

# WELLINGS

- Der Treffpunkt des guten Geschmacks -



## KÜCHE, KELLER & KULTUR



AUSGABE APRIL 2024 – SEPTEMBER 2024



# HERZLICH WILLKOMMEN



Liebe Gäste & Freunde des Hauses,

in Ihren Händen halten Sie die neuste Ausgabe unseres Magazins „Küche, Keller & Kultur“: Mit viel Freude und Leidenschaft haben wir für Sie wieder nicht nur ein abwechslungsreiches Programm mit vielseitigen Aktionen in unseren Häusern, sondern ebenso Ausflugstipps, Rezepte und Berichte zusammengestellt.

Auch Sie werden ganz sicherlich etwas finden, das Sie anspricht und so hoffen wir, dass wir Sie auf diesem Wege auch durch die nächsten sechs Monate begleiten dürfen und Ihnen zahlreiche Anregungen für ein paar schöne und genussvolle Stunden oder auch Tage geben. Gerade in diesen nicht immer einfachen und sorgenfreien Zeiten, kann dies ganz gewiss dabei helfen, ein wenig Kraft zu tanken.

Wir freuen uns auf Sie!

*Familie Delling*  
mit ihren Teams von der Linde und dem Parkhotel

# WELLINGS



WELLINGS  
ROMANTIK   
**Hotel zur Linde**



Gerne laden wir Sie zu einer kleinen Entdeckungsreise durch unsere vielfältige Erlebniswelt ein.

Genießen Sie unsere Gastfreundschaft und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Wellings Hotel zur Linde GmbH  
An der Linde 2  
47445 Moers-Repelen

Tel. +49 (0) 28 41 - 97 60  
info@Hotel-zur-Linde.de

WELLINGS   
**PARKHOTEL**



Entspannen und genießen Sie besondere Wohlfühlmomente bei uns.

Egal ob Sie ein paar Tage oder nur eine Nacht, ob Sie zum Feiern oder zum Arbeiten zu uns kommen, Sie werden den Aufenthalt in der angenehmen Atmosphäre unseres Hauses voller Harmonie genießen.

Wellings Parkhotel GmbH  
Neuendickstrasse 96  
47475 Kamp-Lintfort

Tel. +49 (0) 28 42 - 2 10 40  
info@Wellings-Parkhotel.de

[www.WELLINGS.de](http://www.WELLINGS.de)

## Impressum

**Herausgeber**  
Welling GmbH  
Elmar Welling,  
Eva Welling,  
Falko Welling

Moerser Straße 100  
47475 Kamp-Lintfort  
Tel. 0 28 41 - 97 60  
[www.wellings.de](http://www.wellings.de)

**Inhalt**  
Eva Welling,  
Jens Welling

**Gestaltung**  
art&design werbeagentur GmbH,  
Kamp-Lintfort  
[www.art-design.de](http://www.art-design.de)

**Fotos**  
art&design werbeagentur GmbH,  
Agentur Berns, Robert Kneschke,  
Adobe Stock: Cookie Studio,  
Zrogan, nblxer, karepa, Vasyl,  
haveeseen, Markus, Matthias,  
kab-vision, Ivan, rh2010, Tyler  
Olson, eflstudioart, ji\_images,  
Production Perig, Kitreel,  
sirisakboakaew, B & G Media,  
Day Of Victory Stu, Alexander  
Raths, JanLennart, Syda Pro-  
ductions, Marcus Retkowitz

  
**ROMANTIK**  
HOTEL & RESTAURANT

## INHALT

### WELLINGS SPA

Energie Kick für Körper und Geist 6

### HOTEL

Urlaub mit Hund 10  
Sommerspezial 20  
Wellings „to go“ 26

### KARRIERE

Ausbildungsberufe stellen sich vor 14

### KÜCHE

Rhabarbermousse 8  
Marinierte Zucchini gefüllt mit  
Schafskäse auf Kürbis-Chili-Ragout 16  
Bärlauch-Frischkäse-Mousse 24

### KULTUR

Landschaftspark Duisburg-Nord 12  
Ein Leitsatz von Wellings ist  
Handeln – Helfen – Spenden 18

### EVENTS

Tagen bei Wellings 22  
Kalender 28

WELLINGS SPA

# ENERGIE-KICK FÜR KÖRPER UND GEIST

Merve Gübgüb

In unserem Spa dreht sich alles um Sie. Wir erfüllen gerne all Ihre Wünsche.

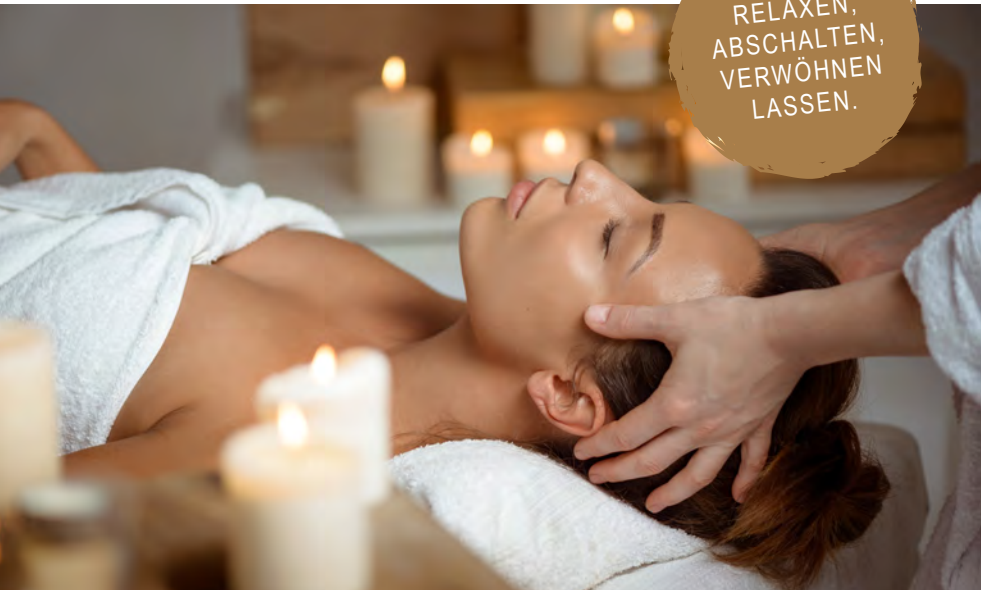


Der Frühling zeigt sich so langsam von seiner schönsten Seite – deshalb sollten auch Sie das jetzt tun. Frühlingsgefühle statt Winterblues und frischer Teint statt fahler Haut.

Wenig Sonnenlicht, trockene Heizungsluft und kalte Winde haben Ihrer Haut und Ihrem Körper ordentlich zugesetzt. Die Haut trocknet schnell aus und die obere Hautschicht regeneriert sich davon nur langsam. Was Ihrem Teint und Ihrem Hautbild jetzt guttut, ist eine Behandlung in Wellings Spa. Geben Sie Ihrer Haut die Energie zurück und lassen Sie sich verwöhnen.

