



WIR **in** GELDERN

1 | 2015

Themenausgabe

Kulinarische Highlights und regionale Spezialitäten

Kulinarisch

Geldern freut sich auf die Pfingstkirmes

Die Saison beginnt im Spargeldorf Walbeck

Frisches aus der Region: Der Wochenmarkt bietet für jeden etwas

Veert freut sich über den neuen Konditor



Meine Wurzeln. Mein Horizont. Meine Stadtwerke.

Frisch geerntete lokale Produkte. Das Miteinander. Die saubere Luft. In Geldern zu wohnen, ist reinste Lebensqualität. Dazu tragen auch die Stadtwerke bei. So versorgen wir Sie zuverlässig mit Strom, Wasser und Gas, helfen bei Energiefragen mit Rat und Tat – und engagieren uns für die Gemeinschaft.

www.stadtwerke-geldern.de



**Stadtwerke
Geldern**

Strom, Wasser, Gas und mehr als das

WIR inGELDERN - kulinarisch

Genussvoll in den Frühling



Frische und Qualität für Küche und Keller:
Dafür steht Gelderns Wochenmarkt.

Liebe Leserinnen und Leser,

mal ein neuer Blickwinkel bei WIR inGELDERN: Wir kommen Ihnen in dieser Ausgabe mal mit kulinarischen Tipps für Ihre Heimatstadt.

Selbstverständlich darf der bewährte bunte Mix über die Geschehnisse in allen Gelderner Ortschaften auch bei dieser „Zwischenausgabe“ nicht fehlen und ebenso selbstverständlich widmen wir uns dem „Fest der Feste“ in der LandLebenStadt, der Gelderner Pfingstkirmes.

Dennoch hat WIR inGELDERN-kulinarisch seinen ganz besonderen Blickwinkel und zeigt deutlich: Küche und Keller der Restaurants unserer Stadt bieten eine Menge Qualität, Frische, Auswahl und vor allem Spaß wenn es um genussvolles Essen geht. Ein Angebot weit jenseits bloßer notwendiger Versorgung mit Mineralien, Vitaminen und Energie. Sie finden in ganz Geldern feine Adressen, die kulinarische Köstlichkeiten zum fairen Preis bieten.

Eine Köstlichkeit der saisonalen Art - dafür steht der Walbecker Spargel, das Edelgemüse mit EU-Gütesiegel. Was in Walbeck derzeit geht - Sie erfahren es in diesem Heft.

Wenn Sie an regionale Frische-Produkte von sehr guter Qualität denken, sollten Sie keinesfalls den Gelderner Wochenmarkt und die Händler, die in den Ortschaften ihre Stände aufbauen, vergessen. Dort gibt es beim Einkauf immer noch ein Lächeln mit dazu.

Ich wünsche Ihnen einen genussreichen Frühling in Geldern und ein schönes Pfingstfest.

Mit besten Grüßen von Ihrem
WIR inGELDERN-Team Ihr

Herbert van 

Herbert van Stephoudt



Am Sonntag, 3. Mai: Spargel- und Handwerkermarkt mit Festumzug
**Kunsthandwerk, Tradition,
 Frische, Spargel und Qualität**

Bei vielen Terminen und Anlässen haben Spargelprinzessin Lisa Bons und ihr Grenadier Heinz-Josef Heyer bereits für das „weiße Gold vom Niederrhein“ geworben. Zweifellos „ihr Tag“ bricht jedoch am Sonntag, 3. Mai, an. Schon ab 11.30 Uhr prägt ein traditioneller Handwerker- und Spargelmarkt das schmucke Dorf Walbeck, bei dem sowohl die Genießer des frischen Walbecker Spargels als auch die Freunde des hochwertigen Kunst-

handwerks auf ihre Kosten kommen. Zum Höhepunkt des Tages kommt es dann ab 15 Uhr, wenn sich ein Zug aus festlich geschmückten Kutschen und mit dem besonders herausgeputzten Wagen der Spargelprinzessin seinen Weg durch Walbeck bahnt (WIR inGELDERN berichtete).

Bereits am Abend vorher gibt es allen Grund zum Feiern. Ab 19.30 Uhr rocken die „Running Potatoes“ und die „42Frogs“ die „Friedenseiche“

am Walbecker Marktplatz und machen „Spargelparty total“. Karten gibt's für 6 Euro bei Heinen in der Pinnertstraße oder für 8 Euro an der Abendkasse.

Schon jetzt dick im Kalender anstreichen sollten sich die Fans der „guten alten Zeit“ auch das „Schmugglerspektakel“ am Samstag, 20. Juni, also einen Tag vor dem Spargel- und Dorrfest. In Walbeck wird - zumindest für einen Tag - wieder geschmuggelt wie zu Groß-

vaters Zeiten. Das Gelderner Grenzdorf kehrt mit großer Inszenierung zurück in die Zeit um 1920. Um 15 Uhr erfolgt der Zeitsprung und die Gäste glauben mittendrin zu sein in den Geschehnissen, die Jakob Schopmans in seinem Roman „Grenzvolk“ erzählt. WIR inGELDERN meint: Sehens- und erlebenswert. Wo sonst wird noch der Getränkeanschub mit Pferde- fuhrwerken angeliefert? Da muss man dabei sein.



**Sternfahrt der Walbecker Repräsentanten
 Spargelprinzessin
 und Grenadier zu Gast im Rathaus**

Bestes Wetter sorgte für gute Laune: Bei der „Sternfahrt“ der Spargelprinzessin empfing Gelderns stellvertretender Bürgermeister Rolf Pennings (rechts) die Delegation aus dem Spargeldorf Walbeck am Gelderner Rathaus – und freute sich über den ersten Walbecker Spargel, den ihm Spargelprinzessin Lisa Bons und ihr Grenadier Heinz-Josef Heyer persönlich überreichten.

Für die hervorragende Versorgung der Mannschaft sorgten

Yvonne Bouten und Annette Kisters (vorn von links). Mit dabei: Die Aktiven vom Radfahrclub „Sturzvogel Walbeck“. In jedem Jahr begleiten sie die amtierende Spargelprinzessin bei ihrer Reise durch den Kreis Kleve und die Niederlande. Zur von der Stadt Geldern aufgetischten Kaffeetafel steuerten die Walbecker diesmal sogar eigene Leckereien bei: Geschmackvolle Spargelsnacks, effektiv serviert in gläsernen Würfeln, machten Appetit auf mehr.



