

12. September 2018 um 05:45 Uhr

Regionalmarkt Wasserburg wird wieder „o-regional“



So wird Saft hergestellt: Bild von einem Regionalmarkt auf der Wasserburg Rindern.



Foto: Stade, Klaus-Dieter (kds)/Stade, Klaus-Dieter (kds)

Kreis Kleve. Das „o“ im Kunstwort „o-regional“ steht gleichermaßen für originell wie für regional. Beides ist den Veranstaltern des Marktes, der am 23. September zum achten Mal an der Wasserburg Rindern stattfindet, wichtig.

Von Anja Settnik

Wasserburg Rindern ist ein katholisches Bildungszentrum des Bistums. Nahe liegend also, dass die Verantwortlichen dort sich um soziale Themen kümmern. Wobei es nicht nur um das harmonische menschliche Miteinander geht, sondern auch andere Abteilungen der Schöpfung einbezogen werden. Wenn am Sonntag, 23. September, zum achten Mal zum „O-Regionalmarkt“ eingeladen wird, stehen Themen wie soziale Verantwortung und Nachhaltigkeit vielleicht nicht für jeden Besucher im Vordergrund, sich darüber Gedanken zu machen, ist aber unbedingt erwünscht.

Caroline Breidenbach, die 2. Vorsitzende des grenzüberschreitend tätigen Vereins „Oregional Rhein-Waal“, betonte im Pressegespräch, es gehe bei der Veranstaltung durchaus um Bewusstseinsbildung. Der feste Termin - „immer das letzte Wochenende im September“ - habe mit der Aktionsplattform „Tag der Regionen“ zu tun, die der Bundesverband „Regionalbewegung“ vor 20 Jahren eronnen habe. In der letzten September- und der ersten Oktoberwoche zeigen überall im Land Produzenten von Lebensmitteln, aber auch von anderen Produkten, was alles sich aus dem, was hierzulande wächst, herstellen lässt.

Und das sind die unterschiedlichsten Erzeugnisse: Marmeladen, Fleisch- und Wurstwaren, Körbe, Wolle - alles vom Niederrhein. Der Leiter der Heimvolkshochschule Wasserburg Rindern, auf deren Gelände der Markt in jedem Jahr stattfindet, Kurt Kreiten, freut sich schon auf eine weitere Ausgabe. Und setzt auf das gewohnt gute Wetter. Denn natürlich ist der Bummel an den Verkaufsständen entlang besonders schön, wenn es mild und trocken ist. Im Foyer des Bildungshauses werden diejenigen, die informieren und diejenigen, die Neues erfahren möchten, aber natürlich so oder so trocken stehen. Oder sitzen, wenn sie sich ein leckeres Mittagessen der Heimvolkshochschule oder Kaffee und Kuchen der Landfrauen aus der Niederung schmecken lassen.

„Weil Heimat lebendig ist“ wurde zum Motto des diesjährigen Markts ausgehoben. „Damit meinen wir, dass jeder seine eigene Wohnumgebung mitgestalten kann, sich verantwortlich und nachhaltig verhalten sollte und auch den Blick in die Ferne werfen darf“, erklärt Caroline Breidenbach. Und dazu gehören eben auch die Wertschätzung regionaler Erzeuger, findet Kurt Kreiten. Für ihn, den Mönchengladbacher, ist der Niederrhein Heimat. „Ich finde es wichtig, auch die Eigenart der Region zu bewahren“, sagt er. Das dürften Vereinigungen wie die Landschaftspfleger von „Likk“, die Gartenbauer des „Essbaren Kleverlandes“, des BUND im Kreis, die Verbraucherzentrale und Eine-Welt-Gruppen ähnlich sehen. Die Big-Band des Konrad-Adenauer-Gymnasiums und die Maria-Reymer-Volkstanzgruppe sorgen für Unterhaltung. Kleine dürften sich am Ponyreiten freuen. Wer mag, übt sich mit der Sonsbeckerin Christel Schiffer im Korbflechten.

Wer im eigenen Garten nicht selbst zu viele Äpfel hat, kann welche vom Gilderstücschen Hof kaufen. Auch Forellen von Naroda sind zu haben und frisches Brot von der Uedemer Traditionsbäckerei Spiegelhoff. Der Imkerverein Kellen stellt sich und seine süßen Produkte vor, und auch die Krautfabrik Koppers aus Goch setzt auf süß (und fruchtig). Hinzu kommen „Renates Küchen-Zaubereien“, die ambitionierten Köchen einige Anregungen versprechen, und das gehaltvolle Getränk der „Milchtankstelle Duffelward“.

Wer nicht nur auf „gesund“ schaut, sondern sich auch gerne mal ein Gläschen Alkoholisches gönnt, hat vielleicht Freude an Walter Bräu und guten Weinen. Und wie wär's mit Wolle zum Selberstricken warmer Socken für den Winter? Alles möglich am Sonntag, 23. September, von 11 von 17 Uhr.