Auch unser Körper leidet in den kalten Wintermonaten – den letzten Kick für Körper und Geist bietet eine Massage. Verspannungen werden gelöst, der Körper entspannt sich und Sie schöpfen neue Energie. Ob klassische Massagen oder Hot-Stone-Behandlungen – wir bieten Ihnen verschiedene Möglichkeiten, mit denen wir Sie in Tiefenentspannung versetzen können. Gönnen Sie sich eine Auszeit und tun Sie sich selbst etwas Gutes. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.

RELAXEN,  
ABSCHALTEN,  
VERWÖHNEN  
LASSEN.



## NIEDERRHEINISCHES BUFFET IM PARKHOTEL

JEDEN DIENSTAG

IM APRIL

AB 18:00 UHR

Egal ob Ziegenkäse mit Pumpnickel, Himmel und Ähd oder Tafelspitz. Bei unserem niederrheinischen Buffet ist für jeden etwas dabei.

Freundschaftspreis pro Person 43,50 €

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch an der Rezeption im Parkhotel oder rufen Sie uns an unter 02842-21040.

## OFENFRISCHE LAMMHAXE IN UNSERER LINDE

JEDEN DONNERSTAG

IM APRIL

MITTAGS & ABENDS

... bieten wir Ihnen ofenfrische Lammhaxen. Dazu reichen wir Ihnen Knoblauch-Kartoffel-Gratin und zweierlei Bohnen.

Freundschaftspreis pro Person 32,00 €

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch an der Rezeption im Hotel zur Linde oder rufen Sie uns an unter 02841-9760.

## KÜCHE

# RHABARBER MOUSSE

### Zubereitung

75 g Puderzucker karamellisieren und mit dem Wasser ablöschen. Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden, zugeben und 1 ½ Minuten köcheln lassen. Dann die eingeweichte Gelatine und den Himbeergeist unter den Rhabarber rühren und danach abkühlen lassen.

*Guten Appetit!*



## REZEPT

### Zutaten

200 g	Rhabarber, geschält gewogen
150 g	Puderzucker
25 ml	Wasser
4 Blatt	weiße Gelatine, in kaltes Wasser einweichen
2 EL	Himbeergeist -wahlweise-
150 g	Naturjoghurt
100 g	Mascarpone
100 ml	Schlagsahne, steif geschlagen

Den Joghurt mit der Mascarpone und dem restlichen Puderzucker glattrühren. Nun den abgekühlten Rhabarber unterrühren und zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

In kleine Gläser füllen und kaltstellen. Dazu passen am besten frische Erdbeeren.



Peter Waldmann



*Tipps*

Das perfekte Dessert für die Saison. Zu dem Rhabarber Mousse passen am besten frische, fruchtige Erdbeeren. Viel Spaß beim Zubereiten und einen guten Appetit.



## FANGFRISCHE KUTTERSCHOLLEN IN UNSERER LINDE

JEDEN DONNERSTAG

IM MAI MITTAGS & ABENDS

Unser Mai-Light: Fangfrische Kutterschollen. Gestern noch in der Nordsee, heute schon auf Ihrem Teller! Lassen Sie sich mit verschiedenen Variationen des beliebten Fisches verwöhnen.

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch an der Rezeption im Hotel zur Linde oder rufen Sie uns an unter 02841-9760.

HOTEL

## URLAUB MIT HUND

Ihr Hund ist ein vollwertiges Familienmitglied. Daher möchten Sie auch im Urlaub nicht auf ihn verzichten? Dann sind Sie bei uns genau richtig – verbringen Sie Ihren nächsten Urlaub mit Hund einfach in unserer Linde oder dem Parkhotel.

Endlich wieder Zeit für die schönen Dinge, die im Alltag immer zu kurz kommen: ruhige Stunden zum Entspannen, lange Spaziergänge und eine extra Portion frische Luft tanken. Der Niederrhein bietet Ihnen und Ihrem Hund die richtige Abwechslung von Natur, Kultur und Ruhe. Im Urlaub mit Hund darf das Toben, Rennen, Schnüffeln, sowie Faulenzen nicht fehlen. Wenn Ihr Hund das kühle Nass liebt, dann sind Sie am Niederrhein für Ihren Urlaub mit Hund genau richtig. Denn viele Baggerseen und kleine Bäche laden zum Baden ein. Lieben Sie es gemeinsam mit Ihrem Hund auf Fahrradtouren zu gehen? Dann werden Sie bei uns in der Region zahlreiche Strecken finden, die für kleine und große Touren geeignet sind.

Für Ihre Fahrradtour können Sie unsere hoteleigenen Fahrräder nutzen.

*Ein fröhliches Herz  
lebt am längsten.*

JETZT  
BUCHEN!



Wir haben extra Zimmer, in denen Ihr Hund herzlich willkommen ist. Direkt vor unserer Tür gibt es tolle Strecken zum Gassi gehen. Damit Ihr Hund sich im Urlaub direkt willkommen fühlt, liegt auf dem Zimmer auch für ihn eine Kleinigkeit bereit.



*Hunde sind bei uns  
herzlich willkommen.*



# LANDSCHAFTSPARK DUISBURG-NORD

Direkt vor unserer Haustür, nur einmal über den Rhein, befindet sich der beeindruckende Landschaftspark Duisburg-Nord. Auf dem 180 Hektar großen Areal werden Sport, Erholung und Freizeit großgeschrieben – das weitläufige Gelände mit seinen Wasserflächen, Gärten und Wiesen bietet für jeden genau das Richtige.

In den letzten fast 30 Jahren wandelte sich das ehemalige Hüttenwerk in eine wahre Oase für Mensch und Tier. Die Hochofenkulisse hat ihren ganz eigenen Charme und begeistert jedes Jahr durchschnittlich eine Million Besucher. Hiermit gehört der Landschaftspark zu den beliebtesten Natur- und Kulturlandschaften in Nordrhein-Westfalen.

**Wussten Sie?** Die britische Tageszeitung „The Guardian“ wählte den Park unter die zehn schönsten Großstadtoasen der Welt.

NATUR- UND KULTURLANDSCHAFT



Es gibt wirklich viel zu entdecken: In den ehemaligen Werkshallen sind Location für Firmen- und Kulturveranstaltungen entstanden. Jedes Jahr finden rund 250 Veranstaltungen und Events auf dem Gelände statt. Der alte Gasometer bietet Europas größtem künstlichen Tauchsportzentrum Platz und in den früheren Erzlagerbunkern findet sich heute ein alpiner Klettergarten. In der Gießhalle wurde ein Hochseilparcours eingebaut und der Hochofen kann als Aussichtsturm genutzt werden.

Sie können das große Areal zu Fuß, aber auch mit dem Fahrrad erkunden – einen Fahrradverleih finden Sie vor Ort.

