NRZ MAGAZIN

Verlags-Sonderveröffentlichung Mai 2019 | Preis: 3,90 €

Unterwegs im Kreis Kleve

... GANZ SCHÖN ABGEFAHREN

MIT DEM ELEKTRO-ROLLER ON TOUR:
Wir entdecken Land & Leute

Mit freundlicher Unterstützung der Wirtschaftsförderung Kreis Kleve

Inhalt

4 **Ein Meer von Blüten und Farben**
Thomas van Megen hat den grünen Daumen geerbt

6 **Mit Laib und Seele**
Die Straetmans machen für ihr Leben gern Käse

8 **Erwischt… schon wieder!**
„Schmugglergeschichten“

10 **Ein Schlückchen in Ehren…**
Der Traum eines jeden Whiskyfans

13 **Der kann Knödel!**
Hausmannskost aus dem Zwiebelturm

14 **„Gartenträumchen“**
Der Landgarten von Jutta und Michael Bongers

18 **Alles im grünen Bereich**
Die elfte Grünkohl-Woche steht an

20 **Der Huchel ist anders**
Die Diva unter den Spargeln

22 **Der Kreis Kleve …**
Hier gibt es was zu erleben

24 **… ist eine Reise wert**
Tourismusziele im Kreis Kleve

26 **Ein Paradies für Radfahrer**
Fahrradfahrer sind im Kreis Kleve willkommen

28 **Der Leib Christi für 1 ½ Cent**
Ein Blick in die Hostienbäckerei

30 **Eine Mühle wie gemalt**
In Elten gibt es heute noch Müller

34 **Die Bauerncafés**
Leckerer Kuchen und Gemütlichkeit

37 **Natur pur**
Haus Püllen in Wachtendonk

38 **Ganz schön abgefahrene Flitzer**
Unterwegs mit dem E-Roller

40 **Alles dreht sich um den Kreis!**
Ein Interview mit dem Wirtschaftsförderer

42 **Der Kreis Kleve in Zahlen**
Daten und Fakten zum Kreis

43 **Verlosung**
Roller-Tour für Zwei durch den Kreis Kleve

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Der Kreis Kleve ist ganz schön abgefahren …
… und das haben wir wörtlich genommen: Wir haben mit Irina Tönnißen, im Foto unten links, und Fee Knupp den Kreis Kleve mit dem Elektro-Roller abgefahren – naturnah und entschleunigt. Auf unseren Touren haben wir Land und Leute entdeckt, und dabei sind wir auf jede Menge Interessantes, Verrücktes und voll Abgefahrenes gestoßen.

Was darf‘s denn sein? Hostien backen oder einen Strauß mit 112 Geranien-Sorten binden? Oder doch lieber eine alte Ölmühle zum Puppenspieler-Paradies umfrickeln und sich als Schmuggler verkleiden und auf alten geheimnisvollen Grenzrouten beim niederländischen Nachbarn vorbeischauen?

Also, dieser Kreis Kleve, mit immerhin 281 Kilometern Kreisgrenzen, strotzt vor ungewöhnlichen Aktionen. „Ganz schön abgefahren“ ist daher auch das Motto dieses Heftes, das wir für Sie zusammengestellt haben, versehen mit vielen weiteren interessanten Informationen.

Viel Freude beim Lesen und Entdecken wünscht Ihnen

Heike Waldor-Schäfer
Leiterin der NRZ-Niederrhein-Redaktion

Ein Meer von Blüten und Farben

Thomas van Megen, mittendrin in der Gerbera-Pracht. Foto: Tim Tripp

Von Heike Waldor-Schäfer

Straelen. Thomas van Megen hat den grünen Daumen vom Opa geerbt. Und er sorgt nun dafür, dass jeden Tag frische Blumen in die Vase kommen, Gerbera natürlich.

Na, hier ist ja nun wirklich alles im grünen Bereich. Thomas van Megen steht mitten im größten zusammenhängenden gartenbaulichen Produktionsgebiet Europas – und hat die Ruhe weg. Um ihn herum – ein Meer von Abertausenden kleinen und großen, leuchtenden, bunten Sonnen. Der junge Mann ist Gartenbauer – und die Gerbera, die ist genau sein Ding.

Über 22 Prozent der deutschen Gartenbaubetriebe mit dem Produktionsschwerpunkt Blumen und Zierpflanzen befindet sich in der Region um Straelen. Die grüne Region ist, wen wundert's, der wichtigste Wirtschaftsfaktor der Stadt. Allein in Straelen gibt es zwei Millionen Quadratmeter Unterglasflächen und zwei Millionen Quadratmeter Containerstellflächen für Zierpflanzen.

Thomas van Megen ist natürlich nicht der einzige Zierpflanzenbaumeister hier, aber mit 29 Jahren einer der jüngsten. Wie das so ist auf dem Land – die Alten fangen an, die Jungen entwickeln die Idee weiter. „Meine Großeltern haben den Betrieb aufgebaut. Vier Gewächshäuser für den Anbau von Edel-Nelken und Chrysanthemen und ein Hektar Anbaufläche für Salat, Kohlrabi und Blumenkohl."

Die nächste Generation hat sich dann auf die Gerbera konzentriert – und da sind die van Megens nun richtig stark geworden. Thomas hat die Liebe zur Gerbera von Papa Hans-Peter vererbt bekommen – der kümmert sich inzwischen um die Kulturführung, der Junior um den Verkauf mit all der Logistik. „Gerbera sind einfach tolle Blumen", schwärmt der Junior. „Es gibt sie in unzähligen Farben. Gelb, orange, rosa, pink, weiß. Vom knalligen Rot über leuchtendes Gelb bis hin zu zarten Pastelltönen." Mini-Gerbera haben einen Blütendurchmesser bis zu acht Zentimetern. Die zu den Spezialitäten gehörenden Riesen-Gerbera imponieren manchmal sogar mit 15 Zentimeter großen Blüten.

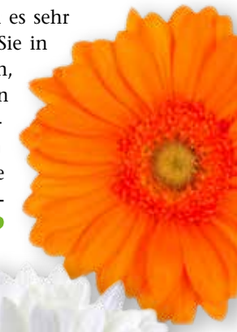
Die van Megens haben für ihre Blumen viel Platz: 15.000 Quadratmeter unter Glas – gerade sind die Gewächshäuser technisch noch einmal auf modernsten Stand gebracht worden. Die Pflanzen stehen in 19 cm großen Töpfen, die in verzinkten Metallgestellen befestigt sind. Die Versorgung geschieht über eine Tröpfchenbewässerung, wobei das Wasser durch eine UV-Anlage gefiltert und anschließend wiederverwendet wird. Die gesamte Klimaführung im Gewächshausbereich wird vom Computer gesteuert. Hightech in der Pflanzenwelt.

Und wenn doch einmal ein Schädling sich versucht breit zumachen, kommen biologische Schädlingsbekämpfer zum Zuge – Spinnmilben werden von Phytoseiulus persimilis, einer Raubmilbe, aufgefressen. Gegen weiße Fliegen gehen Schlupfwespen an den Start.

Auf 1,5 Hektar wachsen so 112 unterschiedliche Gerbera-Sorten. „Das Schöne an unseren Blumen ist ja auch, dass sie keine Stacheln haben", schmunzelt Thomas van Megen. Nicht unwichtig für einen Betrieb, dessen Produkte gewissermaßen handverlesen sind. „Jede Schnittblume wird von Hand gepflückt", sagt der Juniorchef. Montags, mittwochs und freitags die Minis, dienstags, donnerstags und samstags die Großen. 90 Prozent der gepflückten Ware wird direkt an den Groß- und Fachhandel geliefert.

Praktischerweise ist die Veiling Rhein-Maas, die einzige Blumen- und Pflanzenversteigerung in Deutschland, gleich um die Ecke, in Straelen-Herongen.

Und deshalb kann es sehr gut sein, dass, wenn Sie in Hamburg oder Berlin, Wien oder München wunderschöne Gerbera im Blumenladen entdecken – dass die im Kreis Kleve herangewachsen sind. ♥



Mit Laib und Seele

Von Heike Waldor-Schäfer

Kerken-Stenden. Anne und Andreas Straetmans haben ihren Hof vor 25 Jahren umgestellt – und machen Käse. Die Milch liefern die eigenen Kühe. Der alte Schweinestall ist ein Café.

Anne und Andreas Straetmans machen ihren Käse selbst – und inzwischen auch für ganz viele Käsefans in der Region. Foto: Volker Herold

Es ist nun fast schon 25 Jahre her, da sind Anne und Andreas Straetmans „einfach mal angefangen“. Wie das so ist in der Landwirtschaft, man muss sich irgendwann für einen Weg entscheiden: Aufhören oder weitermachen? Und wenn weitermachen – dann: wie?

„Unsere Liebe zur Landwirtschaft ist einfach da“, sagt Andreas Straetmans, staatlich geprüfter Landwirt. Ehefrau Anne ist von Hause aus Ökotrophologin – und auf dem Bauernhof in Stenden aufgewachsen.

Irina Tönnißen von der Wirtschaftsförderung Kreis Kleve beim Zwischenstopp auf dem Straetmanshof, Kuhstreicheln inklusive. Foto: Tim Tripp

„Wir hatten uns erst überlegt, ein Hofcafé zu eröffnen oder ein Heuhotel.“ Doch dann war da plötzlich diese Anzeige in der Zeitung: Käsereimaschine zu verkaufen. „Mit einem 500-Liter Holzbottich und einer Käsewanne haben wir dann begonnen.“

Seit dem November 1995 machen die Straetmans ihren Käse selbst. Verarbeitet wird ausschließlich die Milch der eigenen Kühe. 75 Schwarz- und Rotbunte stehen auf dem Straetmanshof im Stall und auf der Weide. Glückliche Kühe, die selbst entscheiden können, wann sie fressen, schlafen oder gemolken werden möchten – und natürlich baut Andreas Straetmans das Futter für seine Tiere selbst an.

Laib an Laib, lange Regale voll

„Ich wollte nie viele Kühe haben“, sagt der Landwirt. „Wir wollten und wollen in der Vermarktung unabhängig sein und unsere Produkte zu einem für alle akzeptablen Preis verkaufen.“ Das geht im kleinen Rahmen besser als in einem Riesenbetrieb. Wobei: Klein ist der Straetmanshof wahrlich auch nicht mehr.

Auf dem Bauernhof mitten im Ort wird Chef Andreas dreimal in der Woche zum Käser. 15 Sorten Schnittkäse reifen da heran – und aus der Milch niederrheinischer Kühe wird ein milder, bei Bedarf auch würziger niederrheinischer Bauernkäse. Schwarzkümmelkäse ist eine der Spezialitäten. Manchmal gibt es auch Trüffelkäse oder welchen mit Koriander und Kümmel drin. Oder mit Brennnesseln.

Käsemacher Andreas probiert gern neue Variationen aus. „Heukäse ist noch so eine spleenige Idee“, grinst er. „Aber dafür müssten wir die Fütterung umstellen.“ Und so ein Kilo Heukäse wäre dann auch ein bisschen teurer als „normaler“ Käse.

In langen Regalen reifen die fertigen Käse, Laib an Laib gekuschelt, vor sich hin und warten auf ihre tägliche Abreibung – „Käse“, sagt Bauer Straetmans, „muss gepflegt werden“. Will heißen: Jeder Laib wird täglich gewendet, achtmal von jeder Seite abgerieben und geschmiert – zum Schutz vor Schimmel und zum Erhalt der Aromen.

Aus 1900 Litern Milch werden 190 Kilo Käse. Andreas Straetmans macht dreimal in der Woche Käse. Hier kommt gerade natürliches Lab in die Milch. Foto: Volker Herold

Im ehemaligen Schweine- und Bullenstall haben die Straetmans dann doch noch ihren Traum vom Bauernhofcafé verwirklicht. Klein und gemütlich – und wer mag, kann bei einer niederrheinischen Kaffeetafel den vor Ort gemachten Bauernkäse gleich probieren. Inzwischen wird auch das Brot selbst gebacken und im Hofladen verkauft.

Hofführungen:
Niederrheinische Bauernkäserei, Dorfstraße 199, 47647 Stenden.
Hofladen: mi-fr 8-18 Uhr, sa 8-14 Uhr.
An den anderen Tagen sind die Straetmans auf regionalen Bauernmärkten zu finden.
Infos: www.bauernkaese.info

Erwischt ... ...schon wieder!

Und schon wieder erwischt! Zöllner Jürgen (li.) und Schmuggler Rob – an der Grenze Siebengewald. Fotos: Stefan Arend

Von Heike Waldor-Schäfer

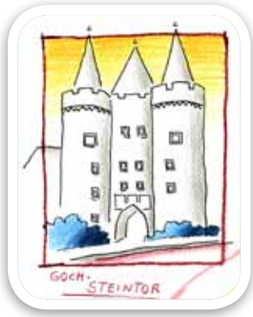
Hart an der Grenze. Rob Miesen und Jürgen Hoymann machen an der Grenze gemeinsame Sache – und lassen die Schmuggler-Geschichten wieder lebendig werden – natürlich täuschend echt!

