

„R.i.N.O.-Festival“ lockt 1.100 Zuschauer

Veranstalter sind mit Verlauf zufrieden / Toter Arzt Jey lobt: „Mehr als professionell“



Fünf Bands traten am vergangenen Freitag auf der „R.i.N.O.“-Bühne auf: „Steeleyes“ aus Haren (Bild) bedienten die Fans der härteren Gangart. Fotos: Sönke Wieting

■ **Niederlangen (wtg)** Besser hätte es kaum laufen können, das 1. „R.i.N.O.-Festival“ in Niederlangen: „Für das erste Mal war das sehr gut“, zieht Mit-Organisator Hans de Boer eine durchweg positive Bilanz. Nach Auskunft von de Boer zählte das Festival gut 1.100 Besucher. Dennoch gab es für das 20-köpfige Team keinerlei

Probleme im Ablauf. Im Gegenteil: „Der Polizeichef von Haren konnte kaum glauben, dass es hier so friedlich und sauber abgelaufen ist. Hier gab es nicht einmal Scherben“, freut sich Hans de Boer. Insgesamt zwei Kilometer Stromkabel, vier Kilometer Absperrband, 600 Quadratmeter Absperrfolie und 200

Meter Gitter waren im Vorfeld der Veranstaltung verbaut worden. „Wir hatten auch eine unheimlich gute Abnahme. Wir waren Ruckzuck damit durch, weil wir alle Auflagen gut erfüllt haben“, freut sich Hans de Boer über ein Lob der zuständigen Ämter. De Boer zog insgesamt ein positives Fazit und dankte den

zahlreichen Helfern: „Wir hatten unheimlich gute Leute, die sich für das gute Gelingen des Festivals unentgeltlich eingebracht haben“, so de Boer. Das Engagement des Orgateams kam auch bei den beteiligten Bands gut an. „Das war mehr als professionell“, lobte auch „Jey“, Sänger und Bassist der „Toten Ärzte“ aus Hamburg. „Das Ankommen, das Catering, der Sound... Alles bestes.“

Zum Auftakt des Festivals sorgten DJs für die Stimmung. Hier allerdings seien die Gästezahlen – nicht zuletzt wegen des wechselhaften Wetters – ein wenig hinter den Erwartungen zurück geblieben, was jedoch durch den enormen Zuspruch am Freitag mehr als ausgeglichen wurde. Am zweiten Festivaltag setzten die Organisatoren – mit Ausnahme der Headliner „Die Toten Ärzte“ – auf lokale Bands im Line-Up. Für den Sound sorgte mit Jörg Seemann (Noiseless-Studios in Rhede) ein „kämpferprobter“ FOH-Mann, der auch schon beim Wacken-Open Air, dem größten Metal-Festival Europas, im Einsatz war.



Organisator Hans de Boer (links) und „Tote Ärzte“-Basser Jey. Zu den Einflüssen der Hanseaten gehören offenbar auch die Rock-Ikonen „Kiss“.



Eine tolle und friedliche Stimmung herrschte beim zweitägigen Festival vor.



SPARGEL UND MAISCHOLLE

Spargel

Direkt vom Erzeuger (täglich frisch gestochen)

Verkauf Hofladen in Diele!
 Öffnungszeiten: täglich von 8.30 bis 19.00 Uhr
 Dieler Straße 41, 26862 Diele

Verkauf direkt vom Feld
 in **RHEDE** (gegenüber der AVIA-Tankstelle)
 Öffnungszeiten: täglich von 9.00 bis 18.00 Uhr

H. Santen
 Dieler Straße 41 · 26862 Diele · Tel. 0 49 51 / 18 68 · Fax 91 50 76

NEU:
 Wieder in unserem Sortiment!
 5 kg Spargelkiste für 9 Euro



Schon Wilhelm Busch wusste es: „Denn Spargel, Schinken, Koteletts sind doch mitunter auch was Netts.“ Die Nachfrage nach Spargel in den hiesigen Gasthöfen ist groß. Deshalb sollte man rechtzeitig einen Tisch reservieren. Foto: ddp

PARTYSERVICE
 der gehobenen Klasse.
 Fordern Sie unsere Unterlagen an!