*Abenteurer sucht man nicht,  
Abenteurer hat man.*

## MAILIGHT- KRÄUTERBUFFET IM PARKHOTEL

JEDEN DIENSTAG

IM MAI

AB 18:00 UHR

Die warme Maitresse lässt die Kräuter im Garten sprießen. Jetzt ist die perfekte Zeit, um sie in der Küche zu verwenden. Genießen Sie unser reichhaltiges Buffet mit vielen frischen Kräutern. Egal ob als Salat, als Suppe oder als Marinade bei Fisch oder Fleisch. Kräuter stehen bei diesem Buffet im Fokus.

Freundschaftspreis pro Person 43,50 €

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch an der Rezeption im Parkhotel oder rufen Sie uns an unter 02842-21040.

## KARRIERE

# AUSBILDUNGSBERUFE STELLEN SICH VOR!



Seit 40 Jahren bilden wir bei Wellings junge Menschen in der Gastronomie und Hotellerie aus. Zurzeit sind es 15 Auszubildende in den verschiedenen Berufen. Eine Ausbildung in unserer Branche gehört zu den spannendsten und abwechslungsreichsten Berufen, die keine Grenzen kennen. Nach dieser hat man weltweit die Möglichkeit, entsprechend seiner Fähigkeiten und Neigungen eine interessante Anstellung zu finden.

### Koch/Köchin

Die Ausbildung zum Koch/Köchin ist breitgefächert und abwechslungsreich. Sie dauert drei Jahre und es geht nicht alleine ums Kochen, sondern Punkte wie Lagerhaltung, Kalkulation und Hygiene müssen berücksichtigt werden. Teamfähigkeit und Leidenschaft für Produkte ist eine wichtige Grundvoraussetzung für diesen Beruf.

Während der Lehrzeit werden die Auszubildenden an „vier Posten“ ausgebildet: Gardemanger (Kalte Küche), Entremetier (Suppen und Beilagen), Saucier (Fleisch und Fisch), sowie Pâtisserie (Süßes). Sie lernen dort die unterschiedlichen Zubereitungsmethoden, Schneidetechniken und Garzeiten. Als Koch/Köchin entwickelt man ein Gefühl für die Produkte, die man verarbeitet, bildet seinen Geschmackssinn aus und fördert die Kreativität, denn das Auge isst bekanntlich mit.



Wir freuen uns auf  
Ihre Bewerbung!  
Weitere Stellenangebote  
finden Sie Online:  
[www.hotelcareer.de](http://www.hotelcareer.de)

### Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungs- gastronomie

Als Restaurantfachmann/-frau sollte man Gastgeber aus Leidenschaft sein und den Kontakt zu den unterschiedlichsten Menschen lieben. Auch hier dauert die Ausbildung drei Jahre und ist viel mehr als nur Teller servieren.

Während der Ausbildung wird man in allen Bereichen des Restaurants eingesetzt. Restaurantfachleute bedienen und betreuen Gäste im Restaurant, am Buffet und an der Bar. Es beginnt mit der Begrüßung, geht über Beratung, über das Servieren von Getränken und Speisen, bis zum Erstellen und Kassieren der Rechnung und der Verabschiedung. Zudem lernt man Veranstaltungen, Tagungen und Festlichkeiten zu planen und auszurichten.



*Wir suchen  
Verstärkung!*



### Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Hotelfachleute sind in allen Abteilungen eines Hotelbetriebes zuhause und regelrechte All-round-Talente. Die Ausbildung dauert drei Jahre und ist ideal, um alle Abteilungen eines Hotelbetriebes kennenzulernen. Grundvoraussetzung ist, dass man die Abwechslung liebt, gerne mit Menschen umgeht und Fremdsprachen beherrscht.

Als Hotelfachmann/-frau arbeitet man am Empfang, im Housekeeping (Etage), in der Reservierung, im Verkauf, im Service und in der Veranstaltungsabteilung (Bankett). Neben der Organisation von kleinen und großen Veranstaltungen und Events, ist man für den Empfang und die Betreuung der Gäste zuständig, führt Warenbestellungen und Abrechnungen und ist darüber hinaus ein Gastgeber durch und durch. Da man alle Abteilungen durchläuft, kann man sich mit diesem umfassenden Wissen nach der Ausbildung entscheiden, in welcher Abteilung man die Karriereleiter hinaufsteigen möchte.



## KÜCHE

# MARINIERTE ZUCCHINI GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE AUF KÜRBIS-CHILI-RAGOUT

### Zubereitung

Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und der Länge nach in ½ cm dünne Streifen schneiden. Mit Olivenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Schafskäse in 4 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen und mit den getrockneten Tomaten fein würfeln. Die Kräuter und Walnüsse fein hacken. Knoblauch, getrocknete Tomaten, Kräuter und Walnüsse mit dem Walnussöl zum Feta geben und für 10 Minuten ziehen lassen.

Jeweils 2 Zucchinischeiben kreuzweise ineinanderlegen. Den Feta mit einem Teil der Marinade in die Mitte des Kreuzes geben, die Seiten darüber schlagen und mit einem Zahnstocher fixieren.



## REZEPT

### Zutaten

1	Zucchini, ca. 400g Olivenöl, Salz, Pfeffer
400 g	Schafskäse
2	Knoblauchzehen
8	getrocknete Tomaten Rosmarin, Walnusskerne, Blatt Petersilie, Walnussöl
300 g	Hokkaido Kürbis
3	Schalotten
1	Chilischote
200 ml	Gemüsefond Saft von einer Zitrone
1 TL	Orangenblütenhonig

Die Päckchen auf dem Grill bei 140 Grad indirekter Hitze ca. 5 Minuten grillen.

Für das Kürbisragout die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Den Kürbis ebenfalls in kleine Würfel schneiden und dann mit den Schalotten anschwitzen.

Die Chilischote halbieren, die Kerne entfernen, in feine Würfel schneiden und zum Kürbis geben. Mit Zitronensaft ablöschen. Den Gemüsefond dazugeben und einkochen lassen, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und dem Honig würzen.

*mmmmmmmm lecker!*



Die Zucchinipäckchen auf dem Kürbisragout anrichten und mit der restlichen Marinade beträufeln.

Wolfgang Labudda

## GRILLEN AM SEE IM PARKHOTEL

JEDEN DIENSTAG

IM JUNI

AB 18:00 UHR

An jedem Dienstag im Juni, Juli & August halten unsere Köche die Grillzange bereit und freuen sich darauf, auf unserer Seeterrasse für Sie lauter Köstlichkeiten zu grillen! Bedienen Sie sich an unserem Buffet mit vielen frischen Salaten und anderen Leckereien und wählen Sie Ihr Grillgut aus dem großen Angebot. Klassiker, wie unsere leckere Kalbsbratwurst und Steaks vom heimischen Weiderind, dürfen genauso wenig fehlen, wie Garnelen am Spieß oder saftige Lammkoteletts.

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch an der Rezeption im Parkhotel oder rufen Sie uns an unter 02842-21040.