Schon wieder! Am alten, frisch gestrichenen rot-weißen Schlagbaum in Siebengewald bei Goch taucht mitten aus dem Nichts plötzlich dieser Beamte mit dem langen grünen Mantel auf und – schwupp – wedelt der mit der alten Kelle den harmlosen, schwerbepackten älteren Herrn vom Fahrrad. „Halt! Zoll!“

Nichts, aber auch – fast – gar nichts kann diesen äußerst gewissenhaften deutschen Grenzhüter milde stimmen. Rob, der Schmuggler aus den Niederlanden, muss auspacken. Schnaps hat er dabei, Zigaretten, natürlich. Kaffee. Butter. Armbanduhren. Und Klompen, Marke Eigenbau, für den schnellen Schleichweg übers Land: da, wo vorne ist, ist hinten und wo hinten ist, ist vorne – das verwirrt jeden Spurenleser.

Rob Miesen verzieht sein Gesicht – so, als hätte er gerade eine Zitrone verschluckt – und prustet dann los. „Mensch Jürgen, du kannst aber ernst gucken!“

Da haben sich zwei gefunden, ein Deutscher und ein Niederländer, ein tatsächlich „echter“ Zollbeamter und ein pensionierter Buchdrucker und Geschichtenerzähler – zwei Freunde, die an vielen Wochenenden im Jahr gemeinsame Sache machen – und total gerne auf ihren „Schmugglertouren“ begleitet werden. Früher, und daran werden sich die älteren Semester gern und wohl auch mit gemischten Gefühlen erinnern, gehörte das Schmuggeln im deutsch-niederländischen Grenzgebiet zum Alltag und oft auch zum Überleben.



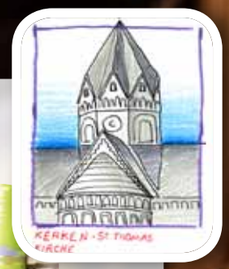
Jürgen Hoymann und Rob Miesen erzählen Geschichte und ihre Geschichten, sorgen dafür, dass die nicht in Vergessenheit geraten und schaffen damit auch so etwas wie eine niederländisch-deutsche Verbundenheit. Und dieser ehemalige Grenzübergang in Siebengewald, nahezu liebevoll mit Schlagbaum wieder in Stand gesetzt, hat so etwas wie eine Denkmalfunktion – im April 1984 senkte sich der Schlagbaum zum letzten Mal – Europa ohne Grenzen war die Idee. Jürgen und Rob lassen die alte Zeit bei ihren Gästeführungen wieder lebendig werden. Immer mit ganz viel Humor und manchmal dann doch so täuschend echt, dass bei manch älterem Semester eine gewisse Unruhe aufkommt – die Nachkriegsgeneration kennt die deutsch-niederländische Grenze eben noch ganz anders.

„Was wir hier zeigen ist natürlich die romantische Seite des Schmuggelns“, sagt Rob. Und erzählt von ganzen Kinderkolonnen, die nach dem Krieg nachts über die Grenze gingen, von 650 Kilogramm Speck, die auf 20 Fahrrädern verteilt wurden – „die Zöllner konnten gar nicht alle erwischen.“

Die Schmuggler wurden immer erfindungsreicher. Fahrräder mit hohlem Rahmen dienten als Behälter für Ware, Pferdewagen mit doppeltem Boden oder gar übergroße Büstenhalter auch. Es gibt dramatische und traurige Gesichten, kuriose und lustige. Und viele Dönekes und Klassiker, etwa den: Ein Pfarrer hat in den Niederlanden zwei Pfund Kaffee gekauft. Kurz vor der Grenze denkt er sich: Schmuggeln will ich nicht, und lügen darf ich auch nicht. Also klemmt er sich den Kaffee unter die Arme. An der Grenze wird er gefragt: „Na, Hochwürden, haben Sie in Holland ‘was eingekauft?“ – „Ja, zwei Pfund Kaffee, aber die habe ich unter den Armen verteilt!“

i *Die Schmugglertouren mit Jürgen Hoymann und Rob Miesen kann man buchen. Infos bei der Stadt Goch, 0 28 23 / 320 - 202*

Schmuggler müssen immer auf der Hut und gut vorbereitet sein. Diverse Utensilien sind dabei hilfreich: Eine Bibel mit seligmachendem Inhalt, falsche Papiere, Verfolgungsstopper, Zwille zum „Laternen ausschießen“.



Botschafter des guten (Whisky-)Geschmacks: Michaela und Tim Tünnermann.

Ein Schlückchen in Ehren …

Nieukerk. Wenn gebrannte Mandeln, Thymianhonig und Orangenmarmelade im Mund explodieren … Die „Whiskybotschaft“ servierte einen 40 Jahre alten Single Malt. Davon gibt es weltweit nur 750 Flaschen.

Gebrannte Mandeln, Thymianhonig, Orangenmarmelade – und dann im Abgang Pudding, Blutorangen, reife Äpfel … – „Sie müssen das nicht alles schmecken“, tröstet Mario Kappes, „dieser Whisky ist so komplex, so wunderbar, genießen Sie ihn einfach so, wie er ist.“ Das ist gar nicht so einfach – zumal die kleine Tasting-Gruppe, zu der Manuela und Tim Tünnermann in ihre „Whiskybotschaft“ in Nieukerk eingeladen haben, schon so einiges hinter sich hat. Man muss sich eben herantasten, hineinschmecken in den einen, besonders besonderen Moment. Nunja, Whisky ist Geschmacks- ▶

Fortsetzung

sache. Die einen mögen es rauchig, ein Lagerfeuer im Mund. Die anderen bevorzugen die Blumenwiese, die weichen Charaktere, wieder andere stehen auf Seetang-Aroma. Die Fachleute ordnen das eher nach den Geschmackseindrücken süß, fruchtig, floral, würzig, malzig, holzig, maritim, rauchig/torfig oder, auch nett: medizinisch.

Eine Sitzecke für echte Whisky-Fans

Die Tünnermanns sind „The Dalmore"-Fans. Ein kraftvoller, starker Single Malt aus den Highlands, jede einzelne Flasche geschmückt mit dem königlichen Hirschgeweih. Die Tünnermanns haben in ihrer Whiskybotschaft sogar eine kleine „Dalmore-Ecke" eingerichtet – mit schwerem Ledersofa, dem Zwölfender an der Wand und den Blick frei auf ein paar hundert Flaschen offene Whiskys.

Wahrer schottischer Whisky ist ein Destillat aus Getreide, das im Eichenholzfass reift. Beim Single Malt Scotch Whisky wird gemälzte Gerste verwendet, der Whisky stammt aus einer einzigen Brennerei. Die Destillerien liegen in den schottischen Highlands, den Lowlands, in der Region Speyside oder auf einer der vielen Inseln, deren bekannteste wohl die Whiskyinsel Islay ist. Jede Brennerei hat ihren eigenen Geschmack.

Ein Single Malt für die Ewigkeit

Es muss sich in Expertenkreisen herumgesprochen haben, dass die Schottlandfans Manuela und Tim Tünnermann inzwischen absolute Whiskyexperten sind – und so bekommt man in Nieukerk das, was es sonst nur in New York und Singapur gibt – und weltweit in nur 750 Flaschen: The Dalmore 40.

Ein Single Malt für die Ewigkeit gemacht. Zehn Flaschen sind für den deutschen Markt frei gegeben – mehr nicht. Zwei davon kann man in Nieukerk erwerben. Zum Preis, nunja... Viel wichtiger ist ja erst einmal der Geschmack, die Entstehungsgeschichte.

Immerhin hat kein geringerer als „The Nose" die Fässer ausgesucht, in der dieser Malt reifen durfte. Zum

Mario Kappes Foto: wasch

50-jährigen Betriebsjubiläum von Whiskymacher Richard Paterson (Spitzname „The Nose") kam der „Dalmore 40" auf den Markt, 2017. Er reifte in Bourbon-Fässern aus amerikanischer Weißeiche, danach sieben Jahre in von Richard Paterson persönlich ausgesuchten „Gonzalez Byass Matusalem Oloroso"-Sherry-Fässern, in denen vorher 30 Jahre lang Sherry lagerte. Als letzte Veredelung durfte der Spitzenmalt dann noch einige Zeit in ein First-Fill-Bourbon-Fass.

200 Euro – pro Schlückchen

Mario Kappes, der Global Brand Ambassador, hatte sich eine ganz besondere Dramatik für den Tasting-Abend ausgedacht. Schließlich lässt sich auch ein 12-jähriger Dalmore gut genießen, ein 18-jähriger, ein 30-jähriger, und der King Alexander III, immerhin auch in sechs verschiedenen Fassarten gereift, ist auch nicht übel. Lars Kathage vom Mussumer Krug in Bocholt hatte sich dazu kulinarische Feinheiten ausgedacht.

Und dann der große Moment. Mario Kappes öffnet eine schwarze Kiste, darin der Star: in einem Kristalldecanter, silberverziert: The Dalmore 40. Der Preis: 200 Euro – pro Schlückchen. Die Flasche zu 6990 Euro. Und wie schmeckt der Edel-Malt, Herr Tünnermann? „Unglaublich. Komplex. Ein überwältigendes Geschmackserlebnis." Wie schade doch, dass die meisten exklusiven Whiskys heutzutage gar nicht mehr getrunken sondern gebunkert werden – als Geldanlage. *(wasch)* ♥

Whiskymesse in Nieukerk

Whisky genießen, dazu ein leckeres Essen und das in einem stilvollen Ambiente: Bei der Whiskyfair-Niederrhein versprechen die Veranstalter der Whiskybotschaft ein Rundum-Sorglos-Paket für Genießer. Die Messe findet in diesem Jahr am Sonntag, 14. September, statt – zum insgesamt fünften Mal im Adlersaal in Nieukerk. Neben verschiedenen Whiskytastings gibt es auch unter anderem Live-Musik von einem Dudelsackspieler. Weitere Informationen und Karten gibt es unter www.whiskyfair-nrw.de.

Da ist er drin, der edle 40-Jährige. „Ein überwältigendes Geschmackserlebnis"... ... für 6.990 Euro pro Flasche ...

Aber auch für weniger Betuchte gibt's edle Tröpfchen in großer Auswahl.

Infos zum Whiskytasting gibt es telefonisch unter 02833/572 257. Auf der Internetseite www.die-whiskybotschaft.de kann man außerdem Whisky bestellen.

Hier kocht der Chef selbst – Petr Šmahel liebt die böhmische Küche. Fotos: Olaf Fuhrmann

Der kann Knödel!

Kerken-Nieukerk. Wenige Meter von der Whiskybotschaft entfernt zaubert Petr Šmahel den Niederrheinern böhmische Hausmannskost auf die Teller. Im „Zwiebelturm" ist alles bio – vom Wein über die Seife bis hin zur Roulade.

Es sind auch diese Knödel, die kleinen fast runden, handgedrehten Offenbarungen, die die böhmische Küche so verführerisch machen. Weil dazu ja eine Soße gehört, in der man die Servietten- oder Semmelknödelchen leicht hin- und hertunkt, so lange, bis beide eng umschlungen bereit sind, sich ihrer Vollendung hinzugeben...

Mal süßlich und lieblich, mal deftig und kantig – je nach Vorliebe. Bei Familie Šmahel in Kerken heißen Knödel knedlíky, ein Palatschinken heißt palacinka und ein Hirtenkäse aus dem Ofen mit Knoblauch zapecený bacuv sýr.

Petr Šmahel lächelt. Das hätte er sich nie träumen lassen, dass er einmal den Niederrheinern böhmische Spezialitäten auf die Teller zaubern würde – aber wie das Leben eben so spielt – denn eigentlich ist Petr Šmahel, Chef und Chefkoch im urgemütlichen „Zwiebelturm", ja Kapitän. Flusskreuzfahrtschiffe hat er gesteuert – nunja, und eine dieser Dienstfahrten wurde zur Traumschiffkulisse – er lernte seine Frau kennen: Saskia Verheyen, eine waschechte Niederrheinerin, und vom Fach, Hotelfachfrau. Irgendwann beschlossen die beiden, wieder festen Boden unter den Füßen zu haben – und kamen an den Niederrhein, nach Kerken. Hier hatte die Oma von Saskia Verheyen 50 Jahre lang ein Textilgeschäft. Ein idealer Ort für eine kleine Weinstube mit Restaurant eigentlich ...

Tischlein deck dich: Saskia Šmahel-Verheyen, gelernte Hotelfachfrau, sorgt für ein modernes, stilvoll-gemütliches Ambiente.

Petr Šmahel ist ein leidenschaftlicher und auch noch verflixt guter Koch – alles, aber wirklich alles, was man an Grundkenntnissen haben sollte, hat er sich bei seiner Oma in Tschechien abgeschaut. Längst schon hat er die deutsche Staatsbürgerschaft, hat bei der IHK alles, was man als Koch und Lehrmeister braucht, „nachgeholt".

Zunächst gab es im „Zwiebelturm" – der so heißt, weil schräg gegenüber die St. Dionysius-Kirche mit ihrem markanten Zwiebeltürmchen steht – bodenständige deutsche Küche. Ein bisschen böhmisch ging es auf der Speisekarte immer schon zu – und weil die Gäste das großartig fanden, haben Petr und Saskia auf komplett böhmisch umgestellt. Hausgemacht, ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel. Ökologie und Nachhaltigkeit spielten von Beginn an eine große Rolle. Vom Hygieneartikel über Fairtrade-Kaffee bis hin zum Ökostrom ist alles durchdacht. Und was auf den Tisch kommt, ist bio.

