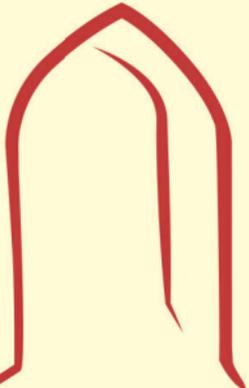


Schlemmer MARKT RHEIN-MAAS



WASSENBERG ROSSTORPLATZ

8.-11. August 2019



Preisträger der
Goldenen
Schlemmer-Ente 2019
Christoph Metzelder



Wir über uns

Die Entwicklungsgesellschaft Stadt Wassenberg GmbH, auch ESW genannt, wurde im Jahr 1999 von den Gesellschaftern Stadt Wassenberg (74,61%iger Anteil) und S-IGB Immobilien Beteiligungsgesellschaft der Kreissparkasse mbH (25,39%iger Anteil) mit einem Stammkapital von 1.068.600,00 Euro gegründet.

Gegenstand der Gesellschaft sind die Entwicklung der Stadt Wassenberg durch den Erwerb, den Tausch, die Veräußerung, die Beplanung, die Baureifmachung und die Erschließung von Grundstücken für Wohn- und Gewerbebauten in der Stadt Wassenberg zu verbessern und dadurch preiswertes Bauland zu schaffen.

Vorsitzender des Aufsichtsrates ist der Bürgermeister der Stadt Wassenberg, Herr Manfred Winkens.

Geschäftsführer der ESW ist Dipl.-Betriebswirt Jürgen Oeben.

Unsere Geschäftsräume befinden sich im Rathaus der Stadt Wassenberg.

Haben Sie Interesse an einem Baugrundstück oder benötigen Sie noch weitere Informationen, dann helfen wir Ihnen gerne weiter.

Wassenberg / ca. 19.000 Einwohner

- Die Stadt Wassenberg liegt verkehrsgünstig im Sechseck Düsseldorf, Mönchengladbach, Eindhoven, Roermond, Aachen und Köln im Naturpark Schwalm-Nette unmittelbar an der niederländischen Grenze.
- Eine Region, ausgestattet mit Universitäten, Hochschulen und vielfältigen Bildungseinrichtungen umgeben von Rhein, Maas und Rur.
- Eine aufstrebende, lebendige Stadt mit großer Kaufkraft und hervorragendem Wohnwert, innovativ und einladend. Gewerbe- und Wohngebiete sind räumlich getrennt und können somit jeweils ihrer zugeordneten Funktion gerecht werden.
- Eine zupackende Bevölkerung, die nichts dem Zufall überlässt und jedem Ortsteil einen besonderen Liebreiz verleiht.
- Eine Infrastruktur, die ihresgleichen sucht: Kindergärten, Ganztagsgrundschulen, Gesamtschule mit Sekundarstufe I und II, Parkbad, Bergfried sowie zahlreiche Gastronomiebetriebe der Spitzenklasse. Viele überregionale bekannte Veranstaltungen runden das Angebot ab.

Ansprechpartner:
Geschäftsführer Jürgen Oeben
0 24 32 / 4900-901

Grußwort des Bürgermeister

Bereits zum 27. Mal lässt der weit über die Stadtgrenzen Wassenbergs hinaus bekannte Schlemmermarkt Rhein-Maas die Gourmet-Herzen höherschlagen. Im historischen Ambiente des Roßtorplatzes werden vom 8.-11. August 2019 wieder zahlreiche Anbieter vertreten sein, um für kulinarische Highlights zu sorgen.

Für die teilnehmenden Gastronomen ist der Schlemmermarkt eine tolle Plattform, ihre Kreativität und vielfältigen Angebote darzustellen. Top-Köche aus der Region verwöhnen Sie mit regionalen und erlesenen internationalen Spezialitäten aus Küche und Keller.

Es werden wieder viele tausend Feinschmeckerinnen und Feinschmecker, für die der Schlemmermarkt ein fester Bestandteil im Terminkalender geworden ist, in Wassenberg erwartet. Mit seinen besonderen Köstlichkeiten sowie dem abwechslungsreichen Rahmenprogramm lässt der Schlemmermarkt Rhein-Maas seine Besucherinnen und Besucher den normalen Alltag vergessen und dem tagtäglichen Einerlei entfliehen. Urlaubsstimmung kommt auf bei den verführerischen Düften und dem entspannenden Ambiente.

Nach einem hervorragenden Essen empfehle ich Ihnen einen gemütlichen Spaziergang durch unsere schöne historische Altstadt oder den nahegelegenen Wald. Ich möchte all denen, die dieses Ereignis vorbereitet haben und zum Gelingen beitragen, meinen herzlichen Dank aussprechen.

Ein besonderer Dank gilt unseren Hauptsponsoren und unseren Anzeigenkunden. Ein herzliches Dankeschön geht an die Anwohner des Roßtorplatzes für ihr Verständnis.

Allen Besucherinnen und Besuchern wünsche ich einen angenehmen Aufenthalt in Wassenberg.

Guten Appetit!



Manfred Winkens
Bürgermeister der Stadt Wassenberg



NATURALPUR

Trink Wasser
aus dem Kreis Heinsberg



Kreis
Wasserwerk
Heinsberg

Wir erhalten Werte.

www.kreiswasserwerk.de

Grußwort des Landrates

Der Schlemmermarkt Rhein-Maas erlebt in diesem Jahr bereits seine 27. Auflage. Der malerische Roßtorplatz in der Stadtmitte Wassenbergs wird einmal mehr zum Pilgerziel der Gourmets, zu einem Kristallisationspunkt gehobener Kochkunst. Der Kreis Heinsberg wird zu einer echten Gäste- und Genuss-Region, wie die Tourismus- und Gastronomiezahlen verraten. Der Schlemmermarkt passt sehr gut in diesen Rahmen, verbindet er doch den hohen Anspruch mit der Nähe zu allen Bürgern und ist zudem ein echtes, unverwechselbares Fest für Genießer.

Der Schlemmermarkt Rhein-Maas ist über die Jahre zu einem Synonym für die hohe Wohn- und Freizeitqualität in unserer Region geworden. Insofern freue ich mich, das auch dieser Markt seit mehr als zweieinhalb Jahrzehnten weit über die Grenzen des Kreises hinaus strahlt. Stadt Wassenberg, Kreis Heinsberg und ausgesuchte Vertreter seiner Gastronomie zeigen sich hier von der besten Seite und werben zudem auf besondere Weise für unsere Region.

Das ist aber auch nur zu stemmen, weil Veranstalter und Organisatoren unter veränderten Vorzeichen die Aufgabe bravourös gemeistert haben. Der Name des Schlemmermarktes hat dabei einen Klang erhalten, der es leicht macht, in die Veranstaltung die Verleihung der „Goldenen Schlemmer-Ente“ einzubetten. Auch in diesem Jahr ist wieder ein würdiger Preisträger gefunden worden.

Daher wünsche ich Ihnen, verehrte Gäste, ein paar angenehme, unterhaltsame und genussvolle Stunden im Kreis Heinsberg. Das Sprichwort vom guten Essen, das Leib und Seele zusammenhält, gilt für Wassenberg ganz besonders.



Stephan Pusch
Landrat des Kreis Heinsberg



Goldene Schlemmerente für

Christoph Metzelder

Für sein Engagement, Kindern Zugang zu gesundem Essen zu ermöglichen, erhält Ex-Fußballprofi Christoph Metzelder die Goldene Schlemmerente 2019.



Der Präsident und Trainer des TuS Haltern gründete bereits während seiner aktiven Karriere seine Stiftung, mit der er zahlreiche Initiativen unterstützt. Seit 13 Jahren ist er mittlerweile mit seiner Stiftung im Bereich der Kinder- und Jugendförderung unterwegs. Etwas gegen die Armut in Deutschland zu unternehmen ist ihm ein Herzensanliegen. Mit seiner Stiftung unterstützt er z.B. die Initiative brotZeit, welche das Frühstück in den Schulen sichern will. Denn eine Folge von Bildungsarmut ist, dass Kinder beim Thema gesunde Ernährung nicht gut aufgeklärt sind und sich dementsprechend falsch ernähren - wenn sie sich überhaupt ernähren. Viele Kinder, weiß Metzelder, kommen nachmittags aus der Schule und haben noch nichts gegessen.

