

# Kaiserswerth feiert die goldene Knolle

Einzelhändler und Gastronomen aus dem gesamten Ortskern beteiligten sich erstmals am Fest.

VON MAXIMILIAN KRONE

**KAISERSWERTH** Auch in diesem Jahr zog das Kaiserswerther Kartoffelfest wieder unzählige Besucher an. Rund um den Klemensplatz drehte sich alles um die goldenen Knollen, und so mancher Besucher war erstaunt, was neben Suppe, Reibekuchen und Knödeln noch alles aus den Erdäpfeln hergestellt werden kann. So gab etwa Kartoffelschnaps und Kosmetika mit Kartoffelanteil im Angebot.

Es war ein buntes Programm für jede Altersgruppe, das einerseits

zum Verweilen, andererseits zum Schlendern entlang der vielen Stände und Geschäfte einlud. Denn erstmalig beteiligten sich auch Einzelhändler, Gastronomen und Institutionen aus dem gesamten Ortskern am Motto-Wochenende und richteten ihr Sortiment dementsprechend

nach der „tollen Knolle“ aus. Vor allem die Gastronomen haben das Motto kreativ umgesetzt, verbanden sie doch traditionelle mit raffinierten Gerichten. So konnten die Besucher der Pizzeria Roma Gnocchi-Variationen kosten, während die Metzgerei Ludwig Reibekuchen ser-

vierte. Als Motto gab der Organisator des Kartoffelfestes, Klaus Macher – Futtern wie bei Muttern – aus. So ging es dann auch im Restaurant Tonhalle deftig zu. Von Klößen bis hin zur getrüffelten Kartoffelsuppe konnten die Gäste aus einem breiten Angebot auswählen.

Im Anschluss wurde gebummelt – entweder zum Büchermarkt im historischen Ortskern oder entlang der vielen Schmuckstände. Mit dabei war in diesem Jahr auch der Kaiserswerther Lionsclub, der an seinem Stand eine Kindertombola mit Preisen im Gesamtwert von 2000 Euro ausrichtete. Laut Lions-Mitglied Beate Rohr-Sobizak kamen am ersten Tag rund 350 Euro zusammen. Insgesamt erhoffe sie sich aber eine höhere Summe, da der Sonntag meist der besser besuchte Tag sei, sagt sie. Der Erlös kommt behinderten Bewohnern des Erich-Plauschnat-Hauses in der Kaiserswerther Diakonie zu Gute.



Rund um den Klemensplatz ging es nicht nur um die Kartoffeln, sondern – wie hier – auch im Kürbisse.

RP-FOTO: ANDREAS ENDERMANN

## TAGUNGEN

EVENTS & FEIERN

in Ihrem Düsseldorfer Stadthotel

**Hotel Alt Graz**

02 11- 17 52 06 30

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