

# Mit Genuss schlemmen und erleben

## Rahden kocht wieder über

Von Elke Bösch

Rahden (WB). Mmmm – lecker: Allein ein Blick auf die »Speiskarte« macht hungrig. Denn dieses kulinarische Angebot lädt zum Schlemmen ein. Und das steht bereits kurz bevor. Denn am Samstag, 13., und am Sonntag, 14. Oktober, »kocht Rahden wieder über«.

Zum fünften Mal laden Touristik AG und Werbegemeinschaft auf den Platz rund um die St. Johanniskirche ein. Dort finden die Besucher neun Stände, an denen gebrutzelt wird. »Rahdener Gastronomiebetriebe bieten leckere Spezialitäten aus verschiedenen Regionen und Ländern an«, berichtet der Sprecher der Touristik-AG, Christoph Klimczyk »Die Portionen sind so bemessen, dass an vielen »Töpfen« probiert werden kann und die Preise überschreiten fünf Euro nicht«, kündigt Klimczyk an.

Aber nicht nur der Magen wird verwöhnt. Nein, auch für ein tolles Rahmenprogramm ist an beiden Tagen gesorgt. Das Motto in diesem Jahr heißt nämlich: »Genuss-Künste«. »Und das kann schnell

**RAHDENER ZEITUNG**  
die informative  
**Stark im Lokalen.**

umfunktioniert werden in »Kunst-Genüsse«, schmünzelt der Geschäftsführer des Hotel-Restaurants Bohne. Das Unterhaltungsprogramm startet am Samstag um 13 Uhr, wenn Clown Frank Ferdinand nicht nur die kleinen Besucher zum Lachen bringt. Frank Ferdinand tritt zwar zur Kinderbelustigung auf, aber auch die großen Schlemmerfreunde müssen aufpassen, dass sie sich beim Schlemmen vor Lachen nicht verschlucken, wenn der Clown plötzlich vor ihnen steht. »Denn er wird sich unters Volk mischen«, kündigt Klimczyk an.

Offiziell los geht es am Samstag schon um 11 Uhr mit der offiziellen Eröffnung. Nach den Gruß-

worten, unter anderem von Bürgermeister Bernd Hachmann, schließt sich ein Rundgang über den »Platz der Genuss-Künste« an.

Begleitet wird »Rahden kocht über« am Samstag noch von dem Auftritt der beliebten »Dixierats« aus Gestringen, die swingend für Schwung sorgen. Um 16 Uhr erheben die Mitglieder der »Liedertafel« ihre Stimmen. Vier Stunden später als im Flyer angekündigt. »Dort steht als Auftrittszeit 12 Uhr, aber der Termin musste auf 16 Uhr verlegt werden«, sagt Klimczyk. Die »Grüne Insel« meldet sich in Gestalt von »The New Foggy Few« um 18 Uhr zu »Wort«. Die Band zeigt, wie schön irische Musik ist. Mit »Flash Dance« endet das Unterhaltungsprogramm. Von 21 Uhr an bietet die Gruppe Tanzmusik, Oldies, Partymusik und Chartsongs

Der »Genuss-Künste-Sonntag« beginnt bereits um 9.45 Uhr – und zwar in der Kirche mit einem Gottesdienst. Gespeist werden darf an den schön dekorierten Ständen ab 11 Uhr. Eine Stunde später zieht das »Falcon Regiment« durch die Stadt Richtung Kirche, um dort die Besucher

stimmungsvoll zu unterhalten. Clown Frank Ferdinand lässt es sich nicht nehmen, auch am Sonntag die Lachmuskeln zu strapazieren. Er taucht um 13.30 Uhr auf.

Ab 15.30 Uhr wehen exotische »Kunstdüfte« um die Kirche. Die Bauchtänzerinnen um Elena Neumann entführen in den Orient. Ein lateinamerikanisches Feuerwerk entzündet ab 17 Uhr »Cocktail Tropical«. Mit Mamba und Rumba mischen sie sich unter die Leute. Ab 20 Uhr kümmert sich DJ Achim Kröger um den Einklang zwischen Musik und Schlemmen.

Und wer sich schon jetzt unter den Weihnachtsbaum sehnt, kommt auch auf seine Kosten. Die Arbeitsgruppe Weihnachtsmarkt schenkt schon »Weihnachtliches« aus und macht damit Lust auf die Dezemberträume.



Der »Krug zum Grünen Kranz« ist auch wieder dabei | passend gibt es natürlich auch ein Pils von der Nordseeküste. und bietet den Besuchern Fischspezialitäten. Dazu | Fotos: WB-Archiv



Ein Fass Bier gab es bei der Eröffnung im vergangenen Jahr.



Lecker und süß: Das Café Creativ verwöhnt die Besucher mit »Baumkuchen heiß von der Walze«.

## ■ EIN KULINARISCHER STREIFZUG

Rahdener Köche schwenken für den kulinarischen Hochgenuss den Kochlöffel an neun Ständen: Die Altstadtstuben kredenzen mit asiatischem Flair Leckereien aus dem Wok. Haxen, Brezen, Leberkäs, Sauerkraut und Kartoffelpüree lassen beim »Gasthaus Am Museumshof« Wiesenstimmung aufkommen. Das Hotel Bohne zeigt mit Flammkuchen und Quiche Lorraine, wie lecker französische Spezialitäten munden.

Das Café Creativ verwöhnt die Besucher mit Baumkuchenspezialitäten »heiß von der Walze« und bietet Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce. Helgas Treff lädt zu Stippgrütze, Schnitzeln mit Zwiebeln und Helgas Bratkartoffeln ein. Mit Fischspezialitäten in verschiedenen leckeren Variationen verwöhnt der »Krug zum Grünen Kranz« die Gaumen. »Salate und mehr« meint der Ulmenhof und bietet dazu Curry-Cocos-Garnelen

oder Hähnchenbrustfilets. Wie gut Orangen-Papaya-Saft mit Joghurt, Hähnchenspieß auf Orangen-Morzarillasalat, Marillenknödel mit Vanillesoße und Orangenkompott schmecken, davon können sich die Gäste beim Hotel »Westfalen Hof« überzeugen. Für die Marktschänke kocht Valentina und die hat russische Spezialitäten im »Topf«.

An allen Ständen gibt es auch spezielle Getränkeangebote.