



Mehr Sicherheit und höheres Feuerwerk

Vom 21. bis 24. Juli heißt es wieder „Rursee in Flammen“. Veranstalter müssen hohe Anforderungen erfüllen. Programm im Internet.

Rurberg/Woffelsbach. Bis zu 50 000 Besucher wurden in der Vergangenheit bereits beim Rursee-Fest gezählt. Das seit rund 50 Jahren existierende Fest ist von Jahr zu Jahr größer und längst zu einem touristischen Highlight geworden. Die Mischung aus Musik, Markt und abendlichen Feuerwerksspektakel, dies alles umgeben von der herrlichen Landschaft des Nationalparks, hat dem „Rursee in Flammen“ einen attraktiven Ruf weit über die Rursee-Region hinaus verschafft. Besucher aus Belgien und den Niederlanden, aber auch aus dem Raum Köln/Bonn gehören längst zu den Stammgästen.

7000 Euro Zusatzkosten

Zum dritten Mal ist Sander Lutterbach, der Geschäftsführer des Orts- und Verkehrsvereins Rurberg-Woffelsbach, Hauptorganisator des Festes. Im Anschluss an das Rursee-Fest 2010 blieben ihm nur ein paar Wochen Zeit zum Durchatmen, dann standen schon die ersten Aufgaben für das Jahr 2011 an. Vom 21. bis 24. Juli werden die Rurseeorte Rurberg und Woffelsbach wieder zum Anziehungspunkt für zehntausende Besucher. Gestern stellten die Veranstalter im Nationalpark Rurberg das soeben druckfrisch erschienene Programm vor.

„Das Rursee-Fest ist ohne Zweifel das touristische Highlight in der Region mit den meisten Besu-

chern“, freute sich auch Bürgermeister Karl-Heinz Hermanns über diese werbewirksame Veranstaltung für die Gemeinde Simmerath. Diese Veranstaltung stelle „besondere Anforderungen“ an die Akteure und sei nur dank des enormen ehrenamtlichen Einsatzes zu bewältigen.

Das Rursee-Fest ist inzwischen in die Kategorie der Großveranstaltungen aufgestiegen, und nach der Katastrophe im vorigen Jahr bei der Love-Parade in Duisburg sind die Sicherheitsauflagen seitens der Behörden verschärft worden. Für die Veranstalter des Rursee-Fest bedeutet dies Mehrkosten in Höhe von 7000 Euro. Unter anderem müssen die Fluchtwege beschildert werden, und damit auch gar nichts schiefgehen kann, wurde ein Fachbüro mit der Erstellung eines Sicherheitskonzeptes beauftragt, damit alles schwarz auf weiß dokumentiert ist.

Nun sei es nicht so, dass die Sicherheit bislang beim Rursee-Fest keine Rolle gespielt habe, aber die nun erhöhten Anforderungen müssten auch bestimmte formal Kriterien erfüllen, was auch die Mehrkosten erkläre. Die in den zurückliegenden Jahren bereits praktizierte verstärkte Präsenz der Polizei habe bereits wesentlich zum Sicherheitsgefühl der Besucher beigetragen.

Noch wichtiger für den Veranstalter aber ist, dass er auch in diesem Jahr erneut mit ein paar Pro-



Beim Rursee-Fest sind Sander Lutterbach als Geschäftsführer des Verkehrsvereins und Cornelia Freuen von der Rursee-Touristik als Organisatoren gefragt. Rechts Bürgermeister Karl-Heinz Hermanns. Fotos: P. Stollenwerk

grammvarianten aufwarten kann. So gibt es samstags und sonntags auch wieder Hubschrauber-Rundflüge, die zwischen 30 und 40 Euro kosten werden, während samstags auf der Festwiese tagsüber ein Show- und Eventkochen stattfindet.

Das Rursee-Fest (das komplette Programm findet man unter rursee-in-flammen.de) startet bereits am Donnerstag, 21. Juli, auf der Festwiese am Antoniushof traditionell mit der Showband Melano. Aufgewertet wurde das Programm am Freitag. Mit der Big Band St. Ursula Geilenkirchen und dem Trompetensound der Gruppe „Die Weisweiler“ darf man sich auf der Festwiese am Antoniushof auf flotte Musik freuen.