Zwölf Jahre Zwiebelturm

Das Konzept kommt an. Anfang 2019 feierte der „Zwiebelturm" in Kerken sein Zwölfjähriges. Und weil auch ein Koch durchaus Zerstreuung braucht, kann man bei den Šmahels auch übernachten – Petr hat nicht nur das alte Textillädchen kernsaniert und urgemütlich umgebaut, sondern nach und nach acht Gästezimmer eigenhändig eingerichtet. *(wasch)* ♥

Der Zwiebelturm, Webermarkt 4, hat täglich ab 17 Uhr geöffnet. Montags und donnerstags sind Ruhetage. Weitere Infos und Reservierungen unter www.zwiebelturm-kerken.de oder 02833/2274.

Wegen Baumaßnahmen bis auf weiteres nur auf Anfrage und für Gruppen geöffnet.

„Garten-träumchen“

Von Heike Waldor-Schäfer

Uedemerbruch. Mitten in der Weite des Niederrheins. Links ein Feld, rechts ein Feld, darin eingebettet der Landgarten von Jutta und Michael Bongers. Da legt die Natur gerade so richtig los …

Hier können Geist und Seele ausspannen: Jutta Bongers im jüngsten Teil ihres Bruchergartens.

Foto: privat

Überall lassen sich schattige Plätzchen finden. 4000 Quadratmeter Glück im Bruchergarten. In den alten Bäumen dürfen Kletterrosen wachsen. Foto: Bongers

„Garten-träumchen“

Da stehen sie, stramm und fesch im satten Halbstarkengrün, und mit jedem Tag werden sie stärker und breiter und noch prächtiger. Die kleine Schattenecke gleich vorn an der Straße unter den alten Obstbäumen, wo die vielen Farne gerade aus ihrem winterlichen Dornröschenschlaf erwachen, das ist im Moment die Lieblingsecke von Michael Bongers. „Die legen im Moment fünf Zentimeter am Tag zu“, sagt er und es scheint, als nicke er seiner Farnparade aufmunternd zu. „Man kann ihnen beim Wachsen fast zuschauen.“ Ein Grund, warum der Frühling die Lieblingsgartenzeit von Jutta und Michael Bongers ist. Es ist sicher die arbeitsintensivste, aber es passiert so unglaublich viel, in nahezu jedem Eckchen ihres beeindruckenden Landgartens wächst, sprießt und explodiert es. „Bruchergarten“ heißt das Gartenträumchen, inmitten von Feldern und ganz viel Niederrhein drumherum, gleich vor und hinter einem alten ehemaligen Bauernhäuschen in Uedemerbruch. Man fährt leicht dran vorbei an dieser kleinen Gartenidylle. Die man ein bisschen entdecken muss – also Halt machen, aussteigen und gucken. Vor ein paar Jahren war das alles noch Acker und ein etwas in die strubbeligen Jahre gekommener Garten drumherum.

Und jetzt? Die Apfelblüte hängt duftschwer in der Luft, Lenzrosen warten darauf, ihre pralle Lebensfreude loszuschießen, gerade erst haben Tausende von Osterglocken eine geschwungene Schneise in den grünen Rasen geblüht. Die Hainbuche prahlt mit hellem Grün, Gehölze und Staudenbeete lassen vermuten, dass hier das ganze Jahr hindurch mächtig geblüht, gewachsen und gelebt wird.

Sie lieben ihren „Bruchergarten“: Jutta und Michael Bongers.

Foto: Elke Borkowski/ gardenpicturestock

Es war zu Ostern im Jahre 2006, als die Bongers’ sich von jetzt auf gleich in etwas verliebten, was nicht vermuten ließ, dass es einmal zu solch einer Schönheit heranwachsen würde. Die alte Katstelle wurde gekauft, renoviert, nach und nach der Garten drumherum gestaltet – inklusive der 90 Jahre alten Obstbäume und dem gigantischen Blick in die Weite der Landschaft. Ein Landgarten ist es geworden, ohne Schnick und Schnack, einfach und ehrlich und mit, unter anderem, mehr als 150 Rosengewächsen. Vorn, in der ehemaligen Scheune, hält Jutta Bongers im Gartenlädchen Dinge bereit, die jeden Gartenfreund glücklich machen – Deko, Accessoires, Kulinarisches in Gläschen. ♥

Lust auf Garten?

Der brandenburgische Statthalter Johann Moritz von Naussau-Siegen im Herzogtum Kleve hat im 17. Jahrhundert damit angefangen: Er gestaltete seine Residenzstadt zu einer nie dagewesenen Parklandschaft um. Die Historischen Gartenlandschaften Kleves sind großartig zu entdecken. Der **Sternberg**, von dem zwölf Alleen ausgingen, die auf besondere Aussichtspunkte ausgerichtet waren; der **Springenberg** mit Amphitheater am Kurhaus Kleve mit Blickachsen und Kanälen, mit theaterförmig ansteigendem Halbrund, Teichen und Springbrunnen. Der **Forstgarten** aus dem 18. Jahrhundert mit zahlreichen exotischen Gehölzen, wie etwa dem Trompetenbaum, Tulpenbaum und Mammutbaum... All diese Gärten sind frei zugänglich – lassen sich aber auch mit einer Führung entdecken. Die kostet in der Regel fünf Euro pro Person.

www.kleve-tourismus.de
Tel. 02821-84806

Museum Schloss Moyland

Der Park im Museum **Schloss Moyland** (Bedburg-Hau) ist ebenfalls eingebettet in eine historische Gartenanlage. Guckerlebnis im Doppelpack: innen moderne Kunst, draußen jede Menge Blickerlebnisse. Etwa im Skulpturenpark mit Werken von James Lee Byars, Eduardo Chillida oder Erwin Heerich. Eingerahmt von einem prächtigen alten Baumbestand, ergänzt mit Kräuter- und Blumengarten. Die Hortensiensammlung zeigt mehr als 470 historische und neue Hortensiensorten.

www.moyland.de

Im grenzüberschreitenden Gartennetzwerk „Straße der Gartenkunst zwischen Rhein und Maas e.V.“ ist Kleve natürlich auch mit dabei. *(wasch)* ♥

Infos und Tourentipps:
www.strasse-der-gartenkunst.de

Im Klever Forstgarten kann man seine Seele baumeln lassen.

Foto: Kleve Marketing / Annegret Gossens

ALLES IM *grünen* BEREICH

Man kann nie früh genug anfangen, für Grünkohl zu begeistern. Angelika Hoffmann und Team vom Straelener Hof läuteten 2013 die GK-Woche ein. Foto: Kreis Wifö Kleve

Von Heike Waldor-Schäfer

Am Niederrhein. Im vergangenen Jahr feierte die Grünkohl-Woche ihren zehnten Geburtstag. Auch in diesem Jahr darf man das Wintergemüse wieder entdecken – und an mehr als 50 „Standorten“ genießen.

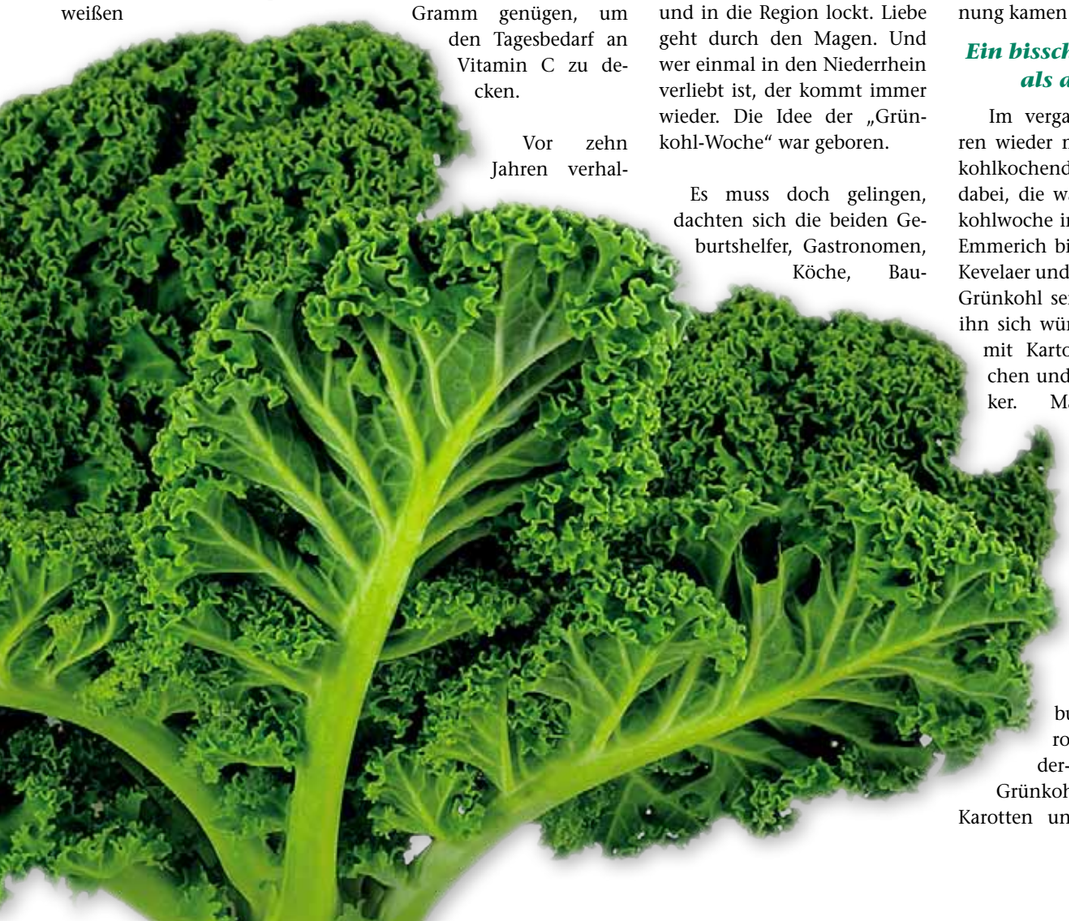
Was für eine Karriere! Es ist noch gar nicht so lange her, da war Grünkohl durchaus beliebt – als Futter für die Hasen. Und er galt auch, wie alle Kohlgerichte, als Arme-Leute-Essen.

Dass er einmal dampfend mit Kartoffeln, Räucherspeck, Mettwurst und Co. Einzug in die feine Gastronomie finden würde, dass man ihn gar auf weißen Tischdecken mit einem Glas Wein adelt – nun, das ist sowohl geschicktem Marketing als wohl auch der neuen Liebe zu regionalen Produkten zu verdanken.

Selbst die Sterne-Küche kommt ohne Grünkohl nicht mehr aus – gut so, denn das Wintergemüse ist lecker und gesund. Grünkohl hat den höchsten Proteingehalt aller Kohlarten und sehr viel Vitamin A (Carotine). Schon 100 Gramm genügen, um den Tagesbedarf an Vitamin C zu decken.

Vor zehn Jahren verhalfen zwei kulinarisch aufgeschlossene Männer der „Palme des Nordens“ am Niederrhein zu neuer Popularität. Hans-Josef Kuypers, Wirtschaftsförderer im Kreis Kleve, und Hermann Große Holtforth, Gastronom in Kalkar-Kehrum, dachten sich: Was der Spargel in der ersten Jahreshälfte ist, kann der Grünkohl im Winter sein – ein klassisches, ehrliches Heimat-Gericht, das den Niederrheinern schmeckt und die Touristen neugierig macht und in die Region lockt. Liebe geht durch den Magen. Und wer einmal in den Niederrhein verliebt ist, der kommt immer wieder. Die Idee der „Grünkohl-Woche“ war geboren.

Es muss doch gelingen, dachten sich die beiden Geburtshelfer, Gastronomen, Köche, Bauern- und Wochenmärkte und Metzgereien für die Idee zu begeistern. Und so riefen im Jahr 2009 die Wirtschaftsförderung Kreis Kleve und der Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) ihre erste kreisweite Grünkohl-Woche aus – Auftakt war dort, wo es immer schon ein bisschen verrückter war als anderswo: beim „wahnsinnigen Puppenspieler“ Heinz Bömler in Hassum (Viller Mühle). Knapp 40 Gaststätten, Hotels und Betriebe machten mit – zur Eröffnung kamen 200 Gäste.



Ein bisschen verrückter als anderswo

Im vergangenen Jahr waren wieder mehr als 50 grünkohlkochende Küchenchefs dabei, die während der Grünkohlwoche im Kreis Kleve von Emmerich bis Kleve, Goch bis Kevelaer und Uedem bis Issum, Grünkohl servierten, wie man ihn sich wünscht: Als Eintopf mit Kartoffeln, Mettwürstchen und Senf – der Klassiker. Mal mit Panhas, mal als Torte. Es gab ihn gerupft und gegart, blanchiert und als Salat, man bekam ihn sogar als knusprigen Gemüsechips oder als Smoothie.

„Zartes Osso buco aus dem Ofenrohr in Spätburgunder-Quittenjus, dazu Grünkohlpürree, glasierte Karotten und Kartoffelstroh“ hieß es etwa auf der Speisekarte im Nierswalder Landhaus.

Mit dabei war zum Beispiel Thorben Schröder (31). Vor mehr als zwei Jahren eröffnete er mit Ehefrau Anette Opgenoorth den Landgasthof Westrich in Bedburg-Hau, genauer: in Till – und klar, auch er war bei der Jubiläums-Woche mit dabei. Bis zur Grünkohl-Woche hatte der gebürtige Hamburger den grünen Kohl so zubereitet, wie man ihn im hohen Norden liebt: Grünkohl für sich, Kartöffelkes für sich – und die Röstkartöffelchen gern auch noch leicht in etwas Zucker geschwenkt. In einer Region, in der sich die Menschen morgens Marmelade auf den Käse tun und nachmittags Rübenkraut auf die Leberwurst-Rosinen-Schnitte, kam das nicht so richtig an. „Also machen wir unseren Grünkohl jetzt auf niederrheinische Art“, entschied der Hamburger, heißt: Kartoffeln und Grünkohl kommen im wohligen Durcheinander auf den Teller, dazu eine anständige Mettwurst oder ein herzhaftes Stück Kassler, viel Senf und: Guten Appetit!