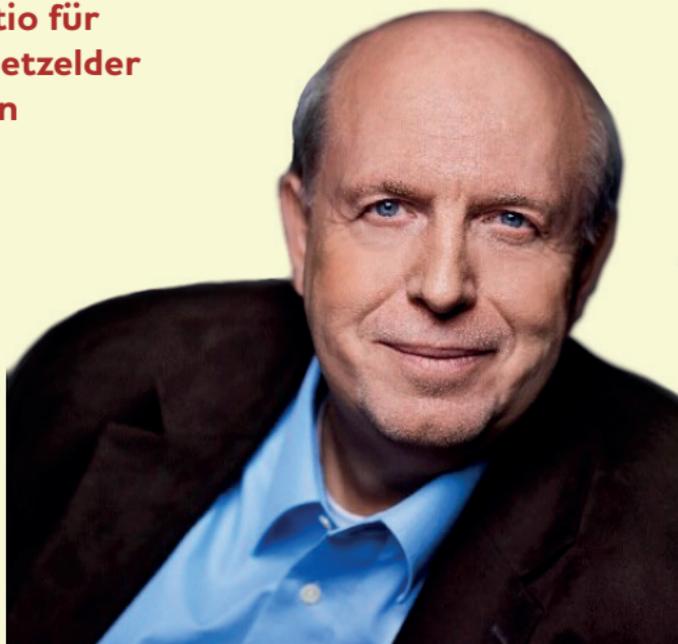
Die Laudatio für Christoph Metzelder wird Reiner Calmund halten, welcher selbst 2007 die Goldene Schlemmerente in Wassenberg erhalten hat. Er erinnert sich noch gut an die, wie er sagt, "idyllische und kein bisschen steife" Atmosphäre. Vor allem aber an ein Lieblingsgericht von ihm: Seeteufel mit einem wunderbaren Gurken-Kartoffel-Salat, zubereitet von Sternekoch Rainer Hensen aus Randerath.

Kennengelernt haben sich die beiden 1999, als Calmund Metzelder von Preußen Münster in die zweite Mannschaft von Bayer Leverkusen holen wollte. Seit anderthalb Jahren verbringen sie nun die Fußball-Samstage bei Sky zusammen.

Zuletzt wurde Metzelder als Sportdirektor bei Schalke und Leipzig gehandelt. Calmund würde ihn jedoch gerne als neuen DFB-Präsidenten sehen. Wir dürfen also gespannt sein, welche Überraschung Callis Laudatio mit sich bringt ...

Den Termin zur **Verleihung der Goldenen Schlemmerente am 8. August 2019 um 19.30 Uhr auf dem Roßtorplatz** haben beide fest in ihrem Kalender eingeplant.

**Reiner Calmund wird
die Laudatio für
Christoph Metzelder
halten**





simons
G O L D S C H M I E D E

Passage Alt Berk 2
41844 Wegberg
02434 - 92 82 30

www.goldschmiede-simons.de

Goldene Schlemmerente

Seit 1997 wird die Goldene Schlemmer-Ente alljährlich von den Veranstaltern des SchlemmerMarktes Rhein-Maas und dem Zeitungsverlag Aachen an Persönlichkeiten verliehen, die sich um die Förderung der Ess- und Trinkkultur verdient gemacht haben.

Seit der Jubiläumsveranstaltung im Jahr 2017 ist die Stadt Wassenberg Veranstalter des SchlemmerMarktes Rhein-Maas. Der Ehrenpreis wird seit Jahren von der Goldschmiede Simons aus Wegberg entworfen und gefertigt.

Jedes Jahr individualisiert Goldschmied Roland Simons die Schlemmer-Ente und passt sie auf den jeweiligen Preisträger an.



Preisträger seit 1997

1997 BERNHARD PAUL 1998 FRANZ-JOSEF
ANTWERPES 1999 HARRY WIJNVOORD 2000
JEAN PÜTZ 2001 HANNS DIETER HÜSCH 2002
JOHANN LAFER 2003 BRITTA VON LOJEWSKI
2004 JÜRGEN TARRACH 2005 TIM MÄLZER 2006
LÉA LINSTER 2007 REINER CALMUND 2008
HORST LICHTER 2009 KONRAD BEIKIRCHER 2010
ECKART WITZIGMANN 2011 MARTINA MEUTH
und BERND NEUNER DUTTENHOFER 2012 STE-
FAN MARQUARD 2013 CHRISTINE WESTERMANN
und GÖTZ ALSMANN 2014 ALFONS SCHUHBECK
2015 USCHI GLAS 2016 NELSON MÜLLER 2017
MARIO KOTASKA 2018 HENNING KRAUTMACHER

1



EINFACH
GENIESSEN



www.rossberger-bier.de



2 Braukeller

Speisen und feiern in Wassenberg

Lassen Sie sich vom Ambiente in unseren gemütlichen Räumen verzaubern oder genießen Sie einen traumhaften Sonnenuntergang über dem Roßtor auf unserer Terrasse. Wir verwöhnen unsere Gäste! Unsere Speisekarte bietet eine vielseitige Auswahl. Sorgfältig und frisch zubereitete Speisen lassen das Herz eines jeden Genießers höher schlagen. Saisonale Highlights, wie Bärlauch, Spargel, Pfifferlinge, Muscheln und Wildgerichte runden das kulinarische Angebot ab. Dazu bieten wir exklusive Weine vom Weingut „Zöller-Lagas“ aus der Pfalz (bekannt vom Schlemmermarkt) und dem „Bornthaler Hof“ aus Hessen (Aussteller auf dem Wassenberger Weinfest). Selbstverständlich kommt bei uns auch der Liebhaber eines gepflegten Bieres auf seine Kosten. Wählen Sie zwischen vier verschiedenen Sorten (Weizen, Pils, Dunkel und Landbier).

Eine spezielle Technik im Eingangsbereich unseres Restaurants ermöglicht jedem Gast einen barrierefreien Zutritt.

Genießen Sie nach einer Fahrradtour (eine E-Bike-Ladestation steht unseren Gästen kostenfrei zur Verfügung) ein frisch gezapftes Bier, Gutes aus der Küche, Selbstgebackenes aus unserem Café auf unserer Terrasse mit Blick auf das Wahrzeichen von Wassenberg, das Roßtor.



Restaurant Braukeller

Am Roßtor 1

41849 Wassenberg

+49 2432 / 4910834

info@braukeller-wassenberg.de

www.braukeller-wassenberg.de



Spüren Sie

... wie das Heinsberger Land Sie erfrischend
Seen, durch Felder und Wiesen, in Wäldern
Radeln und wandern Sie dem Alltag davon

*Tipps und Ideen für Ihren Besuch gibt's auf
heinsberger-land.de oder auf
[Facebook.com/HeinsbergerLand](https://www.facebook.com/HeinsbergerLand) *



Heinsberger Land
erfrischend entspannt

... entspannt – an Flüssen und
... n und Heidelandschaften.
... on. Erleben Sie Besonderes.

3 **Burgstuben Residenz St. Jacques**

Aus dem Duo wird ein Trio



Sterne Koch Alexander Wulf und Top-Sommelier Ronny Schreiber haben Verstärkung bekommen - und was für eine! Marcel Kokot hat die letzten Jahre in den besten Restaurants der Welt gearbeitet: Unter anderem bei Christian Bau ***Mosel, Heiko Nieder** Dolder Grand (Zürich) und Hans Stefan Steinheuer ** (Ahr).

Alex, Marcel und Ronny sind seit Jahren gute Freunde und haben auf vielen Stationen zusammengearbeitet. Jetzt konzentrieren sich die Drei voll und ganz auf Ihre Heimat, den Kreis Heinsberg.

Die Burgstuben Residenz in Randerath ist jetzt Ihr eigenes Zuhause. Klassische Sternegastronomie sucht man hier vergebens. Keine Tischdecken, kein Silberbesteck. Entspannt und leger geht es hier zu, sagen die Drei, auf Qualität wollen sie aber keineswegs verzichten, im Gegenteil: regionale Bio-Produkte stehen im Fokus der Gourmetküche. Was hat sich geändert? Die Gerichte sind viel leichter geworden. Wurde früher oft mit viel Sahne und Butter gekocht, weichen Alex und Marcel hier lieber auf Öl und Kokosmilch aus, um die Gerichte leichter und das Essen bekömmlicher zu machen. Ein 7-, 8- oder 9-Gänge-Menü ist so locker zu schaffen.

Durch Alex, den derzeit einzigen russischen Sterne Koch in Europa, haben die Menüs eine ganz eigene Handschrift bekommen. Die zwei Jungs in der Küche perfektionieren und pfeilen wöchentlich an ihren Gerichten.

Weiterhin ist die Weinauswahl von Ronny mit 650 Positionen auf der Karte verblüffend groß: Aus Deutschland, Österreich, Spanien und Italien, aber auch aus Ländern abseits des Mainstreams wie Ungarn, Georgien, Armenien, Holland und Kanada sind Weine auf der Karte zu finden.

Besuchen Sie die kreativen Jungs in der Burgstuben Residenz in Heinsberg Randerath.

