



Die Werke von Walter Lunz sind jetzt im Roetgener Rathaus zu sehen. Foto: Lunz

Ausstellung Bilder von Walter Lunz

Am 2. Adventwochenende findet eine Gemäldeausstellung des Landschaftsmalers Walter Lunz im Roetgener Rathaus (Hauptstraße 55) im Großen Sitzungssaal statt. Seine Bilder sind geprägt von einer äußerst dichten Atmosphäre, die den Charakter des Hohen Venns widerspiegeln. Auf die Darstellung des Himmels beziehungsweise die sich immer wieder verändernden Wolkengebilde legt Walter Lunz sein Hauptaugenmerk, wobei die Landschaft bei manchen Gemälden zur Staffage wird. Nur so bekommen seine Bilder eine Klarheit und eine Einzigartigkeit, die typisch sind für alle seine Werke. Walter Lunz liebt nicht nur die Eifellandschaften, sondern wurde auch 1954 in Kalterherberg geboren. Am Rande des Hohen Venns lebt und arbeitet er heute noch.

Bereits seit seiner frühesten Jugend beschäftigt er sich mit der bildnerischen Darstellung seiner Heimat. Er ist Autodidakt. Wie kaum ein anderer Maler beherrscht er den Umgang mit Farbe und Pinsel, um die Schönheiten der Eifel und des Hohen Venns darzustellen. Zu den Malern der Romantik und den französischen Impressionisten wie Monet, Manet, Sisley und anderen empfand er stets eine Seelenverwandtschaft. Die Ausstellung ist geöffnet am Samstag, 5. und Sonntag, 6. Dezember in der Zeit von 11 bis 19 Uhr.

Eine Speisekammer mit dem ganz besonderen Pfiff

Mit biologisch-regionalem Konzept möchte eine junge Roetgenerin überzeugen

Dieser Name ist Programm: Mit ihrer „Speisekammer“ stellen Ruth Roetgen und Robin Lamm ein Geschäfts-Konzept vor, das individuell, gesund, kundenfreundlich und so noch nicht umgesetzt worden ist.

In ihren Regalen werden Lebensmittel angeboten, die fast ausschließlich aus biologischem Anbau stammen und – soweit möglich – regional sind. Alle nicht biologischen Lebensmittel kommen von kleinen Höfen und Manufakturen aus der direkten Umgebung im Umkreis von 30 Kilometern und wurden sorgfältig nach nachhaltiger Anbauweise und Herstellung ausgewählt.

Ruth Roetgen stammt aus Rott und ist ausgebildete Betriebswirtin. Mehr flachsig „spinnen“ sie und ihr Lebensgefährte Robin Lamm an einer neuartigen Geschäftsidee für Lebensmittel. Aus dem Spaß wurde Realität und es entstand ein konkretes Konzept mit Pfiff. Um es umzusetzen, besuchten die beiden im Vorfeld zahlreiche Bauernhöfe und Erzeuger in der Region und nahmen

unter anderem Kontakt mit einem Eifeler Nudelproduzenten auf. So fügte sich eins zum anderen, bis ein komplettes Sortiment entstand. „Mit der Speisekammer möchten wir eine neuartige Transparenz in die Lebensmittelbranche bringen. Mit kurzen Porträts sollen alle Produzenten aus der Region vorgestellt werden, damit auch unsere Kunden die Gesichter hinter unseren Lebensmitteln kennen.“ Neben regionalem Obst und Gemüse empfiehlt Ruth Roetgen auch ihre kleine Käsetheke, die einige Sorten aus der Region zu

bieten hat. Um auf den ersten Blick zu erkennen, welchen Bio-Standard das Produkt hat und ob es aus der Region kommt, wurden individuelle Etiketten entwickelt. Kaum ist das neue Geschäft eröffnet, hegt Ruth Roetgen bereits neue Pläne. So sollen regelmäßig Themenabende stattfinden und Rezepte entsprechend der Jahreszeit ausgetauscht werden. Wer übrigens sein Weihnachtsmenü in der Speisekammer sichern möchte, kann seine Bestellungen ab sofort dort an der Roetgener Bundesstraße 23a aufgeben.



Ein mehrköpfiges Team um Ruth Röntgen und Robin Lamm (Mitte) möchte mit seinem Bio-Konzept überzeugen.

Fotos: Speisekammer



Die neue Speisekammer in Roetgen.

IMPRESSUM

Weihnachtsmagazin Eifel

Verlag:
Zeitungsverlag Aachen GmbH
Dresdener Str. 3
52068 Aachen
0241/5101-0

Druck:
Euregio Druck GmbH
Dresdener Str. 3
52068 Aachen

Verantwortlich für den Inhalt im Sinne des Landespressegesetzes

NRW:
Thomas Pelzer
Anschrift siehe Verlag

Verantwortlich für den Anzeigenteil:
Thomas Pelzer
Anschrift siehe Verlag



Ihr Mediaberater für Geschäftskunden:
Sven Kämmerling

Kontakt
Tel. 02472 9700-21 · Fax 02472 9700-29
E-Mail s.kaemmerling@medienhausaaachen.de

AZ / AN

Aachener Zeitung
Aachener Nachrichten

WIR machen
Feuer.



So. 06.12. haben wir von
11.00 bis 17.00 Uhr geöffnet

Kamine & Gaskamine Feuererlebnis
pur Kachelöfen 100% Handwerk
Kaminöfen Form & Funktion
Specksteinöfen Wärme made
in Finnland Service & Reparatur
kompetent ausgeführt

Kamin & Ofen
SpecksteinOfenhaus

Trierer Straße 214
Monschau-Imgenbroich
Tel. +49 (0)2472 9702497
www.kaminundofen.com

www.cafekaulard.de



IHR SPEZIALIST FÜR ...

- HARTE UND WEICHE PRINTEN
- ZIMTSTERNE
- SPEKULATIUS
- PRALINEN
- MONSCHAUER VENNBRÖCKEN
- BUTTERSTOLLEN
- BUTTERGEBÄCK
- PRÄSENTE AUCH VERSAND



Café
Kaulard

MONSCHAU, MARKT 8
TEL. 02472 / 2301

