



Stoßen auf ein erfolgreiches »Rahden kocht über« an: Ronald van Zalk (Westfalen Hof), Uli Gens (Museumshof), Elke Schmidt (Westfalen Hof), Irmgard Spreen (Westfalen Hof), Udo Henke (Krug zum grünen Kranze), Alfred Morawski (Altstadtstuben), Hermann Drunagel (Creativ Café), Elke Drunagel (Creativ Café), Friedrich Wilhelm Hartmann (Ulmenhof), Helga Sander (Helga's Treff), Frank Ruscha (Museumshof), Jan Niklas Töws (Marktschänke), Holger Laurens (Vorsitzender Gewerbebund), Christoph Klimczyk (Hotel Bohne), Bürgermeister Bernd Hachmann, Gerd Walsemann (Firma Barre), Peter Durnio (Vorsitzender Arbeitsgruppe Weihnachtsmarkt) und Friedrich-Wilhelm Hohn (Vorsitzender Werbegemeinschaft).

Einfach schlemmen und es genießen

Kulinarisches Verwöhnprogramm an der Kirche

Von Corinna Kirchner
(Text und Fotos)

Rahden (WB). Genuss pur konnten die Besucher von »Rahden kocht über« am Wochenende auf dem Platz an der St-Johannis Kirche in Rahden erleben. Gleich neun Gastronomen stellten ihre Kochkünste passend zum Thema »Genusskünste« unter Beweis.

Wieder dabei war der Museumshof, der mit Oktoberfestzeltstimmung punkten konnte. Angeboten wurden dort typisch Bayerisches wie Leberkäse, Haxen oder Weißwurst. Ziel der Veranstaltung ist, dass jeder Gast einmal alle Angebote kosten kann. Daher gibt es auch an jedem Stand nur kleine Portionen zu erschwinglichen Preisen, die die Fünf-Euro-Grenze nicht überschreiten.

Am Samstag fand die offizielle Eröffnung um elf Uhr statt. Dabei begrüßte Jan Niklas Töws von der Marktschänke und der Arbeitsgruppe »Rahden kocht über« alle Anwesenden und freute sich auf ein gelungenes Fest bei gutem Wetter. Christoph Klimczyk (Hotel Bohne) von der Touristik-AG skizzierte das Rahmenprogramm. Am Samstag konnten besonders die kleinen Besucher neben den kulinarischen Köstlichkeiten Humorvolles mit Clown Frank Ferdinand erleben. Musikalisch unterhalten

wurden sie von den »Dixerats« und »The New Foggy Few«. Tanz bis in die frühen Morgenstunden garantierte »Flashdance«.

Am Sonntag erwartete die Gäste ein ähnlich musisch-unterhaltsames Programm erneut mit Clown Frank Ferdinand. Zusätzlich konnte abendländischer Bauchtanz bewundert werden. Musikalisch wurde es mit dem Falcon Regiment, der Gruppe »Cocktail Tropical« und DJ Achim Kröger.

Auch Bürgermeister Bernd Hachmann ließ es sich nicht nehmen zur offiziellen Eröffnung viel Erfolg zu wünschen. Traditionell wurde von ihm das erste Bierfass angestochen.

Im Vordergrund stand bei »Rahden kocht über« jedoch das kulinarische.

Russische Spezialitäten konnte man im Zelt der Marktschänke probieren. Dort gab es die russische Suppe »Bortsch« und eine Glasnudelpfanne mit dem spannenden Namen »Fundchosa«, die Köchin Valentina Nickel schmackhaft zubereitete. Beim Ulmenhof gab es einen gemischten Salatteller und Curry-Kokos Garnelen. Der »Westfalen Hof« hatte sich den Orangen zugewandt. Zu Hähnchenspießen wurde Orangen-Mozzarella-Salat angeboten. Marillenknödel mit Vanillesauce und Orangenkompott komplettierten das Angebot. Fischspezialitäten von Pangasiusfilet über Lachs bis

zu Garnelen gab es beim »Krug zum Grünen Kranze«. Wer Hunger auf französisch angehauchte Küche verspürte, war beim Hotel Bohne gut aufgehoben. Dort gab es Flammkuchen, Quiche Lorraine und Ratatouille. Champagner und französische Weine unterstützen dabei das französische Ambiente.

Zünftiges wurde bei Helga's Treff verköstigt. Hausgemachte Stippgrütze, Bratkartoffeln oder kleine Schnitzel mit Zwiebelrührei lockten viele Freunde der Hausmannskost. Thailandisch wurde es im Zelt der Altstadtstuben. Mit Thai-Suppen und Fleischsorten aus dem Wok wurden die Gäste

verwöhnt. Im Stand des Creativ Cafés konnte der beliebte frische Baumkuchen, Wiener

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder leckere Sahnetorten probiert werden.

Um schon einmal auf den Weihnachtsmarkt einzustimmen, hatte auch die Arbeitsgruppe »Weihnachtsmarkt« der Werbegemeinschaft einen Stand aufgebaut. Neugierige konnten dort Dezemberbräu und Dezembertraum, heißen Pflaumenwein mit Sahne und Zimt probieren.

Auch für die Kinder gab es Attraktionen. So konnten sie sich beim Spielmobil unter Betreuung des Stadtsportverbandes auf Trampolin, Bobbycar oder mit Spielekisten vergnügen.

Rahden kocht über macht Spaß



Alles Gute von der Orange: Ronald van Zalk (Westfalen Hof) richtet Hähnchenspieße auf Orangen-Mozzarella Salat an.