



Die Vertreter der Touristik-AG und der Werbegemeinschaft sowie Vertreter von Rat und Verwaltung beim Anstich des Dezemberbräus durch Rahdens stellvertretenden Bürgermeister Wolfgang Hesse (Foto rechts), Reinhard Warner, Hermann Seeker, Andre Kleinoth,

Friedrich-Wilhelm Hohn, Jan-Niklas Töws, Alfred Morawski, Elke Drunagel, Önder Kilic, Christoph Klimczyk, Helga Sander, Udo und Anette Henke, Sebastian Langer und Fritz Hartmann.

Fotos: Andreas Kokemoor

Rahden bietet alles für Genießer-Gaumen

»Rahden kocht über« sorgt für Genuss aller Art

Von Michael Nichau

Rahden (WB). Das Wetter spielte besonders am Sonntag mit: »Rahden kocht über« rund um die Kirche St. Johannis, wurde zu einem großen Erfolg.

Falafel, Döner, aber auch Baumkuchen und Sacher-Torte gab es bei der vierten Auflage des kulinarischen Aufgebotes der heimischen Wirte zu kosten. »In der Vielfalt

liegt die Würze«, meinte Mit-Organisator Christoph Klimczyk zur Zusammenstellung des aktuellen Programms.

Die heimischen Gastronomen präsentierten sich an zwei Tagen von ihren besten Seiten. Erstmals mit dabei war das Team des griechischen Restaurants »Aphrodite«, die mit landestypischen Spezialitäten und Weinen aufwarteten.

»Orientalisch« lautete in diesem Jahr das Motto beim Hotel Bohne.

Entstanden war die Idee durch die Übungsabende einer Bauchtanzgruppe. Dabei wurde an einem Abend ein orientalisches Essen gekocht.

Der Aufbau der Pagodenzelte und der Bühne sei, wie in den vergangenen Jahren, gut gelaufen, lobte Rahdens stellvertretender Bürgermeister Wolfgang Hesse, der im Rahmen der Eröffnungszereemonie das erste Fass Bier anstach.

Die Rahdener Gastronomen hatten sich mächtig ins Zeug gelegt und wurden am Sonntag mit schönem Oktoberwetter und Kundenzustrom belohnt.

Doch nicht nur an die Gaumenfreuden hatten die Organisatoren gedacht. Auch das kulturelle Leben kam mit der Aufführung einer Musical-Kostprobe durch die Tanzschule »Alte Post« aus Lübbecke nicht zu kurz.

»Hallo Kinder, jetzt geht's los« hieß es an beiden Veranstaltungstagen mit den bekannten Liedermacher Jos van Assema, der diesmal als Ritter erschien und die Kleinen mit auf eine fantasievolle Reise nahm.

An den Ständen hieß es derweil für die Erwachsenen: »Schlemmen, so lange der Geldbeutel reicht«. Bei kleinen Portionen zu günstigen Preisen konnten aber die Leckereien der Gastronomen probiert werden. Ob nun Fisch, Fleisch, oder gar vegetarische Kost – für jeden Geschmack war hier etwas dabei.

Rund um die Pflanze überraschte das Gasthaus Ulmenhof mit schmackhafter Bräterei. Noch rustikaler ging es bei den Altstadtstuben mit Altdeutschen Gerichten zu.

Ganz mexikanisch präsentierte sich diesmal der Westfalen Hof mit

Chili und feurigen Gerichten aus Mittelamerika, während Schnitzel- und Rühreifreunde bei Helga's Treff auf ihre Kosten kamen. Dazu passend gab es die unterschiedlichsten Getränke.



Jos van Assema sorgte für das Kinderprogramm.



Bohne-Küchenchef Georg Bertelsmann überraschte mit orientalischen Spezialitäten.



Ein Musical-Medley aus dem aktuellen Mozart-Stück boten die Mitglieder der Tanzschule »Alte Post« aus Lübbecke auf der Bühne dar.