# EIN LEITSATZ VON WELLINGS IST HANDELN – HELFEN – SPENDEN



Repelen und Kamp-Lintfort sind für uns weit mehr als nur die Geschäftssitze unserer Unternehmen, sie sind Heimat: Wir sind hier geboren, aufgewachsen und tief verwurzelt – nicht zuletzt, weil unternehmerisch erfolgreich zu sein weit mehr braucht als gute Ideen, Fachkenntnis, Willenskraft und das berühmte Quäntchen Glück:

Allem voran braucht es Menschen.

Menschen, die als Mitarbeiter unsere Linde und unser Parkhotel mit Leben füllen. Menschen, die uns als Gäste das Vertrauen schenken, ihre ganz besonderen Momente – sei es Hochzeit, Taufe oder Geburtstag – zu gestalten. Menschen, die

es als Bäcker, Metzger, Elektriker oder Dachdecker überhaupt erst möglich machen, dass wir unsere Leistungen anbieten können.

Ohne all diese Menschen wäre es uns unmöglich zu tun, was wir mit so viel Freude machen. Dabei ist eines vielen von ihnen gemein: Sie leben, genau wie wir, in der Region. Aus eben diesem Grund setzen wir eine Tradition mit besonders großer Freude fort:

Schon für unsere Eltern war die soziale Verantwortung ein wesentlicher Teil des Unternehmertums. Einerseits gegenüber unseren Mitarbeitern, aber auch gegenüber der Gesellschaft, in der wir leben und arbeiten.

Mit diesen Werten sind wir aufgewachsen und so ist es für uns selbstverständlich, einen Teil des Glücks, das wir haben, zurückzugeben.

Ob Spenden für die Tafeln in Moers und Kamp-Lintfort, Bücher für Kindergarten- und Schulbibliotheken, Unterstützung des Cosmo Festivals, einen Trinkbrunnen für die Ebertschule in Kamp-Lintfort oder eine Spielebene für das SCI Kinderhaus im Schirrhof: Allein in den letzten zwölf Monaten konnten wir dank Ihrer Hilfe, sei es als Mitarbeiter, Gast oder Partner, einige derjenigen in unserer Heimat unterstützen, die am dringendsten auf Hilfe angewiesen sind und damit gemeinsam einen Unterschied machen.

Dafür von ganzem Herzen: Vielen Dank.

*Familie Delling*



HOTEL

# SOMMERSPEZIAL

Genießen Sie den Sommer am schönen Niederrhein! Drei Nächte abschalten, erholen und verwöhnen lassen. Erleben Sie den Niederrhein bei einem Spaziergang im Jungbornpark oder entdecken Sie die Nachbarorte mit dem Fahrrad. Im Anschluss entspannen Sie in unserem Wellnessbereich und genießen am Anreisetag ein leckeres Menü in unserem Restaurant oder auf der Terrasse.



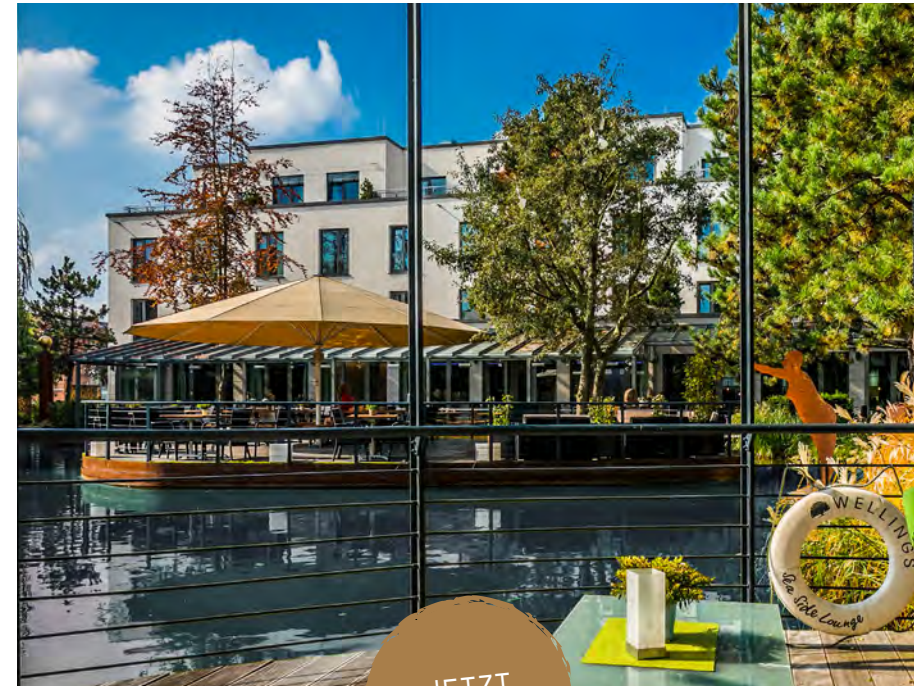
**Freundschaftspreis**  
pro Person ab 195,00 €

Preise pro Person und Arrangement.  
Anreise täglich in den Sommerferien in NRW.



## Unsere Leistungen

- Drei Übernachtungen in einem unserer Wohlfühlzimmer
- Drei Frühstücke von unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet
- Aperitif zur Begrüßung bei Check-in
- 3-Gang-Menü am Anreisetag
- Hoteleigene Fahrräder zum Erkunden und Erforschen des Niederrheins
- Nutzung von Wellings Spa



JETZT  
BUCHEN!



Sommer, Sonne,  
Sonnenschein.



## EVENTS

# TAGEN BEI WELLINGS

Jede Zeit birgt ihre eigenen Herausforderungen und jede Situation offeriert neue Möglichkeiten. Nur wer seinen Geist agil und seine Sinne wachhält, vermag es, sich im Austausch von Gedanken, diesen Herausforderungen zu stellen und die offerierten Möglichkeiten zu nutzen.

Für diesen Austausch von Ideen, das Schaffen neuer Konzepte und die Wandlung von Herausforderungen in Gelegenheiten, bieten wir Ihnen ein modernes Umfeld, in dem natürliche Ausgewogenheit eine ganz besondere Atmosphäre für gemeinsames Arbeiten und Austauschen schafft.

Nutzen Sie das Seminar als rare Zeit, in der Mitarbeiter, Kollegen oder auch Kunden zusammenfinden und schaffen Sie unvergessliche Erlebnisse: Ob mit einem gemeinsamen Bogenschießen, einem Kochevent oder – noch ein wenig entspannter – einer gemeinsamen Bierprobe oder einem lockeren Abend mit niederrheinischem Buffet.

Nicht durch Vorträge, sondern durch gemeinsame Erinnerungen werden aus Kollegen Teams und aus Kunden Botschafter der eigenen Marke.

Wir beraten Sie gerne für Ihre persönliche Veranstaltung.

*Die Welt gehört dem,  
der in ihr mit Heiterkeit  
und nach hohen Zielen  
wandert.*



## SPARE RIBS SATT IN UNSERER LINDE

JEDEN DONNERSTAG

IM JULI

AB 18:00 UHR

Immer donnerstags im Juli und August bieten wir Ihnen knusprige Spare Ribs, soviel Sie mögen!