Walbeck im Zentrum der Genussregion Niederrhein Frischer Spargel ganz oben auf der Speisekarte



Repräsentieren das beeindruckende Angebot rund um den Walbecker Spargel: Spargelgrenadier Heinz-Josef Heyer und Spargelprinzessin Lisa Bons. Im Hintergrund (von links) Gerd Lange, Yvonne Bouten, Ortsbürgermeister Udo Simon, Stephan und Annette Kisters, Sarah Heuvels und Jakob Janßen von der Sparkasse Krefeld, Michael Allofs und Anita Janßen.

Für Feinschmecker ist jetzt wieder Hochsaison: Noch bis 24. Juni, Sankt Johanni, steht vor allem die deutsch-niederländische Grenzregion ganz im Zeichen des königlichen Gemüses. Mittendrin und seit dem letzten Jahr ausgezeichnet mit dem EU-Gütesiegel liegt die Ortschaft Walbeck.

Dort, wo sich Spargelfeld an Spargelfeld reiht, kann man auch den Spargelbauern bei der Arbeit über die Schultern schauen und viel über den Anbau des Edelgemüses erfahren. Zum Beispiel, dass der Boden rund um das

Spargeldorf sehr sandig ist und sich schnell erwärmt. Geradezu ideal für den Spargelanbau. Wer dann noch wissen möchte, warum sich der Niederrhein als Genussregion empfiehlt, sollte nicht lange zögern und sich in eines

der zahlreichen Restaurants mit heimischen Produkten begeben. Frischer Spargel aus der Grenzregion steht zwischen Mitte April und Juni ganz oben auf der Speisekarte. Vielleicht sogar garniert mit einem leckeren Spargelschnaps, der, wie unter anderem Stephan Kisters immer wieder behauptet, nicht nur lecker, sondern auch gesund sein soll.

Wer sich dem Spargel kulturhistorisch nähern möchte, sollte

nach dem Genuss in Walbeck noch einen Abstecher ins Nationalmuseum für Spargel und Champignonzucht De Locht nach Melderslo einplanen. Die Besucher erfahren im Museum alles Wissenswerte über die Geschichte des Spargels und die Entwicklungen beim Anbau. Gute Rezepte für die eigene Küche liefern wiederum die Walbecker. Zu finden auf www.spargelprinzessin.de.



See Park
SPA

2015

Sommer-Spezial

Unsere speziellen Angebote
vom 1. Juni bis 31. August

10er Karte Sauna & Panorama-Pool 119,00 €

■ ganztags

10er Karte Sauna & Panorama-Pool 97,00 €

■ 15:00 Uhr-Karte (10.00 bis 15.00 Uhr)

10er Karte Sauna & Panorama-Pool 89,00 €

■ Abendkarte (ab 20:00 Uhr)

Sommer-Relax-Tag Mo - Fr 23,90 €

■ Eine Tageskarte Sauna & Panorama-Pool **Sa - So 27,90 €**

■ Penne-Nudeln in Basilikum-Pesto
oder knackige Blattsalate in Balsamico mit Thunfisch,
Ei und Zwiebeln.

■ Mineralwasser, Apfelschorle, Eistee und Kaffee unbegrenzt

Sommer-Wellness-Tag Mo - Fr 52,90 €

(Nur mit vorheriger Reservierung möglich) **Sa - So 56,90 €**

■ Eine Tageskarte Sauna & Panorama-Pool

■ Penne-Nudeln in Basilikum-Pesto
oder knackige Blattsalate in Balsamico mit Thunfisch,
Ei und Zwiebeln.

■ Mineralwasser, Apfelschorle, Eistee und Kaffee unbegrenzt

■ Eine Entspannungsmassage „Sommersonne“
oder eine Seifenschaummassage

Alle Angebote sind nicht mit anderen Aktionen kombinierbar
und nur im Aktionszeitraum gültig und einzulösen.

See Park Janssen | Danziger Str. 5 | 47608 Geldern
Tel.: + 49 (0) 28 31 · 92 92 88 | www.seepark.de

Daumen hoch - Facebook wird fester Bestandteil der Kommunikation der Volksbank



Daumen hoch beim Vorstand der Volksbank an der Niers: Wilfried Bosch und Johannes Janhsen stellen den neuen Facebookauftritt vor

Ein Ziel der Volksbank an der Niers ist es, dort zu sein, wo ihre Mitglieder und Kunden sind. „Es war daher nur eine logische Konsequenz, dass die Volksbank ihre Aktivitäten im Bereich Social Media weiter ausbaut“, stellt Wilfried Bosch, Vorstandsmitglied der Volksbank an der Niers, das neue Onlineangebot vor. Facebook wird künftig als Informations- und Interaktionsplattform genutzt, um die Breite der digitalen Kanäle weiter auszuschöpfen. Die Volksbank nutzt daher verstärkt die vielfältigen mit dem Internet verbundenen Möglichkeiten, da die sozialen Netzwerke wie zum Beispiel Facebook, insbesondere für die jüngeren Mitglieder und Kunden zunehmend eine bedeutende Rolle spielen. In der Nutzung von Social Media als offizieller Informationskanal sieht die Volksbank Chancen für neue Möglichkeiten der Interaktion mit den Kunden. „Die Volksbank bietet so – neben den Geschäftsstellen, Telefon und Internet – einen weiteren Kontaktpunkt für ihre Mitglieder und Kunden“ fasst Bosch das erweiterte Informationsangebot der Bank zusammen

Volksbank unterstützt Bürgerinitiative Barbaraviertel „Bib“



Jetzt kann serviert werden: Die Mitglieder und Helferinnen des Vereins Bürgerinitiative Barbaraviertel Marie-Luise Brinks, Maria Auclair und Elisabeth Böhmer mit Markus Bexte, Geschäftsführer der Volksbank Geldern

