

# Zauberhafte Stimmung

Der Voerder Weihnachtsmarkt sorgt auch an diesem Samstag wieder für ein wohliges Gefühl.

Der Duft von gebrannten Mandeln liegt über den kleinen Weihnachtsdörfern in Voerde. Lebkuchenherzen zieren die einen Buden, andere sind mit frischem Tannengrün ausgestattet. Überall preisen Hobbyhändler und Vereine ihre Waren an: Schwippbögen, Selbstgestricktes, Selbstgebackenes, Selbstgebasteltes. Da gibt es Nüsse in verschiedenen Variationen, eine große Pfanne mit Maronen wartet auf Leckermäulchen, der Wildgulasch auf Genießer.

## Feuerwehr im „Lösch“-Einsatz

Und auch die Feuerwehr Voerde ist jeden Samstag im Großeinsatz. Hier heißt es für die Jungs: Kartoffeln schälen, reiben, Teig kneten, in die Pfanne hauen und goldgelbe Reibepfannkuchen brutzeln. Und das im Akkord. Denn die Schlangen vor dem Wagen der Voerder Wehr bauen sich bereits am frühen Vormittag auf. Löschen was das Zeug hält ist bei den Lohnenern angesagt. Und das Löschwasser wirkt verteufelt gut. Da macht so ein „Brand“ richtig Spaß. Und der Anblick des umgebauten

Löschwagens ebenfalls.

An diesem Samstag werden um 17 Uhr die Dorstener Turmbläser in den einzelnen Dörfern weihnachtliche Musik verbreiten. Von 18 bis 19 Uhr sorgt der Gospelchor St. Paulus unter der Leitung von Stefan Büscherfeld im Foyer des Rathauses für musikalischen Genuss. Und natürlich wird der Nikolaus oder besser der Weihnachtsmann über den Voerder Markt pilgern.

Am nächsten Samstag, 22. Dezember, öffnet der Weihnachtsmarkt zum letzten Mal in diesem Jahr seine Pforten.

Das große Highlight an diesem Tag wird die Weihnachtstombola vom Stadtmarketing Voerde sein. Preise im Gesamtwert von 10 000 Euro werden ausgeschüttet. Die Lose zum Preis von einem Euro gehen bereits weg wie warme Semmel. Der Erlös der Aktion kommt dem Förderverein Freibad Voerde zugute, die mit dem Geld ein Kinderplanschbecken sanieren wollen. Die Verlosung der Tombola-Gewinne findet ab 17.30 Uhr auf dem Bühnenwagen statt, der am 22. Dezember auf dem Sparkassen-Parkplatz stehen wird.



Kräuterbonbons nach altem Rezept für die kalten Tage.