sternengewimmel zwei aus / und sage im stillen Glöck: Das sind du und ich. So wollen wir scheinen alle beide / immer miteinander in Freude und Leid. Und soll unser Licht erlöschen / in Gottes Namen / dann sinken zur Erde wir, wenn er will, zusammen.

---

Dat wor för de lätste Kehr en Tweedusendontwenig „Döt on dat op Waddisch Platt“, ek wönsch önk en glöckselig Nöüjohr on bliewent alle gesound. Önke Marc Real – för en Waddischen KommOmend.

---

Kontakt: Marc Real, Vörsetter - Tel. 0 17 8 / 686 10 26 – E-Mail [real@bergischplatt.de](mailto:real@bergischplatt.de)  
Internet: [www.heimatverein-werden.de/startseite/waddische-mundart/](http://www.heimatverein-werden.de/startseite/waddische-mundart/)

---

## Kleines Wörterbuch

ei wird wie ey! gesprochen