Die Idee, durch gemeinsame Aktivitäten und nachbarschaftliche Begegnung die Lebensqualität der Menschen im Barbaraviertel zu fördern, hat einen weiteren Unterstützer gefunden: Die Volksbank an der Niers sorgt jetzt für die Ausstattung mit Geschirr und Besteck für die offenen Café-Nachmittage in den neuen Räumlichkeiten des Barbara-Treffs. Jeder im Quartier, ob Bib-Mitglied oder nicht, ist eingeladen, den Ort mit Leben zu füllen. „Offenbar wird diese Einladung sehr gut angenommen“, freut sich Markus Bexte, Geschäftsführer der Volksbank Geldern, gemeinsam mit den Mitgliedern und Helfern des Vereins bei der Übergabe der neuen Ausstattung anlässlich der Eröffnung des „Café Barbara“. Seit Anfang März ist jeden Dienstag und Donnerstag zwischen 15 und 17 Uhr allgemeines Treffen im schönen Domizil an der Vernumer Straße 25. Darüber hinaus wird ein attraktives Programm angeboten. Handarbeiten, Kartenspielen, Fahrradtouren und ein Geschichtskreis sind bereits fester Bestandteil der Aktivitäten. Weitere sollen folgen.

Großer Getränkemarkt 800m²

**Gastronomiebelieferung
und Lieferant für Partys
und Veranstaltungen**

**GETRÄNKE
GELDERMANN**

Getränke Geldermann
Ringweg 100
47608 Geldern-Walbeck
Tel. 02831-5544 · Fax 02831-5549

Diabets, Bitburger



Thomas

Dein Restaurant in Geldern

Ein Traum wird wahr... Fortsetzung

Nun ist es genau ein Jahr her, dass Daniel Thomas sein Restaurant in Geldern auf der Issumer Straße eröffnet hat. Und dieses Restaurant hat sich im Stadtbild von Geldern gut etabliert. „Thomas – Dein Restaurant in Geldern“ bietet wechselnde Küche nach Saison. Das Konzept „Deutsche Küche im modernen Gewand“ anzubieten, ist aufgegangen. Daniel Thomas blickt auf ein spannendes Jahr zurück und bedankt sich bei vielen treuen Gästen.

Öffnungszeiten:

Unsere Küche kocht für Sie:

■ **Montag - Samstag**
à la Carte ab 17.30 Uhr

■ **Sonntag:**
à la Carte von 12.00-14.30 Uhr
und à la Carte ab 17.30 Uhr

■ **Dienstag:**
Ruhetag

Wie sagt er immer: „Ich bin zufrieden, wenn meine Gäste zufrieden sind“. Seine Produktpartner vor Ort als Lieferanten aus der Region gewährleisten gleichbleibende Qualität. Denn dafür ist die Küche bekannt – frisch, aktuell – ein Gaumenschmaus. Für Daniel Thomas und sein Team ist jeder Tag etwas Besonderes. Das bietet er auch seinen Gästen – ein besonderes Essen in

schönem Ambiente. Bei guten Temperaturen laden auch die 18 Außenplätze zum Verweilen ein. Herzlich willkommen.

Besonders stolz ist der Geldrianer über einen „Adelsschlag“ der besonderen Art. In dem Buch „Spitzenköche zwischen Rhein und Maas“ von Heinz Anschlag findet er sich in der Reihe der 50 Auserlesenen wieder, die zwischen Kleve, Duisburg, Mönchengladbach und Neuss für gute Küche stehen. Das Buch ist im Tecklenborg-Verlag erschienen und im Buchhandel vor Ort zu erhalten.

Nach einem Jahr „Thomas – Dein Restaurant in Geldern“ sind auf mehrfachen Wunsch die Öffnungszeiten verändert worden.

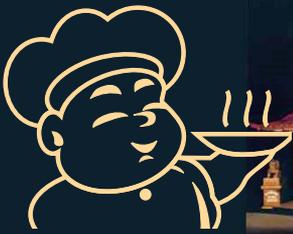


Issumer Straße 72 | 47608 Geldern | 02831 - 9760600
www.thomas-restaurant.de | info@thomas-restaurant.de

Geldern freut sich an

Mit Popcorn,
Riesenrad und
Brillantfeuerwerk.

MANDARIN- CHINA- IMBISS



DAS MANDARIN TEAM
FREUT SICH AUF IHREN BESUCH

Pfingstkirmes Geldern 2015



Größte Straßenkirmes am Niederrhein!

23.-26. Mai



Samstag

14.00 Uhr Sternmarsch der Spielmannszüge

14.30 Uhr Eröffnung der Pfingstkirmes durch den Bürgermeister mit Fassanstich und Freigetränken von:



danach Happy Hour, eine Stunde halber Preis auf allen Fahrgeschäften und überall Sonderangebote.

Sonntag & Montag

11.00 - 24.00 Uhr Buntes Kirmestreiben

Dienstag

11.00 - 18.00 Uhr Familientag mit herabgesetzten Preisen

23.00 Uhr Höhenfeuerwerk



Familie Janßen erwartet Sie am „Durstlöcher“ mit einem frisch Gezapftem. Standort: Ostwall / Ecke Kapuzinerstraße.



uf die Pfingstkirmes

Am Pfingstwochenende, vom 23. bis zum 26. Mai, dreht sich in der LandLebenStadt mal wieder alles um die Kirmeswelt.

Kann man den Ost- und den Nordwall, eine der Hauptverkehrsadern der Stadt Geldern, für ein Stadtevent sperren? „Für die größte Straßenkirmes am Niederrhein tun wir alles“, kündigt „Kirmesbürgermeister“ Norbert van den Berg gegenüber WIR inGELDERN an.

Das beliebteste Stadtfest des Jahres soll auch diesmal wieder tausende Kirmesfans auf die Festmeile und in die Stadt locken. Ein wesentlicher Grund für die Zugkraft der Gelderner Kirmes ist wohl auch der unverfälschte Charakter eines reinen Straßenjahrmarktes mitten in der Stadt. „Wir können auch diesmal den großen Parkplatz in der Nordwallkurve zum Aufbau nutzen. Das erlaubt uns den Aufbau der Wildwasserbahn, für die sich sonst kein Platz gefunden hätte,“ so Norbert van den Berg, der als Leiter des Gelderner Ordnungsamtes den Jahrmarkt plant. Woran sein Herz diesmal ganz besonders hängt? Mit einem Schmunzeln und sehr spontan kommt die Antwort: „Wir haben nicht nur das Riesenrad hier, sondern können es sogar wieder an der Kreuzung am ‚Schwarzen Pferd‘ aufbauen. Das verspricht eine grandiose Optik und

eine weit sichtbare Werbung“, äußert sich van den Berg begeistert. Zudem kommt das Fahrgeschäft mit einer Besonderheit: Eine große Gondel, die man auf Zeit mieten kann. So wird zum Beispiel der Sektempfang mit Freunden im Riesenrad möglich. Das gab es noch nie in Geldern.