Alles im grünen Bereich für Kleves Kreis-Wirtschaftsförderer Hans-Josef Kuypers. „In unserer nun über zehn Jahre währenden Aktion haben bis heute 133 Betriebe mitgemacht.“ – Auftakt war stets an „echt niederrheinischen Standorten“.

In diesem Jahr findet die Grünkohl-Woche zum elften Mal im Kreis Kleve statt.
Einen genauen Termin und die Location der Eröffnungsveranstaltung gibt die Wirtschaftsförderung in Kürze bekannt.
Fest steht, dass der Auftakt wieder im November sein wird. Wer dabei sein möchte, kann sich bei der Kreiswirtschaftsförderung anmelden:
02821/728 10
E-Mail: wfg-kreis-kleve.de

Alle teilnehmenden Gastronomien gibt es dann unter www.gruenkohlwoche.de.

„Anschwitzen“ ist angesagt bei Thorben Schröder vom Landgasthof Westrich. Foto: Opgenoorth

Festessen vor dem Rathaus in Kranenburg. Foto: Wifö Kreis Kleve

Der Huchel ist – anders!

Walbeck. Eine Diva unter den Spargeln: Der Huchel braucht Platz, lässt es gern gemächlich angehen und verzeiht keine Ruppigkeiten. Walbeck hat ihn wiederentdeckt.

Das wird ein gutes Spargeljahr. Gut zwei Wochen vor der Zeit hat die niederrheinische Frühjahrssonne die königlichen Stängchen wach geküsst und zum Wachsen angespornt. Und auch der Huchel, diese fast vergessene und nun wiederentdeckte Spargel-Freude, hat schon frühzeitig losgelegt. „Es wird das bislang beste Jahr werden“, meinen Huchelanbauer Thomas Dercks und Huchelanbieter, Gastronom Norbert Deckers. 2015 haben die beiden Walbecker den ersten Huchel wieder gepflanzt - in diesem Jahr wird der königlich …

Thomas Dercks baut den klassischen Walbecker Spargel auf zehn Hektar an – ein Hektar davon ist aber ein besonderer – der gehört dem Huchel.

Der Huchel hat sich seinen Platz auf den Speisekarten zurückerobert. Bis in die 90er Jahre hinein war die alte Spargelsorte mit Namen „Huchels Leistungsauslese“ der Spargel Walbecks, über 40 Landwirte haben ihn angebaut – doch dann verschwand der urtypische Geschmack des Niederrheins von den Tellern – die alte Sorte, einst von Spargelprofessor August Huchel gezüchtet und nach Walbeck gebracht, ist nicht so ertragreich und etwas anspruchsvoller als moderne Spargelsorten.

2015 dann hatten Thomas Dercks und Norbert Deckers, Chef im „Haus Deckers“, dem ältesten Spargelrestaurant NRWs, nach einer Testverkostung mit Freunden dann die eigentlich verrückte Idee, den Huchel wiederzubeleben. Das erste Erntejahr war noch zurückhaltend, aber die Nachfrage der Spargelgourmets schon groß. Im vergangenen Jahr erlebte „Huchel Alpha“ dann seine erste richtig große Saison – und Thomas Dercks kam kaum nach mit der Lieferung. Ein cleverer Marketingstreich oder doch ein besonderer Geschmack? Thomas Dercks und Norbert Deckers lächeln. Natürlich sei Spargel aus der Region generell besonders lecker, schon wegen des guten, sandigen Bodens, betonen beide. Der Huchel sei eben nur – etwas anders.

Er braucht mehr Platz zum Wachsen – drei Pflanzen pro laufendem Meter statt der üblichen fünf oder sechs. Huchel ist eine weibliche Pflanze, erzählt Thomas Dercks. Und grinst: „Sie ist etwas träger als die Hybrid F1-Sorten.“ Der Huchel – die Diva unter den Spargeln. Er braucht mehr Platz, lässt sich gern Zeit, er ist zarter und will mit viel Gefühl geerntet werden (sonst geht er zu Bruch). Und er verzeiht kein kräftiges Schälen. Aber auf dem Teller dann, sagt Norbert Deckers, „besticht seine sehr feine Textur und sein besonders zarter, nussiger Geschmack.“ Um die ureigene Süße nicht zu verdecken, könne man auf die Prise Zucker bei der Zubereitung sogar verzichten.

Inzwischen hat sich der Verein „Walbecker Huchelspargel e.V.“ gegründet, mit dem Ziel, die alte Sorte nicht in Vergessenheit geraten zu lassen. Zwei weitere Spargelbauern haben den Huchel wiederentdeckt – und freuen sich auf ihre erste große Ernte. Nach Johannis dürfen dann alle Spargel zu einem Busch (Spargelkraut) durchwachsen und Kraft sammeln für das nächste Jahr. Auch da tanzt der Huchel wieder aus der Reihe. Er entwickelt aus den Blüten kleine rote Beeren. Die sind giftig, sehen aber wunderschön aus. *(wasch)* ♥

i *Spargelhof Dercks, Bosserweg 6, Geldern-Walbeck, Telefon: 02831/3776*
Haus Deckers, Walbecker Markt 1, Geldern-Walbeck, Infos unter www.hausdeckers.de oder 02831/3080.
Alles über den Walbecker Spargel und seine Bauern unter www.walbecker-spargel.de.

Foto: Erwin Pottgiesser

Frisch vom Feld und bereit für den Topf: Huchel-Spargel. Thomas Dercks (li.) baut ihn an, Norbert Deckers isst ihn – und serviert ihn natürlich.

So war das früher schon in Walbeck. Norbert Deckers hat im Familienalbum geblättert. Seit 1863 servieren die Deckers ihren Gästen typische niederrheinische Gerichte.
Die Fotos stammen aus den 20er und 30er Jahren des vorigen Jahrhunderts.
Links: Spargelprofessor August Huchel hat den später nach ihm benannten Spargel nach Walbeck gebracht.
Foto: Haus Deckers

Der Kreis Kleve

Eingebettet zwischen Maas und Rhein – von Emmerich bis Wachtendonk, von Kranenburg bis Rees – das ist unser Kreis Kleve. Und der hat jede Menge zu bieten:

Darunter die Erfolgsstory vom „Wunderland Kalkar“, wo aus einem nie ans Netz gegangenen Reaktor ein Familien-Event-Freizeit-Park mit Messehallen, Kongresszentrum und Hotel entstand. Hier wurden bislang rund 50 Millionen Euro investiert. 375 Mitarbeiter, davon 120 in Vollzeit, erwarten die jährlich etwa 600.000 Besucher. Geplant ist der Bau eines großen Wellnessbereichs und einer Indoor-Spielstadt.

Im Kreis Kleve hat man offenbar den Mut, auch mal etwas „Verrücktes“ zu tun. Wie sonst erklärt sich der irre Erfolg einer scheinbar durchgeknallten Idee: Da fräsen zwei Bauern ein Labyrinth in ihr Maisfeld. Die Idee kommt an, wächst und entwickelt sich, wird größer und beliebter, wächst schließlich heran zu einem riesigen Spielparadies für Kinder und Eltern. Auf einer Fläche von 30 Fußballfeldern präsentiert sich heute das „Irrland“. Rund eine Million Besucher jährlich genießen diese Bauernhof- und Erlebnisoase mit unzähligen Rutschen, Wasserspielplätzen, Maisschwimmbad und Kuhstall in Kevelaer-Twisteden. Und ein Labyrinth gibt’s immer noch, allerdings inzwischen aus Bambus!

Die Kreis Klever lieben aber auch ungewöhnliche Verkehrsmittel. Die „Draisine“ in Kranenburg etwa. 28.000 Menschen haben sich im vergangenen Jahr auf die Gefährte gesetzt, sind über die Schienen geradelt und haben zwischen Kranenburg und dem niederländischen Groesbeek Kalorien gelassen.

Wer aber statt zu radeln eher Lust auf „chillen“ oder „wassersporteln“ hat, der ist in der „Blauen Lagune“ in Wachtendonk bestens aufgehoben – einer Bade-, Camping- und Wasserfreizeitoase, in der sich an guten Tagen bis zu 12.000 Badegäste tummeln. 15 feste Mitarbeiter und bis zu 100 Aushilfen betreuen die Besucher. An sonnigen Wochenenden werden mehr als 1,5 Tonnen Pommes Frites verzehrt. Neben den Reisemobil-Stellplätzen, Ferienhäusern und schicken Lodges sollen dieses Jahr 25 exklusive Wohn-Container Platz finden.

Der Kreis Kleve lädt ein, immer wieder entdeckt zu werden. Möglichkeiten bieten sich in Hülle und Fülle.

Ein Spaß für die ganze Familie: Draisinefahren in Kranenburg ist im Kreis Kleve beliebt.

Foto: André Hirtz

Das malerisch gelegene Schloss Moyland lockt jedes Jahr Tausende Besucher an.
Foto: Ralf Rottmann

DER KREIS KLEVE IST ...

... eine Reise wert!

Busfahren ist im Kreis Kleve beliebt. Wo auch immer man sich befindet, jede Gemeinde und jede Stadt hat in unmittelbarer Nähe zur Innenstadt Busparkplätze sowie spezielle bustouristische Angebote, die auch für größere Gruppen geeignet sind. Die Kommunen wollen Busreisende zu sich locken und ihnen ihre schönsten Orte und Sehenswürdigkeiten präsentieren.

Das haben mittlerweile auch viele Busunternehmer weit über die deutschen Grenzen hinweg wahrgenommen. Wie beliebt die Region bei Touristen aus unseren Nachbarländern ist, zeigt sich Jahr für Jahr beim großen Busunternehmertag. Bei der letzten Ausgabe Anfang des Jahres waren Busse aus Belgien, den Niederlanden und Luxemburg dabei, die aus Städten wie Gent, Noordwijk, Westerlo, Mijdrecht, Groningen und dem Luxemburger Tétange an den Niederrhein kamen.

Mit dem Reisebus in die Blumenstadt

Die Reiseunternehmen bieten Reisen zur Bauernkäserei nach Kerken an, sie besuchen den historischen Stadtkern von Kalkar oder kommen einfach nur zum Spargelessen an den Niederrhein. „Selten führte ein Busunternehmertag zu so vielen konkret buchbaren Reise-Angeboten wie diesmal“, freute sich die Kreis-Wirtschaftsförderung Anfang des Jahres.

Und das freut natürlich auch die Kommunen. Neben Busstellplätzen stellen sie

Von Veit Ellerbrock

KREIS KLEVE. Knapp eine Million Übernachtungen gab es im vergangenen Jahr im Kreis Kleve. Viele Touristen kamen zum Beispiel in einer der 400 Ferienwohnungen unter. Doch auch die Anreise mit dem Reisemobil oder Bus ist bei Besuchern beliebt.

seit einiger Zeit ein besonderes Programm für Touristen auf die Beine. So bietet die Blumenstadt Straelen Agro-Touren durch das Produktionsgartenbaugebiet der Stadt mit Besichtigung eines Gartenbaubetriebes an. Das „Hansestädtchen Emmerich“ überzeugt die Teilnehmer währenddessen mit Hanserundfahrten zu Wasser und zu Lande, moderiert von einer erfahrenen