Genießen Sie die kross gebackenen Rippchen vom Buffet mit verschiedenen Beilagen Ihrer Wahl: Krautsalat, gebackene Kartoffelecken, Maiskolben, französisches Brot und Barbecue-Saucen.

Freundschaftspreis pro Person 28,50 €

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch an der Rezeption im Hotel zur Linde oder rufen Sie uns an unter 02841-9760.

## KÜCHE

# BÄRLAUCH-FRISCHKÄSE-MOUSSE

von Maurice Dutreuil, Jonathan Dehmel & Salvatore Piacente

## REZEPT

### Zutaten

120 g Frischkäse  
30 g Joghurt  
60 ml Sahne  
1,5 Blatt weiße Gelatine  
100 g Bärlauch

Salz, Cayennepfeffer, Zucker, gemahlener Kreuzkümmel



*Essen und Trinken, das steht für Freude im Leben.*

## Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen und kaltstellen.

Joghurt und Frischkäse glattrühren und mit dem gehackten Bärlauch vermengen. Mit Salz, Cayennepfeffer, Zucker und Kreuzkümmel abschmecken.

Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei niedriger Temperatur flüssig werden lassen. Nun zunächst 1 bis 2 EL der Bärlauchmasse zur lauwarmen Gelatine geben und verrühren; anschließend dies unter die restliche Frischkäsemasse rühren. Die Sahne unterheben und in Förmchen füllen. Für ca. 3 Stunden kaltstellen, bis die Masse fest ist.

Zum Anrichten die Form kurz bis zum Rand in sehr heißes Wasser tauchen und stürzen.

Dazu passen verschiedene Salate, gebeizter Lachs oder auch geräucherte Forelle.



### Gut zu wissen:

Die Beste Zeit für den Bärlauch ist der Mai!

BÄRLAUCH-ERNTZEIT

## TATAR IST WIEDER DA! IN UNSERER LINDE

JEDEN DONNERSTAG

IM SEPTEMBER

MITTAGS & ABENDS

Wir bereiten Ihnen feine Varianten von bestem Rindfleisch zu. Klassisch, gebraten oder auch überbacken. Um Ihnen dieses immer topfrisch und in bester Qualität anbieten zu können, benötigen wir spätestens am Vortag Ihre Reservierung.

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch an der Rezeption im Hotel zur Linde oder rufen Sie uns an unter 02841-9760.

## SOMMERLICHES BUFFET IM PARKHOTEL

JEDEN DIENSTAG

IM SEPTEMBER

AB 18:00 UHR

Der Sommer bieten uns viele frische Produkte aus der Region. Jeden Dienstag kocht unser Team ein tolles Buffet aus allem, was der Sommer bietet. Genießen Sie leckere Vorspeisen und Hauptgerichte von unserem vielfältigen Buffet.

Freundschaftspreis pro Person 43,50 €

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch an der Rezeption im Parkhotel oder rufen Sie uns an unter 02842-21040.

# WELLINGS „TO GO“ GENUSS & FREUDE ZUM VERSCHENKEN

## Geschenkgutscheine & Co

Sie suchen für einen lieben Menschen, jemand ganz Besonderen, für die Oma und den Opa, zum Hochzeitstag oder zum Geburtstag oder für jemanden, dem Sie einfach „Danke“ sagen möchten noch eine Überraschung?

Wir sind dabei: Mit unseren vielfältigen Möglichkeiten aus Küche & Keller. Wählen Sie aus unserer bunten Palette das Richtige. Auf dieser Seite sehen Sie einige unserer Ideen – es ist sicher für jeden etwas Passendes dabei.

## Schenken Sie Zeit

Geschenkgutscheine ganz individuell zugeschnitten.  
Ein Gutschein von Wellings ...

- zu einem besonderen Anlass
- für ein Sonntagsfrühstück
- für Übernachtungen
- für Aktionen aus „Küche, Keller & Kultur“
- für Hotelerlebnisse am Niederrhein
- für ein Menü
- für Wellnessanwendungen



JETZT  
PROBIEREN!



## Wellings Bierbox

6 verschiedene Biersorten mit Beschreibung,  
2 Wellings Biergläser 0,3 l mit passenden  
Bierdeckeln in einer Wellings Holzbox verpackt.

## Wellings Genuss

Verschiedenste Weine, Sekte und andere  
edle Tropfen. Ob fruchtig und prickelnd oder  
Klassiker für romantische Stunden: Für jeden  
Geschmack ist etwas dabei.



# VERANSTALTUNGEN APRIL – SEPTEMBER 2024

## APRIL

### NIEDERRHEINISCHES BUFFET IM PARKHOTEL

Jeden Dienstag im April | 18:00 Uhr

Egal ob Ziegenkäse mit Pumpernickel, Himmel und Ähd oder Tafelspitz. Bei unserem nieder-rheinischen Buffet ist für jeden etwas dabei.

Freundschaftspreis pro Person 43,50 €

### OFENFRISCHE LAMMHAXE IN UNSERER LINDE

Jeden Donnerstag im April | mittags & abends

... bieten wir Ihnen ofenfrische Lammhaxen. Dazu reichen wir Ihnen Knoblauch-Kartoffel-Gratin und zweierlei Bohnen.

Freundschaftspreis pro Person 32,00 €

### 40 JAHRE LINDE

Samstag, 6. April 2024 | 18:00 Uhr

Wir feiern 40 Jahre Linde und freuen uns, wenn Sie den Abend mit uns gemeinsam bei einem 5-Gang-Menü für den guten Zweck verbringen.

Freundschaftspreis pro Person 120,00 €

### ALTES UND MODERNES MOERS

Sonntag, 7. April 2024 | 10:30 Uhr

Auf einem Rundgang durch die Altstadt gewinnen wir Einblicke in Stadtentwicklung, städtisches Leben, Wirtschaft und Verkehr im 20. und 21. Jahrhundert. Der tiefgreifende Wandel, den das kleinstädtische Moers durch den Bergbau erfahren hat, wird bis in die Gegenwart des modernen Moers verfolgt.

Anmeldung über die Stadtinformation.

### UND EWIG RAUSCHEN DIE GELDER

Samstag, 13. April 2024 | 20:00 Uhr

Sonntag, 14. April 2024 | 16:00 Uhr

Samstag, 20. April 2024 | 20:00 Uhr

Sonntag, 21. April 2024 | 16:00 Uhr

Komödie von Michael Cooney unter der Regie von Uwe Eller. Eine Aufführung der Bühne 69 e.V. Stadthalle Kamp-Lintfort, Moerser Straße 167, 47475 Kamp-Lintfort.



### NACHTWÄCHTERFÜHRUNG DURCH TORE UND GASSEN ZU ALTEN GEMÄUERN

Freitag, 19. April 2024 | 20:00 Uhr

Wer Moers aus ganz anderer Perspektive kennenlernen möchte, begleite Erika Ollefs auf dieser abendlichen Führung. Wandeln Sie auf den Spuren der Nachtwächter der ehemals befestigten Stadt. Lassen Sie nach Einbruch der Dunkelheit die Geschichte von Moers wieder lebendig werden – und lauschen Sie spannenden Erzählungen aus früheren Zeiten.

