

Am Sonntag: Qualität aus Hessen gibt es in der Borkener Altstadt beim 8. Nordhessischen Wecke- und Worschtmarkt

Am Sonntag, 30. September, findet in Borken der achte Nordhessische Wecke- und Worschtmarkt statt.

Borken. Ein erfolgreiches Marktkonzept geht am Sonntag, 30. September, in die achte Runde: Der Nordhessische Wecke- und Worschtmarkt gilt in Fachkreisen schon als eine Traditionsveranstaltung. Als Brat- und Wurstmarkt hatte das Erfolgsrezept im Jahr 2007 begonnen. Die Firma „Catering und Konzepte“ hatte ein neues Konzept entwickelt und im Jahr 2008 dann auch die Fleischerinnung Schwalm-Eder mit ins Boot genommen. Als 2012 die Bäckerinnung dazu kam, ließ sich der Erfolg tatsächlich noch steigern.



Der Wecke- und Worschtmarkt zählt zu den bestbesuchten kulinarischen Märkten in ganz Nordhessen. Und nicht nur aus Nordhessen kommen die Gäste, sondern mittlerweile aus ganz Deutschland, was anhand der Adressen bei der Verlosung stets deutlicher wird.

Neues Wahrzeichen

Neben dem Wasserturm, der Seen-Landschaft mit dem Seerestaurant am Naturbadeseer Stockelache und dem Alten Kraftwerk hat Borken damit ein sehr lebendiges weiteres Wahrzeichen erhalten. An diesem „Tag der Regionen“ bieten die Bäcker eine nahezu unerschöpfliche Brot- und Brötchenvielfalt, die es nur in Deutschland gibt und die Fleischer – allen voran die überregional bekannten Betriebe aus dem gesamten Schwalm-Eder-Kreis – liefern das Beste von Schwein, Rind oder Wild.

Brot und Wurst gehören in Deutschland einfach zusammen und der Wecke- und Worschtmarkt beweist, welche „Geschmacksexplosionen“ in dieser Kombination auf der Zunge möglich sind. Die Lebensmittelhandwerker aus der Region sind dabei immer für eine Überraschung oder Innovation – neben jahrhundertealten Traditionen – gut.

Genussmeile

Die Bäckerinnung wird mit ihren Mitgliedsbetrieben eine nahezu unerschöpfliche Brot- und Brötchenvielfalt, die es nur in Deutschland gibt, präsentieren. Von 10 Uhr bis 18 Uhr gibt es in der kleinen, feinen Borkener Altstadt rund um das Historische Rathaus und die Evangelische Stadtkirche eine Verwöhnkur für Gaumen, Leib und Seele. Qualität, Vielfalt, handwerkliches Können und das Bekenntnis zur nordhessischen Region sind auch die Zielsetzung des 8. Nordhessischen Wecke- und Worschtmarktes am Sonntag, 30. September.

Ein weiteres Highlight ist wie in den vergangenen Jahren auch das „Europadorf“ wo sich einige der Partnerstädte der Stadt Borken mit ihren heimischen Produkten präsentieren werden. Ein großer Erfolg ist immer wieder aufs Neue die „Wurstombola“, die auch in diesem Jahr unter dem Motto „Wecke- und Worschtombola“ für die Besucher kostenlos ist. Es winken attraktive Preise wovon die meisten von den mitwirkenden Händlern zur Verfügung gestellt werden.

Programm für den Wecke- und Worschtmarkt

9.30 Uhr: Festgottesdienst zum Erntedankfest mit Kindergottesdienst, dem Kinderchor und den Konfirmanden in der evangelischen Stadtkirche Borken

10 Uhr: Markteröffnung

11 Uhr: Offizielle Eröffnung durch Bürgermeister Marcel Pritsch-Rehm, dem Obermeister der Fleischerinnung Fritz Kästel, dem Obermeister der Bäckerinnung Olaf Nolte, Gastroservice Berthold Schreiner sowie für die Partnerkommunen der Stadt Borken, Heinz Meier, Vorsitzender des Partnerschaftsvereins Borken-Méru

11 Uhr: Im historischen Rathaus wird Weckewerk mit Pellkartoffeln und Gurke angeboten

14 Uhr: Auszeichnung „Qualität aus Hessen“ für die Fleischer- und Bäckerinnungsmitglieder durch Landrat Winfried Becker, Staatssekretär Mark Weinmeister, Bürgermeister Marcel Pritsch-Rehm, Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Schwalm-Eder Jürgen Altenhof, Obermeister Fritz Kästel, Landesinnungsmeister Eckardt Neun.

14 Uhr: Kaffee- und Kuchenbuffet im Historischen Rathaus

17 Uhr: Große Wecke- und Worschtombola mit tollen Preisen. Flyer mit der Preisfrage liegen bei allen Teilnehmern des Marktes aus und können in den Loskoffer auf der Marktbühne eingeworfen werden.

18 Uhr: Ende des Wecke- und Worschtmarktes