

Ossenberger Wochenmarkt wird zum Publikumsbeliebling

Er ist klein und fein, der Ossenberger Wochenmarkt auf dem Pastor-Blanke-Platz. Vielleicht ist gerade dies auch der Grund, warum immer mehr Händler den Markt im Schatten der Ossenberger Pfarrkirche am Samstagvormittag bestücken und auch der Besucherandrang deutlich zugenommen hat.

Nach einer Durststrecke scheinen die Ossenberger und Personen aus den angrenzenden Ortschaften ihrem Wochenmarkt nun die Treue zu halten. Hat erst vor einer Woche das Ehepaar Schatten mit Geflügel-, Fleisch- und Käsewaren zum ersten Mal am Markt auf dem Dorfplatz teilgenommen, wird ab kommenden Samstag die Moerser Gulaschkanone bis auf Weiteres für das leibliche Wohl zur Verfügung stehen. Natalia Kloster bietet hier gutbürgerliche Küche, wie verschiedene Eintöpfe an. „Wir freuen uns sehr mit unserer Feldküche nach Ossenberg zu kommen, um mit Erbsen- oder Gu-



Beliebt - der Ossenberger Wochenmarkt

laschsuppe, und wechselnden Gerichten wie Reibekuchen, Rouladen oder Frikadellen den Markt weiter zu bereichern“, lässt die Inhaberin wissen. In Zeiten von Corona würden die Speisen ausschließlich zum Mitnehmen sein. „Ein gutbürgerliches Essen wurde, nachdem Peter Schmidt und seine Suppenküche in Rente gegangen sind, schmerzlich vermisst“, weiß Carsten Kämmerer, der für den Wochenmarkt seitens des Heimatvereins zuständig ist. Umso mehr freue man sich

jetzt mit der Moerser Gulaschkanone adäquaten Ersatz gefunden zu haben. „Essen wie bei Mutttern“, verspricht Kämmerer. Mit Obst, Gemüse, Eiern, Geflügel, Käse, Pflanzen, Blumen und 14-tägig Textilien ist der Ossenberger Wochenmarkt, samstags von 8 bis 12 Uhr, bereits jetzt hervorragend aufgestellt. Die Moerser Gulaschkanone erweitert nun das Angebot.

Am Samstag wird auch Peter Schöttler seinen „Honig aus Orsoy“ vor Ort verkaufen.