

26. September 2016 | 00.00 Uhr

Geldern

Region zeigt sich nachhaltig und krisenfest

Geldern. Zahlreiche Aussteller präsentierten beim 6. Regionalmarkt auf dem Gelände der Wasserburg Rindern ihre Produkte. Eine Volkstanzgruppe trat in ihren historischen Kostümen auf. Wer wollte, konnte ein gesundes Mittagessen einnehmen. Von **Werner Stalder**

Direktor Dr. Kurt Kreiten vom katholischen Bildungszentrum Wasserburg Rindern und zugleich Vorsitzender des Vereins "Oregional Rhein-Waal" hatte allen Grund zur Freude. "Für den Regionalmarkt auf dem Gelände der Wasserburg Rindern haben wir seit Jahren das sonnige Herbstwetter gepachtet", sagte er bei der Begrüßung der zahlreichen Gäste und der Vorstellung der verschiedenen Erzeuger vom Niederrhein. Eingebunden war dieser 6. Regionalmarkt in den bundesweit stattfindenden Tag der Regionen, der in diesem Jahr unter dem Motto "Unsere Region in der Einen Welt - miteinander, nachhaltig, krisenfest" stand. Der Direktor, der in der Organisation von Markus Toppmüller und der Marktleiterin Renate Brendgen unterstützt wurde, sah die Veranstaltung eine Woche vor Erntedank auch als einen "Tag der Offenen Tür" der ursprünglichen Landvolkshochschule.

Bei einem Wasserburg-Quiz war der erste Preis ein dreitägiges Seminar im Rinderner Bildungszentrum. Vom Gilderstücschen Hof in Rindern kam der gepresste, 100 Prozent naturreine Apfelsaft. Aus Schermbeck/Gahlen präsentierte die Familie Naroda geschmackvolle Forellen. Sabine Dorissen aus Rindern arbeitet seit 30 Jahren als Floristin und bot unter dem Motto "Blumen sind das Lächeln der Erde" ihre wunderbaren Kreationen an. Bei Renates Küchen-Zaubereien aus Bedburg-Hau war "Natur pur" zu genießen. Der Bioland-Hof "Die Am Deich" bot Bio-Fleisch und -Wurst aus eigener Herstellung an. Seit 1924 gibt es in Goch die "Wilhelm-Koppers-Krautfabrik". Der Herstellung von Kraut als traditionsreiches Nahrungsmittel in seinen vielfältigen Anwendungen fühlt sich das Koppers-Team verpflichtet. Es gibt 154 Ortsgruppen der Katholischen Landjugendbewegung (KLJB) im Bistum Münster, darunter sechs Ortsgruppen im Nordkreis Kleve. Ihre vielfältigen Aktivitäten präsentierten sie auf dem Regionalmarkt.

Die Schäferei Koop aus Wesel war mit Wollprodukten vertreten, während die Familie Verhülsdonk vom Büssershof in Kevelaer-Kervenheim Damhirschfleisch aus eigener Weidehaltung anbot. Die kleinste gewerbliche Verschlussbrennerei Deutschlands, die Niederrhein-Destille Dornick aus Emmerich, wartete mit Bränden, Geisten und Likören auf. Von der Familie Tißen gibt es von der Milchtankstelle in Düffelward frische, gesunde und leckere Landmilch. In Bäderich gibt es die Hausbrauerei "Walter Bräu", die in Rindern mit ihren Angeboten präsent war. Bei der Korbmachermeisterin M. Schiffer aus Sonsbeck konnten die Besucher selbst flechten. Frank Klose aus Kleve zeigte, wie man "Altholz" neu gestalten kann. Die Maria-Reymer-Volkstanzgruppe trat in ihren historischen Kostümen auf und fand viel Beifall. Daneben gab es Mitmachspiele, Kinderschminken und Ponyreiten für die kleinen Gäste.

Ein reichhaltiges Kuchenbuffet und ein leckeres Mittagessen mit regionalen Zutaten waren die i-Punktchen. Gelobt wurden der Ungarische Gulasch, das Möhren- und Wirsinggemüse, die Petersilienkartoffeln, die vegetarischen Sellarieschnitzel mit Kräutersoße und als Nachspeise Vanillecreme mit Pflaumenkompott und Apfelknusperspeise. Viele Produkte wurden direkt eingekauft und für die heimische Küche mitgenommen.

Quelle: RP<http://www.rp-online.de/nrw/staedte/geldern/region-zeigt-sich-nachhaltig-und-krisenfest-aid-1.6284346>

© RP Digital | Alle Rechte vorbehalten.