

Auch Vereine sollen Tourist-Info nutzen

Zonser Vereine und das Stadtmarketing arbeiten an einem Konzept zur Verbesserung der Tourist-Info. Ein Highlight soll in Zons der historische Backofen werden, den der Kultur- und Heimatverein umsetzen will.

VON KLAUS D. SCHUMILAS

ZONS Tourist-Info und historischer Backofen – das waren die beiden zentralen Themen auf der Jahreshauptversammlung des Kultur- und Heimatvereins der Stadt Zons. Dessen Mitglieder hatten dabei eingangs mit Karl Kress einen neuen Vorsitzenden gewählt, nachdem Angelika Dappen nicht mehr kandidierte. Für Kress, der vor Dappen den Verein schon einmal 14 Jahre lang führte, gibt es reichlich Arbeit: An der Umgestaltung der Tourist-Info an der Schloßstraße ist der Verein ebenso beteiligt wie an dem Projekt eines historischen Backofens.

Der allergrößte Druck ist aus dem heftig diskutierten Thema Tourist-Info raus. Denn von einem möglichen Umzug der Zonser Vereine in das Kreismuseum ist keine Rede mehr, vielmehr geht es jetzt darum, wie ein zukunftsfähiges Gesamtkonzept erarbeitet und umgesetzt werden kann. „Darüber wird in einer von uns initiierten Arbeitsgruppe diskutiert“, sagt Thomas Schmitt, Leiter des Stadtmarketings. In dieser Konzeption geht es um die Neuaufstellung der Tourist-Infos mit einer verbesserten Kommunikation und Information, um die adäquate Unterbringung der interessierten Zonser Vereine, um die Aufwertung hin zu einer Begegnungsstätte und um die Erweiterung um möglicherweise eines Cafés. „Wir prüfen aktuell, ob es finanzielle Fördermittel vom Land geben kann und bereiten entsprechende Anträge vor“, sagt Schmitt. Für den neuen Vorsitzenden Karl Kress ist ein solches „kleines Café eine gute Idee“. Dadurch



Unter der Federführung von Stadtmarketingleiter Thomas Schmitt wird im Arbeitskreis über die Neuausrichtung der Tourist-Info beraten.

FOTO: GEORG SALZBURG

würde die Tourist-Info insgesamt mehr Zulauf haben und besser genutzt werden, glaubt der Zonser, der auch für die CDU im Stadtrat sitzt. Im Sommer könnte zusätzlich der Garten mitgenutzt werden, so die Idee. Bei all diesen Überlegungen geht es auch darum, wie die finanziellen Rahmenbedingungen sind und inwieweit noch alte Fördermittel in der Tourist-Info stecken,

die bei einer weitergehenden Nutzung berücksichtigt werden müssen. Kress: „Es geht um die Frage, ob Bedingungen eingehalten werden müssen.“

Nicht minder kompliziert ist das weitere Vorgehen bei dem historischen Backofen, der in diesem Frühjahr in Betrieb genommen werden soll. Auch dafür wird es einen Arbeitskreis geben. Der Knackpunkt

ist der Standort. Sollte es nämlich ein fester, ständiger sein, dann wird dafür eine Baugenehmigung benötigt. Daher streben die Kultur- und Heimatfreunde eine flexible Lösung an. Kress beschreibt sie so: „Es gibt Unternehmen, die bieten dafür einen kleinen Tieflader an, auf dem der Backofen stehen kann. Wir werden uns einen solchen in der nächsten Woche im Münsterland einmal

INFO

Verein will mehr um junge Mitglieder werben

Wer Kultur- und Heimatverein Stadt Zons. Er hat etwa 150 Mitglieder, dazu eine Jugendgruppe. Der Verein will sich verstärkt um Jüngere kümmern und hat mit Thomas Vatheuer jetzt auch einen Jugendbeauftragten.

Was Wichtige Projekte sind die Tourist-Info und der historische Backofen.

anschaun.“ Kress wird in der Folge eine Synopse erstellen und in den Arbeitskreis einbringen. Darin werden auch mögliche Standorte für ein solches Gefährt eine Rolle spielen.

Geplant ist der Bau und die Eröffnung für das letzte Wochenende Ende Mai, an dem die Zonser Garnison mit der SWD den „Sturm auf Zons“ veranstaltet. Im steinernen Backofen wollen die Kultur- und Heimatfreunde nach traditionellen Rezepten Brot backen. Mit den Partnervereinen – Freunde von Saint André aus der französischen Partnerstadt, Deutsch-Hispanische Gesellschaft, mit der Partnerstadt Toro in Spanien und den Festungspartnern aus Stevensweert in den Niederlanden und den Freunden aus Mikołów, dem Partnerkreis des Rhein-Kreises Neuss aus Polen – wurde der Austausch von Rezepten und die Entwicklung neuer Rezepturen vereinbart. Im Juni 2018 war das „Europabrot“ bereits gut angekommen. Es soll Zutaten aus allen beteiligten Regionen beinhalten.