Feuerwerk an neuem Platz

Volles Programm herrscht am Samstag und Sonntag in Woffelsbach mit Musik und Märkten. Das Rockkonzert mit „For Example“ auf der Festwiese am

Antoniushof (ab 21 Uhr) ist eine bewährte Programmpunkt, ebenso wie das Drachenbootrennen ab 12 Uhr in der Woffelsbacher Bucht. Der traditionelle Ausklang

„Das Rursee-Fest ist ohne Zweifel das touristische Highlight in der Region.“

**KARL-HEINZ HERMANNS,
BÜRGERMEISTER SIMMERATH**

des Rursee-Festes ist an Sonntag in Rurberg ab 11 Uhr wieder der Jägertag am Seeufer in Rurberg, während in Woffelsbach der musikalische Frühschoppen, der Drachenbootcup und der Kunsthandwerkermarkt locken.

Unbestrittener Höhepunkt des Festes „Rursee in Flammen“ ist selbstredend das Höhenfeuerwerk am Samstag, 23. Juli, um 22.35 Uhr in Rurberg und um 23.15 Uhr in Woffelsbach in der Seemitte.

Der angestammte Platz auf der Rurberger Höhe steht seit dem vorigen Jahr nicht mehr zur Verfügung. Mit der Verpflichtung eines neuen Feuerwerkers (der bisherige Feuerwerker hat sich zur Ruhe gesetzt) wurde deutlich, dass die Bebauung inzwischen zu nahe an den Abbrennplatz heranreicht.

Der Standortwechsel auf den Paulushofdamm am Honigberg konnte dank der Kooperation mit dem WVVER zwar problemlos vollzogen werden, aber das Ergebnis fiel im vorigen Jahr nicht ganz zur Zufriedenheit der Besucher aus.

In diesem Jahr sollen die Raketen nun wieder höher fliegen und die Bezeichnung Höhenfeuerwerk wieder seine volle Berechtigung erhalten.

Parken und Verkehr wollen auch beim Rursee-Fest geregelt sein. Wer der Beschilderung folgt, findet garantiert einen Parkplatz. (P. St.)



Die Musik ist ein wichtiger Aspekt beim Rursee-Fest: Die Band „For Example“ gehört seit Jahren zum Bestandteil des Abendprogramms auf der Festwiese am Antoniushof.

Koch-Doku sucht Gastgeber in der Eifel

Wer traut sich das „Das perfekte Dinner“ zu?

Nordeifel. In der Koch-Doku „Das perfekte Dinner“ schickt der Fernsehsender VOX für jeweils eine Woche fünf Menschen ins Rennen, die sich nicht kennen, um innerhalb von fünf Tagen (jeweils montags bis freitags) einen unter ihnen zum „perfekten Gastgeber“ zu küren.

Alles muss stimmen

Jeder der Fünf ist überzeugt, dass es ein Kinderspiel ist, Gastgeber zu sein und lädt die anderen vier Teilnehmer zu sich nach Hause ein, um für sie ein ganz besonderes Menü zu zaubern. Wirklich gelungen ist der Abend aber erst, wenn nicht nur die Kochkünste beeindrucken, sondern das Gesamtkonzept überzeugt: Von der Zusammenstellung und Qualität des Menüs, der Tischdekoration, der Vorbereitung, über die Präsenz des Gastgebers bis hin zu seinem Verhalten den Gästen gegenüber (hat er berücksichtigt, dass ein Vegetarier am Tisch sitzt?) – alles spielt eine Rolle... und wird von den Gästen kritisch beurteilt.

Ziel ist es, als Gastgeber von seinen Gästen die höchste Punktzahl in der Bewertung des Gesamtkon-

zeptes zu erhalten. Damit hat jeder die Chance, am Ende der Woche den Titel „perfekter Gastgeber“ verliehen zu bekommen und einen hochwertigen Gutschein zu gewinnen. Nun sucht der Sender VOX in der Eifel Menschen, die zeigen möchten, was einen perfekten Gastgeber ausmacht. Interessenten sollten sich schnellstmöglich zum Casting anmelden, egal, ob sie ein edles Gourmet-Menü zaubern möchten, ein Fan exotischer Gerichte oder ein Freund von deftiger Hausmannskost wie Brennnessel-suppe, Latzen, Trevvel oder einem Gericht mit Monschauer Senf sind.

Bis 1. Juli bewerben

Dem Sieger winkt neben dem Titel des besten Gastgebers ein Gewinn von 1500 Euro. Der Dreh findet in der Woche vom 15. bis 19. August statt, Bewerbungsschluss hierfür ist der 1. Juli. Bewerbung per Email an perfektesdinner@vox.de oder telefonisch unter ☎ 0221/492048240. Weitere Infos unter vox.de.