Burgstuben Residenz GmbH

St. Jacques und die Brasserie
Feldstraße 50
52525 Heinsberg-Randerath
+49 2453 / 306980
info@burgstuben-residenz.de
www.burgstuben-residenz.de



Wir gestalten OHNTÄUME

M. Heinrichs Malerwerkstätten
 Inhaber: Oliver Pieper e.K.
 Gladbacher Str. 6 · 41849 Wassenberg
 Tel. (0 24 32) 2 05 03
 E-Mail: info@heinrichs-pieper.de
 www.heinrichs-pieper.de



Freizeit • Wandern • Radfahren • Genießen Unsere EuregioGuides – für jeden Geschmack etwas dabei



Neu
ab Juni
2019

Ab
sofort
erhält-
lich



Neu
ab Okt.
2019

Neu
ab Juli
2019

Jetzt schon vorbestellen unter:
www.print-and-press.de/bestellformular

Ein Produkt aus dem



Jetzt einfach Money, Piepen, Schotter, Eier, Cash, Moneten, Taler, €s, oder Geld wie eine SMS versenden.

Jetzt auch bei uns: mit Kwitt schnell und
einfach kleine Schulden begleichen.



Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Ab sofort können Sie mit Kwitt in Ihrer
VR-BankingApp reibungslos Geld an Ihre
Kontakte senden – auch an Ihre Freunde,
die Kunden bei der Sparkasse sind.
Alle Infos in Ihrer Filiale und
online auf voba-mg.de

Volksbank Erkelenz 
Niederlassung der Volksbank Mönchengladbach eG

4

Weinkeller St. Georg

Gastlichkeit in historischen Mauern



Seit August 2011 betreiben wir im historischen Gewölbe am Roßtorplatz den Wassenberger Weinkeller.

Von über 40 Jahren Tätigkeit im Weinhandel profitieren unsere Gäste bei der Auswahl von Weinen und feiner Wassenberger Küche. Inspiriert durch viele Reisen in mediterrane Länder kocht Petra Janßen für Sie leichte und kreative Speisen aus besten Produkten.

Eine reichhaltige Auswahl von Schinken aus Parma und San Daniele und diverse Käsesorten, zumeist aus kleiner, oft unbekannter Produktion aus Italien und Frankreich, runden unsere Karte ab. Flammkuchen und Quiche, für den kleinen Hunger, sind stets zubereitet. Jeder Wein kann vor dem Genuss verkostet werden, getrunken wird nur was gefällt!

Betriebs- oder private Feierlichkeiten richten wir professionell nach individueller Menü-Absprache mit Frau Janßen und mir aus. Auch für fachkundig geleitete Weinproben stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie!

Heinz Wilms

Weinkeller St. Georg

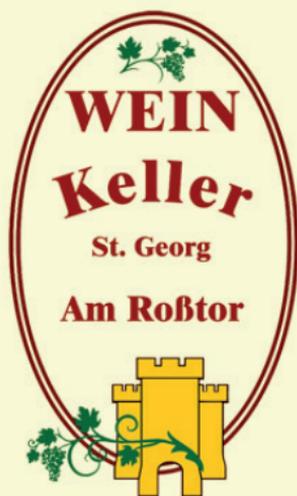
Am Roßtor 14

41849 Wassenberg

+49 2432 / 9333695

+49 173 / 2816006

www.weinkeller-stgeorg.de



Team Desiree steht für Klasse statt Masse

Im April 2018 hat Desiree's Cafe/Chocolaterie am Roßtorplatz eröffnet.

Bei uns finden Sie handgefertigte Pralinen (das sieht und schmeckt man), Schokoladen und Schokoladen-Geschenke. Wenn die Temperaturen im Sommer zu hoch sind, können wir leider keine Pralinen verkaufen, weil die Qualität nicht mehr garantiert werden kann. Deswegen dürfen Sie sich im Sommer stets auf kleine exquisite Spezialitäten freuen.



Auch können Sie bei uns im Laden oder auf unserer Terrasse Kaffee, Cappuccino, Latte Machiato, hausgemachten Kakao, Tee, Kuchen und verschiedene weitere Getränke genießen. Wir arbeiten mit originalen und authentischen Produkten. Wir sind für unseren Hollandische Appeltaart mit einer schönen Geschichte bekannt. Für den "kleinen Hunger" bieten wir Gulaschsuppe, Baquette mit geräuchertem Lachs oder eine Winzerplatte an.

Genießen Sie die Ruhe, haben Sie Spaß auf unserer Terrasse und lassen Sie sich durch unsere Produkte verwöhnen.

Wie freuen uns auf Sie!

Desiree Pralinen

Am Roßtor 16

41849 Wassenberg



Das Landhaus Brender ist eines der schönsten Restaurants in Wassenberg, um das Leben in vollen Zügen zu genießen. Relaxe Atmosphäre ohne viel Chichi ist hier die Kombination, die für ein zufriedenes Lächeln sorgt. Egal ob Sie in unserem tollen Biergarten oder auf unserer Terrasse auf dem Roßtorplatz die Seele baumeln lassen, unser Landhaus-Motto heißt: „Willkommen bei Freunden.“ Das charmante Team und Gastgeber Familie Brender weiß, was die Gäste lieben: das Gefühl, jetzt und hier genau richtig zu sein. Ob ein gemütliches Treffen mit Freunden, sich spontan nach einem Spaziergang oder Fahrradtour an den Tisch zu setzen oder ein saisonales Menü zu genießen – die Speisen von Land und Meer schmecken zu jeder Tageszeit saugut. Bei schlechtem Wetter ist das Landhaus auch einen Besuch wert: maritim und frisch kommt nicht nur die Speisekarte daher, sondern auch die urigen Räumlichkeiten.

FEIERN IM LANDHAUS BRENDER

Es gibt immer einen Grund zu feiern – ob Hochzeit, Geburtstag oder Geschäftsessen. Am schönsten wird die Party natürlich an einem Ort, an dem sich alle Gäste rundum wohlfühlen. Das Landhausteam und Familie Brender macht jede Veranstaltung zu einem schönen Event nach persönlichen Wünschen, an das man sich gerne zurückerinnert.

WAS DARF ES SEIN

Vielleicht eine klassische Abendveranstaltung mit Gänge-Menü. Das Küchenteam und Familie Brender zaubern das passende Wunschmenü nach persönlichem Gusto. Oder darf es ein lockeres Flying-Dinner in einer privaten Atmosphäre in unseren verschiedenen Räumen sein? Natürlich kann auch das gesamte Landhaus exklusiv zur Verfügung gestellt werden. Bei Anregungen zur Dekoration, Musik und allen anderen Wünschen steht die Landhaus-Crew beratend zur Seite.

Landhaus Brender

Am Roßtor 20

41849 Wassenberg

+49 2432 / 20570

+49 171 / 8389897

hansbrender@aol.com

www.landhausbrender.de



7

Altes Brauhaus

Eine Sehenswürdigkeit in Heinsberg-Unterbruch



Liebe Freunde und Gäste des Schlemmermarktes Wassenberg.

Auch in diesem Jahr ist das „Alte Brauhaus“ wieder mit von der Partie. Wir freuen uns sehr und verwöhnen Sie mit Coq au vin vom Kikok-Hähnchen (Wurstspezialitäten Esser), dem Hummer HOT DOG und ab 22 Uhr gibt es unsere Kalbsbratwurst (Wurstspezialitäten Esser) mit Utes Currysauce. Unser altbewährtes Team ist wieder dabei, allen voran Regina, unsere liebe Freundin und fleißige Perle.

Elke hat wieder schöne Weine ausgesucht, diesmal aus der Pfalz. Champagner Louis Roederer und Sekt Très Léger von Stecher & Krahn in Mayschoss.



Altes Brauhaus

Wurmstr. 4

52525 Heinsberg

+49 2452 / 61035

info@altesbrauhaus-heinsberg.de

www.altesbrauhaus-heinsberg.de

Individuelle Fahrzeuge für individuelle Menschen

Alles unter einem Dach
Auto • Umbau • Führerschein



Selbst- & Beifahrerumbauten

Spezielle Kinderversorgung

Fahrschule & Fahrschulfahrzeuge

Über 180 Testumbauten vor Ort

- 1.000 m² Ausstellungshalle
- DTS-Gerät zur Kräftermessung & Reaktionstest
- Space Drive
- 100% barrierefreies Firmengelände



Fünf Fahrschulfahrzeuge



Umbauten für Selbst- & Beifahrer



Barrierefreies Firmengelände



Eigener Verkehrsübungsplatz



Space Drive



DTS Testsystem

Jetzt kostenlos informieren
02432 - 933 890



facebook.com/Sodermanns.Reha.Mobilitaetszentrum.NRW

Reha-Mobilitätszentrum-NRW

Auf dem Taubenkamp 12
41849 Wassenberg

info@reha-mobilitaetszentrum-nrw.de
www.reha-mobilitaetszentrum-nrw.de

Echte Handarbeit bei Bäckerei Esser

Seit über 40 Jahren backen wir für Sie an historischer Stelle direkt Am Roßtor in Wassenberg, Filialen führen wir in Hückelhoven und Klinkum. Unser Familienbetrieb wird bereits in der 2. Generation geführt.

