

zuletzt aktualisiert am: 21.09.2011

URL: <http://www.rp-online.de/niederrhein-nord/kleve/nachrichten/ein-markt-in-der-wasserburg-1.2050583>

0

Empfehlen

0

Kleve-Rindern

Ein Markt in der Wasserburg

VON JAN WIEFELS - zuletzt aktualisiert: 21.09.2011

Kleve-Rindern (RP). Mit einem Markt in der Wasserburg Rindern soll für Produkte aus der Region geworben werden. Am Sonntag, 25. September, verkaufen zwölf Händler ihre Waren. Immer mehr Menschen setzen auf heimische Erzeugnisse.

Der Niederrhein ist reich an Gemüse, Obst und anderen landwirtschaftlichen Produkten. Um die Nachfrage vor Ort weiter zu steigern, verwandelt sich die Wasserburg Rindern für einen Tag in einen Markt mit ausschließlich regionalen Erzeugnissen. Zwölf Stände bieten am Sonntag, 25. September, ihre Waren an.

Das Spektrum reicht von A wie Apfelsaft vom Gilderstückscher in Hof in Kleve Rindern bis zu Z wie Zuckerrübenkraut von der Krautfabrik Wilhelm Koppers aus Goch. Auch lokale Käse- und Wurstwaren sowie Spirituosen und Bier bieten die Händler an.

Bedarf gestiegen

Mit dem Markt verfolgen die Organisatoren von der Wasserburg Rindern und der Hochschule Rhein-Waal das Ziel, die Vorteile des regionalen Wirtschaftens bei den Verbrauchern zu verankern. Der Bedarf an heimischen Produkten sei in den vergangenen Jahren spürbar gestiegen, sagt Dr. Kurt Greiten von der Wasserburg: "Es gibt den Wunsch, mehr regionale Produkte konsumieren zu können."



Auch ein Paket der deutsch-niederländischen Kooperation Oregional gibt es bei dem Markt in der Wasserburg. Die Macher stellten es bereits zu Jahresbeginn vor. Foto: Stade

INFO

Der Regionalmarkt
Zeit Sonntag, 25.
September, von 11 bis 17
Uhr
Ort Wasserburg Rindern,
Wasserburg Allee 120.
Essen Für angemeldete
Besucher gibt es zwischen
12.30 und 13.30 Uhr ein
Mittagessen.
Kosten: fünf Euro.
Anmeldung unter E-Mail
info@wasserburg-rindern.de
oder Tel. 02821 7321-723.

Auch Dr. Gerhard Heusipp von der Hochschule Rhein-Waal sieht darin einen Trend. Der Markt, der Teil des bundesweiten "Tags der Regionen" ist, soll zeigen, dass Verbraucher mit ihren täglichen Kaufentscheidungen eine nachhaltige Entwicklung in der Region befördern können. Das Motto des Tages ist dementsprechend: "Wer weiter denkt, kauft näher ein".

Damit diese Botschaft ankommt, haben sich die Organisatoren ein buntes Rahmenprogramm zum Thema einfallen lassen. Koch Gerd Krings zeigt

ab 14 und ab 16 Uhr beim Showkochen, wie aus regionalen Produkten ansprechende Gerichte entstehen.

Wer die Qualität heimischer Waren direkt probieren möchte, kann nach einer Voranmeldung für fünf Euro zwischen 12.30 und 13.30 Uhr am Mittagessen teilnehmen (Kontakt siehe Infokasten). Wer lieber daheim kochen möchte, kann neben den angebotenen Lebensmitteln auch ein Produktpaket der deutsch-niederländischen Kooperation Oregional mitnehmen.

Auch für Kinder wird eine Mischung aus Information und Unterhaltung geboten. "Es gibt ein 3-D-Memory zum Thema Niederrhein und regionale Produkte, Leinentaschen werden bedruckt und eine Rallye über den Markt wird angeboten", sagt Kristin Heuvelmann von der Hochschule Rhein-Waal.

Anschließen zum Herbstfest

Der Markt eigne sich gut für einen sonntäglichen Familienausflug, so die Organisatoren. "Und für danach empfehlen wir einen Besuch beim Herbstfest des Tiergartens Kleve, gleich nebenan", sagt Dr. Andreas Henseler von der Wasserburg.

© RP Online GmbH 1995 - 2010

Alle Rechte vorbehalten

Vervielfältigung nur mit Genehmigung der RP Online GmbH

Artikel drucken