

## KURZ NOTIERT

### Mittelalterliches Fest auf und an der Burg

**ERKELENZ** Gaukler, Händler, Tavernen und Musik locken zu einem mittelalterlichen Sommerfest auf der Burg Erkelenz am Freitag und Samstag, 9. und 10. Juli. Der Eintritt ist frei. Mehr als 40 Schausteller verwandeln die Burg und die umliegende Wiese in ein mittelalterliches Lager. Verschiedene Waren, Getränke, Speisen, Attraktionen und Musik verzaubern Besucher in die Zeit des Mittelalters. Es gibt unter anderem Körbe, Seifen, Honig, Leder- und Holzwaren oder Schmuck. Außerdem gibt es ein Kinderkarussell und Bogenschießen. Am Samstag wird das Burgfest von 11 bis 22 Uhr gefeiert, am Sonntag von 11 bis 18 Uhr.

### Umweltschützer untersuchen das Wasser

**WEGBERG** Das Labormobil des VSR-Gewässerschutz hält am Dienstag, 19. Juli, auf dem Rathausvorplatz in Wegberg. Von 11 bis 13 Uhr bietet der Verein Untersuchungen von Wasserproben aus privat genutzten Brunnen an. „Leitungswasser ist kostbar. Daher sollte man sparsam damit umgehen und im Garten das Wasser aus dem eigenen Brunnen verwenden“, so Susanne Bareiß-Gülzow, Vorsitzende im VSR-Gewässerschutz. Ob das eigene Brunnenwasser für das Befüllen des Planschbeckens, zum Gießen, als Tränkwasser für Tiere oder sogar zum Trinken geeignet ist, kann man am Labormobil der Gewässerschutzorganisation erfahren. Eine Grunduntersuchung auf den Nitrat-, Säure- und Salzgehalt wird für zwölf Euro durchgeführt. Diese Untersuchung findet vor Ort statt, so dass die Bürger ihre Ergebnisse schon gegen Ende der Aktion abholen können. Gegen weitere Kostenbeteiligung werden umfangreichere Untersuchungen auf Eisen, Phosphat oder Bakterien angeboten.

### Diebe stehlen 40 Meter Kupferkabel

**HEINSBERG-WALDENRATH** Den Kabeldiebstahl auf einer Baustelle meldet die Polizei aus der Küstergasse: In der Nacht von Dienstag auf Mittwoch stahlen Unbekannte dort insgesamt 40 Meter Kupferkabel. Die Kabel wurden sowohl von einem Baukran als auch von der Außenwand eines bereits verklüfteten Rohbaus abgeschnitten.

### Kamerunschaf von einer Wiese gestohlen

**GEILENKIRCHEN-LINDERN** Von einer Wiese in der Straße Am Ringofen haben unbekannte Diebe ein Kamerunschaf gestohlen. Der Tatzeitraum lag nach Angaben der Kreispolizeibehörde zwischen Montagabend, 21 Uhr, und Dienstagmorgen, 8.15 Uhr.

# Gerne Bio, Hauptsache, aus der Region

Der eine ist von Anfang an dabei, der andere das zweite Mal. Beim Schlemmer-Markt setzen beide auf Frische.

VON MIRJA IBSEN

**WASSENBERG/HEINSBERG-RANDERATH/HERKENBOSCH (NL)** Außen kross, innen heiß und würzig: Bitterballen wird es auf dem Wassenberger Schlemmer-Markt auch geben. Dabei ist das, was auf dem Roßtorplatz auf die Teller kommt, alles anders als Fast-Food, auch wenn es ganz flott zubereitet wird. Die Bitterballen von Marcel Wolters kommen garantiert nicht aus der Tiefkühltruhe, sondern werden von dem Niederländer und seinem Team frisch zubereitet, und das Innenleben wird raffiniert sein, als eine einfache Füllung aus Rind- oder Kalbfleisch. Die Sauce zu den frittierten Kugeln soll die Geschmacksknospen der Gäste derart



beglückt, dass diese später auch den Katzensprung über die Grenze tun und bei Nannie und Marcel Wolters im La Diligence in Herkenbosch für ein ausführliches Menü einkehren. Man spricht auch Deutsch.

Wolters führt das Restaurant bereits in der vierten Generation. Früher war es ein Café und heiß Zur weißen Postkutsche, bis er es 1992 in ein Restaurant umwandelte. Die Dielen im hinteren Teil des Restaurants sind noch die alten mit knarzigen Charme, der Kamin wirkt auch feuerlos charmant. Bald wird wieder der Schützenprinz von Herkenbosch über den dunklen Boden laufen, wenn die dörfliche Schützengesellschaft im La Diligence einkehrt. „Sie kommen, obwohl ich keine Kneipe habe, sondern ein Restaurant“, sagt Wolters und lacht in Erwartung von trubeligen Stun-



Selbstgemachtes, Frisches, Ungewöhnliches steht beim Schlemmer-Markt in Wassenberg auf der Speisekarte.