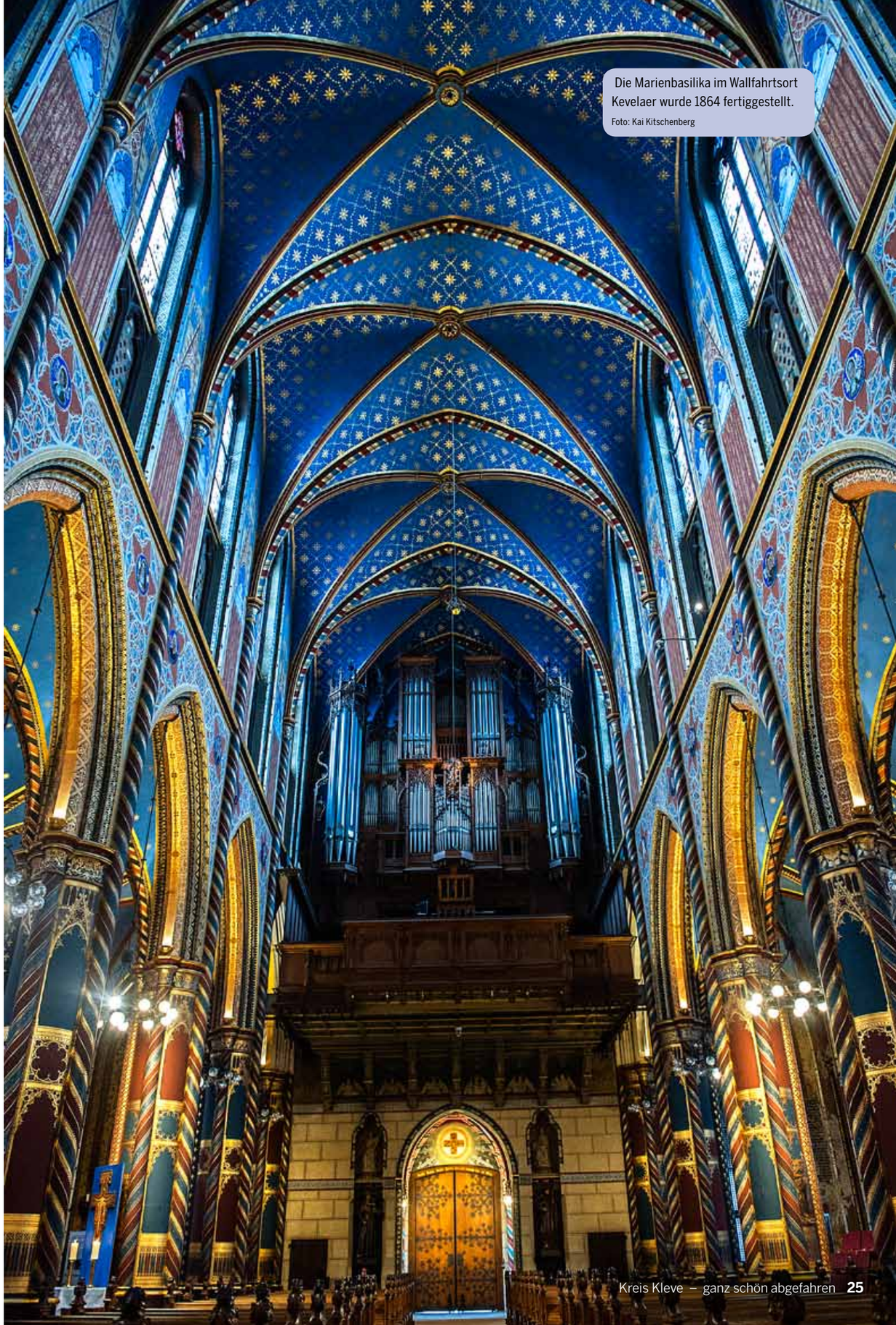
Reiseleiterin. Die Angebote ziehen sich durch die gesamte Region, eine Übersicht gibt‘s auf der Seite der Kreis-Wirtschaftsförderung unter dem Punkt „Bustouristik“: www.wfg-kreis-kleve.de.

80 Ferienwohnungen sind ausgezeichnet

Wer stattdessen lieber unabhängig sein möchte und mit dem Reisemobil anreist, hat die Qual die Wahl. Kreisweit gibt es inzwischen 36 Reisemobil-Stellplätze, in jeder Kommune ist mindestens ein Stellplatz vorhanden.

Und alternativ können Besucher in einer von 420 Ferienwohnungen unterkommen. Dort haben sie die Auswahl zwischen praktischen Unterkünften, in denen auch größere Gruppen willkommen sind, bis hin zu luxuriösen Objekten, die erstklassigen Komfort auf Fünf-Sterne-Niveau bieten. Für jeden Geschmack und für jeden Anspruch ist etwas dabei. Knapp 80 Ferienwohnungen sind sogar nach den Klassifizierungsrichtlinien des Deutschen Tourismus-Verbands (DTV) mit drei, vier oder fünf Sternen ausgezeichnet. Nicht von ungefähr kamen deshalb im vergangenen Jahr insgesamt 921.757 Übernachtungen im gesamten Kreis zusammen. Die Region ist beliebt. Und Touristen sind herzlich willkommen.

Wer wissen möchte, wo es Ferienwohnungen gibt, findet unter www.wfg-kreis-kleve.de eine Übersicht über alle Wohnungen. Ebenso gibt es dort zum Download eine Übersicht über Reisemobil-Stellplätze im Kreis Kleve.



Die Marienbasilika im Wallfahrtsort Kevelaer wurde 1864 fertiggestellt.
Foto: Kai Kitschenberg

Ein Paradies für Radfahrer

Von Veit Ellerbrock

Kreis Kleve. Wer mit dem Fahrrad im Kreis Kleve unterwegs ist, kann viel erleben. Im Nu geht es an Feldern und Baumalleen vorbei zur Schwanenburg nach Kleve oder zum Schloss Moyland in Bedburg-Hau, zum Schloss Wissen in Weeze oder zur dortigen Schlossruine Hertefeld.

Ein Grund für den Erfolg ist die neue Knotenpunkt-Netz-Radwanderkarte, die seit kurzem im Einsatz ist. Dank dieses Systems lassen sich die schönsten Radrouten miteinander verbinden. Die Anbindungen sind in Ziffern festgehalten und machen so im Kreis Kleve das Radeln nach Zahlen möglich. Wie erfolgreich dieses Modell ist, zeigen die Erfahrungen in den Nachbarländern Belgien und Niederlande. Damit das Ganze funktionieren kann, wurden Anfang des Jahres kreisweit 159 Hinweistafeln über ein Streckennetz von 1000 Kilometern aufgestellt. „Das neue Knotenpunktsystem wird ganz sicher von unseren Mitbürgern, aber auch von unseren Gästen als überzeugende Bereicherung empfunden“, ist sich Landrat Wolfgang Spreen sicher. Um das Interesse der Radfahrer zu wecken, verteilte der Kreis 20.000 „Lenkerkarten“ in den Verkehrs- und Tourismusbüros – kleine Streifenkarten, auf denen die Streckenpunkte der Radtour in Ziffern festgehalten werden können.

Wie viel Wert der Kreis aufs Radfahren legt, verdeutlichen auch die annähernd 100 Ladestationen, die den Pedalrittern mit ihren E-Bikes zwischen Kranenburg und Emmerich im Norden sowie Rheurdt, Wachtendonk und Straelen im Süden zur Verfügung stehen. So steht auch einer langen Fahrt in die Blumenstadt Straelen und in Nordwest-Europas größten Wallfahrtsort Kevelaer nichts mehr im Wege.

„Ob entlang alter Alleen, über die unendlich anmutenden Radwege auf den Deichen bei Emmerich und der ausgewiesen fahrradfreundlichen Stadt Rees oder auf den abwechslungsreichen Themenrouten mit ihren malerischen Wegpunkten – 2000 Kilometer Radwegenetz festigen den Slogan von „typisch Niederrhein“ auf ureigene Weise“, betont die Kreiswirtschaftsförderung auf ihrer Internetseite.

So funktioniert das neue KNOTENPUNKTSYSTEM:

Auf der Homepage des Kreises Kleve (www.kreis-kleve.de) kann man sich einen QR-Code aufs Handy laden. Hier stehen alle wichtigen Informationen über die Knotenpunkte.

- Vor Antritt der Fahrt kann man sich mittels einer Karte eine Route überlegen, sich die Punkte notieren und dann losfahren. Natürlich kann man während der Fahrt auch bequem die Route wechseln und sich eine neue Zahlenreihe zusammenstellen.
- In der Landschaft stehen dann an zahlreichen Wegemarken die Punkte, die einem den Weg weisen.
Die Radkarte gibt es in allen Buchläden zum Preis von 7,95 Euro.
- Eine Tabelle zu allen E-Bike-Ladestationen gibt es auf der Seite der Wirtschaftsförderung unter www.wfg-kreis-kleve.de zum Download.

Leichter geht‘s mit dem QR-Code:

In der Hostienbäckerei. Thomas Held holt die Teigplatten aus dem Trockner. Foto: Yavuz Arslan

Der Leib Christi für 1½ Cent

Von Heike Waldor-Schäfer

Kevelaer. Wasser und Mehl – mehr braucht eine Hostie erst ‘mal nicht. Thomas Held ist Hostienbäcker – und lässt sich gern bei der Arbeit über die Schulter gucken.

Es duftet fast so wie in einer „normalen“ Bäckerei. Man kann auch knuspern und naschen, und an manchen Tagen strotzt der Backofen nur so vor Kraft und Hitzewellen. Und doch, diese Bäckerei ist anders. Nicht nur, weil man durch große Glasscheiben in den Teigkübel und auf die Knettische gucken kann – nein, wir sind schließlich in einem Wallfahrtsort – und da sind die Dinge eben manchmal ein bisschen – anders.

Thomas Held ist der Chef in der Backstube – und auch der sieht erst einmal völlig bäckernormal aus. Weiße Schürze, weiße Mütze, Mehl an den Händen, ein verschmitztes Lächeln, ein bisschen müde – weil, in dem Beruf muss man früh aus den Federn.

Naja, und auch das, was da so in den Teig gerührt wird, ist völlig unverdächtig. Wasser, Weizenmehl und… – „Und sonst nix!“ – Sonst nix? „Das verlangt der Codex luris Canonici“, sagt Thomas Held, und erklärt: „Das ist das katholische Kirchenrecht.“ Klar.

Thomas Held ist eben nicht der Chef einer „normalen“ Bäckerei – Thomas Held backt Hostien. Den Leib Christi sozusagen. Ohne die kleine Hostienbäckerei würden viele Kommuniongänger am Niederrhein und sogar in Schweden und Norwegen, Frankreich, Österreich und den Niederlanden leer ausgehen.

Vor nun zehn Jahren hat Thomas Held seine Gläserne Hostienbäckerei in Kevelaer eröffnet. Und von Beginn an hat er Führungen angeboten. „Die Menschen wissen gar nicht mehr, wie Hostien entstehen und was für eine Funktion sie in der Kirche, im Gottesdienst haben“, sagt Thomas

Held, der seine ersten Backjahre in einem Kloster absolviert hat. Von den bundesweit etwa noch 40 Hostienbäckereien sind 35 in Klöstern angesiedelt.

Thomas Held ist katholisch und tiefgläubig. Und er sei in erster Linie Christ, erst in zweiter Linie Unternehmer. Das ist betriebswirtschaftlich mitunter eine Herausforderung. „Meine Frau Sabine und ich haben schon mit mehr Besuchern gerechnet“, gesteht der Hostienbäcker ein. „Wir dachten schon, dass mehr Pilger zu uns kommen“.

Rund 12.000 Besucher führen die Helds jährlich durch ihren Betrieb

Die kommen aber nur spärlich – dafür rennen den Helds die Kommunionkinder die Backstube ein. Die können sich nämlich – nach Anmeldung natürlich erst – ihre eigenen Hostien stanzen – das kommt megagut an. Jährlich etwa 12.000 Besucher führen die Helds dennoch durch ihren Betrieb – und wer mag: Thomas Held erzählt auch gerne, was der Sinn einer Hostie ist, warum es die gibt …

In der Kevelaerer Hostienbäckerei ist alles Handarbeit. Foto: Yavuz Arslan

Foto: sovo

Die Hostien werden ausgestanzt: So kommt das Runde aus dem Eckigen.

Auch die etwas größeren Taler sind sehr beliebt. Foto: Schulz

Etwa zehn Millionen Hostien backen die Helds mit ihrer kleinen Mannschaft im Jahr. An einem Backtag können das durchaus schon ‘mal 150.000 Stück sein. Backen allein genügt nicht, die Teigplatten müssen trocknen, dann wieder befeuchtet werden, dann wieder trocknen… Und beim Stanzen muss man höllisch aufpassen, dass nichts abbröckelt oder unsauber rund ist. Wenn die Esspapierrundlinge die Bäckerei verlassen, in der Standardgröße für umgerechnet etwa 1,5 Cent das Stück, sind es eigentlich noch ganz einfache Oblaten. Denn erst beim Abendmahl im Gottesdienst wird aus einer Oblate eine Hostie, also der Leib Christi. „Dann schenkt Jesus sich dem Menschen“, sagt Thomas Held. In der Katechese heißt das denn etwa: „In Gestalt von Brot und Wein ist Leib und Blut Jesu in der Eucharistie wahrhaftig anwesend.“

Die Helds bieten übrigens auch glutenfreie Hostien an. Und zum Lutherjubiläum haben Sabine und Thomas Held eine Viertel Million Hostien aus ungekreuztem Urdinkel gebacken. Und mit dem eigenen Auto nach Wittenberg gebracht.

Wer an einer Führung durch die Gläserne Hostienbäckerei interessiert ist, kann sich unter www.hostie.de oder 02832/971 8544 informieren.

Wasser und Weizenmehl. Mehr ist nicht drin. Foto: Yavuz Arslan

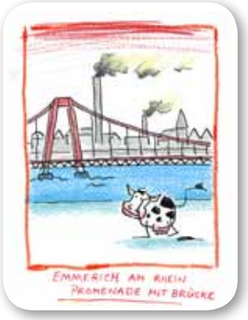
Eine Mühle wie gemalt

Fotos: Olaf Fuhrmann

Von Veit Ellerbrock

Emmerich. Die malerisch gelegene Mühle am Möllenbölt in Elten wird in diesem Jahr 173 Jahre alt. Dass sie so alt werden konnte, ist auch das Verdienst von freiwilligen Müllern wie Frank Heeren (links) und Peter Ronge.

Mehl, Öl, Farbe oder auch Holz: Vor Jahrzehnten wurde in Mühlen fast alles verarbeitet und produziert. Doch die alten Zeiten, in denen Müller eine wichtige Aufgabe in der Gesellschaft eingenommen haben, sind vorbei. Auch am Möllenbölt in Emmerich-Elten.



Es ist ein schöner Frühlingstag, und in der Luft liegt ein angenehmer Geruch von Löwenzahn und gemähtem Rasen. Im Hintergrund zwitschern Vögel, es weht ein leichter Wind. Herrlich. Aber die Eltener Mühle steht still.

