

# RESTAURANT WALDSCHENKE



## Themenbuffet August

American Barbecue

lassen Sie sich überraschen!



Jeden Mittwoch ab 18:00 Uhr

all you can eat 18,99 € pro Person

Reservierungen erbeten



Restaurant Waldschenke  
Flürener Weg 49  
Tel.: 0281 - 97300

[www.waldschenke-flueren.de](http://www.waldschenke-flueren.de) / [info@waldschenke-flueren.de](mailto:info@waldschenke-flueren.de)



[www.chikurin-wesel.de](http://www.chikurin-wesel.de)

### Mittagsbuffet

Mo. - Sa. für 10,80 €  
von 12-16 Uhr

### Abendbuffet

Mo. - Sa. für 15,80 €  
von 17-23 Uhr & So. 12-23 Uhr

Die Straße vor  
unserem Restaurant  
ist fertig. Parkplätze  
vor der Tür!



Feinste Sushi Spezialitäten bei Chikurin



ALL YOU CAN EAT

## Chikurin

Brandstr. 22 | 46483 Wesel | Tel.: 0281 / 1638128

### Weseler Oktoberfest 2017

## Die Wies'n in Wesel

Es ist mal wieder so weit: Erleben Sie urbayrische Oktoberfest Stimmung am Niederrhein beim Weseler Oktoberfest. In einem großen Festzelt feiern alle Gäste zusammen mit Musik von zünftigen Original Bayrischen Gaudikapellen. Dazu gibt es herzhaftes Schmankerl und Maß Bier vom Fass. Die Veranstalter freuen sich auf Ihre Kartenbestellung und damit auf Ihren Besuch beim Weseler Oktoberfest, es wird auch in diesem Jahr wieder a' Pfunds Gaudi!

Die Lederhose und das Dirndl können jetzt also aus dem Schrank befreit werden und ihrer eigentlichen Bestimmung dienen: Der traditionellen Feier mit viel Stimmung, Spaß und einem der tollsten Partyevents in Wesel und Umgebung. In diesem Jahr sind die Veranstaltungstage Freitag, 22. September 2017 und Samstag, 23. September 2017. Einlass ist jeweils um 18 Uhr, Beginn um 19 Uhr. Das Ende der Veranstaltung ist an beiden Abenden für etwa 1 Uhr vorgesehen. Das Oktoberfest finden Sie an der Rheinpromenade in Wesel, in der Nähe des Welcome Hotels Rheinresidenz Wesel. Die Eintrittskarten kosten 22,00 € inkl. MwSt. (inkl. Ermäßigung auf eine Maß Bier und eine Hauptspeise zu je 4,50 €). Für die Musik sind bewährte Musiker engagiert worden, die bereits in den Vorjahren für beste Stimmung gesorgt haben.



Das Oktoberfest mit Dirndl, Schweins-Haxn, Brez'n und König Ludwig-Fassbier schien noch vor ein paar Jahren am Niederrhein unmöglich, mittlerweile ist es aber ein fester Bestandteil im Weseler Veranstaltungskalender geworden und schon die sechste Veranstaltung dieser Art. Mit etwas Glück gewinnen Sie Karten mit dem Gewinnspiel von mein Wesel. Einfach auf Seite 14 nachsehen und mitmachen.

### Plastiktüten kosten Geld

## Spende für Weseler Tafel

Bereits seit einigen Monaten gehen immer mehr Unternehmen im Einzelhandel dazu über, Plastiktüten nicht mehr kostenlos zu verteilen. In den meisten Geschäften kosten die Tüten mittlerweile zwischen 10 und 30 Cent. Grund für diesen Wandel ist die zunehmende Verschmutzung der Umwelt durch die Tüten. Oft werden sie nur ein einziges Mal verwendet und landen dann im Müll. Deshalb versuchen immer mehr Einzelhändler, dieses Problem zu lösen.

Auch Wolfdietrich Degler, Inhaber vom Geschäft Barrique in Wesel, hat sich der Initiative „weniger Plastik“ angeschlossen. Früher wurden die Plastiktüten einfach verschenkt, heute kosten sie dort 30 Cent pro Tüte. Doch das Geschäft macht dadurch nicht mehr Umsatz: Der Gesamtbetrag wird einmal im Jahr der Weseler Tafel gespendet. Im Jahr 2016 kamen mit dieser Maßnahme über 250 € zusammen, über die sich Horst-Dieter Maif, Vorsitzender der Weseler Tafel e. V. freuen konnte. Diese Idee hat einen nicht zu unterschätzenden

Effekt. Die Kunden nehmen einerseits deutlich weniger Plastiktüten in Anspruch. Auf der anderen Seite spenden aber viele Kunden bei ihrem Einkauf trotzdem freiwillig die 30 Cent – oder sogar mehr. Kunden, die eine Einkaufstüte aus Plastik mitnehmen, stocken den Betrag auch häufig ein wenig auf. Auch 2017 wird Wolfdietrich Degler deshalb die Einnahmen aus den Plastiktütenspenden wieder komplett an die Weseler Tafel spenden.

### Der Wein des Monats August

#### Les Hautes Pentes

weiß, halbtrocken, Südf frankreich für nur 4,40 € statt 5,40 €

Die Colomard-Trauben werden früh geerntet, um einen niedrigen potentiellen Alkoholgehalt zu erhalten. Die schonende Pressung unter 3 Bar, sowie die darauf folgende, gekühlte Fermentation garantieren höchste Weißweinqualität. Eine dreimonatige Lagerung sorgt zusätzlich für die fruchtige Aromatik. Vor der Abfüllung wird der Wein gesüßt, so dass er einen halbtrockenen Stil erreicht und der Alkoholgehalt sich auf 9,5% einpendelt. Sein Duft ist betont fruchtig und erinnert an Zitrusfrüchte und Pfirsiche, knackige Äpfel und weiße Johannisbeeren.

40 Jahre Barrique 1977 – 2017: Fragen Sie nach unseren Jubiläumsangeboten

#### Der Sommer in weiß oder rosé:

Wir haben die perfekten Sommerweine für Sie vorrätig – passend zum Grillen oder für den gelungenen Sommerabend.

Weitere hochwertige Weine, Spirituosen und Feinkost sowie Termine für Weinproben und Verkostungen finden Sie in meinem Geschäft oder im Internet unter [www.wesel.barrique.de](http://www.wesel.barrique.de)



Barrique Wesel  
Inh. Wolfdietrich Degler  
Hohe Straße 10  
46483 Wesel

Tel.: (0281) 20 69 18 - 40  
Öffnungszeiten:  
Montag – Freitag: 09.00 Uhr – 19.00 Uhr  
Samstag: 09.00 Uhr – 16.00 Uhr