

WELLINGS

- Der Treffpunkt des guten Geschmacks -



KÜCHE, KELLER & KULTUR



AUSGABE APRIL 2025 – SEPTEMBER 2025



HERZLICH WILLKOMMEN



Liebe Gäste & Freunde des Hauses,

in Ihren Händen halten Sie die neuste Ausgabe unseres Magazins „Küche, Keller & Kultur“: Mit viel Freude und Leidenschaft haben wir für Sie wieder nicht nur ein abwechslungsreiches Programm mit vielseitigen Aktionen in unseren Häusern, sondern ebenso Ausflugstipps, Rezepte und Berichte zusammengestellt.

Auch Sie werden ganz sicherlich etwas finden, das Sie anspricht und so hoffen wir, dass wir Sie auf diesem Wege auch durch die nächsten sechs Monate begleiten dürfen und Ihnen zahlreiche Anregungen für ein paar schöne und genussvolle Stunden oder auch Tage geben.

Wir freuen uns auf Sie!

Familie Delling
mit ihren Teams von der Linde und dem Parkhotel

WELLINGS

WELLINGS
ROMANTIK 

Hotel zur Linde



Gerne laden wir Sie zu einer kleinen Entdeckungsreise durch unsere vielfältige Erlebniswelt ein.

Genießen Sie unsere Gastfreundschaft und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Wellings Hotel zur Linde GmbH
An der Linde 2
47445 Moers-Repelen
Tel. 02841 9760
info@hotel-zur-linde.de

WELLINGS PARKHOTEL



Entspannen und genießen Sie besondere Wohlmomente bei uns.

Egal ob Sie ein paar Tage oder nur eine Nacht, ob Sie zum Feiern oder zum Arbeiten zu uns kommen, Sie werden den Aufenthalt in der angenehmen Atmosphäre unseres Hauses voller Harmonie genießen.

Wellings Parkhotel GmbH
Neuendickstraße 96
47475 Kamp-Lintfort
Tel. 02842 21040
info@wellings-parkhotel.de

www.WELLINGS.de

Impressum

Herausgeber
Welling GmbH
Elmar Welling,
Eva Welling,
Falko Welling

Moerser Straße 100
47475 Kamp-Lintfort
Tel. 02841 9760
www.wellings.de

Inhalt
Eva Welling,
Jens Welling

Gestaltung
art&design werbeagentur GmbH,
Kamp-Lintfort
www.art-design.de

Fotos
art&design werbeagentur GmbH,
Agentur Berns, Adobe Stock


ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

INHALT

HOTEL

Schönes Wochenende	10
Sommerspezial	16
Wellings „to go“	22

KÜCHE

Gratinierter Stangenspargel an Wildkräutersalat mit Beeren-Dressing	8
Gekrütete Lachsforelle mit Avocadosalsa	14

KULTUR

Ausflugstipp: Lehrstollen in Kamp-Lintfort	12
Radtouren Niederrhein	20

EVENTS

Tagungen: Aktivpausen	6
Feste feiern	18
Veranstaltungskalender	24

EVENTS

TAGUNGEN AKTIVPAUSEN



Tagungen beschäftigen in erster Linie unseren Kopf, doch langes Sitzen strengt auch unseren Körper an, verspannt ihn und macht ihn müde.

Jedoch nur in einem fitten Körper wohnt auch ein aktiver Geist. Damit Ihre Teilnehmer während einer Tagung mit freiem Kopf zu neuen Erkenntnissen und frischen Ideen gelangen, bieten wir Ihnen verschiedene Aktivpausen für effektives Lernen an.

Entspannung für Körper, Geist und Seele – hiermit schaffen Sie die optimalen Lernbedingungen für Ihre Teilnehmer. Aktivpausen sind für Ihren Erfolg und zur Stärkung des Gruppengefühls ein Garant.

Gerne beraten wir Sie persönlich!