Treffpunkt: Denkmal Friedrich I. Neumarkt, Anmeldung über die Stadtinformation Moers.

### REPELEN AKTIV E.V. LÄDT EIN

Sonntag, 28. April 2024

Am Sonntag, dem 28. April, findet die „Saisoneröffnung Barfußpfad und Maibaumaufstellung“ statt. Es erwartet Sie ein buntes Programm. So wird der Marine-Tambour-Corps Holderberg die Maibaumaufstellung begleiten, die Akustik-Cover-Band Trewin Sleeves untermalt anschließend mit bekannten Songs das gesellige Ereignis. Für das leibliche Wohl wird natürlich auch gesorgt sein. Ebenso wird der Tennisclub Schwarz-Gold Rheinkamp-Repelen e. V. seine Saisoneröffnung mit der Veranstaltung verbinden. Jungbornpark, Moers-Repelen.

# MAI

## MAILIGHT – KRÄUTERBUFFET IM PARKHOTEL

Jeden Dienstag im Mai | 18:00 Uhr

Die warme Maisonette lässt die Kräuter im Garten sprießen. Jetzt ist die perfekte Zeit, um sie in der Küche zu verwenden. Genießen Sie unser reichhaltiges Buffet mit vielen frischen Kräutern. Egal ob als Salat, als Suppe oder als Marinade bei Fisch oder Fleisch. Kräuter stehen bei diesem Buffet im Fokus.

Freundschaftspreis pro Person 43,50 €

## FANGFRISCHE KUTTERSCHOLLEN IN UNSERER LINDE

Jeden Donnerstag im Mai | mittags & abends

Unser Mai-Light: Fangfrische Kutterschollen Gestern noch in der Nordsee, heute schon auf Ihrem Teller! Lassen Sie sich mit verschiedenen Variationen des beliebten Fisches verwöhnen.



## WALDFÜHRUNG IM KAMPER WALD

Sonntag, 5. Mai 2024 | 15:00 Uhr

Den Wald mit allen Sinnen wahrnehmen – begeben Sie sich auf eine Reise in eine Welt der Geheimnisse, die Sie so noch nicht kennengelernt haben. Die Faszination und die Geheimnisse des Waldes warten darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Weitere Infos und auch Anmeldung über [waldfuehrungen-niederrhein.de](http://waldfuehrungen-niederrhein.de).  
Treffpunkt: Wanderparkplatz Kamper Wald, Kreuzstraße, Kamp-Lintfort.

## MUTTERTAG IN DER LINDE

Sonntag, 12. Mai 2024

Sagen Sie Ihrer Mutter doch einfach mal „Danke“! Dafür bieten wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten: An unseren Hotelrezeptionen stellen wir Ihnen individuelle Gutscheine für unsere Restaurant aus. Sie möchten sie lieber direkt zum Essen einladen? Kein Problem! Unsere Linde hat an diesem Tag mittags und abends für Sie geöffnet. Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch.

## GREFRATH – IM NATURPARK SCHWALM-NETTE

Sonntag, 12. Mai 2024 | 10:00 Uhr

Gemütlich geführte Tages-Radtour, ca. 80 km, auf ruhigen Straße und Wegen. Weitere Infos und auch Anmeldung über [freie-radler-niederrhein.eu](http://freie-radler-niederrhein.eu).  
Treffpunkt: Schirrhof, Friedrich-Heinrich-Allee 79, Kamp-Lintfort.



*Die schönsten  
Erinnerungen,  
sammelt man  
zu zweit.*

## MOERS FESTIVAL

17. bis 20. Mai 2024

Was 1972 als relativ kleines Open Air Festival im Innenhof des Moerser Schlosses begann, hat sich schnell zu einem international beachteten Groß-Ereignis der aktuellen improvisierten Musik entwickelt. Das jeweils an Pfingsten stattfindende moers festival stand und steht für Risikobereitschaft und den Mut zu Neuem und ist damit Garant für musikalische Entdeckungen jenseits des Mainstream. Abenteuerlust und Grenzüberschreitung sind die Ziele des Festivals, und dass dabei die musikalischen Ränder weit auseinander liegen ist erklärte Absicht.  
ENNI Eventhalle und Freizeitpark, Filder Straße, Moers.

## LEHMPASTOR FELKE ALS REPELEN NOCH EIN KURORT WAR

Sonntag, 19. Mai 2024 | 15:00 Uhr



Auf den Spuren des „Lehmpastors“ Emanuel Felke und seinen Kurgästen geht es durch den Repelener Jungbornpark. Über Stock und Stein laufen wir barfuß über den Gesundheitspfad und entdecken dabei die „Repelener Methode: Licht-Luft-Wasser-Lehm“, die schon vor über 100 Jahren vielen Menschen geholfen hat. Der Rundgang endet mit dem Besuch des Felke Museums und des Kräutergartens.

Treffpunkt: Felke-Museum im Jungbornpark.  
Anmeldung über die Moerser Stadtinformation.



# JUNI

## GRILLEN AM SEE IM PARKHOTEL

Jeden Dienstag im Juni | 18:00 Uhr



An jedem Dienstag im Juni, Juli & August halten unsere Köche die Grillzange bereit und freuen sich darauf, auf unserer Seeterrasse für Sie lauter Köstlichkeiten zu grillen! Bedienen Sie sich an unserem Buffet mit vielen frischen Salaten und anderen Leckereien und wählen Sie Ihr Grillgut aus dem großen Angebot. Klassiker, wie unsere leckere Kalbsbratwurst und Steaks vom heimischen Weiderind, dürfen genauso wenig fehlen wie Garnelen am Spieß oder saftige Lammkoteletts.



## PASTA – BASTA IN UNSERER LINDE

Jeden Donnerstag im Juni | mittags & abends

... bieten wir Ihnen viele leckere Pastagerichte – egal ob Klassiker oder neu interpretiert. Unser italienischer Koch Salvatore holt Ihnen die italienische Geschmackswelt an den Niederrhein.