Wir sind ein kleines innovatives Bäckereifachgeschäft mit jungem Team und wir sind stolz auf unsere Backwaren. Zu unserem Sortiment zählen Traditionsgebäcke von Brot bis Kuchen und Torten. Wir stellen all unsere Produkte nach alten Rezepten handwerklich her: Dinkel statt Weizen, keine Fertigprodukte. Alles mit Herz und Hand gebacken. Für unser Wassenberger Landbrot, eine Brotkreation aus Roggen und Dinkel, sind wir weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt.



Beim Wassenberger Abendmarkt, Weinfest und Weihnachtsmarkt bieten wir Ihnen regelmäßig Flammkuchen und Pizzen aus dem Steinofen. Auch bei anderen Veranstaltungen auf dem Rotorplatz laden wir Sie zum Genießen und Verweilen in unsere Bäckerei ein.

In diesem Jahr beteiligen wir uns zum zweiten Mal am Schlemmermarkt. Hier bieten wir Ihnen auf unserer Terrasse Kaffee & Kuchen. Des Weiteren gibt es frisches Brot aus dem neuen Holzbackofen – auch mit köstlichen Belägen – vor Ort gebacken.

Ihr Bäckermeister
Peter Esser

Bäckerei Esser

Am Roßtor 22
41849 Wassenberg
+49 2432 / 9389960

deliviva®

Feinkost für Genießer



deliviva entstand aus der Leidenschaft für die traditionellen Küchen und Gerichte Süditaliens und Istriens.

Neben Weinen sowohl aus Italien und Istrien bieten wir Ihnen hervorragende Olivenöle, Pestos, Essige und weitere Spezialitäten. Unsere Produkte werden handwerklich, auf traditionelle Art und durch natürliche Prozesse hergestellt.

Schonende und verantwortungsbewusste Herstellungsverfahren sind für uns ebenso wichtig wie die Herkunft, Qualität und Zusammensetzung der Zutaten.

Aus diesem Grund besuchen wir persönlich unsere Produzenten in Italien und Istrien. Dabei lernen wir die Menschen, die diese Produkte herstellen kennen.

Denn hinter jedem Produkt steckt auch eine Geschichte.



Probieren Sie unsere Spezialitäten aus Italien und Istrien.

Besuchen Sie uns auf dem Schlemmermarkt 2019, in unserem Laden in der Weserstraße 13 in Hückelhoven oder einfach auf www.deliviva.de

deliviva GbR · Weserstraße 13
41836 Hückelhoven
info@deliviva.de
www.deliviva.de





Seit November 2015 widmen wir uns den Spirituosen-, Pfeifen- und Zigarrenliebhabern in Wassenberg der deutsch-niederländischen Grenzregion und bringen mit unserem Genießerparadies ein einzigartiges Erlebnis in den Kreis Heinsberg.

Wir halten nicht nur ein umfangreiches Sortiment an Pfeifen, Zigarren und Spirituosen vor, das einmalig ist und seines gleichen im Kreis Heinsberg sucht, sondern wir bieten Ihnen auch eine großzügige Lounge an, die keine Wünsche offen lässt und das Herz eines jeden Spirituosen- und Zigarrenliebhabers höher schlagen lässt. Unsere Pfeifen- und Zigarren-Lounge verfügt über eine vollelektronische Be- und Entlüftung sowie einer Klimaanlage für ein optimales Raumklima. Auch steht Ihnen ein liebevoll eingerichteter Wintergarten mit gemütlichen Sitzplätzen zur Verfügung. Bei uns stehen Ihnen 26 kostenlose Parkplätze direkt vor unserem Fachgeschäft zur Verfügung. Bei uns können Sie dem stressigen Alltag entfliehen und die Seele baumeln lassen. Ein Luxus der für jeden Geldbeutel erschwinglich ist. Bei uns ist eine persönliche Fachberatung selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

.....
Samstag, 10. August 2019: Kubanische Zigarrenrollerin präsentiert die Kunst des Zigarrenrollens

Rauch Lounge

Graf-Gerhard-Straße 33

41849 Wassenberg

+49 177 / 1706080

www.rauch-lounge.com

Öffnungszeiten:

Di., Mi. + Fr. 16-20 Uhr // Do. 16-22.30 Uhr // Sa. 12-20 Uhr

Kinderprogramm & Stadtführungen

Für Groß und Klein ist etwas dabei!



In diesem Jahr bieten wir am **Schlemmermarkt-Sonntag für unsere kleinen Gäste von 12-17 Uhr wieder ein buntes Kinderprogramm** an. Von tollen Luftballonkreationen und Kinderschminken bis hin zu kreativen Mitmachaktionen ist alles dabei, was das Kinderherz höher schlagen und die Augen leuchten lässt, während die Eltern entspannt die Gaumenfreuden der Teilnehmer genießen können. Auch das Stadt-Maskottchen Sammy wird dabei sein.

Seit 2006 zeigen die Gästeführerinnen vom Verein Westblicke e.V., wie interessant das Heinsberger Land ist. Historisches, Unterhaltsames und Kurioses wird in thematischen Führungen für Kinder und Erwachsene professionell vorgestellt.

Exklusiv zum SchlemmerMarkt bietet **Gästeführerin Therese Wasch zwei kostenlose Stadtführungen** für die Besucher des Gourmet-Treffs an:

Freitag, 9. August 2019 um 19.00 Uhr

&

Sonntag, 11. August 2018 um 12.00 Uhr

Treffpunkt für die Führungen ist jeweils das Roßtor.

Mehr Informationen direkt bei Therese Wasch telefonisch unter 02452 / 939455 oder per E-Mail an therese.wasch@gmx.de.

Weitere Führungen finden Sie im Westblicke-Flyer oder unter www.westblicke.de

11 **Salzimport Schweizer**

„Fleur de Sel“ – mehr als nur das Salz in der Suppe ...



Das edelste und teuerste Meersalz – das Fleur de Sel –, auch „Blume des Salzes“ oder „Königin der Salze“ genannt, wird auch heute noch in reiner Handarbeit gewonnen. An sonnigen, heißen Tagen entstehen in der Saline durch die Meerwasserverdunstung an der Wasseroberfläche kleine Salzblumen, das Fleur de Sel. Diese feinen Salzkristalle werden von den Salzbauern in der Abenddämmerung sorgfältig mit Holzkellen von Hand abgeschöpft, trocknen einige Tage in der Sonne und kommen dann ganz naturbelassen und ohne weitere Bearbeitung in den Handel und zu Ihnen auf den Tisch.

Die Feinschmecker der Welt lieben den außergewöhnlichen Geschmack der von der Sonne getrockneten blütenweißen „Salzblumen“, die den Geschmack jeden Gerichtes auf natürliche Weise hervorheben.

Salzimport-Schweizer bezieht Fleur de Sel und Naturmeersalz direkt von einem Familienbetrieb auf der Ile de Ré. Meersalz und Fleur de Sel sind auch die Basis der Gewürzsalze und Gewürzzubereitungen von Salz-Import Schweizer, die alle gluten-, glutamat- und laktosefrei sind. Viele der leckeren Mischungen werden am „Fleur de Sel“-Stand verkostet.

Bon Appétit!

Fleur de Sel
Salz-Import Schweizer

Metzer Str. 83
66802 Überherrn

+49 6837 / 912839

info@fleur-de-sel24.de
www.fleur-de-sel24.de



COIFFEURTEAM

WEIL SCHÖNES HAAR KEIN ZUFALL IST

WAS UNS BESONDERS MACHT?

NATÜRLICH SIE!

Ostpromenade 92
52525 Heinsberg
Fon 0 24 52 - 40 79
www.coiffeurteam.de

Dalheimer Mühle



Mühlenstraße 15 / 41844 Wegberg- Dalheim / 02436-382488



Genießen ist Pflicht

Zu gutem Essen gehört
ein guter Espresso.
Diesen und viele andere
Kaffeespezialitäten genießen Sie
an unserem Espressomobil
auf dem Schlemmermarkt
in Wassenberg.

Wir freuen uns
auf Ihren Besuch.



Kreissparkasse
Heinsberg

Seit November 2018 haben wir uns unter der Leitung von Georg Savio als Ihr Spezialist für Fleisch, Fisch, High-End-Produkte sowie Pasta und Salate etabliert.

Eine klassische Speisekarte wird durch ein saisonal wechselndes Angebot ergänzt. Wir legen großen Wert auf frische à la minute Zubereitung und nehmen besondere Rücksicht auf Allergiker und Vegetarier.