„Sie hätten mal was sagen sollen, dann hätten wir die heute angeschmissen“, unterbricht eine Männerstimme mit niederländischem Akzent die Stille. Neben dem Hügel, auf dem die Mühle steht, taucht ein älterer Mann mit grauem Haar auf und wirft einen Blick auf das Bauwerk. Über seinem roten Pullover trägt er eine blaue Weste, auf der in kleinen Lettern „Vrijwillige Molenaars“ geschrieben steht: Freiwillige Müller.

Seit 14 Jahren ist Frank Heeren nun schon Müller. Anfangs betrieb er das Handwerk in seinem Heimatland, den Niederlanden – bis 2011 von der Stadt Emmerich das Angebot kam, die alte Mühle an der Stokkumer Straße in Elten zu betreuen. Bis dato hatte sich ein Mühlenverein um das Gebäude, das 1846 gebaut wurde, gekümmert. Doch die Arbeit wurde zu viel und der kleine Verein musste sich auflösen – die Stadt war in der Verantwortung.

Nach der Zeit als Berufssoldat in den Niederlanden kam die Herausforderung, eine alte Mühle wieder auf Vordermann zu bringen, wie gerufen für den 67-Jährigen. Sofort nahm Frank Heeren die Aufgabe an. Das Dach musste saniert werden, im Inneren der Mühle standen viele Arbeiten an, blickt er zurück. „Das hat viel Mühe gekostet, aber auch viel Spaß gemacht.“

Die Begeisterung ist ihm nach wie vor anzumerken. Immer wieder fangen die Augen des Niederländers an zu leuchten, wenn er über die Mühle und seinen Beruf als Müller spricht. Sein Kollege Peter Ronge, der sich vor zwei Jahren von Heeren als Müller ausbilden ließ, kommt selten zu Wort.

So bleibt die Mühle fit

Als freiwillige Müller sind die Rentner heute Exoten, denn nur noch wenige beherrschen das Handwerk. „Das ist schade“, findet Heeren, der heute in Kleve lebt. In seinem Heimatland sieht es anders aus. „Bei uns ist die Prüfung zum Müller sogar eine staatliche Prüfung.“ Kein Wunder, werden Mühlen dort noch immer gebraucht, um Wasser zu pumpen, wenn der Strom ausfallen sollte. In Deutschland hingegen sind viele Mühlen Museen oder verfallen weiter im Laufe der Zeit.

Nicht so in Elten. Jeden Sonntag werfen die vier freiwilligen Müller die Segel raus und setzen die vier Flügel in Bewegung. Damit die Mühle fit bleibt. Denn wenn sie nicht gedreht werden würde, müsste sie alle drei bis fünf Jahre restauriert werden.

„Das schwierigste daran ist, das Wetter zu bestimmten“, erklärt Peter Ronge. „Wenn die Mühle nicht richtig ausgerichtet ist, dreht sie durch. Und dann können Sie direkt die 112 anrufen“, wirft Frank Heeren ein. Denn ist die Mühle einmal nicht mehr zu stoppen, kommt es im Inneren durch die große Reibung zu einem Brand.

Das ist den Müllern aber noch nie passiert. Chaos herrscht in Elten eigentlich nur, wenn Kindergärten oder Schulklassen vorbeikommen und sich erklären lassen, wie eine Mühle funktioniert. „Sie müssten mal sehen, wie es hier ist, wenn Kinder da sind“, sagt Frank Heeren, während er im Inneren des Gebäudes die Funktion der einzelnen Rädchen erklärt. Schnell wird deutlich, was für erstaunliche Bauwerke Mühlen sind. Ein Rädchen muss ins andere passen, damit alles in Bewegung kommt.

Damit auch die Kleinsten das verstehen, dürfen sie sich selbst als Müller beweisen und die Mühle zum Beispiel mit Schmalz schmieren. „Früher gab es keine Mineralöle, deshalb nimmt man Schmalz. Und das duftet nett für einen Holländer – das riecht ein bisschen nach Fritten“, scherzt Heeren.

Das Mehl dürfen sie aber am Ende des Tages leider nicht mitnehmen. „Aus hygienischen Gründen“, fügt Peter Ronge hinzu. Denn anders, als es die meisten Kinder vielleicht beim Mehl aus dem Supermarkt kennen, ist das frische Produkt nur drei Wochen haltbar. Danach wird es schlecht, weil keine Maschine die Keimlinge entfernt. „Dafür ist das Mehl hier aber ein richtiges Naturprodukt, das vom Geschmack her viel besser ist als Supermarkt-Mehl“, schwärmt Frank Heeren.

Einen Vorteil hat es aber, das Mehl abgepackt im Supermarkt zu kaufen: Kunden bekommen genau die Menge Mehl, die auch auf der Verpackung steht. Früher sei das nicht immer der Fall gewesen, denn schnell verschwand ein Teil der versprochenen Menge Mehl beim Abwiegen im Ärmel, erklärt Frank Heeren „Deshalb gibt es auch heute noch den Spruch: ‚Ein Müller, der nicht klaut, ist kein Müller.“

Ein Blick in die Mühle: Im Hintergrund erkennt man das Seil, mit dem früher die Säcke mit Korn nach oben gezogen wurden.

Fotos: Olaf Fuhrmann

Sonntags gibt es in Elten Kaffee und Kuchen. Dann hat neben der Mühle ein kleines Café geöffnet. Von 13 bis 17 Uhr können Sie sich dort verwöhnen lassen.

Pfingstmontag findet am Möllenbölt ein großes Mühlenfest statt. Weitere Informationen gibt es beim Infocenter Emmerich unter der Rufnummer 02822 / 931040 oder infocenter@stadt-emmerich.de.

So bekommt man seit jeher eine vertikale Rotation in die gewünschte horizontale Ebene umgelenkt.

Foto: Dieter Pfennigwerth

Gemütlich genießen

Die Bauerncafés

KREIS KLEVE. Wer das Landleben liebt und auf der Suche nach Entspannung ist, ist hier genau richtig: in Bauerncafés. Ob gemütlich nach einem Sonntagsspaziergang oder nach einer Fahrradtour entlang des Rheins, überall im Kreis Kleve gibt es die gemütlichen Cafés. Wir zeigen, wo es selbstgemachte Kuchen und Torten und eine leckere Tasse Kaffee oder Tee gibt.

Gemütlich genießen Die Bauerncafés

CAFÉ HYGGE
Vogt-von-Belle-Platz 6
47661 Issum
Geöffnet Di bis So 9 –17.30 Uhr
(aktuelle Öffnungszeiten sonst auch online)
02835 / 984 9712
www.hygge-cafe.de

BAUERNCAFÉ MÖNICHSHOF
Boeckelter Weg 500
47574 Goch-Hassum
Geöffnet Januar und Februar: auf Anfrage; März: Sa u. So 14 – 18 Uhr; **April – September:** Mi bis So 14 –18 Uhr
Geschlossen 4. Advent bis Ende Februar
02827 / 5287
www.moenichshof.de

KLOSTERCAFÉ GRAEFENTHAL
Maasstraße 48 – 50
47574 Goch-Asperden
Geöffnet täglich 11–17 Uhr
02823 / 928 8780
www.kloster-graefenthal.de

DÜNENCAFÉ UND DORF-BÄCKEREI
Hellendornstraße 37
47546 Kalkar-Wissel
Geöffnet Mo 6 – 12.30 Uhr
Di bis Sa 6 – 18 Uhr; So 7–18 Uhr
1. November bis 28. Februar: täglich bis 12.30; So bis 17 Uhr
02824 / 999 774
www.duenencafe-laakmann.de

GRIETHER HANSELÄDCHEN MIT CAFÉ
Griether Markt 28
46546 Kalkar-Grieth
Geöffnet Mo, Mi, Do u. Fr 6.30 – 18 Uhr; Sa 7 –18 Uhr
So 8 –18 Uhr
(Café und Backwaren)
02824 / 939 9866
www.griether-hanselädchen.de

BAUERNHOFCAFÉ BINNENHEIDE
Binnenheide 19
47626 Kevelaer-Winnekendonk
Geöffnet: Di bis Fr 9.30 –18 Uhr
Sa, So und Feiertage 9 –18 Uhr
02832/2279
www.bauerncafe-binnenheide.de

CAFÉ ZUM SCHAFTSTALL
Grenzweg 3
47624 Kevelaer-Twisteden
Geöffnet April bis September:
Di bis Fr ab 14 Uhr; Sa ab 11 Uhr
So und Feiertage ab 9 Uhr
Oktober bis März: Sa ab 14 Uhr
So und Feiertage ab 9 Uhr
Mo bis Fr geschlossen
02832 / 7645
www.cafe-zum-schafstall.de

BAUERNCAFÉ BÜLLHORSTHOF
Hestert 6
47623 Kevelaer-Winnekendonk
Geöffnet 1. Nov. bis 14. März:
Mo 13 –18 Uhr;
Mi, Sa, So, u. Feiertage 9 –18 Uhr
15. März bis 31. Oktober:
Do und Fr 13 –18 Uhr, Mi, Sa, So u. Feiertage 9 –18 Uhr
02832 / 8543
oder 01573 / 289 9859
www.bauerncafe.de

DEN ALDE KOAT
Kaffeehaus und Teegarten
Stüvenest 15
47559 Kranenburg-Mehr
Geöffnet April bis Mai
So 14 – 17.30 Uhr
Juni bis August: Sa von 14 – 17.30 Uhr; So 11 – 17.30 Uhr
September: So 14 – bis 17.30 Uhr
Oktober bis März: geschlossen
01512 / 120 1848
und 02826 / 992 6447
www.denaldekoat.de

GÄSTEHAUS UND HOFCAFÉ LINDENHOF
Landstraße 6
47559 Krankenburg-Mehr
Geöffnet April bis Oktober: Di bis So und Feiertage 11 – 18 Uhr
November bis März: Sa, So und Feiertage 11 bis 18 Uhr
Mo bis Fr sind Ruhetage
02826/918 553
www.lindenhof-niederrhein.de

PENSION UND BAUERNCAFÉ DROSTENHOF
Drostendick 24
46459 Rees-Haldern
Geöffnet April bis Oktober: Mi bis So und Feiertage 14 –18 Uhr
November bis März: Fr bis So und Feiertage 14 – 18 Uhr
02850 / 491 9444
www.drostenhof.de

BAUERNCAFÉ WINTHUIS
Am Bruch 12
47652 Weeze-Wemb
Geöffnet Mo, Mi bis Sa 14 – 18 Uhr; So und Feiertage
9.30 –18 Uhr
02837/669 965
www.bauernhofcafe-winthuis.de

LANDCAFÉ STEUDLE
Hanrathsweg 3 / Ecke Meiersteg
47608 Geldern-Vernum
Geöffnet Mo bis Fr von 14 –18 Uhr
Sa, So und Feiertage 9.30 –18 Uhr
Dienstags ist Ruhetag
02831 / 976 8965

MEHR Natur GEHT JA FAST GAR NICHT!

Wachtendonk. Im Haus Püllen (Foto) kann man gucken, wie sich die Region von der Eiszeit bis heute verändert hat ...

Das Haus ist knatschrosafarben, hat einen verspielten barocken Doppelgiebel und die Jahreszahl 1635 schnörkelt sich über den Eingang. Haus Püllen ist eines der ältesten, denkmalgeschützten Gebäude der Gemeinde Wachtendonk – es hat Kriege und Feuersbrünste überstanden, Bürgermeister, Ratsherren, Schankwirte und Weinhändler lebten hier – ein richtig feiner historischer Ort. Und genau hier kann man sich heute naturkundlich rundum informieren. Haus Püllen ist Naturparkzentrum – und man kann hier wunderbar in die Eiszeit wandern, Wälder und Moore entdecken, den 3000 Quadratmeter großen Bauerngarten erkunden oder oder per sanftem Fingerdruck mittelalterliche Siedlungen auf einer digitalen Karte zum Leuchten bringen.

Der Zweckverband Naturpark Schwalm-Nette ist seit 1997 in diesem wunderschönen alten Gebäude zu Hause. Der Naturpark, einer von 14 Naturparken in NRW, ist 435 Quadratkilometer groß und der nördlichste Zipfel gehört noch in den Kreis Kleve hinein: Wachtendonk, Wankum, Niers und jede Menge Natur.

UNSER TIPP: Der Erlebnispfad Kulturlandschaft Wachtendonk-Süd. Ein sperriger Name für eine feine Wanderung, 3,2 Kilometer lang – und, wie so oft am Niederrhein – ohne Steigung, barrierefrei. Und der Weg beginnt richtig historisch: an der Burgruine. Von der einst stolzen Burg aus dem 12. Jahrhundert ist nicht mehr sehr viel übrig, aber man kann ihre Überreste noch gut erkennen. Und dann darf man staunen über all die Flüsschen und Eichenwälder, Alleen und Pappelreihen. Hier ist Niederrhein pur, knorrige Kopfweiden, grüne Wiesen und, Achtung: ein Orchideenparadies. In der Wankumer Heide blühen zwischen Mai und Ende August einige der 250 in Europa vorkommenden Orchideenarten.

Im Haus Püllen kann man sich natürlich viele Infos abholen – praktischerweise ist hier nicht nur das Naturparkzentrum zu Hause sondern auch die Touristinformation.

Übrigens: Regelmäßig werden historische Führungen in Wachtendonk angeboten.

