

Wer Wert auf frische Ware und nette Beratung legt, ist auf dem Belmer Wochenmarkt an der richtigen Stelle

Neun Anbieter stehen jeden Donnerstag von 8 bis 12 Uhr auf dem Belmer Marktplatz - Obst und Gemüse, Geflügel, Fleisch und Wurst, Käse, Brot und Backwaren kommen häufig direkt vom Erzeuger



Der Obst- und Gemüsestand von Uwe Eisenblätter gehört zu den Marktbesuchern der ersten Stunde. Vater Fritz Eisenblätter ist Ende der 1970er Jahre mit den Worten an die Gemeinde herangetreten: „Ihr braucht einen Wochenmarkt“. Seither gibt es bei Eisenblätters jede Woche frisches Obst und Gemüse zu kaufen.



Robert Richter steht im „Eierwagen“ vom Bauernhof Lensing-Bäumers. Rund 2500 frische Eier hat er nach eigener Schätzung jede Woche für die Belmer Kunden an Bord. Ebenfalls im Angebot ist frisches Hähnchen- und Putenfleisch als Schnitzel oder Keule und Suppenhühner.



Fachverkäuferin Christine Gerlach von Rotherts Backstubens bietet u.a. den zu 100 Prozent aus Vollkornmehl mit Quark und Buttermilch gebackenen „Kleinen Muck“ an. „Aber auch das mit Schwarzbier gebackene Weizenmischbrot, das Walnussbrot oder das Baguette mit Olivenöl kommen bei den Kunden sehr gut an“. Weiterhin gibt es auch Kuchen und Gebäck.

Der Belmer Wochenmarkt ist eine attraktive Anlaufstelle für alle, die Wert auf frische Ware legen. Auch individuelle Beratung der Kunden durch die Händler und eine angenehme Atmosphäre auf dem Marktplatz dienen der Anziehungskraft des Wochenmarktes.

Der Wochenmarkt ergänzt nicht nur den Einzelhandel am Marktring, er erfüllt auch soziale, emotionale und kommunikative Bedürfnisse und steigert die Aufenthaltsqualität des Umfeldes. Seit dem ersten Markttag am 6. April 1979 ist der Markt nach fast 40 Jahren im Ort etabliert.

Was hier an jedem Donnerstag angeboten wird, kommt häufig direkt vom Erzeuger. Der Markt überzeugt vor allem durch seine reiche Auswahl. Neben Obst und Gemüse gibt es Marktstände mit Käse-, Geflügel-, Fleisch- und Wurstspezialitäten. Brot und Backwaren sowie Fein-

kost, Suppen und Gewürze sind das berühmte Tüpfelchen auf dem „i“ und runden das Angebot ab. Auch Pflanzen und Blumen für Haus und Garten, günstige Kleidung für Sie und Ihn sind regelmäßig im Angebot.

Neun Marktstände stehen derzeit Woche für Woche donnerstags von 8 bis 12 Uhr auf dem Marktplatz am Belmer Marktring.



Fritz Eisenblätter (82) war 1979 Initiator und Gründer des Belmer Wochenmarktes.



An jedem ersten Donnerstag im Monat steht auch Horst Kern mit seinem „mobilen Kaufhaus“ auf dem Wochenmarkt. Neben einer breiten Palette an „WELA“-Produkten bietet die Handelsvertretung Kern (fast) alles zum Thema gesunde Ernährung, das gesunde Schlafen, Haus und Garten an.



Kein Wunder, dass die Kunden Fleisch und -Wurst der Landfleischerei Beermann aus Bad Laer lieben. Bei einem deutschlandweit ausgeschriebenen Qualitätswettbewerb wurden die luftgetrocknete Mettwurst und die frische Zwiebelmettwurst, Beermanns Schinkenwurst sowie Bratwurst und die Käsegriller im Speckmantel mit Gold-Medaillen ausgezeichnet.



Ein langjähriger Marktbesucher in Belm ist auch der Stand des Ostercappellers Ngyuen. Beim dem gebürtigen Vietnamesen gibt es neben Hemden und Blusen für Frauen und Männer auch allerlei kleine und nützliche Haushaltssachen für Küche und Bastelkeller.



Den größten Stand hat Staudengärtnerin Anne Witte. Sie kommt aus Bissendorf-Wulfthen und steht seit kurzem wieder in Belm auf dem Markt. Bei ihr gibt es Blumen und Pflanzen in Hülle und Fülle, „von hier, der Region, Deutschland und der ganzen Welt“!



Herzhaft duftet es am Stand von Ramon Dijkhoorn. Beim ihm gibt es eine große Auswahl der leckersten Käsesorten - vom Schnittkäse über Weichkäse bis zum Frischkäse. Natürlich kann hier auch zuerst probiert werden. Als kleine Besonderheit bietet „Käsespezialist Ramon“ auch Lakritz und die typisch niederländische Süßspeise Vla an.



Noch ganz neu auf dem Wochenmarkt ist seit Anfang Juni der Frischgeflügelstand Kruse aus Lengerich. Sämtliche Geflügelspezialitäten von Hühnern, Puten, Hähnchen und Enten hat Verkäuferin Marion Wendt im Angebot. Neben dem Geflügel gibt es aber auch Wild in verschiedenen Variationen zu kaufen, wie etwa Rehsteaks und Wildschwein-Bratwurst.