- Top Location für Ihre Hochzeitsfeier, Geburtstage sowie geschlossene Gesellschaften
- Catering- Service
- Thementage mit besonderen Angeboten, z.B Currywurst- und Schnitzeltage
- Weitere Events und Sonderveranstaltungen, wie Krimi-Abende, Travestie- und Musik- Dinner und vieles mehr.
- Regionale und saisonale Spezialitäten
- Frühstück, Mittagstisch, Kaffee und Kuchen, sowie Abendessen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Burg Wassenberg by Savio

Auf dem Burgberg 1

41849 Wassenberg

+49 2432 / 890020

bw.by.savio@gmail.com

www.burg-wassenberg.de





GERMAN INTERNATIONAL FLAIR OPEN 2019 IN WASSENBERG

Die German International Flair Open gehen in die neunte Runde, sowie zur dritten Classic Challenge. Erneut freut sich Veranstalter Amando Lopez Ortiz IV. über ein ebenso hochrangiges wie internationales Starterfeld.

Neuer Austragungsort ist 2019, parallel zur 27. Auflage des Schlemmermarktes Rhein-Maas, Wassenberg. Wassenberg wird sich an diesen Tagen zu einem Hot-spot der internationalen Flairbartending-Szene verwandeln. Bis zu 30 internationale Teilnehmer für den Showbartenderwettbewerb werden erwartet. Darüber hinaus sechs bekannte Mixologen für den klassischen Wettbewerb mit innovativen Rezepturen.

Was ist eigentlich Showbartending?

Wir erinnern uns an den Film mit Tom Cruise „Cocktails“ aus dem Jahre 1987...

Showbartending ist die künstlichere Darbietung eines Bartenders mit verschiedenen Showeinlagen, mit Hilfe von Flaschen, Shakern, Eiswürfel und vieles mehr - begleitet von rhythmischer Musik. Das Ziel ist, mit kreativen Showelementen, einen Drink darzubieten und dabei das Publikum zu begeistern.

Zum Wettbewerb:

- 20-30 internationale Teilnehmer aus der Showbartendingszene
- Vier international bekannte Juroren
- Wettbewerb an 2 Tagen (9 und 10. August 2019)
- Vorentscheid am 09.08.2019 & Finale am 10.08.2019

Zur Veranstaltung:

- Professionelle Darbietung von neuen Cocktailrezepturen, welche nach Aussehen, Geschmack und Aroma von einer internationalen Jury beurteilt werden
- Teilnahme der Besucher an Cocktailworkshops / Flairworkshops und Produktschulungen
- Einblicke und Austausch mit den Barkeepern
- Veranstaltungsgelände am "Heckentheater" unterhalb des Bergfrieds

Weitere Informationen unter

www.facebook.com/GermanInternationalFlairOpen/



INTERVIEW MIT ARMANDO ORTIZ IV.

Veranstalter der GIFO 2019



Herr Ortiz IV, können Sie sich an Ihren ersten Drink erinnern?

Meine erste Drink... oh das ist schon eine lange Zeit her -mein Großvater trank gerne Gin. Ich war immer neugierig was in der Flasche war, deshalb trank ich immer den Rest.

Und der erste richtige Cocktail?

Klassiker wie Whiskey Sour, Negroni oder Old fashioned.

Sie haben sogar einen eigenen Gin gemacht. Warum eigentlich, bei der Vielzahl an neuen Brands auf dem Markt?

Oh das ist eine gute Frage! Seit vielen Jahren war ich auf der Suche nach etwas, das Resultat ist der Ortiz IV, den es seit 2 Jahren auf dem Markt gibt.

Welche Rolle spielen Trends? Vor ein paar Jahren hat alle Welt Wodka getrunken, dann kam die Gin-Welle, und jetzt gibt es überall Wermut und Mezcal. Was ist das Nächste?

Früher in der 60-70-80 er wurde viel Wodka Getrunken. in den 90er hat sich Gin, Campari, Wermut durchgesetzt. Whiskytastings waren eine Zeit lang sehr populär. Heutzutage wandeln sich die Trends der Spirituosen schneller denn je.

Berufswunsch: Barkeeper? Wie kamen Sie zu dieser Profession?

Eigentlich wollte ich Arzt und Schauspieler werden, durch Zufall bekam ich die Möglichkeit eine Ausbildung als Barkeeper im damaligen Manila Hilton Hotel. Und bis heute bereue ich nicht, dass ich Bartender geworden bin.

Was macht einen guten Barkeeper aus? Und natürlich, was macht eine gute Bar aus?

Ein guter Bartender muss ein guter Zuhörer sein, ein guter Gastgeber sein, ein guter Bartender ist ein Entertainer, ein Politiker, ein Sportler, und last but not least ein Beichtvater.

Die GIFO (German International Flair Open) geht schon in das 9te Jahr... Wie kam es dazu?

Das stimmt, die 9th GIFO ist ja bald. Ich bin sehr stolz darauf, einen solchen International Showbartending Wettbewerb zu organisieren, wo viele Teilnehmer aus den verschiedensten Ländern zu uns kommen. Im Jahr 2008 habe ich mit den ersten Internationalen Weltmeisterschaft veranstaltet.

Was ist denn Flairbartending?

Flairtending (Showbarkeeper) ist eine Bezeichnung für das Entertainment während der Barkeeper seine selbst kreierten Cocktails zubereitet. Dabei werden bestimmte Objekte wie Shaker, Flasche in die Luft geworfen, jongliert und gefangen. Gleichzeitig wird einschenkt bzw. der Cocktail zubereitet. Es geht letztendlich um Originalität, Performance, Balance und dazu Geschmack.

Was erwartet die Besucher*innen auf diesem Wettbewerb?

Sehr viel Spaß denke ich. Es geht auch darum das wir eine andere Art und Weise der Barkultur zu zeigen. Vielen Dank für das interessante Gespräch! It's showtime!!!!

HD OPEN
by
Amador



Kulinarischer Genuss bei „Tante Lucie“ hat eine große Tradition: Seit jeher treffen sich im Wassenberger Wald Schlemmer und Genießer, aber auch Ausflügler und Wanderer machen hier gerne Station und legen eine kleine Pause ein. Denn in der wunderschönen Atmosphäre inmitten von alten Bäumen wird der Gast verwöhnt und genießt herrliche Speisen mit dem besonderen Niveau. Köstlichkeiten wie Wiener Schnitzel, Rumpsteak, Lamm oder Bouillabaisse stehen hier auf der Speisekarte. Aber auch eine „Kleinigkeit“ für zwischendurch oder natürlich Kaffee und Kuchen sowie leckere Crêpes am Nachmittag werden hier gerne serviert.

Ein spezielles neues Lieblingsplätzchen hat Inhaberin Marianne Limburg aber direkt vor der Tür für sich entdeckt: Dort steht die neue „Sonnenbank“ – eine rustikale Tischgruppe, von einem kleinen Zaun umgeben. Ab den Mittagstunden bis in den Abend hinein scheint hier die Sonne, also ein perfektes Plätzchen zum Treffen, Klönen und Genießen.

Bei „Tante Lucie“ bietet sich für jede Gelegenheit das festliche Ambiente mit Platz für bis zu 200 Personen. In unmittelbarer Nähe gibt es mit der „Wingerts-Mühle“ noch einen ganz besonderen Ort für eine exklusiv-rustikale Feier. Hier können auch standesamtliche Trauungen mit entsprechenden Hochzeitsfeiern arrangiert werden.

Restaurant Tante Lucie

An der Windmühle 31

41849 Wassenberg

+49 2432 / 2332

info@tante-lucie.de

www.tante-lucie.de





Zwischen den großen Wäldern und Heidelandschaften des „Meinwegs“ sowie den Auen der Rur heißt Sie das Team rund um das Gastgeber-Ehepaar Sarah und Marc Ohlenforst in dem traditionsreichen Restaurant mitten im Gold- und Spargeldorf Effeld willkommen.

Mit einer feinen saisonal ausgerichteten Küche werden Köstlichkeiten für jeden Gaumen geboten. Das reichhaltige à-la-Carte Angebot sowie abwechslungsreiche Menüs bieten kulinarische Einblicke in die Region, aber auch Ausblicke darüber hinaus. Und wer dies mit einem guten Tropfen verbinden möchte, der wird beim Lesen der großen Weinkarte fündig. Ob in der gemütlichen Bier- und Weinstube, im Restaurant oder – bei schönem Wetter – im Hofgarten; mit Platz für bis zu 150 Personen bietet Ihnen das Restaurant Ohlenforst Raum für jeden Anlass. Kleinere Gesellschaften bis zu 30 Personen genießen im „Schmuggler-Stübchen“ eine angenehme Atmosphäre. Beachten Sie die Angebote zur Spargel- und Wildsaison sowie Gans in der Martinszeit und zur Fastenzeit Fisch. Empfehlenswert sind die regelmäßig stattfindenden Themenbuffets.