NIEDERRHEINISCHES BUFFET IM PARKHOTEL

JEDEN DIENSTAG

IM APRIL

AB 18:00 UHR

Freundschaftspreis pro Person 47,50 €

Egal ob Ziegenkäse mit Pumpernickel, Himmel und Ähd oder Tafelspitz. Bei unserem niederrheinischen Buffet ist für jeden etwas dabei.

OFENFRISCHE LAMMHAXE IN UNSERER LINDE

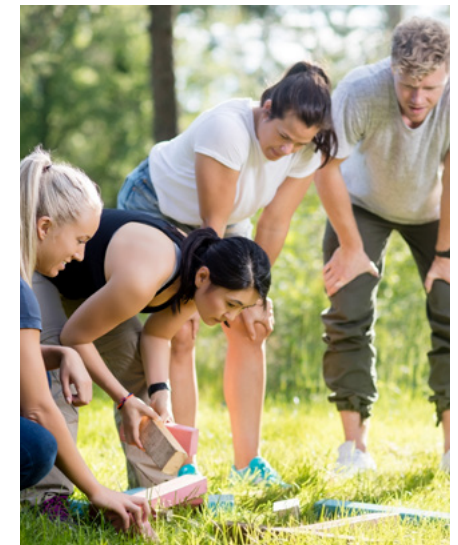
JEDEN DONNERSTAG

IM APRIL

MITTAGS & ABENDS

Freundschaftspreis pro Person 32,50 €

... bieten wir Ihnen ofenfrische Lammhaxen. Dazu reichen wir Ihnen Knoblauch-Kartoffel-Gratin und zweierlei Bohnen.



*Die Welt gehört dem, der in ihr mit Heiterkeit
und nach hohen Zielen wandert.*



GRATINIERTER STANGENSARGEL AN WILDKRÄUTERSALAT MIT BEEREN-DRESSING

Zutaten für 4 Personen Wildkräutersalat mit Beeren-Dressing

- 250 g Wildkräutersalat-Mischung
- 100 g Beeren (rote Johannisbeeren, Himbeeren, Blaubeeren)
- 3 EL Aceto Balsamico bianco
- 1 EL Himbeer-Gelée
- 1 EL Dijon-Senf
- 5 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Blütenhonig, bei Bedarf

Zubereitung Salat

- Die Salatmischung waschen, schleudern und beiseitestellen
- Alle Zutaten in eine Schale geben und mit dem Pürierstab zu einem kompakten Dressing mixen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Geschmack etwas Honig dazugeben
- Damit keine Kerne mehr im Dressing sind, kann man das Dressing noch einmal durch ein Sieb streichen, so wird es noch feiner und cremiger

Zubereitung Spargel

- Spargel schälen und Schalen beiseitelegen
- Backofen auf 200°C stellen (Umluft mit Grillfunktion)
- Gemüsebrühe, Spargelschalen, Salz, Zucker und die Zitronenschale in einen Topf geben und 15 Minuten leicht sieden lassen
- Den Fond durch ein Sieb passieren und zurück in den Topf geben
- Den Spargelfond noch einmal aufkochen, die Temperatur etwas reduzieren und die Spargelstangen hineingeben, ca. 12 bis 14 Minuten köcheln lassen
- In der Zwischenzeit Pinienkerne, Haselnuskerne, Parmesan, Panko und Pflanzenöl vermischen
- Sobald der Spargel bissfest ist, den Spargel aus dem Fond nehmen und flach, nebeneinander in eine Auflaufform geben
- Die Pinienkern-Mischung darüber verteilen und im Ofen für ca. 2 bis 4 Minuten gratinieren
- Die Form aus dem Backofen nehmen und den Estragon darüber streuen

Zutaten

Gratinierter Stangenspargel

- 1800 g Spargel, weiß
- 1,7 l Gemüsebrühe
- 6 TL Salz
- 2 TL Zucker
- Schale von einer halben Zitrone (in Streifen)
- 6 TL Haselnuskerne (fein gehackt)
- 3 TL Pinienkerne (fein gehackt)
- 4 EL Parmesan (fein gerieben)
- 4 EL Panko (spezielles Paniermehl)
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 EL Estragon (fein geschnitten)



REZEPT



Den Spargelfond nicht entsorgen! Mit ein wenig Sahne und Butter lässt sich hieraus sehr schnell eine leckere Spargel-Crème-Suppe zaubern.