Haus Püllen, Feldstraße 35
47669 Wachtendonk
Öffnungszeiten März bis Oktober:
di - fr, 9-12 und 14-17 Uhr
sa, so und feiertags 9-12.30 und 13-17 Uhr
November bis Februar – di-fr, 9-12 und 14-17 Uhr
sa und so und feiertags geschlossen
Der Eintritt ist frei.

Mehr Natur, Exkursionen und Naturvorträge im Kreis Kleve

- Naturschutzzentrum in Rees-Bienen, Niederstraße 3, 46459 Rees-Bienen, www.nz-kleve.de
- Nabu-Naturschutzstation Kranenburg, Im Hammereisen 27 E, 47559 Kranenburg, www.NABU-Naturschutzstation.de
- Infozentrum Keeken, De Gelderse Poort, Deutsch-Niederländisches Landschaftsentwicklungsprojekt, Spicker 45, 47533 Kleve, Tel.: 02821-896879

Natur entdecken im Kreis Kleve lohnt sich:

Man kann Wildgänse gucken, frei lebende Pferde entdecken, Biberspuren suchen, Kolke abwandern, Auewälder erkunden. Übrigens: Nicht nur Störche haben den Kreis Kleve für sich entdeckt: Seit vielen Jahren brüten wieder Trauerseeschwalben am Bienener Altrhein, Millinger Meer und Altrhein Reeser Eyland – die Naturschützer haben den Vögeln aber auch ein super Angebot gemacht: Sie haben komfortable Brutflöße gebaut – mit Erfolg. Nirgends sonst in NRW brütet die Trauerseeschwalbe noch. *wasch*

Der Kreis Kleve ist auch ein Ort der schönen Künste

Es gibt großartige Museen zu entdecken – zu den "Leuchttürmen" gehören natürlich das **Museum Kurhaus** mit seiner u.a. Ewald Mataré Sammlung und das **Haus Koekkoek** in Kleve (niederländische Landschaftsmalerei der Romantik), das **Museum Schloss Moyland** in Bedbug-Hau (mit u.a. ganz viel Joseph Beuys) und das **Museum in Goch** (zeitgenössische junge Künstler treffen auf regionale Geschichte und alte Kunst).

Aber auch die kleineren Schau-Häuser lohnen, entdeckt zu werden, zum Beispiel:

RHEINMUSEUM
Martinikirchgang 2, 46446 Emmerich am Rhein
Vom Leben und Arbeiten auf dem Rhein
Vom Einbaum bis zum Schubverband, nautische Geräte und Schiffszubehör, zwei funktionsfähige Radaranlagen und Fischpräparationen. Der Fischerei auf dem Rhein ist eine eigene Abteilung gewidmet.
dienstags, mittwochs, donnerstags, sonntags 10-12.30 Uhr und 14-16.30 Uhr
Eintritt Erwachsene 2,50 Euro,
bis 18 Jahre 1,50 Euro

HIS-TÖRCHEN
Herrlichkeit 7, Issum
Heimatmuseum, Kunstwerke heimischer Künstler
dienstags bis donnerstag, 8.30 bis 12.30 Uhr und 14 bis 15.30 Uhr,
freitags 8.30 bis 12.30 Uhr, sonntags 11 bis 13 Uhr und 15 bis 17 Uhr, Eintritt frei

STIFTSMUSEUM
Köstersdick 22, 47546 Kalkar-Wissel
... erzählt u.a. die ***Geschichte des „Kanonikerstiftes Wissel" und die des „Tabakdorfes Wissel"***
Sehenswert: ein alter Verkaufsladen aus der Vorkriegszeit
samstags und sonntags, 14-17 Uhr, Eintr. frei

KLEVER SCHUH MUSEUM
Siegertstraße 3, 47533 Kleve
erzählt und dokumentiert die ***Geschichte der Klever Schuhindustrie***
sonntags 14-17 Uhr
Erwachsene drei, Kinder ein Euro

ROYAL AIR FORCE MUSEUM
Laarbruch-Weeze, Flughafenring 6, 47652 Weeze
... erzählt die ***Geschichte des militärischen Standortes*** Royal Air Force Laarbruch mit u.a. Fotografien und militärischen Gegenständen und Geräten aus der fast 50-jährigen (1954 - 1999) Anwesenheit der Briten in der Region. *1. Mai - 30. September: mi. bis so, 14-17 Uhr; 1. Oktober – 30. April: fr. bis so. 14-17 Uhr, Eintritt frei*

Auch Wirtschaftsförderer Hans-Josef Kuypers ist Fan von Elektrorollern. Fotos: TimTripp

Ganz schön abgefahrene Flitzer

Von Veit Ellerbrock

Kreis Kleve. Mit dem Elektroroller durch den Kreis Kleve – Rudolf Rox macht's möglich. Doch wie fährt es sich eigentlich mit den Zweirädern? Wir haben es getestet.

Wenn ich an Roller denke, kommen mir sofort lebensmüde Fahrer ins Gedächtnis, die sich ohne Rücksicht auf Verluste durch den asiatischen Stadtverkehr drängeln. Vermutlich bin ich aus diesem Grund auch noch nie in meinem Leben Roller gefahren. Zumindest bis heute.

Es ist ein ungemütlicher Samstagmittag im kleinen Örtchen Wachtendonk. Während der Regen ununterbrochen auf das Werkstattdach prasselt, arbeitet Rudolf „Rudi“ Rox an einem seiner E-Roller. Seit mittlerweile sechs Jahren verkauft und vermietet er die Zweiräder in seinem Geschäft Elektro Rox. Heute möchte er mir zeigen, wie es sich mit ihnen fährt.

Als ich auf den Parkplatz fahre, fällt mir sofort ein schwarzes Zweirad auf. Brauner Ledersitz, graue Felgen, der Scheinwerfer ist im Vergleich zum Rest überdimensional groß. „Damit fährst du heute“, ruft mir Rudi Rox zu, als ich kurze Zeit später das Geschäft betrete. „43 km/h Spitzengeschwindigkeit, die Batterie hält für 45 bis 50 Kilometer. Stell dich also darauf ein, dass du nicht sehr weit kommst“, fügt er hinzu. Doch so weit weg möchte ich heute gar nicht fahren. Schließlich regnet es seit Stunden. Und ein wenig Bammel vor der ersten Rollerfahrt meines Lebens habe ich ja schon, wenn ich ehrlich bin.

Besser als Autofahren

Doch Rox ist Experte. In aller Ruhe erklärt er mir, wie der Roller funktioniert. Gas, Bremse, Blinker. „Und den Zündschlüssel drehst du erst um, wenn du auf dem Roller sitzt. Sonst gibt es ein Chaos“, führt er fort. Er ist selbst großer Fan der fahrbaren Untersätze und fährt gerne E-Roller, erklärt der Elektroniker: „Sie sind wesentlich angenehmer als Autos, wenn man kurze Strecken fahren möchte.“

Dann bin ich an der Reihe. „Jetzt bloß nicht blamieren“, denke ich mir und setze mich auf den Ledersitz. Rudi Rox beruhigt mich: „Du bist ja nicht auf den Kopf gefallen, das klappt schon. Stell deine Füße einfach erstmal neben den Roller und gibt dir damit beim Fahren Halt.“ Das mache ich dann auch direkt einmal. Langsam drehe ich den Griff zu mir und der Roller fährt an. Ich drehe eine Runde im Kreis, dann nochmal ein wenig schneller. „Das sieht gut aus, dann ab auf die Straße mit dir“, ruft Rox mir zu. Ich klappe mein Visier runter und los geht die Fahrt.

Im kleinen Wachtendonk bin ich mit dem E-Roller eine Seltenheit. Viele sind mit dem Fahrrad unterwegs – oder an einem verregneten Tag wie heute mit dem Auto. Doch gerade im Stadtverkehr sind E-Roller immer häufiger zu sehen. Bei meinem letzten Besuch in Düsseldorf stand an gefühlt jeder Ecke eines der Zweiräder abgestellt. Schnell wird mir bewusst, warum sie für den Stadtverkehr Gold wert sind.

Man kommt schnell von A nach B und muss nicht lange nach einem Parkplatz suchen. Und die Luft verschmutzt man auch nicht – insofern man den Akku mit Ökostrom lädt. Denn wie sauber der E-Roller ist, hängt am Ende des Tages – wie bei E-Autos – davon ab, woher man seinen Strom bezieht.

Die ersten Meter mit Elektrorollern sind zunächst ungewohnt. Ich beschleunige nur langsam und halte meine Füße zu Beginn lieber knapp über dem Boden, um mich abstützen zu können, falls ich ins Schlingern geraten sollte. Dann muss ich zum ersten Mal abbiegen. Ich setze den Blinker und schaue mich noch einmal um. Niemand da. Also kann ich entspann abbiegen. Nach wenigen Metern kommt mir ein Auto mit Lichthupe entgegen. Was er von mir will, weiß ich zunächst nicht. Doch dann merke ich, dass der Blinker immer noch an ist. Anfängerfehler.

Batman unterwegs auf einem Roller

Von Minute zu Minute macht die Spritztour auf dem schwarzen Gefährt mehr Spaß. „Vielleicht sind E-Roller in Zukunft auch was für Superhelden“, denke ich mir, während ich den Fahrtwind genieße. Batman unterwegs auf einem E-Roller. Lustig wäre die Vorstellung allemal. Immerhin sind die Flitzer dank ihrer Batterie so leise, dass man sich quasi geräuschlos an Schurken heranschleichen könnte. Im Straßenverkehr sorgt das immer wieder für lustige Momente. Zum Beispiel wenn mich Fußgänger verdutzt anschauen, weil mein Roller keine Geräusche macht, während ich an ihnen vorbeidüse. Aber nicht immer ist das ein Vorteil. Etwa dann, wenn Fußgänger die Straßenseite wechseln, ohne sich vorher umzuschauen, weil sie den heranfahrenden Roller nicht gehört haben. Es ist also Vorsicht geboten.

Beim Fahren macht er jede Menge Spaß. Vorbei an Baumalleen geht es für mich einige Kilometer durch Wachtendonk. In der Luft liegt ein herrlicher Duft von Blüten und Regen, immer wieder fallen Tropfen von den Bäumen auf mein Visier. Wenn jetzt die Sonne scheinen würde, wäre es perfekt. Aber die ist ja vielleicht beim nächsten Mal dabei. Denn eines steht fest: Ich werde bald noch einmal E-Roller fahren.

E-Roller im Kleverland mieten und kaufen

- *Wer einen Autoführerschein hat, darf jeden E-Roller bis 45 km/h fahren.*
- *Probe fahren kann man Elektroroller zum Beispiel bei Elektro Rox in Wachtendonk, Auf dem Bock 13. Weitere Informationen gibt es im Internet unter www.elektro-rox.com oder 02836/91 97 28 . Öffnungszeiten: montags – freitags von 9 bis 19 Uhr, samstags von 9 bis 13 Uhr.*
- *Der E-Roller kommt mit seinem Akku auf eine Reichweite von 45 bis 50 Kilometer.*

ALLES DREHT SICH UM DEN KREIS! KREIS!

Hans-Josef Kuypers ist überall für den Kreis Kleve am Ball, hier auf der Expo Real in München.
Foto: Andreas Gebbink

Kreis Kleve. Seltsames und Überraschendes haben wir in diesem Heft „Kreis Kleve, ganz schön abgefahren“ präsentiert. Dabei viel Kurioses und Lustiges erlebt. Warum der Kreis Kleve all das bietet, weiß Hans-Josef Kuypers. Der lebt hier – und ist Kreiswirtschaftsförderer.

Die Kreis Klever sind – nun, sagen wir ‘mal, anders kreativ als der Rest des Niederrheins. Das haben wir im Verlauf unsere aktuellen Serie „Kreis Kleve, ganz schön abgefahren“ ja nun doch mehrfach unter Beweis gestellt.

Wir haben einem Hostienbäcker bei der Arbeit zugeguckt, sind über seltsame Schmugglerwege gerollt, sind in einem Blumenmeer von Zigtausenden Gerbera versunken, haben uns vom „Wahnsinnigen Puppenspieler“ Heinz Bömler auf den Mond schießen lassen – und und und ...

Dabei haben wir uns lautlos fortbewegt, auf diesen knuffigen Elektrorollern im Retrolook – einmal, weil wir es gemütlich haben wollten; einmal, weil wir lautlos unterwegs sein wollen – um die Stille dieser wunderbaren Natur zu genießen. Übrigens: Wussten Sie, dass im Kreis Kleve mehr Schweine als Menschen leben? Die Statistiker der Landesdatenbank NRW (www.landesdatenbank.nrw.de) haben gezählt, und siehe da: Im Kreis Kleve leben etwa 310.000 Menschen – und so viele Rinder und Schweine wie im gesamten Regierungsbezirk Düsseldorf nicht: Rinder: 128.086, Schweine: 365.448 (die beiden letzten Zahlen beziehen sich auf das Jahr 2016, dürften aktuell aber nicht deutlich geringer sein). Somit hat rein statistisch jeder Kreis Klever mindestens ein Schwein im Stall ... ♥

Foto: Tim Tripp

Ein bisschen anders sind die Niederrheiner im Kreis Kleve schon irgendwie. Hier geht es für Besucher auf eine Zeitreise durch über 40 alte Läden, vorbei an Kuriosem und unzähligen Raritäten, die der wahnsinnige Puppenspieler Heinz Bömler zusammengetragen hat. Weitere Informationen zum Programm und Führungen gibt's auf der Internetseite www.viller-muehle.de oder telefonisch unter 02827/925 580.