*Glück ist die Summe  
schöner Momente.*

## DIE NACHT DER INDUSTRIEKULTUR

Samstag, 1. Juni 2024

In diesem Jahr ausnahmsweise bereits am ersten Samstag im Juni ist der Pott auf den Beinen, um rund 50 Spielorte zu besuchen, die mit einem Extra-Programm aus Kunst, Kultur, Musik und Tanz aufwarten. Per Shuttlebus oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln, mit dem Schiff, mit dem Rad oder zu Fuß geht es von Station zu Station und damit in eine abenteuerliche Nacht, deren Atmosphäre unvergesslich bleiben wird. [Informationen zum Programm und Tickets finden Sie unter \[extraschicht.de\]\(https://extraschicht.de\)](#)

## ABENDS ... WIRD AUS DEM NÄHKÄSTCHEN GEPLAUDERT

Sonntag, 2. Juni 2024 | 19:30 Uhr

Unterwegs mit der Frau des Ausrufers. Die erzählt Geschichten aus Moers über Betrüger und Betrügerinnen, Raubgesindel, Hinrichtung, den schwarzen Tod, Großbrand, Hochwasser und den „nächtlichen Überfall“. [Treffpunkt: Brunnen am Neumarkt, Anmeldung über die Moerser Stadtinformation.](#)

## REPELENER DORFFEST

7. bis 9. Juni 2024

Der Verein „Repelen aktiv e.V.“ hat für das beliebte Dorffest wieder ein umfangreiches Programm mit Musik und Bühnenauftritten u.a. mit Repelener Vereinen rund um die Evangelische Dorfkirche in Repelen zusammengestellt. Speisen und Getränke in unterschiedlichen Variationen stehen für das leibliche Wohl bereit. [Das vollständige Programm finden Sie rechtzeitig unter \[repelenaktiv.de\]\(https://repelenaktiv.de\) oder auch auf Facebook.](#)



## FAHR ZUR HÖLLE, BABY!

Samstag, 8. Juni 2024 | 20:00 Uhr

Herbert Knebels Affentheater mit seinem aktuellen Programm: teuflisch gute Ideen, höllisch heißen Rhythmen und engelsgleiche Chöre. Einfach himmlisch, dieses höllische Programm! [enni.eventhalle, Filder Straße 142, Moers.](#) [Tickets: \[bollwerk107.de\]\(https://bollwerk107.de\)](#)

## „BERGBAU ERFAHREN“ SEGWAY-TOUR

Samstag, 15. Juni 2024 | 17:00 Uhr

Bei „Bergbau erfahren“ dreht sich alles ganz um die Geschichte des Bergbaus. Neben einer Rundfahrt durch die Altsiedlung, der ehemaligen Zechenwerkssiedlung, ist auch ein Besuch und eine Führung im Lehrstollen Teil des Programms. Dort kann man in sicherer Umgebung erleben, wie Lehrlinge im Bergbau auf die Arbeit unter Tage vorbereitet wurden. [Karten im VVK über \[segwaytouren-kamp-lintfort.de\]\(https://segwaytouren-kamp-lintfort.de\)](#)

# JULI

## SPARE RIBS SATT IN UNSERER LINDE

Jeden Donnerstag im Juli | 18:00 Uhr

Immer donnerstags im Juli und August bieten wir Ihnen knusprige Spare Ribs, soviel Sie mögen! Genießen Sie die kross gebackenen Rippchen vom Buffet mit verschiedenen Beilagen Ihrer Wahl: Krautsalat, gebackene Kartoffelecken, Maiskolben, französisches Brot und Barbecue-Saucen.

Freundschaftspreis pro Person 28,50 €



## GRILLEN AM SEE IM PARKHOTEL

Jeden Dienstag im Juli | 18:00 Uhr

An jedem Dienstag im Juni, Juli & August halten unsere Köche die Grillzange bereit und freuen sich darauf, auf unserer Seeterrasse für Sie lauter Köstlichkeiten zu grillen! Bedienen Sie sich an unserem Buffet mit vielen frischen Salaten und anderen Leckereien und wählen Sie Ihr Grillgut aus dem großen Angebot. Klassiker, wie unsere leckere Kalbsbratwurst und Steaks vom heimischen Weiderind, dürfen genauso wenig fehlen wie Garnelen am Spieß oder saftige Lammkoteletts.

## 20. KAMMERMUSIKFEST KLOSTER KAMP

7. bis 14. Juli 2024

Musikfreunde von nah und fern auf dem Kamper Berg. Aus dem ursprünglichen Wunsch des Künstlerhepaares Katharina Apel und Alexander Hülschhoff, gemeinsam mit Freunden für eine Woche im Sommer Kammermusik zu spielen, entwickelte sich in nunmehr 20 Jahren ein Treffpunkt internationaler Künstler von Weltrang. Das i-Tüpfelchen dieses künstlerischen Kleinods sind die für Jedermann kostenlos zugänglichen, öffentlichen Proben, die in sechs Konzerte münden. Näheres zu Künstlern, Konzertorten und Programm finden Sie rechtzeitig unter [kammermusikfest-klosterkamp.de](http://kammermusikfest-klosterkamp.de).



## LECKERES ALTBIER IN DER DÜSSELDORFER ALTSTADT

Sonntag, 14. Juli 2024 | 10:00 Uhr

Gemütlich geführte Tages-Radtour, ca. 80 km, auf ruhigen Straße und Wegen. Weitere Infos und auch Anmeldung über [freie-radler-niederrhein.eu](http://freie-radler-niederrhein.eu).  
Treffpunkt: Schirrhof, Friedrich-Heinrich-Allee 79, Kamp-Lintfort

## MITTSING-KONZERT

Freitag, 19. Juli 2024 | 19:00 Uhr

Lieblings-Popsong oder Evergreen? Im Rahmen der Reihe „AndersAbend“ gibt es heute im Rokosaal des Kloster Kamp ein Mitsingkonzert mit Dr. Mojo, bei dem das Publikum bestimmt, was geht.

[www.klosterkamp.de](http://www.klosterkamp.de)  
Anmeldung über das Gastliche und Gute im Kloster Kamp, 0284 292754

*Besondere Momente  
am Niederrhein.*

## ARCHITEKTUREN IN DER MOERSER INNENSTADT

Sonntag, 28. Juli 2024 | 10:30 Uhr

Entlang den Moerser Haupt-Geschäftsstraßen entdecken wir in der Innenstadt Gebäude aus ganz unterschiedlichen Zeiten. Oft ist ihre Architektur verkleidet oder verändert worden. Wer hochschaut, entdeckt aber gerade an den Fassaden oberhalb der Ladengeschosse Details, die Auskunft über die Geschichte der Häuser geben. Geführt von: Eva-Maria Eifert.  
Treffpunkt: Oranierhäuser, Haagstraße 40,  
Anmeldung über die Stadtinformation Moers.



# AUGUST

## GRILLEN AM SEE IM PARKHOTEL

Jeden Dienstag im August | 18:00 Uhr

An jedem Dienstag im Juni, Juli & August halten unsere Köche die Grillzange bereit und freuen sich darauf, auf unserer Seeterrasse für Sie lauter Köstlichkeiten zu grillen! Bedienen Sie sich an unserem Buffet mit vielen frischen Salaten und anderen Leckereien und wählen Sie Ihr Grillgut aus dem großen Angebot. Klassiker, wie unsere leckere Kalbsbratwurst und Steaks vom heimischen Weiderind, dürfen genauso wenig fehlen wie Garnelen am Spieß oder saftige Lammkoteletts.

*Gutes Essen ist  
Balsam für die Seele.*



## BRID UND DIE SOLDATEN

Freitag, 9. August 2024 | 17:30 Uhr

Eine Betreuerin der Kriegstruppen erzählt, wie Prinz Moritz von Oranien die Spanier aus Moers vertrieben hat, wie „der Alte Dessauer“ (Leopold 1.) nicht nur den oranischen Kommandanten im Schlafrock überraschte. Sie zeigt, wo das Pesthaus stand und berichtet, wie die Pest im 17. Jh. in Europa wütete. Geführt von: Renate Brings-Otremba.