FOTOS: MIRJA IBSEN

den und einem vollen Haus. Familie Wolters ist eben fest verwurzelt in der Dorfgemeinschaft.

Regional fest verwurzelt ist der Koch auch, was die Zutaten seiner Küche angeht. Auch wenn seine Rezepte über Frankreich oder das Mittelmeer den Weg zu ihm gefunden haben, die Zutaten sollen nicht so lange unterwegs sein. Mal abgesehen von den Austern, die das Herkenboscher Team auf dem Schlemmer-Markt anbieten wird.

Austern hat schon sein Vorgänger mit zum Schlemmer-Markt gebracht. Als dieser aufhörte, wurde jemand gesucht, der in die Reihe der

hochklassigen Gastronomie passt. Monique de Boer-Beerta, Bürgermeisterin der Gemeinde Roerdalen, empfahl ihrem damaligen Kollegen Manfred Winkens Wolters, und der brachte Austern mit und eben Bitterballen, mit denen er auch die fleißige Tellerwäscher-Crew versorgte. 2019 war das, der Schlemmer-Markt 2022 ist also erst ihr zweiter Auftritt auf der Wassenberger Schlemmer-Meile.

#### Mit einem Stern gekrönt

Rainer Hensen dagegen kennt sich aus. Er gehört zu den Gastronomen, die sich vor rund 30 Jahren zusammantaten, um den Schlemmer-Markt in Wassenberg zu installieren. Seitdem ist viel bei ihm passiert. Er hat einen Stern erkocht und jahrelang gehalten, hat sein Restaurant in Randerath ausgebaut, angebaut, umbenannt, durch Hotel und Kochschule erweitert, an Nachfolger übergeben und mit einem neuen Konzept, in dem statt einzelnen Gerichten ein Überraschungsmenü auf der Karte steht, wieder übernommen.

Solange die Burgstuben Residenz von Küchenchef Alexander Wulf und Sommelier Ronny Schneider geführt wurde, war Hensen mit seiner Frau Rosi nur als Gast auf dem Schlemmer-Markt zu finden, jetzt ist er wieder da.

Und was wird er servieren? Französisch, mediterran, asiatisch inspiriertes? „Rainer-Hensen-Küche“,

sagt seine Frau Rosi spontan. Rainer-Hensen-Küche darin liegt immer noch ein Hauch von Stern, den zu erkothen er aber gar nicht mehr anstrebt, wie er sagt, darin stecken aber vor allem regionale Zutaten, denn das ist ihm wichtig. Am liebsten mit dem Bio-Label drauf.

Das zu erhalten sei aber gar nicht so einfach. Verwundert musste er zum Beispiel feststellen, dass Biomehl von einer Biomühle, abgepackt und verschlossen vom Bio-Bauern, nicht mehr bio ist, wenn der Transporter, mit dem das Mehl vom Bauern zum ihm transportiert wird, nicht bio-zertifiziert ist. Auch sind die Auflagen für die Bio-Zertifizierung so teuer, dass sich manch kleiner Betrieb das nicht leisten kann, obwohl seine Ware höchsten Ansprüchen genügt. Gerade

die kleinen Bauern und die kurzen Wege will Hensen aber unterstützen. Deshalb geht bei ihm manchmal regional einfach vor bio.

Wild vom Jäger aus der Region? Selbstgesammelte Pilze? Die Kräuter aus dem eigenen Garten? „Mehr bio geht nicht“, sagt Hensen, nur nennen darf man das dann nicht mehr so. Beim Chef's Table sitzt er bei seinen Gästen mit am Tisch und erzählt über seine Überzeugung und seine Leidenschaft für gute Produkte, mit denen man seinem Körper Gutes tun kann.

#### Kunstvoll-heiße Köstlichkeiten

Viel Zeit zum Reden wird er in Wassenberg nicht haben. „Das ist kein Sonntagsspaziergang“, sagt der Profi. Sein Team ist klein, das Essen soll kunstvoll und heiß auf den Tellern landen, die Konkurrenz ist groß. Trotzdem: „Ich freue mich auf den Schlemmer-Markt, weil die Leute gar nicht wissen, was wir jetzt noch machen“, sagt Hensen, und das will er zeigen, ohne viele Worte. Seine Nudelmaschine wird er mitbringen und fermentiertes, regionales Gemüse, die Rezepte hat er schon im Kopf.

Marcel Wolters überlegt noch, was genau in seine Sauce kommt. Da möchte er erst noch einmal drüber schlafen. Ein paar Wochen sind ja auch noch Zeit bis zu 4. August, wenn der Schlemmer-Markt am letzten Ferienwochenende eröffnet wird.