Eine Neuheit ist der „Predator“, ein Rundfahrgeschäft, das vor Ostwall 30 aufbaut und sich scheinbar in alle gewünschten Lagen verdrehen kann. Mit dem „Hexentanz“, dem fliegenden Teppich aus „1001 Nacht“ und vor allem dem „Breakdancer“ buhlen beliebte Attraktionen um die Gunst des Publikums. Für die Freunde verrückter Laufgeschäfte voller Überraschungen reist das mobile Abenteuer in Form der Geschäfte „Ghost“ und „Crazy Island“ an und selbstverständlich nicht fehlen dürfen Musikexpress, Autoscooter oder der Imbiss von Kebben.

Für hungrige und durstige Genießer steht die Ampel ohnehin auf Grün. Von der zünftigen Bretzel über die deftige Bratwurst bis hin zur Pizza und zum Westernsteak wird vieles geboten und bei den Getränken ist längst auch der beliebte Urlaubscocktail in den rollenden Bars zu haben.

Eröffnen wird Bürgermeister Ulrich Janssen die Gelderner Pfingstkirmes am Samstag, 23. Mai, zum Klang der Musikkapellen und Spielmannszüge und vor allem mit einer „Happy Hour“ und günstigen Preisen. Die gibt es auch am traditionellen Familientag, den Kirmesdienstag. Den Schlusspunkt setzt wieder das durch die Schausteller finanzierte prächtige Kirmes-Höhenfeuerwerk am späten Dienstagabend. WIR inGELDERN wünscht schon jetzt allen Kirmesfreunden viel Spaß auf der Pfingstkirmes in Geldern.



Traber
Keine Sekunde ohne Leidenschaft
EVENTGASTRONOMIE

DER AUSSCHANK 2.0

STILVOLL FEIERN | EXCLUSIVE WEINE | LOUNGE BEATS

Wir freuen uns, Sie im achten Jahr auf der Kirmes in Geldern begrüßen zu dürfen. Und dieses Jahr erstrahlt unser Ausschank in ganz besonderem Glanz, frei nach dem Motto **SCHÖNER, GRÖßER & EINFACH BESSER**. Genießen Sie bei entspannter Musik von professionellen DJ's unser umfassendes Angebot an Getränken und den gewohnt freundlichen Service unseres Teams.

Selbstverständlich zapft für Sie an allen Tagen **PHILIP TRABER** - laut Guinness Buch der Rekorde **SCHNELLSTER ZAPFER DER WELT**.

Es erwartet Sie also wie in den Vorjahren professionellste Erlebnis-Gastronomie, nicht nur für Bierliebhaber!

www.traber-event.de
[fb.com/traberevent](https://www.facebook.com/traberevent)

9 JAHRE IN GELDERN

GUINNESS WORLD RECORD
ZU GAST BEIM SCHNELLSTEN ZAPFER DER WELT



Hurra, hurra, die Kebben-Wurst gibt's auch in diesem Jahr!

Original Kebben-Wurst, knusprig auf Holzkohle gegrillt, sensationelle Ochsenskoteletts und die unverwechselbaren **Kebben-Steaks vom Schwenkgrill**.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch auf der Gelderner Pfingstkirmes.

Ihre Familie Wilhelm Kebben



www.kebben.de



Jennifer Kloiber (5.v.l.) und ihr Team

Restaurant im Schloss Haag unter neuer Leitung Vielseitige Küche mit österreichischen Einflüssen

Die Vorburg von Schloss Haag ist seit wenigen Wochen um eine Attraktion reicher. Jennifer Kloiber hat die Räume des ehemaligen Restaurants „Equile“ übernommen. Mit neuem Team und aufregender Küche bietet sie ihren Gästen einen Ort mit einmaliger Atmosphäre, der dem Leitspruch von „Kloibers im Schloss“ gerecht wird: Essen. Trinken. Genießen.

Die stadtnahe Burganlage, die sich bis heute im Besitz der gräflichen Familie von und zu Hoensbroech befindet, bietet Besuchern ein Ambiente, das in Geldern seinesgleichen sucht. Die dreiflügelige Vorburg wird von einem malerischen Land umgeben, das als Ausflugsziel geradezu prädestiniert ist. Für

Gastonomin Jennifer Kloiber war klar, dass ihr Restaurant diesem Umfeld gerecht werden muss. Seit Anfang Februar steht das „Kloibers im Schloss“ allen Besuchern offen. Die Küche um Küchenchef Karl Eis versorgt die Gäste nicht nur mit Speisen „a la carte“, sondern ebenso mit passendem Gebäck und Kuchen, der am besten im sonnigen Innenhof genossen wird. Radfahrer können so den Abschluss ihrer Tour im Biergarten genießen und Familien den Ausflug ins Grüne mit einem Besuch abrunden. Die österreichischen Wurzeln von Jennifer Kloiber finden sich dabei auch in der Speisekarte wieder. Kaiserschmarrn, Apfelstrudel und „Nockerl“ (Spätzle) sind nur einige der typischen Gerichte, die man auf der Karte entdecken kann.



Die Neueröffnung vom Kloibers im Schloss war ein voller Erfolg, das Team erhält positive Rückmeldungen von allen Seiten. Das motiviert die Inhaberin und ihr Team. Jennifer Kloiber ist sich sicher, dass ihr Restaurant in Geldern eine Lücke füllen wird. Getreu ihrem Motto: Essen. Trinken. Genießen.



ESSEN. TRINKEN. GENIEßEN.