Treffpunkt: Kapelle Ecke Rheinberger/Mühlenstraße, Anmeldung über die Moerser Stadtinformation.

## SPARE RIBS SATT IN UNSERER LINDE

Jeden Donnerstag im August | 18:00 Uhr

Immer donnerstags im Juli und August bieten wir Ihnen knusprige Spare Ribs, soviel Sie mögen! Genießen Sie die kross gebackenen Rippchen vom Buffet mit verschiedenen Beilagen Ihrer Wahl: Krautsalat, gebackene Kartoffelecken, Maiskolben, französisches Brot und Barbecue-Saucen.

Freundschaftspreis pro Person 28,50 €



## „BERGBAU ERFAHREN“ SEGWAY-TOUR

Samstag, 24. August 2024 | 17:00 Uhr

Bei „Bergbau erfahren“ dreht sich alles ganz um die Geschichte des Bergbaus. Neben einer Rundfahrt durch die Altsiedlung, der ehemaligen Zechenwerkssiedlung, ist auch ein Besuch und eine Führung im Lehrstollen Teil des Programms. Dort kann man in sicherer Umgebung erleben, wie Lehrlinge im Bergbau auf die Arbeit unter Tage vorbereitet wurden.

Karten im VVK über [segwaytouren-kamp-lintfort.de](http://segwaytouren-kamp-lintfort.de)

## MOERS UND SEIN WASSER RADTOUR

Sonntag, 25. August 2024 | 11:00 Uhr

Die Altstadt Moers ist von Wasser umgeben. Doch wo kommt das Wasser her und wo gibt es Erholung und Freizeit am Wasser? Ein besonderes Ziel während der Radtour ist das Schloss Lauersfort, einst eine Wasserburg, dessen Wassergraben immer noch das Schloss umgeben. Kommen Sie mit Anne-Rose Fusenig auf eine vielseitige und geschichtliche Entdeckungsfahrt.

Treffpunkt: Gesundheitsamt Moers, Anmeldung über die Moerser Stadtinformation.

## MOERSER KIRMES

Freitag, 30. August 2024 bis

Dienstag, 3. September 2024

Die Moerser Kirmes ist das größte Volksfest am Niederrhein. Jedes Jahr lockt das bunte Treiben am 1. Septemberwochenende eine halbe Millionen Besucherinnen und Besucher in die Innenstadt. Die Meile erstreckt sich vom Friedrich-Ebert-Platz über die Homberger Straße und Steinstraße zum Neumarkt und zum Kastellplatz. Mehr als 200 Attraktionen, Fahrgeschäfte und Cateringstände sorgen an den 5 Kirmestagen für ein abwechslungsreiches Programm für Jung und Alt. Livemusik und Show runden das Programm ab.



# SEPTEMBER

## TATAR IST WIEDER DA! IN UNSERER LINDE

Jeden Donnerstag im September

mittags & abends

Wir bereiten Ihnen feine Varianten von bestem Rindfleisch zu. Klassisch, gebraten oder auch überbacken. Um Ihnen dieses immer topfrisch und in bester Qualität anbieten zu können, benötigen wir spätestens am Vortag Ihre Reservierung.



## SOMMERLICHES BUFFET IN UNSEREM PARKHOTEL

Jeden Dienstag im September | 18:00 Uhr

Der Sommer bietet uns viele frische Produkte aus der Region. Jeden Dienstag kocht unser Team ein tolles Buffet aus allem, was der Sommer bietet. Genießen Sie leckere Vorspeisen und Hauptgerichte von unserem vielfältigen Buffet.

Freundschaftspreis pro Person 43,50 €

## VON MÄRCHEN, MYTHEN, TRÄUMEN

Freitag, 13. September 2024 | 19:00 Uhr

Ein Abend mit Querflöte und Klavier von Ute Hahnen und Robert Weinsheimer im Rahmen der Reihe „AndersAbend“ im Rokokosaal des Kloster Kamp.

Karten im VVK über das Geistliche und Kulturelle Zentrum Kloster Kamp, 02842/927540.

## COMEDY ARTS FESTIVAL

13. bis 15. September 2024

Das ComedyArts Festival kehrt zurück in die enni.eventhalle und präsentiert ein breitgefächertes Programm aus Politischem Kabarett und A Capella-Comedy über Akrobatik und Absurdes bis hin zu Stand-up Comedy Stand up und medialer Komik.

Weitere Infos auch auf [www.ComedyArts.de](http://www.ComedyArts.de).

## NACHTWÄCHTERFÜHRUNG

Freitag, 20. September 2024 | 20:00 Uhr

Wer Moers aus ganz anderer Perspektive kennenlernen möchte, begleite Erika Ollefs auf dieser abendlichen Führung. Wandeln Sie auf den Spuren der Nachtwächter der ehemals befestigten Stadt. Lassen Sie nach Einbruch der Dunkelheit die Geschichte von Moers lebendig werden – und lauschen Sie den spannenden Erzählungen aus früheren Zeiten.

Treffpunkt: Denkmal am Neumarkt, Anmeldung über die Moerser Stadtinformation.



## UND ALLES AUF KRANKENSCHHEIN

Samstag, 21. September 2024 | 20 Uhr

Sonntag, 22. September 2024 | 16 Uhr

Samstag, 28. September 2024 | 20 Uhr

Sonntag, 29. September 2024 | 16 Uhr

Turbulente Komödie von Ray Cooney unter der Regie von Birgit Wollenberg. Eine Aufführung der Bühne 69 e.V.

Stadthalle Kamp-Lintfort, Moerser Straße 167, Kamp-Lintfort.

## 90 JAHRE BERGBAU

Sonntag, 29. September 2024 | 10:30 Uhr

Radtour von und mit Dr. Wilfried Scholten. Der Streit um Schacht 5 der Zeche Rheinpreußen ist Anlass, auf einer Fahrradtour die Entwicklung des Bergbaus in Moerser Raum und seine Bedeutung für das Landschaftsbild, die Siedlungs-, Sozial- und Wirtschaftsstruktur herauszustellen.  
Treffpunkt: Bahnhof Moers, Anmeldung über die Moerser Stadtinformation.



www.WELLINGS.de

Wir freuen  
uns auf Sie!

WELLINGS  
ROMANTIK 

## Hotel zur Linde

Wellings Hotel zur Linde GmbH  
An der Linde 2  
47445 Moers-Repelen

Tel. +49 (0) 28 41 - 97 60  
info@Hotel-zur-Linde.de

WELLINGS   
PARKHOTEL

Wellings Parkhotel GmbH  
Neuendickstrasse 96  
47475 Kamp-Lintfort

Tel. +49 (0) 28 42 - 2 10 40  
info@Wellings-Parkhotel.de

 WIR SIND AUCH DABEI. BESUCHEN SIE UNS!