

<http://www.derwesten.de/staedte/nachrichten-aus-herne-und-wanne-eickel/barbecue-sauce-beim-adventsmarkt-aimp-id12362604.html>

Barbecue-Sauce beim Adventsmarkt

16.11.2016 | 05:36 Uhr

Bis zu 7000 Besucher erwarten die Werkstätten für Behinderte (WfB) Herne/Castrop-Rauxel am Wochenende 18./19. November wieder in ihrem Adventsdorf an der Nordstraße 189 in Horsthausen. Mit seiner familiären Atmosphäre gehört der Markt zu den beliebtesten Veranstaltungen der Region.

In den großen Hallen und an 30 geschmückten Marktständen ist alles zu finden, was in der Vorweihnachtszeit Freude macht: Krippenfiguren, Feuerkörbe, adventliche Gestecke, Filzarbeiten, Schmuck, Kerzen und vieles mehr. Die meisten Stücke haben die Mitarbeitenden der Werkstätten mit Liebe zum Detail in der Näherei, Schreinerei oder Tischlerei gefertigt. Abgerundet wird das Angebot durch Partnerorganisationen, Vereine und befreundete Unternehmen. Mit dabei sind zum Beispiel eine Glasbläserei und eine Seilfertigung.

Mit Spannung erwartet wird der jüngste kulinarische Clou im WfB-Angebot. In diesem Jahr trumpfen die WfB-Köche mit drei Barbecue-Saucen aus eigener Herstellung auf. „Dieters Asia“, „Heinrichs Cranberry Chili“ und der „Drei-Mädels-Apfeltraum“ können auf einem „Pulled Pork Burger“ probiert, aber auch gekauft werden. 450 Flaschen mit je 250 ml Inhalt wurden abgefüllt. Natürlich werden an beiden Tagen auch Suppen, Eintöpfe, die beliebte WfB-Currywurst, heiße Maronen und vegetarische Köstlichkeiten serviert. Zum Nachtisch stärkt man sich mit Kaffee, Waffeln und Kuchen.