Restaurant · Biergarten
Kaffee · Kuchen



Restaurant Kloibers im Schloss
Bartelter Weg 8 (Schloss Haag)
47608 Geldern
T 02831 924425
E info@kloibers.com
www.kloibers.com

Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Di – Do ab 12:00 Uhr
Küche bis 20:00 Uhr

Fr – So ab 12:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr

Bowling | Kegeln | Events



GUTSCHEIN

**Zwei Stunden Bowling
zum Preis von einer Stunde
Sonntag – Donnerstag
Gültig bis zum 31.10.2015**

Freizeit Center Janssen

Dieselstr. 3 | 47608 Geldern
Tel.: 0 28 31 . 8 68 68
www.freizeitcenter-janssen.de

MODERATOR: VOLKER DIEFFES

GAG & SPECK
22.10.2015

LIVE COMEDY

**ERST
ESSEN
DANN
LACHEN**

See Park
★★★★

SEE PARK JANSSEN | DANZIGER STR. 5 | 47608 GELDERN | TEL.: +49 (0) 28 31 - 92 90 | WWW.SEEPARK.DE



Erleben Sie die Genusswelt von Bruno Hüskes im Wein- und Tabakhaus



Mit seinen umfassenden Weinkenntnissen hat Bruno Hüskes schon vielen Kunden neue Geschmackserlebnisse beschert. Ob ausgesuchte Weine oder Spirituosen, bei ihm findet jeder die passenden Tropfen, um besondere Momente zu vollenden. Neben alkoholischen Gaumenfreuden entdecken Interessierte viele weitere kulinarische Besonderheiten aus der ganzen Welt, die Essen zum Erlebnis machen.

So findet man in der Genusswelt unter anderem Essige aus Modena und Olivenöle aus den Abbruzzen, das neben seinem vorzüglichen Wein auch eine der besten Adressen für hochwertige Öle ist. Eingelegte Kräuter, Früchte und Gemüsesorten sorgen für einzigartige Aromen.

Zum raffinierten Abschmecken stehen eine große Auswahl an speziellen Gewürzen und Salzen bereit. Ebenso steht Senf von der Historischen Senfmühle in Monschau bereit, der in vielen Varianten angeboten wird.

Für den süßen Abschluss stehen erlesene Pralinen und Schokoladen-Spezialitäten bereit. Confiserie-Trüffelpralinen oder Gouffrais sorgen für den besonderen Kakao-Genuss. Abgerundet wird die kulinarische Auswahl durch das Ambiente und die herzliche Art von Bruno Hüskes in seinem Wein- und Tabakhaus.



Essige & Öle
Bella Italia

Gewürze & Senfe

Pralinen & Schokolade

Weine & Spirituosen

WEIN- UND TABAKHAUS
BRUNO HÜSKES

Harttor 29/31 · 47608 Geldern
Tel. 02831/2462
info@wein-und-tabakhaus.de
www.wein-und-tabakhaus.de

Impressum

WIR inGELDERN

Herausgeber: Kempkens & van Treec GbR, Zeppelinstraße 12 · 47608 Geldern
Tel: 02831/80088 · Fax: 02831/3539, eMail: mail@wiringeldern.de, www.wiringeldern.de
Redaktion: Herbert van Stephoudt, eMail: mail@wiringeldern.de
Anzeigen: Johannes Kempkens, Martin Kempkens, eMail: mail@wiringeldern.de
Ursula Jockweg-Kemkes, eMail: ujk@wiringeldern.de

Layout: Elmar van Treec

Produktion und Vertrieb: Kempkens & Fronz Druckform GmbH

Verteilung an die Haushalte in Geldern und Ortschaften durch die Niederrhein Nachrichten
Auflage: 17.100

WIR inGELDERN erscheint 2015, Ausg. 1. am 28.1. | Ausg. 2. am 1.4. | Ausg. 3. am 27.5. | Ausg. 4. am 29.7. | Ausg. 5. am 30.9. | Ausg. 6. am 2.12. | Sonderausgabe „Kulinarisch“ am 29.4. und 28.10.

Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 1 vom 1.2.2005

Copyright © der Fotos und Texte dieser Ausgabe bei WIR inGELDERN, den Autoren, der Stadt Geldern, den Agenturen, Veranstaltern oder Institutionen. Ab- oder Nachdruck und elektronische Vervielfältigung sind nur mit ausdrücklicher Erlaubnis des Herausgebers erlaubt. Die von WIR inGELDERN gestalteten, gesetzten und veröffentlichten Anzeigen dürfen nur mit Zustimmung des Herausgebers reproduziert oder nachgedruckt werden.

Für unverlangt eingesendete Text- und Bildvorlagen keine Haftung.

Ingenhaag

Café & Eis

Veert freut sich über den neuen Konditor

Seit dem 19.04. hat Christoph Ingenhaag gegenüber von der Kirche in Veert sein Café „Ingenhaag Café & Eis“ eröffnet.

Der ausgebildete Konditormeister hat schon viel gesehen. In Geldern, Kervelaer, Koblenz und in der Schweiz sind seine bisherigen beruflichen Stationen. Sogar in Puerto Rico / USA hat er schon Kuchen und Gebäck kreiert. In den letzten siebzehn Jahren war er Produktionsleiter Konditorei einer Bäcker- und Konditorei in Goch mit sieben Filialen.

Die Karte bietet besondere Leckereien: selbst gebackene Torten und Kuchen stehen ebenso darauf wie selbst hergestelltes Eis und leckere Eisbecher, die der Konditormeister ganz besonders anrichtet. Der Sommer kann kommen.



Selbstverständlich sind alle Kaffeespezialitäten im Angebot. Für Brautpaare gibt es einen besonderen Service: die Hochzeitstorte - individuell und auf Wunsch auch als Eisvariante. Oder soll der Sektempfang nach der Trauung in der Veerter Kirche auf der Terrasse des Café stattfinden? Hier werden auch Petit Four oder Käse Four angeboten.

Ein Augenmerk sollte der Kunde auf die reichhaltige Frühstückskarte legen. Vom „Veerter Mühlenfrühstück“ bis zum „guten Morgen Veert-Frühstück“ - für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Im Innenraum haben 37 Gäste Platz und bei schönem Wetter auf der Außenterrasse zusätzlich 40 Gäste. Freitags, samstags und sonntags hat das Café bis 22.00 Uhr geöffnet.

Neben einer Karte mit kleinen Gerichten ist eine gute Auswahl an Wein, Secco, Bier und Spirituosen vorhanden. Alles für einen schönen Abend mit netten Menschen in gemütlicher Atmosphäre.