Auch haben Sie die Möglichkeit im „OHLENFORST VIS A VIS“ zu übernachten. Apartments und Wohnungen können tageweise mit Hotelservice gebucht oder wochenweise als Ferienwohnung gemietet werden.

Restaurant Ohlenforst

Kreuzstraße 4

41849 Wassenberg-Effeld

+49 2432 / 20938

restaurant.ohlenforst@t-online.dewww.restaurant-ohlenforst.de

16 La Diligence

Seit über 25 Jahren ausgezeichnete Küche

Dieses Jahr begrüßen Sie Marcel und seine Frau Nannie sowie das Service-Team zum ersten Mal beim Schlemmermarkt in ihrem einladenden Restaurant-Zelt.

Das Restaurant "La Diligence" ist nur wenige Kilometer von Wassenberg entfernt. Neben ihrer französischen Spezialitätenkarte bietet La Diligence auch Themenabende, Weinproben und Menüs an. Für jeden Anlass und jede Gelegenheit gibt es das passende Angebot.

Das Restaurant mit Lounge-Bar ist auch für Festlichkeiten mit bis zu 60 Personen verfügbar.

Mit seiner Terrasse bietet das "La Diligence" in Herkenbosch Ihnen viele Möglichkeiten, entspannt in gemütlicher Atmosphäre zu genießen.



Restaurant La Diligence

Stationsweg 9 6075

CA Herkenbosch

+31 (0)475-534672

www.ladiligenceherkenbosch.nl

email eten@ladiligenceherkenbosch.nl



NEW

Wir kümmern uns.



 **Marc-André M.**
Energienahe
Dienstleistungen

Wir kümmern uns um E-Mobilität.

Auch wenn Sie heute noch tanken, kümmern wir uns bereits jetzt um den Ausbau der regionalen Ladeinfrastruktur und die Entwicklung von Angeboten rund um das Thema E-Mobilität. Heute und morgen.

www.new.de/kuemmern



new.niederrhein

service
bund

Täglich frisch:

*Frische
die ankommt...*

Fisch – Fleisch – Obst – Gemüse

Feinkost – Trockenprodukte – Tiefkühlware

Spirituosen und Weine aus aller Welt



Ihr Partner in Sachen

Gastronomie Hotellerie Großküche

Überzeugen Sie sich von unserer Qualität

Verkauf auch an Endverbraucher

Wassenberger Str. 112 – 114, 52525 Heinsberg

Tel.: 02452 / 9525-0 Fax : 02452 / 9525-55

www.frischmarkttheinsberg.servicebund.de



Freude am Fahren

**WAS ER ALLES KANN?
FRAGEN SIE IHN.**

DER NEUE BMW 3er MIT INTELLIGENTEN
ASSISTENTEN.* JETZT BEI UNS.

Der BMW 3er ist der Inbegriff von purer Fahrfreude und sportlichem Design. Mit seiner stilprägenden Designsprache und einer Vielzahl an optionalen intelligenten Assistenten macht der neue BMW 3er jede Fahrt zum Erlebnis. Herzliche Einladung zur Probefahrt.

*Optional erhältlich.

KOHL

Immer in Bewegung

Kohl automobile GmbH

Industriestraße 53 | 52525 Heinsberg | Tel.: 02452 9135-0

Firmensitz:

Neuenhofstraße 160 | 52078 Aachen | Tel.: 0241 5688-00

www.kohl.de

Abb. zeigt Sonderausstattungen.

Golfspielen mal ganz
entspannt ausprobieren?

Wir informieren Sie gerne!



Golfclub Residenz Rothenbach

Belgenstrasse 10

41849 Wassenberg

Telefon 02432 902209

info@gc-rothenbach.de

www.gc-rothenbach.de



**HARREN &
PARTNER**

WIRTSCHAFTSPRÜFER
STEUERBERATER



**DYNAMISCH
EFFIZIENT
POSITIV ANDERS**

DIGITALISIERUNG – GEMEINSAM NEUE CHANCEN NUTZEN!

Steuerberatung · Wirtschaftsprüfung · Bilanzierung ·
Betriebswirtschaftliche Analyse & Beratung · Buchhaltung

Roermonder Str. 21 · 41849 Wassenberg · Fon: 02432/9610-0 · www.harren-kanzlei.de



Im letzten Jahr von unseren Gäste hervorragend angenommen wird auch in diesem Jahr den „Besen Bar“ für Sie in Wassenberg ein Treffpunkt für gesellige Leckerschmecker sein.

Stimmen Sie sich mit einem Gläschen Champagner oder einem klassischem Aperitif auf den Schlemmermarkt ein oder genießen Sie noch einen Absacker vor dem Heimweg.

Unser Wein- und Spirituosen Experte Rolf Ising offeriert Ihnen das passende „Tröpfchen“ und lädt Sie gerne zum „Schnuppern“ ein.

Eine feine Auswahl an hervorragenden Weinen vom Weingut Kiefer am Kaiserstuhl sowie edle Brände aus der Emil Scheibel-Schwarzwald-Brennerei stehen für Sie wieder bereit.

Sie mögen es lieber klassisch? Auch dafür haben wir das Richtige für Sie: Traditioneller Martini mit Olive, gerührt nicht geschüttelt, Campari-Orangensaft, Bellini, Kir Royal oder einfach nur einen guten Gin oder Wodka.

Selbstverständlich gibt's bei uns auch immer ein gekühltes Rossberger Landbier vom Fass.

Ein Besuch lohnt sich!

Schneebesen
Partyservice



Markus Reichardt

Gerbergasse 20-22

52511 Geilenkirchen

+49 2451 / 69504

info@partyservice-schneebesen.de

www.partyservice-schneebesen.de



Auch in diesem Jahr legen wir den Schwerpunkt vornehmlich auf unsere heimischen Produkte. Unsere Gäste dürfen sich dabei auf Köstlichkeiten vom Duress-Schwein, das rheinische Qualitätsschwein aus Karken, freuen: DRY AGED DURESS- Kotelette gefüllt mit „Weißem Kollweider“, Jungen Lauch, Dicke Bohnen, Bacon

Im letzten Jahr stellten wir Ihnen die Phina-Pute vor, in diesem Jahr das „Kikok-Hähnchen“ von „Wurstspezialitäten Esser“. Wir servieren Ihnen das Kikok-Hähnchen mit Thymian-Kruste, schwarzem Möhrenpüree, Crema di Aceto, Limette-Grüntee.

Ein einzigartiges Geschmackserlebnis versprechen wir Ihnen mit dem Gut Zumdahler Ziegenkäse aus handwerklicher Herstellung: Gut Zumdahler Jungziegen-Lollis mit orientalischer Tomatenmarmelade oder Essers Weltmeister-Blutwurst mit Gut Zumdahler Ziegenkäse, Ananas, Mango, Pflaume.

Neu in unserem Programm, Gutes vom Kollweider Hof aus Gangel mit Semmerrolle „Sous Vide“ vom Jersey-Kalb, Dreierlei Zwiebeln, Kapern, Limettenmayonnaise, Rosa Pfeffer

Kennen Sie die Bayrische Salzwassergarnele? Die gibt es bei uns folgendermaßen zubereitet: Gegrillte Bayerische Salzwassergarnele, Carpaccio vom Schwarzen Rettich, Passionsfrucht, Kresse Brasil. Als „fischige“ Alternative erwartet Sie: Kabeljau, im Glas geräuchert, fermentierter Knoblauch und Wasbigemüse

Ein überzeugender Begleiter oder als vegetarische Hauptspeise dieses Jahr wieder mit beim Schlemmermarkt dabei: Die nussige Kartoffel vom „Gut Thelengarten/ Geilenkirchen-Beeck“.

Am Sonntag: Frisches Spanferkel vom Grill mit Wurzelgemüse, Schalotten, Speckkartoffelsalat

Selbstverständlich begleiten wir Sie auch mit den passenden Weinen, klassischen Aperitifs und Digestifs aus unserer „Besen Bar“.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Gut für Wassenberg



Jülicherstraße 4
41849 Wassenberg

Tel: 02432-890326
info@edeka-hensges.de



Hubert Sieberichs ^{GM} _{BH}

seit 1957

BEDACHUNGEN · ZIMMEREI · KRANVERLEIH



Holz & Dach ist unsere Leidenschaft!