INTERVIEW MIT HANS-JOSEF KUYPERS, GESCHÄFTSFÜHRER DER WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG KREIS KLEVE

Er ist einer, der sich in unserem Kreis pudelwohl fühlt – obwohl er einen niederländischen Pass hat. Und für den der Kreis Kleve das Niederrhein-Highlight überhaupt ist: Hans-Josef Kuypers, Kreiswirtschaftsförderer. Wir sehen ihm seine Euphorie nach. Ein nicht nur trockenes Gespräch über diesen Kreis, in dem wir unsere Runden mit dem Elektro-Roller gedreht haben.

? *Herr Kuypers, ich darf annehmen, dass Sie – wie so viele in diesem Kreis – auch schon auf Schienen geradelt sind?!*

H.-J. Kuypers: Ja, selbstverständlich. Wer denn eine Draisinenstrecke von Kleve über Kranenburg ins niederländische Groesbeek in seiner Nachbarschaft weiß, für den gehört das Radfahren auf der Schiene zu den 50 Dingen im Leben, die man im wahrsten Sinne des Wortes einmal erfahren haben muss.

? *Klar. Und dann haben Sie sicher auch schon ‘mal auf einer Wiese gestanden, zwischen Kühen und Hühnern, und haben Bauerngolf gespielt.*

H.-J. Kuypers: Selbstverständlich habe ich als gestandener Niederrheiner – so weit, so gut – schon einmal auf einer Wiese zwischen Kühen und Hühnern gestanden. Allerdings habe ich noch nie Bauerngolf gespielt. Ich sollte meinen Kollegen Dr. Joachim Rasch von Wirtschaft, Tourismus und Marketing Stadt Kleve einmal bitten, mich in diese hohe Kunst einzuführen. Hier in Kleve gehört dies zum touristischen Angebot dazu.

? *Was macht einen Kreis-Wirtschaftsförderer im Kreis Kleve glücklich?*

H.-J. Kuypers: Die Zufriedenheit beim Kreis-Wirtschaftsförderer stellt sich stets dann ein, wenn die Übernachtungszahlen steigen und sich die Verweildauer der Gäste positiv entwickelt. Somit haben wir im Kreisgebiet „glückliche Jahre“, um es bei Ihrer Formulierung zu belassen.

Ein Mehr an Reisemobilen, ein Mehr an Ferienwohnungen und hier und da ein weiteres, attraktives Hotel – das macht Menschen wie mich zutiefst zufrieden. Somit bin ich dem Investoren Bernd Zevens für sein weiteres Rilano-Hotel in Wallfahrtsstadt Kevelaer und der Familie Janssen vom Hotel See Park Janssen in Geldern für die Entscheidung zu einem weiteren Haus in der LandLebenStadt auch persönlich dankbar.

? *Was muss ein Tourist sehen?*

H.-J. Kuypers: Das sollte natürlich Geschmacksfrage eines jeden Einzelnen bleiben. Für mich gehören das Museum Schloss Moyland in Bedburg-Hau, das Museum Kurhaus in Kleve, die Promenaden von Emmerich am Rhein und Rees sowie der Kapellenplatz in Wallfahrtsstadt Kevelaer und der Historische Ortskern von Wachtendonk auf jeden Fall dazu. Es ist vielleicht so etwas wie eine Pflicht.

Als Kür würde ich ihn allerdings gerne auch als Gast beim Wahnsinnigen Puppenspieler Heinz Bömler in Goch sehen, in der Käserei Straetmanshof in Kerken, im Wunderland Kalkar und in einem der vielen Bauernhofcafés der Region. Auch das Schloss Wissen und die Schlossruine Hertefeld gehören besucht. Und die Agrotouren in der Blumenstadt Straelen versprechen ein bleibendes, ja blühendes Erlebnis.

? *Es gibt viele junge Unternehmer, die ganz pfiffige Ideen haben ...*

H.-J. Kuypers: Ja, durchaus. Eva de Schrevel gehört mit ihrer jungen Gastronomie in Kleve dazu, wo sie mit „Bar & Brot“ einlädt. Aber auch in Wallfahrtsstadt Kevelaer lockt „Herr Lehmann“ mit einem jugendlich frischen Angebot, in Kerken freut man sich seit geraumer Zeit über die Anziehungskraft der Whisky-Botschaft. Die Niederrhein-Destille in Emmerich am Rhein verspricht „Hochprozentiges“ aus der eigenen Brennerei – und dies mit Blick auf Vater Rhein.

Die Hostienbäckerei in Wallfahrtsstadt Kevelaer sucht nach den vielen Gästen, die der Marienstadt ihren „neuen“ Namen gaben. Und wenn wir denn schon in der Marienstadt sind: Mit Irrland in Twisteden ist der Familie Winkels-Tebartz van Elst ein Familienpark gelungen, der mittlerweile mehr als eine Million Gäste anzieht. Eine Idee, die jungen Leuten nur ein einziges Mal im Leben gelingen dürfte. So auch Parookaville – ein Unternehmen mit drei Dutzend festen Arbeitsplätzen und ein Mega-Event mit 80.000 Besuchern.

? *Jeder sechste Arbeitsplatz im Kreis Kleve findet sich im Bereich Lebensmittel/Food. Leben und Arbeiten auf dem Land hat Zukunft?*

H.-J. Kuypers: Das sowieso. Die Großstädter dürften uns längst um unsere Attraktivität hinsichtlich des Wohnens und Arbeitens im von Arbeitsplätzen umgebenen Umfeld beneiden. Der Airport Weeze, der Hafen Emmerich, die Hochschule Rhein-Waal, die Nähe zu den Ballungsräumen – alle diese Faktoren spielen da mit rein.

Die überzeugenden Arbeitgeber wie Bofrost in Straelen, Diebels in Issum, Katjes in Emmerich am Rhein, Nähr-Engel in Goch, Mera Tiernahrung in Wallfahrtsstadt Kevelaer oder Bondu-elle und Kühne in Straelen – sie alle dürften ihre Standorte auch aufgrund der Nähe zur landwirtschaftlichen Produktion gesucht haben. Bis hin zu Pfeifer & Langen in Kalkar-Appeldorn, wo aus Rüben Zucker für den Weltmarkt entsteht.

? *140 Kilometer lang ist die Grenze zu den Niederlanden – Sie sind auch Niederländer, nicht wahr?*

H.-J. Kuypers: Ja, das trifft zu. Zumindest auf dem Papier, mein Pass ist niederländisch, alles Weitere deutsch. Über Großvater und Vater habe ich meinen Pass „geerbt“. Aber wenn die deutsche Nationalmannschaft im Fußball gegen die „Landgenoten“ in letzter Minute mit 3:2 Toren gewinnt, dann ist die Freude eindeutig auf meiner alleinig deutschen Seite. ♥

Der Kreis Kleve in Zahlen

Von Veit Ellerbrock

Kreis Kleve. Landwirtschaft, Tourismus, Wohnen: Der Kreis Kleve steckt voller Zahlen und Fakten. Wie viele Einwohner wohnen eigentlich in der Region? Wo übernachten die meisten Touristen? Und wie viel Geld haben die Menschen zur Verfügung? Hier finden Sie einige interessante Daten und Zahlen im Überblick.

LANDWIRTSCHAFT

63,52 Prozent – So hoch ist der Anteil der landwirtschaftlich genutzten Fläche im Kreis Kleve. Umgerechnet sind das fast **110.000** Fußballfelder, das sind **78.322** Hektar. Zum Vergleich: In Nordrhein-Westfalen liegt der Anteil der landwirtschaftlichen Nutzfläche bei **47,58** Prozent.

12,77 Prozent der Bürger aus der Region arbeiten in der Landwirtschaft. Zum Vergleich: NRW-weit liegt der Anteil der Personen, die in der Landwirtschaft tätig sind, bei **3,7** Prozent. **365.448** Schweine zählten die Landwirte im Jahr 2016. Damit gibt es im Kreis Kleve mehr Schweine als Einwohner. Auf Platz 2 folgen Rinder. Von ihnen gab es vor drei Jahren in der Region **128.086** Tiere.

EINWOHNER

312.971 Einwohner sollen nach einer Prognose der Wirtschaftsförderung im Jahr 2040 im Kreis Kleve leben. Aktuell leben **310.329** Menschen im Kreis (Stand Dezember 2016).

15.530 der Bürger kommen aus den Niederlanden. Sie machen die größte ausländische Bevölkerungsgruppe aus.

WIRTSCHAFT

19.951 Einwohner arbeiten im Gesundheits- und Sozialwesen. Sie machen mit knapp **20** Prozent die größte Gruppe der sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten aus.

49,2 Prozent – Fast die Hälfte der im Kreis Kleve produzierten Waren wird exportiert. Im gesamten Bundesland Nordrhein-Westfalen liegt der Wert deutlich darunter. Die NRW-Unternehmen exportieren im Schnitt **44,4** Prozent ihrer Waren.

60.387 – So hoch ist das Bruttoinlandsprodukt pro Erwerbstätigem im Kreis Kleve in Euro. Im Jahr 2000 lag es noch bei **41.383** Euro.

6158 Euro – So hoch ist die Kaufkraft pro Kopf in der Region. In Rheurdt liegt sie am höchsten. Hier haben die Einwohner im Schnitt **6833** Euro zur Verfügung.

WOHNEN

92.540 Wohngebäude mit **137.812** Wohnungen gibt es im gesamten Kreis (Stand 2017). Das sind über **7000** Wohnungen mehr als noch im Jahr 2010. Die meisten dieser Gebäude sind Einfamilienhäuser (**77,95** Prozent).

TOURISMUS

921.757 Übernachtungen zählten die Kommunen im vergangenen Jahr. Im Vergleich zum Jahr 2000 hat sich die Zahl somit fast verdoppelt. Damals zählte der Kreis **573.032** Übernachtungen. Das beliebteste Ziel war 2018 Kalkar. Dort zählten die Unterkünfte insgesamt **177.251** Übernachtungen.

1159 Betten für Gäste gibt es allein in Kalkar. Kreisweit zählt die Wirtschaftsförderung **5595** Betten in Hotels und Ferienwohnungen.

1500 Kilometer lang ist das Radwegenetz im gesamten Kreis. **1000** Kilometer davon sind durch ein Knotenpunktsystem verknüpft.

118 Ladestationen für E-Roller und E-Fahrräder gibt es zwischen Emmerich und Wachtendonk. Und in den kommenden Jahren sollen noch weitere dazu kommen.

Nun, liebe Leserinnen und Leser, haben Sie Lust bekommen, den Kreis Kleve näher kennenzulernen?

Also – wie wäre es mit einer E-Roller-Tour durch den Kreis? Wir hätten da etwas für Sie. Denn wir verlosen einen ...

Gutschein für eine Rollertour

für zwei Personen.

Wer gewinnt, kann mit einer Begleitperson und je einem E-Roller einen Tag lang den Kreis Kleve erkunden (solange die Batterie mitmacht).

Start und Ziel ist Elektro Rox in Wachtendonk.
Die Tour findet auf eigene Verantwortung und ohne Guide statt. Natürlich werden Sie vor dem Start ausführlich mit dem E-Roller vertraut gemacht. Und Chef Rudi Rox hält sicher den ein oder anderen Tipp für Sie bereit.

Mitmachen ist kinderleicht:

Einfach eine Mail an niederrhein@nrz.de schreiben, Stichwort: Rollertour. Bitte Anschrift und/oder Telefonnummer nicht vergessen. Einsendeschluss: Sonntag, 30. Juni 2019. Das Los entscheidet, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Viel Glück!

IMPRESSUM
Verlagsbeilage „Kreis Kleve - ganz schön abgefahren“
Verlag: Zeitungsverlag Niederrhein GmbH & Co. Essen KG, Jakob-Funke-Platz 1, 45127 Essen, Sitz Essen, Registergericht Essen HRA 4848,
Telefon: +49 (0)201/804-0, Fax: +49 (0)201/804-2352
Herausgeber: Heinrich Meyer
Geschäftsführer: Dr. Jörg Kurzeja, Ove Saffe, Andreas Schoo, Michael Wüller
Chefredaktion: Manfred Lachniet (V.i.S.d.P.)
NRZ-Objektleitung: Frank Hager
Anzeigen: Dennis Prien (V.i.S.d.P.)
Redaktion: Heike Waldor-Schäfer, Veit Ellerbrock
Produktmanagement: Claudia Brück
Gestaltung: Dieter Pfennigwerth, Essen
Druck: Westermann Druck GmbH
Titelfoto: Tim Tripp
FSC www.fsc.org MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C009717

KREIS KLEVE

GANZ SCHÖN ABGEFAHREN...

REES - RHEINPROMENADE

GOCH - STEINTOR

KRANENBURG MÜHLENTURM

INALLFAHRT STADT KEVELAER

KALKAR RATHAUS

EMMERICH AM RHEIN PROMENADE MIT BRÜCKE

KLEVE - SCHWANENBURG

GELDERN - ST MARIA MAGDALENA KIRCHE MIT DRACHENBRUNNEN

UEDEM - HOHE MÜHLE

RHEURDT - TURMWINDMÜHLE

ISSUM - HAUS ISSUM

KERKEN - ST THOMAS KIRCHE

BEDBURG-HAU - SCHLOSS MOYLAND

STRAELEN - GRÜNE COUCH

WACHTENDONK - HAUS FÜLLEN

WEEZE - ST CYRIAKUS-PFARRKIRCHE

© EDITION DER WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG KREIS KLEVE

WILHELM SCHLOTE · PARIS 2017