Auch für besondere Veranstaltungen wie Familienfeiern und Beerdigungskaffees kann das Café genutzt werden.

Familie Ingenhaag freut sich auf viele Gäste und darauf, den Besuch in ihrem Café zu etwas Besonderem werden zu lassen.

Herzlich Willkommen.

Christoph Ingenhaag

Josefstr. 1 | 47608 Geldern-Veert | Tel. 02831 1347262
www.cafe-ingenhaag.de



Präsentierten in der Steprather Mühle die Spargel-Wraps: „Mühlenhof“-Wirt Markus Brauwers, Helga Leuker und Spargelprinzessin Lisa Bons (von links).

Spargelprinzessin Lisa Bons empfiehlt: Spargel-Wrap mit Schinken und Rucola

Jede Spargelprinzessin hat auch ein ganz besonderes Spargelrezept. So auch die 22jährige Repräsentantin Lisa Bons. Ihre Empfehlung für die Leserinnen und Leser von WIR in GELDERN: „Als Studentin dachte ich mir, es müsste mal etwas praktisches und schnelles mit Spargel geben, das dazu auch noch richtig lecker ist. Und meine Spargel-Wraps, die kann ich nur empfehlen.“

Man nehme...

- 180g Mehl
- 4 Eier
- 200ml Milch
- Salz und Pfeffer
- Öl
- Kräuter (Gartenkräuter, Petersilie, Schnittlauch, Bärlauch)
- 500g Spargel
- Zucker
- Rucola
- Mayonnaise
- 2 mal Kräuter Crème Fraîche
- Gekochter Schinken

Die Zubereitung:

Den Spargel schälen. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Salz, Zucker und Spargel hineingeben und in 10 bis 15 Minuten gar kochen. Spargel abtropfen und erkalten lassen. Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Ma-

yonnaise und Creme Fraiche verrühren.

Mehl, Eier und Milch zu einem Teig verrühren. Nach Belieben Salz, Pfeffer und Gartenkräuter unterrühren. Danach Pfanne mit Öl erhitzen und aus dem Teig sechs Pfannkuchen backen. Teigtaschen nacheinander füllen. Dazu etwa 2 Teelöffel der Crème auf dem Teigfladen verstreichen. Einige Rucolablätter so verteilen, dass sie über einen Rand schauen. Jeweils eine Scheibe Schinken bis an den gleichen Rand auflegen. Nochmals 2 Teelöffel der Crème auf den Schinken aufstreichen. Dann Rucola und 1/8 des Spargels darauf verteilen. Zum Aufrollen der Teigtaschen zuerst den unteren, nicht belegten Rand auf die Füllung umschlagen. Anschließend beide Seiten umschlagen. Die Seiten mit einem Holzspieß fixieren. Guten Appetit!

Hartefelder Pfadfinder feiern Geburtstag: Großes Pfingst-Schaulager auf der Bürgerwiese

Mit einem großen und öffentlichen Schaulager auf der Bürgerwiese am Buykerweg feiern die Hartefelder Georgs-Pfadfinder am Pfingstwochenende ihr 35-jähriges Bestehen. Das Geburtstagsfest vom 22. bis zum 25. Mai steht unter dem Motto: „Geht's noch?!“ und bringt ein buntes Programm sowohl für Teilnehmer als auch für Besucher mit sich. Der Eintritt ist frei.

Yvonne Derks vom Leiter-Team: „Wir möchten mit der ganzen Bevölkerung und mit vielen Freunden feiern und dabei auch den Eltern zeigen, wie unsere Freizeitlager funktionieren.“ So startet das Jubiläumswochenende am Freitag mit dem Zelt- und Lageraufbau und einer internen Lagereröffnung am Abend. Nach weiteren Aufbauten am Samstag haben Kinder und Eltern die Chance, ihre Fähigkeiten bei einem Stationsspiel zu beweisen.

Am Samstagabend beginnt ab 20 Uhr die öffentliche Feier. „Bei uns sind die Bands ‚Chili‘ und ‚DLD‘ zu Gast, die richtig Stimmung auf die Bürgerwiese zaubern“, verspricht Yvonne Derks.

Der Sonntag beginnt um 10.30 Uhr mit einer öffentlichen Lagermesse. Es schließt sich ein lockerer Fröhschoppen an. Mit Spanferkeln und weiteren Spezialitäten vom Grill, einer Cafeteria und kühlen Getränken werden die Gäste versorgt. Ein bunter „Niederrhein-Markt“ bringt zudem Abwechslung für Jung und Alt. Mit gemütlicher Musik und Lagerfeuer klingt der Tag auf der Bürgerwiese aus. Am Montag packen die Teilnehmer ihre Zelte wieder fachkundig zusammen – eben so, wie es sich für gut ausgebildete Pfadis gehört.



GOLF CLUB



SCHLOSS HAAG e.V.

Golferlebnistag

So., 3. Mai 2015 · 10 – 15 Uhr

Bartelter Weg 8 · Geldern
Tel. 02831-924420
golf-geldern@t-online.de
www.gc-schloss-haag.de

Einfach sportliche Kleidung anziehen und die Faszination des Golfsports **kostenlos und unverbindlich** erleben.



Wochenmarkt in Geldern – immer eine Idee frischer



Der Frühling lässt grüßen mit all seinen kulinarischen Genüssen: der erste Spargel, frische Erdbeeren und bald schon gibt es die ersten neuen Kartoffeln. All das und noch viel mehr findet der Kunde auf dem Gelderner Traditionsmarkt.

Das Angebot reicht von Biobrot, Pflanzen und Blumen über Honig bis hin zu Fleisch, Fisch, Geflügel und Käse. Auch Textilien und Haushaltswaren werden angeboten. Doch wofür der Wochenmarkt vor allem bekannt ist – er ist für viele Menschen ein Treffpunkt mitten im Herzen der Stadt. Die Nähe zum Kunden ist den Anbietern wichtig. Viele Marktbesucher stehen schon in der zweiten oder gar dritten Generation auf dem Markt. Hier werden Produkte aus eigenem Anbau verkauft und gute Tipps bekommt man hinzu geschenkt. Jeden Dienstag- und Freitagsvormittag ist Marktzeit – freuen Sie sich drauf.