Tel. 02432-891700 · Fax 02432-8917029
Lothforster Straße 36 · 41849 Wassenberg
www.sieberichs-dach.de

Entsorgung **LANKES** GmbH & Co. KG

Stiegstr. 72 • 41379 Brüggen-Bracht
Telefon 0 21 57 - 90 90 11
Telefax 0 21 57 - 90 90 13
E-mail: info@lankes-entsorgung.de
www.lankes-entsorgung.de



Stiegstraße 72
41379 Brüggen - Bracht
Tel. 0 21 57 / 90 90 11
Fax 0 21 57 / 90 90 13



Der Cocktailservice von Michael Blum bringt Farbe ins Glas. Ganz gleich ob geschüttelt oder gerührt, hochprozentig oder alkoholfrei - Cocktails sind „in“.

Probieren Sie auf dem SchlemmerMarktstand doch Ihren Lieblingsdrink als Aperitiv oder einfach zwischendurch - oder lassen Sie sich von unbekanntem Cocktails erfrischend überraschen....

Der Cocktail-Service aus Erkelenz bietet neben den bunten Klassikern im Glas auch einen Catering-Service, auf Wunsch inklusive der Vermietung von Equipment, Beschallungsanlagen und Festzelten.

Lassen Sie sich von Michael Blum für Ihre Party oder Firmenfeier beraten - und probieren Sie heute unbedingt einen seiner erfrischenden Cocktail-Ideen!

Der-Cocktailservice.de

Heinrich-Clemens-Weg 18
41812 Erkelenz

+49 2431 / 979041

+49 179 / 5949017

info@der-cocktailservice.de

www.der-cocktailservice.de



Kommen Sie genießen!

Schlemmertage:
08.-11. Aug. 2019

Auf dem SchlemmerMarkt Wassenberg.



Vorbeischaun und sich in der easyApotheke erfrischen lassen.

Spiruli Erfrischungsgetränk
Nahrungergänzungsmittel

1 Dose

Sonderpreis

2.49 €

Sonderpreis

Gültig nur vom 09. bis 12.08.2018 und solange der Vorrat reicht.

Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. Keine Haftung für Druckfehler. Abbildung ähnlich.

UVPs entsprechen dem aktuellen Stand bei Druckschluss.

 **easyApotheke**
Heinsberg

Inhaber: Lutz Steinfurth e.K.
Humboldtstraße 18, 52525 Heinsberg

 Tel.: 02452 / 988 51-0
 Fax: 02452 / 988 51-29

 <http://heinsberg.easyapotheken.de>
heinsberg@easyapotheken.de

 Mo-Fr 8:00 - 20:00 Uhr
Sa 8:00 - 20:00 Uhr

 **easyApotheke**
Rathem Center

Inhaber: Lutz Steinfurth e.K.
Schibler Weg 3, 41836 Hückelhoven

 Tel.: 02433 / 444 655
 Fax: 02433 / 442 047

 <http://rathem-center.easyapotheken.de>
rathem-center@easyapotheken.de

 Mo-Fr 8:00 - 20:00 Uhr
Sa 8:00 - 20:00 Uhr





GUTES FLEISCH

Wer ist OTTO GOURMET?

OTTO GOURMET ist ein online Versandhandel für Premium-Fleischwaren aus artgerechter Haltung. Bereits seit 2005 beliefern wir Spitzen- und Sterneköche, sowie mittlerweile über 65.000 zufriedene Privatkunden.

Drei Brüder riefen das Unternehmen in's Leben. Michael, Stephan und Wolfgang Otto haben es sich zur Aufgabe gemacht, das beste Fleisch der Welt in Restaurants und auf die Teller von privaten Genießern zu bringen. Dabei immer im Blick: den respektvollen Umgang mit dem Lebewesen - dazu gehört artgerechte Haltung und die Verwertung des ganzen Tieres sowie den fairen Handel mit dem Züchter/Produzenten.



Der GENUSSwagen

Gourmetfreuden im kultigen „Food Truck“

Wir sollten alle auch im Alltag ein bisschen mehr „Genusswagen“. Unter dem Motto „Street Food auf dem Silbertablett“ rollt deshalb ab sofort unser GENUSSwagen durch Deutschland. Sein markantes Äußeres lässt erahnen, es ist kein normaler Food Truck. In seinem Inneren trifft höchste Handwerkskunst aus exklusivem Silber auf edlen Balik Räucherlachs aus der Schweiz, Prunier Caviar aus Frankreich und auf erstklassiges Premiumfleisch von OTTO GOURMET.

Die drei Luxusmarken Robbe & Berking Silber, das internationale Caviar House & Prunier sowie Fleischexperte OTTO GOURMET können mit dem GENUSSwagen ihre Expertise im Bereich Genuss optimal unter Beweis stellen.

Viel Vergnügen
auf dem
Schlemmermarkt
wünscht Ihnen
das Team von
Jaegers &
Klingenhäger



JAEGERS & KLINGENHÄGER
AUGENOPTIK · HÖRGERÄTEAKUSTIK · KONTAKTLINSEN



Wassenberg - Oberstadt:

Gladbacher Str. 5a
41849 Wassenberg
Fon 02432 - 9070969

Erkelenz:

Kölner Str. 16
41812 Erkelenz
Fon 02431 - 2645

www.jaegers-klingenhaeger.de

Sonnenbrillen • Lesebrillen • Gleitsichtbrillen • Kontaktlinsen

JETZT WIRD ES ZEIT!

... jetzt rufe ich bei
Elektro Henschke an.



Wir sind Ihr Spezialist in der

Sanierung von Elektroinstallationen

**KOLLEGE
GESUCHT!**
Elektriker (m/w)

Sprechen Sie uns an.

Volt, Ampere, Ohm,
ohne uns gibt's keinen Strom

Elektro
Henschke



Elektro V. Henschke GmbH
Erkelenzer Straße 182
41849 Wassenberg-Myhl
Telefon 0 24 32 - 80 617
www.ElektroHenschke.de



Rurstraße - neu 17
41812 Erkelenz · Immerath (neu)

Telefon: 02431/9450773

Mail: hahn@hahn-kuechenstudio.de

Web: hahn-kuechenstudio.de

facebook.com/hahn.kuechenstudio

HAHN

KÜCHENSTUDIO

Qualität im Straßen- und Tiefbau
hat einen Namen!



Straßenbau Nießen GmbH

Neckarstraße 23

41836 Hückelhoven

Tel. 0 24 33 - 4 22 66

e-mail: Strassenbau-Niessen-gmbh@t-online.de



21

Weingut Zöller-Lagas

Traditionelle Wein- und Sektherstellung

Weingut

Zöller
Lagas

In vino veritas –
nicht jeder findet
die Wahrheit im
Wein, aber wer
den wahren Wein
sucht, der wird
ihn bei uns finden!



Für unsere traditionelle Wein- und Sektherstellung in dritter Generation, steht die Einhaltung von Werten wie Tradition, Leidenschaft und Verantwortung im Mittelpunkt und sind die Säulen unserer Qualitätserzeugnisse.

Mit dieser Maxime werden unsere deutschen Gewächse auf 15 ha Fläche sorgfältig, sanft und schonend angebaut, um richtigen Wein für alle Lebenslagen herzustellen.

Unter Berücksichtigung moderner Erkenntnisse und verantwortungsvollem Umgang mit unseren Reben, gewinnen wir für Sie beeindruckende und erlesene Spitzenweine. Diese reinen und feinen Naturprodukte werden Ihnen und Ihren Kunden sicher munden. Das garantieren wir Ihnen.

Damit Sie sich einen Überblick über unser vielfältiges Sortiment verschaffen können, laden wir Sie zu einem WINE-tasting an unserem WEINstand ein.

Auf Ihr Kommen freut sich Patrick Lagas mit Team.

Weingut Zöller-Lagas

Patrick Lagas

Dudostraße 101

67435 Neustadt an der Weinstraße

+49 6327 / 50688061

weingut_zoeller-lagas@web.de

www.weingut-zoeller-lagas.de



**SO GEHT BAUEN HEUTE:
BESSER BERATEN.
WENIGER GEZAHLT.**

**TESTEN
SIE UNS!**

BAUPARK MÖNCHENGLADBACH

Krefelder Straße 440 · 41066 Mönchengladbach

BAUPARK HÜCKELHOVEN

Rheinstr. 1 · 41836 Hückelhoven

www.mobau-wirtz-classen.de



mehr Beratung
mehr Service
mehr Apotheke



Park-Apotheke Wassenberg

Graf-Gerhard-Str. 33 | 41849 Wassenberg
info@parkapotheke-wassenberg.de

Tel: 02432-89190
f Park Apotheke

www.immo-hellmich.de



HAUSVERWALTUNG & IMMOBILIEN

Am Roßtor 1

41849 Wassenberg

HAUSVERWALTUNG

02432 - 933 178

IMMOBILIEN

02432 - 90 70 831



wir wünschen schöne Schlemmerstunden



Unser Heinsberger
Schwein

nominiert für den

Deutschen Nachhaltigkeits- preis

Unser
DURESS-Schwein
war aufgrund des
regionalen Engagements
für den **Deutschen
Nachhaltigkeitspreis**
2018 nominiert.