Luftiger Arbeitsplatz über den Dächern von Simmerath

Der ehrgeizige Zeitplan, die Turmsanierung der Pfarrkirche Simmerath bis Pfingsten abzuschließen, konnte nicht eingehalten werden und auch beim Simmerather Markt wird wohl noch das Bild des verhüllten Kirchturms das Bild bestimmen. Unter der schützenden Plane aber leuchtet der Turm bereits in strahlendem Weiß. Nun ist mit den Dacharbeiten begonnen worden, und die Mitarbeiter

der ausführenden Firma dürfen ihren luftigen Arbeitsplatz über den Dächern von Simmerath genießen. Zum krönenden Abschluss wird dann ein neuer Hahn auf die Spitze gesetzt. Der bisherige Hahn wies erhebliche Rostschäden auf, so dass mit Hilfe von Gönnern ein neues Wahrzeichen produziert wurde. Der Kirchenvorstand hofft nun, dass das Bistum die Turmsanierung zum An-

lass nimmt, die Maßnahme noch auf einen zweiten Bauabschnitt auszu-dehnen. Bei einer Begehung mit Bau-fachleuten des Bistums wurde festgestellt, dass das gesamte Kirchen-dach stark angegriffen ist und erneuert werden müsste. Die Maßnahme ist beantragt worden. Es ist aber noch nicht entschieden, ob das Bistum diesen hohen Aufwand tragen wird. Foto: P. Stollenwerk

EIFELWETTER



Tiefdruckeinfluss

Lage: Die ehemaligen Gewitter-tiefs „Balthasar“ und „Christian“ liegen am Freitag weiterhin über dem nördlichen Europa. Diese schicken besonders am Freitag einige Wolken in die Region, wobei es auch etwas regnen kann. Zum Samstag hin kann sich ein schwaches Hoch durchsetzen, das besonders am Pfingstsonntag unser Wetter mit mehr Sonne bestimmen kann. Aber durch die Nähe zum Tiefdruckeinfluss wird es auch immer wieder dazwischen bewölkt sein mit Schauern, eben normal geprägtes mitteleuropäisches Frühsommerwetter.

Heute und morgen: Am Freitag ziehen immer wieder dichtere Wolken über die Region hinweg. Dabei kann etwas Regen fallen oder es kann Schauer geben. Die Temperaturen erreichen in Mützenich und Höfen rund 15 Grad. In Simmerath, Lammersdorf und Vossenack werden rund 16 Grad erreicht. Entlang des Rurtsals messen wir um 19 Grad. Schwacher Wind aus Süd bis Südwest.

Am Samstag ist es wechselnd bewölkt mit sonnigen Abschnitten. Die Temperaturen liegen bei 15 bis 21 Grad.

Weitere Aussichten: Am Pfingstsonntag freundlicher mit etwas Sonne. Meist ist es trocken. Die Temperaturen liegen dabei bei 17 bis 22 Grad. Am Pfingstmontag bei ähnlichen Werten leicht wechselhaft mit Schauern. (aho)

Mehr dazu unter: www.huertgenwaldwetter.de

ANGEMERKT

► PETER STOLLENWERK



Die volle Ladung auf dem Brötchen

In der Mittagspause stürzt der hungrige Mensch aus der Hektik des Büros hinaus in die saubere Eifel Luft, aber nicht etwa um im Türrahmen stehend hektisch zu rauchen, sondern um Ausschau nach Nahrung zu halten. Der Backshop gleich nebenan bietet eine bunte und auch noch gesund aussehende Auswahl an schnellen Snacks mit Salat, Käse und Schinken. Doch nun gibt es plötzlich dieses EHEC-Problem. In der Eifel hat man von schlimmen Krankheitsfällen aber bisher nichts gehört, also gibt es hier das Problem wohl auch nicht. Das unter anderem mit Tomaten, Gurkenscheiben und Salatblättern belegte Vollkornbrötchen ist knackig wie immer. Aber es gilt ja auch noch den weiteren Belag zu beachten. Sollte es sich dabei um den einst im Blickpunkt stehenden Klebeschinken und Analog-Käse handeln, dann enthielte dieser kleine Mittags-snack wirklich die volle Ladung. Wer das überlebt, muss kerngesund sein.

► p.stollenwerk@zeitungsverlag-aachen.de

KONTAKT

EIFELER NACHRICHTEN

Lokalredaktion:
Matthias-Offermann-Straße 3,
52156 Monschau-Imgenbroich,
Tel. 0 2472 / 97 00 - 30, Fax 0 2472 / 97 00 - 49.

e-Mail:
lokales-eifel@zeitungsverlag-aachen.de
Peter Stollenwerk (verantwortlich),
Heiner Schepp, Ernst Schneiders.

Leserservice: 0180 1001 400

Servicestelle:

3 Plus/Bürobedarf Kogel:

Hauptstraße 17, 52152 Simmerath.

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 9.30 bis 18.30 Uhr, Sa. 7.30 bis 13.00 Uhr.