Neue Schulpatenschaft der Sparkasse mit dem Friedrich-Spee-Gymnasium. Gut für Bildung und Zukunft.



In einer breit angelegten Bildungsoffensive unterstützt die Sparkasse Krefeld in diesem Jahr 28 weiterführende Schulen in Krefeld, im Kreis Viersen und in Geldern im Rahmen von Schulpatenschaften.

Die Initiative „Schulpatenschaften der Sparkasse Krefeld. Gut für Bildung und Zukunft“ umfasst eine Vielzahl attraktiver Leistungen, die individuell von der Schule gewählt und zusammengestellt werden können. Für das Friedrich-Spee-Gymnasium haben Schulleiter Herr Kirchhart und sein Kollegium Leistungspakete ausgewählt, die über den bewährten Schul-Service mit der Bereitstellung von Unterrichtsmaterialien hinausgehen.

So nutzt das Friedrich-Spee-Gymnasium das internetbasierte Bestell- und Abrechnungssystem für die Schulverpflegung. Der Schüler kann über das Internet sein Essen bestellen und identifiziert sich entweder mit seinem Schülerschein oder mit seiner Girokontokarte. Diese Lösung macht das Bezahlen in den Schulen sicherer. Risiken wie Raub oder Erpressung, die mit Bargeld verbunden sind, verringern sich, da die Schüler bargeldlos bezahlen. Darüber kann sichergestellt werden, dass die von den Eltern zur Verfügung gestellten Mitteln ausschließlich im Rahmen der Schulverpflegung verwendet werden können.

Sinnvoll für die Teilnahme ist ein Girokonto mit Kontokarte inklusive GeldKarten-Chip bei der Sparkasse Krefeld oder bei einem anderen Kreditinstitut. Bei Minderjährigen ist das Einverständnis der Erziehungsberechtigten erforderlich. Vor der ersten Nutzung wird die Kontokarte oder der Schülerschein in der Schule registriert. Hierbei erhält jedes Kind seine persönliche Buchungsnummer. Ein paar Tage vor der ersten Essensbestellung muss ein frei gewählter Betrag (z.B. 40 EUR) auf das Konto der jeweiligen Schule überwiesen werden. Die Eltern können sich per E-Mail informieren lassen, wenn dieses Guthaben aufgebraucht ist. Ein Dauerauftrag mit dem monatlichen Betrag ist sinnvoll und komfortabel.

Das Kind erhält von der Schule einen Benutzernamen und ein persönliches Passwort für die Internetplattform „Schulverpflegung“. Bei der Essensausgabe wird die Kontokarte oder der Schülerschein in einen Chipkartenleser gesteckt, das Mensapersonal sieht daraufhin die Bestellung des Kindes und gibt das bestellte Menü aus.



Lach- & Weinstube

Hülser-Kloster-Straße 18 | 47608 Geldern

- Konzerte
- Kabarett
- Lesungen
- Weinproben
- Winzerfrühstück

Öffnungszeiten:
Di.-So. 9 - 12:30 Uhr
(Frühstück)
Mi.-Sa. ab 18Uhr

www.lachundweinstube.de



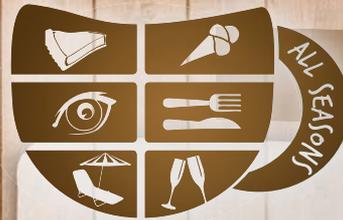
Vatertag ab 11.00 Uhr
mit Livemusik

1. Mai Tag der offenen Tür

- Übernachten
- Feiern
- Kindergeburtstag
- Grillen, Lagerfeuer
- Bogenschießen
- Axt-, Tomahawkwerfen
- Teamevents
- Biergarten



Am Freibad 24 | 47608 Geldern-Walbeck
Tel. 0 28 31 / 1 32 77 43 | www.tipidorf-walbeck.de



Café ALL SEASONS

- Kaffee & Kuchen
- Selbstgebackener Kuchen
- Überdachte Terasse
- Beachbereich
- Räumlichkeiten für jeden Anlass



Jeden Sa. und So.
ab 11.00 Uhr geöffnet!

Jeden Sonntag Frühstücksbuffet
mit Voranmeldung!

Am Freibad 24 | 47608 Geldern-Walbeck
Tel. 0 28 31 / 1 32 77 43 | www.all-seasons-walbeck.de

Raffinierte Arrangements aus Rosen **Blumiger Glanz für Tafel & Garten**

Ob Hochzeit, Konfirmation oder Geburtstag: es gibt viele Gründe zu feiern. Gedeckte Tafeln erhalten durch passende Blumen ihren festlichen Glanz. Für gelungene Arrangements aus Rosen aller Art sorgt die Gärtnerei Kempkens aus Geldern.

Für Bernd Kempkens sind Rosen eine Herzensangelegenheit. Er sorgt mit seinen Gartenrosen für wunderschöne

Gärten in der Umgebung und darüber hinaus. Es hat sich herumgesprochen, dass er gerne und gut berät, die Kunden betreut, und Ihnen so manchen Tipp gibt. Vor Ort können Gestelle und Rankhilfen bestellt werden, diese werden in eigener Handarbeit gefertigt und können jede Rose perfekt in Szene setzen. Bernd Kempkens verkauft zum größten Teil ADR Sorten die sich durch

gute Qualität und Robustheit auszeichnen. Die Kunden schätzen die hervorragende Qualität und Betreuung, fast alle werden zu Stammkunden und kommen regelmäßig wieder. Zu jeden Anlass werden in seiner Floristik wunderschöne Sträuße gebunden, auch gestecke und Arrangements für festliche Anlässe werden gefertigt. Für alle Interessierten und Neugierigen steht das Team der Gärtnerei Kempkens mit Rat und Tat bereit.

Kempkens
...hier wachsen die Blumen!