Deutscher
Nachhaltigkeitspreis 2019
NOMINIERTES PRODUKT



*Wir sind uns einig: „Perfektes Fleisch braucht
drei Dinge: ein erstklassiges Tier, liebevolles
Handwerk und viel, viel Zeit!“*

die Fleischermeister Karl-Heinz (li.) und Max Esser



druck-

Täglich frisch auf den Tisch.



Die Heinsberger Zeitung – gedruckt oder digital:

4 Wochen kostenlos „probieren“.

Gleich online bestellen:

www.ich-les-dich.de

telefonisch:

0241 5101-701

Ein Produkt aus dem

MEDIENHAUS
AACHEN



Köstlichkeiten für den feinen Geschmack . . .

Auch in diesem Jahr laden wir wieder die Besucher des Schlemmermarktes zum Probieren ein.

Unser Geschäft, das bereits seit 12 Jahren in Wegberg ansässig ist, bringt nun schon zum fünften Mal köstliche Leckereien mit zu dieser schönen Veranstaltung am Wasenberger Roßtorplatz.

Neben den schon bekannten Produkten wie Fruchtaufstrichen, Chutneys, Grill- und Dipsaucen der Firma Passione, haben wir auch wieder die Produkte von Jordan Olivenöl im Gepäck.

Lassen Sie sich von uns fachmännisch beraten, wenn es um besondere Essige und Öle geht, die pestizidfrei und rein ökologisch angebaut werden und lassen Sie sich mit dem ein- oder anderen Rezept zum Nachmachen inspirieren.

Nicht zu vergessen sind die beliebten Pralinen von Leonidas, die nach einem guten Schlemmermarkt-Genuß noch die Tüpfelchen auf dem „i“ sind und gerne noch genascht werden. Oder darf es lieber ein schmackhafter Absacker sein?

Lassen Sie sich überraschen.....

Marina Haumann und Team freuen sich auf Ihren Besuch.

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr. 9.30-18.30 Uhr // Sa. 9.30-14.00 Uhr

Belgische Pralinen • Tee • Feinkost

Passage Alt Berk 1 (direkt am Parkplatz Schwalmaue)
41844 Wegberg

+49 2434 / 9921200

info@lebensart-wegberg.de

www.lebensart-wegberg.de

Party As

Zeltverleih · Mietservice · Eventausstattung · PartyService



*Sie feiern - wir kümmern
uns um die Details*

02161/4767751 www.party-as.com info@party-as.com

**BALTES
BEDACHUNGEN**

DACHEINDECKUNGEN • INDUSTRIEBAU • METALLARBEITEN • SOLARANLAGEN

Friedrich-List-Allee 70 | Tel. +49 (0) 2432 980 90 | info@baltedachungen.de
41844 Wegberg, GER | FAX +49 (0) 2432 980 910 | www.baltedachungen.de

Daniëls, der Größte rund um den *Garten!*



Jeden Sonntag geöffnet
von 10.00 bis 17.00 Uhr



Daniëls



GARTENCENTER

Herkenbosserweg 4 | VLODROP
www.gartencenterdaniels.de



VERANSTALTUNGEN

KUNSTSTROOM

05.-06. Oktober 2019

Wassenberg & Roerdalen

ABENDMARKT

6. September &
4. Oktober 2019

17-21Uhr

Roßtorplatz

KREATIV: HERBST

15. September 2019

11-18 Uhr

Roßtorplatz /
Graf-Gerhard-Straße

WEIHNACHTS MARKT

13.-15. Dezember 2019

Ortskern Wassenberg

WEITERE INFORMATIONEN UND
VERANSTALTUNGEN UNTER

www.wassenberg.de

KUNSTEVENTSC

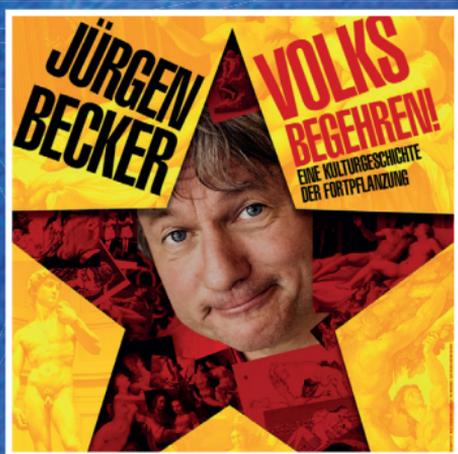
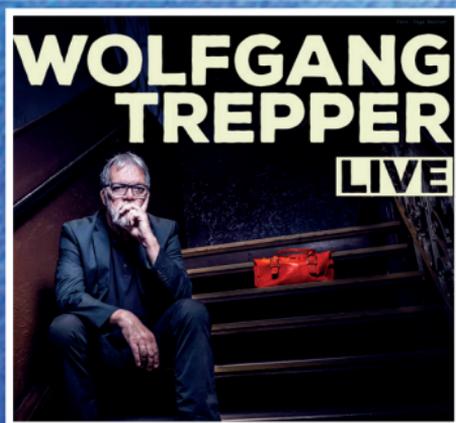
JUNGEN IN WASSENBERG

07.11.2019

Wolfgang Trepper

LIVE

Forum der
Betty-Reis-Gesamtschule



28.11.2019

Jürgen Becker

VOLKSBEGEHREN

Forum der
Betty-Reis-Gesamtschule



22.12.2019

Eine Weihnachtsgeschichte

WEIHNACHTSMUSICAL

Forum der Betty-Reis-Gesamtschule

Tickets unter www.ticketshop.nrw oder
in allen lokalen Vorverkaufsstellen.

GENUSSKULTUR

GUTES ESSEN ERLESENE WEINE FEINE STEINE

Die Originalen. Nur von POETSCH.



POETSCH

Stapper Str. 81 · 52525 HS-Kirchhoven
Tel.: 0 24 52/99 29 0 · www.poetsch.de





Fred Feiter

INNENAUSSTATTUNG



Wohnideen
vom
Spezialisten

- Gardinen
- Sonnenschutz
- Bodenbeläge
- Polsterei
- Teppiche

H.-J.-Gormanns-Str. 18
41812 Erkelenz
Tel. 0 24 31 / 22 88
Fax 0 24 31 / 7 64 57

E-mail:
fred-feiter@erkelenz.net
Internet:
www.fred-feiter.de



ZEGRA
Familie Willemsen

Effelder Spargel

täglich frisch

- Handgeschälte **Topqualität** seit 4 Generationen
- Täglich **frisch geerntet** und **beliefert**
- **25 Standorte** in den Regionen Aachen, Düren, Heinsberg, M'gladbach und Viersen
(Alle genauen Standorte unter www.zegra.de)



Zegra Spargelwelt GmbH & Co. KG | Zollstr. 50a | 41849 Wassenberg | 02432-892734 | www.zegra.de

Mit uns
werden Visionen
Wirklichkeit.

Frauenrath 
entwickelt baut betreibt

IMPRESSUM

Herausgeber: Kunst, Kultur und Heimatpflege Wassenberg gGmbH
Roermonder Str. 25-27
41849 Wassenberg
Tel. 02432 / 4900 0
E-Mail kultur@wassenberg.de

Layout: Annika Schmitz

Druck: Comdatek GmbH

Fotonachweis: Stadt Wassenberg, Walter Scheufen,
Jürgen Laaser, Christoph Metzelder Stiftung,

Auflage: 12.500 Exemplare



printsupply.de

Großformat · Kleinformat · Werbemittel · Schilder

**SCHILDER & PLATTEN ETIKETTEN
BANNER & PLANEN AUFKLEBER & FOLIEN
FAHNEN & FLAGGEN BIERDECKEL
FOTOLEINWÄNDE POSTER & PLAKATE**



1. Brauerei Am Roßtor
2. Braukeller
3. Burgstuben Residenz
St. Jacques
4. Weinkeller St. Georg
5. Desiree Pralinen
6. Landhaus Brender
7. Altes Brauhaus
8. Bäckerei Esser

9. deliviva
10. Rauch Lounge
11. Salzimport Schweizer
- K Kinderprogramm (So)
12. Espresso-Mobil
13. Burg Wassenberg by Savio
14. Restaurant Tante Lucie
15. Restaurant Ohlenforst
16. La Diligence
17. Besen Bar
18. Partyservice Schneebesen
19. Der Cocktailservice
20. OTTO Gourmet
21. Weingut Zöller-Lagas
22. LebensArt



Öffnungszeiten 2019

- Donnerstag: 18-24 Uhr
 Freitag: 18-24 Uhr
 Samstag: 17-24 Uhr
 Sonntag: 12-19 Uhr

SchlemmermarktWassenberg.de
 facebook.com/SchlemmermarktWassenberg