David Danek

FANGFRISCHE KUTTERSCHOLLEN IN UNSERER LINDE

JEDEN DONNERSTAG

IM MAI

MITTAGS & ABENDS

Gestern noch in der Nordsee, heute schon auf Ihrem Teller! Lassen Sie sich mit verschiedenen Variationen des beliebten Fisches verwöhnen.

HOTEL

SCHÖNES WOCHENENDE HOTELARRANGEMENT

Kommen Sie zu uns und genießen Sie den wunderschönen Niederrhein, seine Sehenswürdigkeiten und Möglichkeiten und sammeln Sie Kraft für die neue Woche!

Egal ob Sie Kultur, Shopping oder die Natur suchen – im direkten Umfeld unserer Häuser finden Sie das

alles. Ob Sie durch die Altstadt von Moers bummeln, den Niederrhein mit dem Fahrrad erkunden oder einen Besuch im Theater oder Musical planen – wir sind der passende Ausgangspunkt für alle Ihre Unternehmungen. Oder Sie bleiben einfach direkt bei uns, spannen im Spa aus und lassen sich mit unserem leckeren Essen verwöhnen.



JETZT
BUCHEN!

Unsere Leistungen

- Zwei Übernachtungen in einem unserer Wohlfühlzimmer
- Zwei Frühstücke von unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet
- Aperitif zur Begrüßung bei Check-in
- 3-Gang-Menü am Anreisetag
- Hoteleigene Fahrräder zum Erkunden und Erforschen des Niederrheins
- Nutzung von Wellings Spa

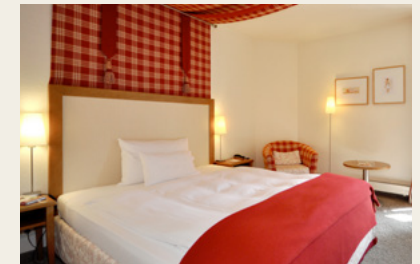


Freundschaftspreis

pro Person ab 199,00 €

Einzelzimmerzuschlag 50,00 € / Nacht

Preise pro Person und Arrangement.
Anreise am Freitag oder Samstag



AUSFLUGSTIPP: LEHRSTOLLEN KAMP-LINTFORT

Der Lehrstollen in Kamp-Lintfort zählt zu den wenigen Punkten in Deutschland, an denen Besucher in die Welt untertage eintauchen können. Hier kann man sehen, wie in den 1980er und 1990er Jahren Steinkohle gefördert wurde.

In einer Führung durch den Lehrstollen bekommt man auf über 2500 m² einen Einblick in die Arbeitsbedingungen unter Tage. Seit Ende 2014 bringen ehemalige Bergleute Interessierten die Geschichte von über 100 Jahre Bergbautradition näher. Schon wenn man das ehemaligen RAG-Ausbildungsgelände betritt taucht man ein in die Welt des Bergbaus. Der Lehrstollen wurde Anfang der 1970er Jahre von Lehrlingen der Zeche Friedrich Heinrich erbaut, um praxisgerecht auszubilden.



Noch heute bekommt man hier einen Einblick des Untertage-Betriebs der Zeche Friedrich Heinrich. In einem niedrigen Streb, gut drei Meter unter der Erde, können Sie Hobel, Förderer und Schildausbau aus nächster Nähe betrachten. Der Lehrstollen gilt als das einzige Bauwerk seiner Art am linken Niederrhein.



KOHLE,
KUMPEL,
GESCHICHTE
ERLEBEN

Wussten Sie...

