



Pressemitteilung des Wiehler Ring e. V.

Wiehl, 30. Januar 2019

Winterbarbecue und verkaufsoffener Sonntag

Das neue Jahr in schon „in voller Fahrt“, voller Ungeduld wird der Frühling erwartet. Bis dahin ist es noch ein Weilchen, und damit die Zeit nicht zu lang wird, hat der Wiehler Ring wieder grünes Licht gegeben für die Neuauflage des „Winterbarbecue“ auf dem Wiehler Weiherplatz.

Verbunden ist damit ein verkaufsoffener Sonntag, von 13 bis 18 haben viele Wiehler Geschäfte geöffnet. „Ein Versuchsballon“, wie Dr. Jörg Sachse, Vorsitzender des Wiehler Ring e. V., betont. „Wir wollen mal schauen, wie er beim Publikum um diese Zeit ankommt.“ Die Weihnachtsfeiertage und der Jahreswechsel sind Geschichte, die Menschen haben wieder Lust, etwas zu unternehmen. Doch wohin? Da kommt das 2. Wiehler Winterbarbecue von Freitag, 1. Februar, bis Sonntag, 3. Februar gerade Recht.

Live-Musik, ein großes Zelt und 20 Anbieter weltweiter Spezialitäten locken nicht nur Wiehler Gaumenfreunde an. Sollte es schneien oder regnen, steht man im Trockenen und lauscht der Countrymusik, den Oldies und aktuellen Hits vom Duo „Poppyfield“, die Band „Lostinmusic“ bringt rockige Töne rüber. Und das Shopping-Erlebnis in den qualifizierten Wiehler Fachgeschäften kommt nicht zu kurz.

Geöffnet ist das Winterbarbecue am Freitag von 15 bis 22 Uhr, am Samstag von 11 bis 22 Uhr und am Sonntag von 11 bis 20 Uhr.

Parken in Wiehl

Auf dem Weiherplatz ist am Donnerstag, 31. Januar, ab 11:30 Uhr die Mitte des Wiehler Weiherplatzes wegen des Zeltaufbaus gesperrt. Ab 16:30 Uhr sind dann größere Teile des Weiherplatzes für den Aufbau der restlichen Stände gesperrt. Ab Freitag, 7:30 Uhr, sind die Kurzzeitparkplätze bis zum Ende am Sonntag die Parkplätze durch Flatterband und Baken abgesperrt. Hier gelten Halteverbote! Die Umfahrung des Weiherplatzes sowie die Zufahrt zur Tiefgarage sind jederzeit möglich!

Alternative, größere Parkflächen stehen zur Verfügung:

- Tiefgarage Weiherplatz
- Parkplatz hinter der Sparkasse
- Parkplatz Auf der Eichhardt (Feuerwehr/FV Wiehl)
- Parkplatz Mottelbach (hinter den Bahngleisen rechts)
- Parkplatz Wiehlpark und ehemaliges ProMarkt-Gelände
- Parkplätze am Dietrich-Bonhoeffer-Gymnasium



Die Winterbarbecue-Anbieter

1. Beef Brothers „THERE'S NO BIZZ LIKE IMBISS“
Einer von zwei Burger-Anbietern mit festem Sitz in Köln, Düsseldorf und Essen, was wohl absolut für Erfahrung und Qualität spricht: „Burger in allen Variationen“, natürlich auch mit Pommes.
2. Elli`s Kölsche Küche
Traditionelle Gerichte mit Kultstatus. Die alten Gerichte der Großmütter werden neu interpretiert. Lecker, originell und täglich frisch aus der Region.
3. SMOKER KITCHEN BBQ
Auch ein Klassiker: Pulled Pork und Chicken Wings aus dem Smoker, dazu Süßkartoffelpommes.
4. Littlewoktown
Köstlich fernöstlich, frisch zubereitete Gerichte wie zum Beispiel gebratene Garnelen, Shop Suey, Frühlingsrollen, Peking-Suppe, Saté-Spieße oder der Klassiker: gebratene Nudeln mit Hühnchen und Gemüse. Zu jedem Gericht gibt es natürlich auch unsere leckeren hausgemachten Asia-Soßen und Dips.
5. Bigys Bubble Waffel
Bubble Waffle, der neueste Food-Trend, der gerade aus den USA zu uns rüber schwappt
6. Curry & More
Authentisch indische Küche, geschmackvoll und delikat zugleich. Indische Spezialitäten sind sehr variabel, anregend und decken die Geschmackspalette von mild bis spicy perfekt ab.
7. Türüc Catering
Philly Chees Steak und Meatballs
8. Salland Smokers
Gesmokter Lachs, pulled chicken, pork belly und ribeye steak – alles frisch aus dem Smoker
9. Dammos Burritos
Große Weizentortilla, gefüllt mit geschnetzeltem Rindfleisch. Mit Zwiebeln, Tomatenwürfeln und Jalpenos oder milden Chiles garniert. Mit hausgemachter Fleischsauce überzogen.
10. Dammos Churros
Ein Churro ist ein iberisches Fettgebäck, eine Art länglicher Krapfen mit sternförmigem Querschnitt, Klassisch mit Zimt/Zucker und warmer, flüssiger Schokolade
11. Alles Pasta
Nudeln frisch aus dem Parmesanrad mit Scampi, Lachs oder Filetspitzen und Fusilli, Penne, Linguine, Tortiglioni mit verschiedenen Soßen – also alles was den Nudelliebhaber glücklich macht.



12. Saschender Grillbuddies
BBGua-Bratwurst mit Gewürzen, garniert mit Pulled Pork Topping, BBQ-Sandwich mit Beef und Bacon, Ofenkartoffeln oder Grillgemüse
13. Crêperie Maus
Wer liebt sie nicht, die leckeren Klassiker aus Frankreich: Ein Meter Crêpes, erhältlich in verschiedenen köstlichen Variationen. Schon die Herstellung der meterlangen Crêpes ist sehenswert, eine Spezial-Maschine sorgt für den gewohnt dünnen Teig.
14. Lieblingsburger
Eine Vielzahl von leckeren und großrnteils regionalen Zutaten stehen zur Auswahl bereit und kredenzen – vor den Augen des Publikums – gemeinsam den Lieblingsburger. Besser geht's nicht. Wir garantieren: „Liebe auf den ersten Biss!“
15. Ronnys Bio-Pommes
Jeder kennt sie und viele lieben sie – aber längst ist die Zeit vorbei, wo sie noch frisch von Hand geschnitten und mit Liebe zubereitet wurden. Alles frisch vor Ort – leckere Fritten aus biologischen Kartoffeln, mit und ohne Majo und/oder verschiedenen Soßen.
16. Big Gun Smoker
Pulled Pork und spare Ribs frisch aus dem Gun Smoker
17. Buona Italia Mix
Italienische Käse und Wurstwaren
18. Mister Poffertjes
Genussvolle, köstlichen Minipancakes nach holländischer Art. Sie sind nicht bloß gebackener Teig, sie sind in jeder Portion ein klein wenig Kunst!
19. Harrys Keltenspieße
50 cm lange Fleischspieße
20. Sus Theke
Bier, Wein, Sekt, Cocktails, Spirituosen und Softdrinks- Glühwein, Jagertee und Chocomelk – keiner wird verdursten!