**ROSEN
SOLLTE MAN
DA KAUFEN,
WO SIE
WACHSEN!**

Nostalgische Rosen
Edelrosen
Bodendecker-Rosen
Duftrosen & Kletterrosen
Rosenstämmchen



Krefelder Str. 67 · 47608 Geldern
T. 02831 89485 · F. 02831 89445
info@rosen-kempkens.de
www.rosen-kempkens.de

Öffnungszeiten: Mo - Fr 08:00 - 12:00 Uhr, 14:00 - 18:00 Uhr
Sa 08:00 - 13:00 Uhr · So 10:00 - 12:00 Uhr

Geburtstag · Hochzeit · Jubiläum · Party

Das passende Ambiente für jeden Anlass



Gastaeber aus Leidenschaft



Das Restaurant Lindenstuben in Geldern schreibt bereits seit 1874 gastfreundschaftliche Geschichte. Während zu dieser Zeit die Gäste noch in Kutschen „Zu den vier Linden“ vorfuhren, um sich kulinarisch verwöhnen zu lassen oder einfach nur auf ein Glas Bier nach dem Kirchengang in die gemütlichen Stuben einkehrten, hat sich das Restaurant Lindenstuben heute zu einem über die Region hinaus gehenden Treffpunkt für Menschen entwickelt, die leidenschaftlich gut und gern genießen.

Egbert Groterhorst, gelernter Hotelkaufmann, kreativer Küchenchef und herzenguter Gastgeber aus Leidenschaft, übernahm das Familienunternehmen 1983 in dritter Generation. Nach dem Umbau der Kult-Diskotheek „Joker“ steht heute an gleicher Stelle ein Veranstaltungszentrum mit variablen Gesellschaftsräumen, die bis zu 300 Gästen das dem Anlass entsprechende, feierliche Wohlgefühl-Ambiente bieten.

Traumhochzeit ohne Hindernisse
Ihr Lindenstuben-Team hilft bei der richtigen Wahl und Gestaltung der Räumlichkeiten, bei der Auswahl der festlichen Menüs und Getränke, die für alle Gäste passende, stimmungsvolle Musik und, und, und ... Damit der

schönste Tag Ihres Lebens genau so individuell und romantisch wird, wie Sie ihn sich vorstellen.

NEU: Der LindenGenießerGarten
Die Räumlichkeiten mit dem neuen *LindenGenießerGarten* und der großen neuen Sonnenterrasse bieten ein ganz besonderes offenes und helles Ambiente zum Verweilen. Ob zum gemütlichen Familienessen beim sonntäglichen Schlemmerbuffet, zum romantischen Candle-Light-Dinner oder Geschäftsessen oder wenn Sie einfach mit Freunden in gemütlicher Runde zusammen sitzen möchten, sind Sie in den Lindenstuben genau richtig. Mehr zu den LindenEvents, Buffets und Außer-Haus-Angeboten auf: www.restaurant-lindenstuben.de

Lindenstuben-Highlights im Mai

30. April ab 19:00 Uhr	Tanz in den Mai	freier Eintritt
10. Mai ab 9:30 Uhr ab 12:00 Uhr	Muttertag Frühstücksbuffet Schlemmerbuffet	14,50 EUR 24,90 EUR
14. Mai ab 11:00 Uhr	Vatertag Komm' ins Vaterland!	freier Eintritt

Lindenstuben-Bufferangebote

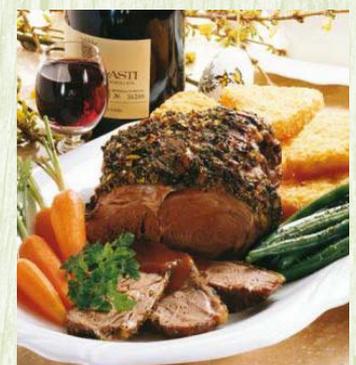
Mittwoch + Donnerstag ab 12:00 Uhr	LindenGenießerBuffet	9,80 EUR
Freitags ab 12:00 Uhr	Fisch verliebt!	9,80 EUR
Sonntags ab 12:00 Uhr	LindenSchlemmerBuffet	18,90 EUR

Preisänderungen vorbehalten

Der kulinarische Gutschein

Als Geburtstagsgeschenk, als kleines Dankeschön, bei erfreulichen Ereignissen, bei einem Wiedersehen oder einfach „nur mal so“.

Wir beraten Sie gerne!



Restaurant Lindenstuben
Staufenbergstraße 37
47608 Geldern
T 02831 4040
info@restaurant-lindenstuben.de
www.restaurant-lindenstuben.de

Öffnungszeiten
Mi. · Do. · Fr. · So. Buffet
11:30- 14:00 Uhr
Mo. - So. à la Carte
ab 18:00 Uhr
und nach Vereinbarung

Feste stilvoll feiern

Der richtige Ort für jedes Fest

Im See Park wird aus Ihrem Fest ein unvergessliches Ereignis.

Von extravagant bis rustikal bietet das See Park-Team für jeden Geschmack das Passende, sorgt für perfekten Service und ist ein Garant für einen harmonischen Ablauf Ihrer Veranstaltung. Der See Park bietet Säle für 25 bis 300 Gäste an.

Genuss pur!

Bei der kulinarischen Gestaltung ist im See Park alles möglich: Ein umfangreiches Angebot verschiedener Buffets und Menüs steht zur Wahl aber auch individuelle Arrangements sind jederzeit möglich.

Das Programm reicht von traditionellen Gerichten über mediterrane Spezialitäten bis hin zu Köstlichkeiten aus aller Welt. Regionale und saisonal frische Spezialitäten bilden den Schwerpunkt der Küche. Davon zeugen das Gütesiegel „NRW kulinarisch“ und die Mitgliedschaft in der „Genussregion Niederrhein“.

Flexible Lösungen im Saal Gelderland

Der Saal Gelderland bietet Raum für Veranstaltungen mit bis zu 300 Personen, kann aber auch flexibel in drei kleinere Einheiten aufgeteilt werden. Große Fensterfronten lassen viel Tageslicht herein und jeder Saal verfügt über eine eigene Außenterrasse.

Das moderne, hochwertige Interieur zeichnet sich durch helle Farben, warme Holzöne und viel Tageslicht aus.

Eine zusätzliche Thekenanlage im Eingangsbereich kann für Sektempfänge oder für den Ausklang einer Feier in gemütlicher Runde genutzt werden.

Neben den Sälen in der Halle Gelderland gibt es für Feiern und Veranstaltungen ab 25 Personen die Bankett-Räume am See, mit Terrasse und herrlichem mit Blick auf den See.

Für eine persönliche Beratung steht der See Park gerne zur Verfügung, telefonische Terminvereinbarungen sind unter 02831/9290 möglich.

See Park
★★★★