Die Zeche Friedrich-Heinrich war einst ein bedeutendes Bergwerk in der Region und spielte eine wichtige Rolle in der Steinkohleförderung. Bis zu seiner Stilllegung 2012 wurden dort in gut 100 Jahren weit über 200 Millionen Tonnen Steinkohle aus bis zu 1000 Metern Tiefe gefördert.

Öffnungszeiten: sonntags von 10 bis 17 Uhr
Komplettführung: ca. 1,5 Stunden
Eintrittspreise: Erwachsene 4,00 €, Kinder bis 12 Jahre 1,50 €
 Gruppenführungen können individuell vereinbart werden.

MAILIGHT – KRÄUTERBUFFET IM PARKHOTEL

JEDEN DIENSTAG

IM MAI

AB 18:00 UHR



Freundschaftspreis pro Person 47,50 €

Die warme Maisonette lässt die Kräuter im Garten sprießen. Jetzt ist die perfekte Zeit, um sie in der Küche zu verwenden. Genießen Sie unser reichhaltiges Buffet mit vielen frischen Kräutern. Egal ob als Salat oder Marinade bei Fisch oder Fleisch. Kräuter stehen bei diesem Buffet im Fokus.

GEKRÄUTERTE LACHSFORELLE MIT AVOCADOSALSA

REZEPT



Wolfgang Labudda



Tipps

Sollten wider Erwarten Reste bleiben, kann man den Lachs auch wunderbar kalt zur Brotzeit mit einem frisch gebackenen Sauerteigbrot genießen.

Zutaten Limetten-Majoran-Marinade

- 1 Knoblauchzehe
- 4 Stängel Majoran
- 120 ml Olivenöl
- 2 Bio-Limetten
- Salz und gemischter Pfeffer

Zubereitung Marinade

- Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Majoran abspülen und trocken tupfen. Blättchen von den Stängeln zupfen und klein schneiden; die Stängel aufheben. Die Limetten heiß abwaschen, die Schale abreiben und auspressen.
- Knoblauch mit den klein geschnittenen Majoranblättern und den Stängeln in einer Schüssel mit Olivenöl, Limettenschale und -saft vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten Lachsforellenfilets

- 4 Lachsforellenfilets (200-230 g, küchenfertig, ohne Gräten)
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 1 TL frisch geschroteter, bunter Pfeffer

Zubereitung Lachsforellenfilets

- Petersilie und Pfeffer zur Limetten-Majoran-Marinade geben und die Filets darin vier bis fünf Minuten ziehen lassen.
- Filets abtropfen lassen und mit der Hautseite nach oben auf dem vorbereiteten Grill (direktes Grillen, starke Hitze, Rost gefettet, Deckel geschlossen) drei bis vier Minuten grillen.
- Dann die Filets vorsichtig umdrehen und auf der Hautseite zu Ende grillen. Für einen halb durchgegartem Fisch noch ein bis zwei Minuten auf dem Grill lassen.



Zutaten Avocadosalsa

- 2 Avocado, fest
- Saft von 2 Limetten
- 1 Tomate (geviertelt, entkernt und fein gewürfelt)
- 1 rote Zwiebel (fein gewürfelt)
- 1 Bund Schnittlauch (in feine Röllchen geschnitten)
- 1 rote Chilischote (klein geschnitten)
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Honig

Zubereitung Avocadosalsa

- Avocados halbieren, jeweils den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben und in bohnen große Würfel schneiden.
- Sofort mit den Tomatenwürfeln, Limettensaft, Zwiebeln, Chili sowie Schnittlauchröllchen und Olivenöl mischen. Mit Salz und Honig abschmecken.

PASTA – BASTA IN DER LINDE

JEDEN DONNERSTAG

IM JUNI AB 18:00 UHR

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch an der Rezeption im Hotel zur Linde oder rufen Sie uns an unter 02841-9760.

GRILLEN AM SEE IM PARKHOTEL

JEDEN DIENSTAG

IM JUNI, JULI & AUGUST

AB 18:00 UHR

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch an der Rezeption im Parkhotel oder rufen Sie uns an unter 02842-21040.