Nannie und Marcel Wolters führen das Restaurant La Diligence in Herkenbosch, gerade mal zehn Autominuten von Wassenberg entfernt. Sie sind zum zweiten Mal auf dem Schlemmer-Markt dabei.



Rainer Hensen wird in diesem Jahr wieder die Pflanze schwenken und frische, selbstgemachte Nudeln auf dem Roßtorplatz anbieten.

# Messe informiert über Ausbildungsberufe und Studiengänge

Rund 2000 Schüler und Eltern werden zur nächsten Be Future erwartet. 75 Aussteller stehen an zwei Tagen kostenlos in Geilenkirchen bereit.

VON UDO STÜSSER

**GEILENKIRCHEN** Nichts geht mehr! Jeder Quadratmeter des Bischöflichen Gymnasiums St. Ursula, der als Ausstellungsfläche in Frage kommt, ist verplant. Zur nächsten Geilenkirchener Berufs- und Studieninformationsbörse „Be Future!“ („Du bist die Zukunft“) hat Wilfried Kleinen, der Organisator und „geistige Vater“ dieser Veranstaltungsreihe, nach zweijähriger Coronavirus-Pause 75 Aussteller eingeplant. Zwölf weiteren Interessenten musste er aus Platzmangel absagen.

Waren es bei der ersten Messe im Jahre 2006 in der Geilenkirchener Stadthalle 15 Aussteller und 200 Besucher, so rechnet Kleinen bei dieser Auflage der mittlerweile größten nichtkommerziellen Messe dieser Art im Kreis Heinsberg mit rund 2000 Besuchern aus dem

Kreis Heinsberg, aus der Städteregion Aachen und dem Raum Jülich.

Am Freitag, 23. September, von 9 bis 15 Uhr, und am Samstag, 24. September, 9 bis 13 Uhr, gibt es jede Menge Informationen zu Berufen und Studiengängen. Fachleute aus den einzelnen Branchen stehen für ein persönliches Gespräch zur Verfügung, sei es über ein Studium oder über eine kaufmännische, handwerkliche, technische oder medizinische Ausbildung.

#### „Straße des Handwerks“

Auf dieser Informationsplattform werden alle Fragen beantwortet: Wie sieht das Arbeits- und Tätigkeitsfeld aus? Welche Aufstiegs- oder Karrierechancen habe ich? Die Schirmherrschaft hat Bürgermeisterin Daniela Ritzerfeld übernommen. Neu in diesem Jahr ist die „Straße

des Handwerks“, auf der sich die Handwerksinnungen präsentieren: Vertreter der Bäcker- und Fleischerinnung, der Baugewerbeinnung, der Metallbauerinnung, der Tischlerinnung, die Innung für Sanitär, Heizung und Klima, die Schornsteinfegerinnung und die Elektroinnung haben bereits zugesagt. „Facharbeiter werden gesucht wie noch nie. Das Handwerk hat Probleme, Nachwuchs zu bekommen, obwohl es auch hier vielfältige Aufstiegsmöglichkeiten gibt. Wir wollen die Leute in ungezwungener Atmosphäre zusammenbringen“, sagt Wilfried Kleinen.

Mit dabei sein werden auch die Bundespolizei und die Karriereberatung der Bundeswehr, CSB System, SLV und Cultural Care Au Pair. Die Zentrale Studienberatung der RWTH Aachen ist ebenso vor Ort wie die Fortbildungsakademie der



Viel los: Unser Archivfoto zeigt, wie groß das Interesse auch in den vergangenen Jahren an der Messe „Be Future“ war.

FOTO: UDO STÜSSER

Wirtschaft, die Hochschule Niederrhein und die Universität Köln, um nur einige zu nennen. „Wir bieten

ein Portfolio für alle Schulabgänger vom Hauptschüler bis zum Gymnasiasten“, sagt Wilfried Kleinen. In

den vergangenen Jahren haben hier oftmals Schüler einen Praktikumsplatz erhalten oder ihren späteren Lehrherren kennengelernt. Auch Daniela Ritzerfeld weiß: „Für viele junge Menschen ist es eine große Herausforderung, die passende Stelle oder das richtige Studium für die eigenen Begabungen, Fähigkeiten und Interessen zu finden. Um eine klare Vorstellung zu entwickeln, ist eine Beschäftigung mit dem Thema und oftmals auch ein Blick über den Tellerrand hinaus wichtig.“ Vielleicht werde ein Beruf entdeckt, der bisher vom anderen Geschlecht dominiert werde.

An beiden Tagen werden Fachvorträge gehalten, beispielsweise über ein praxisnahes internationales Studium in den Niederlanden oder über das Freiwillige Soziale Jahr. Weitere Infos: [www.befuture.info](http://www.befuture.info)