Fleischerei • Party-Service • Bistro

Am Brink 12
 49751 Spahnharrenstätte
 Tel. 05951-4531
 Fax 05951-2332
 www.lomi-frischeparadies.de

Großes Pfingstbuffet
 Erstmals in Lüns Hus.
 Buffet zum Sattessen

Erwachsene **12,50 €**
 Kinder bis 12 Jahre **7,00 €**

Fleischerei • Party-Service • Bistro

Am Brink 12
 49751 Spahnharrenstätte
 Tel. 05951-4531
 Fax 05951-2332
 www.lomi-frischeparadies.de

Abel's Treffpunkt für Qualitätsbewusste!
 Fleischmeister Bernhard Bernzen

Wochenangebot
 vom 04.05.2009 bis 09.05.2009

Preiskracher	Menü-Wochenplan
Zigeunerbraten Küchenfertig...1 kg...4,99 €	Montag Bolognese mit Nudeln...Port. 3,99 €
Gyrosplanne ...1 kg...6,90 €	Dienstag Steckrübenintopf mit Mettendchen oder Kasseler...Port. 2,99 €
Schlemmerpfanne verschiedene Sorten...1 kg...7,90 €	Mittwoch Schweinschaxe mit Kartoffelpüree und Sauerkraut...Port. 3,99 €
Gefüllte Taschen mit versch. Füllung...1 kg...6,90 €	Donnerstag Burgunderbraten mit Salzkartoffeln und Gemüse...Port. 3,99 €
Schashlik natur oder gewürzt...Stück...0,88 €	Freitag Seelachsfilet mit Kartoffelpüree und Spinat...Port. 3,99 €
Kasseler-Aufschnitt versch. Sorten...100 g...1,49 €	
Butterkäse 100 g...0,79 €	

Nutzen Sie unseren Partyservice!

JETZT NEU! Heiße Theke
 Täglich frisch ab 10.30 Uhr!

Öffnungszeiten: Mo., Mi., Do., Fr., von 6-13:30 Uhr & 14:30 -18 Uhr, Di. & Sa. von 6-13 Uhr
 Hauptstr. 100 • 26892 Dörpen • Tel. (04963) 1202

Wunderbare Spargelzeit

Vitaminreiches und vielseitiges Edelgemüse

■ **Leer (sr)** Schon die Griechen haben vor etwa 2.500 Jahren Spargel gekannt. Der griechische Name „asparagos“ bedeutet „Stiel“ oder „junger Trieb“. Die Griechen schätzten Spargel aber hauptsächlich als Arzneimittel: So sollte Spargel unter anderem Zahnschmerzen kurieren und Bieneinstiche lindern können. Erstmals als Gemüse angebaut wurde Spargel wahrscheinlich von den landwirtschaftlich recht interessierten Römern, von denen ausführliche Kulturleitungen zum Spargelanbau überliefert sind.

Frischen Spargel erkennt man an fest geschlossenen Spitzen und jeweils gleichmäßigem Durchmesser. Die Spargelenden sollten nicht ausgetrocknet sein. Frische Qualität ist auch an der Festigkeit der Stangen zu erkennen. Ein Frischetest ist, zwei Stangen Spargel gegeneinander zu schlagen – wenn ein heller Ton erklingt, ist der Spargel frisch.

Weißer Spargel oder Grünspargel?

Im Gegensatz zum weißen oder violetten „Bleichspargel“

wächst Grünspargel über der Erde, ist also bei der Ernte nicht mit Boden bedeckt. Daher genießt er das Sonnenlicht und wird schließlich grün (Chlorophyll). Die Spargelzeit ist einer der kulinarischen Höhepunkte des Jahres. Starten Sie in die Spargelsaison, mit frischen Stangen aus heimischem Anbau. Genießer und Fitnessfans wissen das Gemüse wegen seiner vielseitigen Einsatzmöglichkeiten und seinen Inhaltsstoffen gleichermaßen zu schätzen. Spargel, der nicht am Tag des

Einkaufs zubereitet werden soll, bleibt zwei bis drei Tage frisch, wenn man ihn ungeschält in ein feuchtes Tuch einschlägt und ins Gemüsfach des Kühlschranks legt

Saal · Clubräume · Partyservice
Hümmelinger Hof
 ... das Haus für Feiern aller Art
 Hauptstr. 28 Bockhorst **04967/321**
 www.huemmlinger-hof.de

Mai/Juni Spargelbuffet