HOTEL

SOMMERSPEZIAL

JETZT
BUCHEN!

Genießen Sie den Sommer am schönen Niederrhein! Drei Nächte abschalten, erholen und verwöhnen lassen. Erleben Sie den Niederrhein bei einem Spaziergang im Jungbörnpark oder entdecken Sie die Nachbarorte mit dem Fahrrad. Im Anschluss entspannen Sie in unserem Wellnessbereich und genießen am Anreisetag ein leckeres Menü in unserem Restaurant oder auf der Terrasse.



Unsere Leistungen

- Drei Übernachtungen in einem unserer Wohlfühlzimmer
- Drei Frühstücke von unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet
- Aperitif zur Begrüßung bei Check-in
- 3-Gang-Menü am Anreisetag
- Hoteleigene Fahrräder zum Erkunden und Erforschen des Niederrheins
- Nutzung von Wellings Spa



Freundschaftspreis

pro Person ab 249,00 €

Preise pro Person und Arrangement.
Anreise täglich in den Sommerferien in NRW



EVENTS

FESTE FEIERN

Ein Jubiläum oder ein Geschäftsanlass, eine Geburtstagsfeier oder ein Hochzeitsfest: Feiern Sie die Feste, wie sie fallen. Bei uns finden Sie für jeden Anlass, egal ab 10 oder 250 Personen, den richtigen Rahmen. Von romantisch bis urig, von edel bis elegant. Das ansprechende Ambiente unserer beiden Häuser sorgt für die entsprechende Atmosphäre und unser erstklassiger Service ist solider Garant für ein einmaliges Fest.

Ob Sie in unserem Kuhstall mit angrenzendem KastanienGarten Ihren Geburtstag feiern, einen lockeren Abend mit Ihrem Liebsten in unserem Stübchen oder eine elegante, stimmungsvolle Hochzeit in unserem Parkraum mit der wundervollen SeeTerrasse planen, unser Angebot ist vielfältig und groß.

Doch das Entscheidendste ist: Wir gehen speziell auf Ihre Wünsche ein und erstellen für Sie ein persönliches, maßgeschneidertes Angebot.



Florence Tervooren

Ihr Veranstaltungsprofi

Gerne berate ich Sie persönlich und wir finden gemeinsam den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung. Ich freue mich auf Sie!



FEIERN,
ANSTOßEN,
ERINNERUNGEN
SCHAFFEN



**SPARE RIBS SATT
IN UNSERER LINDE**

JEDEN DONNERSTAG

IM JULI & AUGUST

AB 18:00 UHR

Freundschaftspreis pro Person 29,50 €

Immer donnerstags im Juli und August bieten wir Ihnen knusprige Spare Ribs, soviel Sie mögen!

Genießen Sie die kross gebackenen Rippchen vom Buffet mit verschiedenen Beilagen Ihrer Wahl: Krautsalat, gebackene Kartoffelecken, Maiskolben, französisches Brot und Barbecue-Saucen.



AUSFLUG

RADTOUREN NIEDERRHEIN

Der Niederrhein ist eine besondere Radfahrregion. Er verfügt über eines der größten und schönsten Radwegnetze in Europa. Auf über 2000 km Länge gibt es gut ausgeschilderte und abwechslungsreiche Routen durch die schöne Landschaft des Niederrheins. Für Genussradfahrer ist der Niederrhein ein wahres Paradies. Hier warten Sie nicht nur Mühlen und Schlösser, sondern auch historische Ortskerne und viele Naturparks.

Unsere Häuser sind der perfekte Ausgangspunkt, um den Niederrhein mit dem Fahrrad zu erkunden. An unserer Rezeption haben wir ausführliches Kartenmaterial für die Region und helfen Ihnen gerne weiter die passende Route zu finden.

Sollten Sie nicht mit dem eigenen Fahrrad reisen, können Sie in unseren Häusern ein Fahrrad leihen. Wenn Sie gerne mit etwas Unterstützung fahren, reservieren Sie doch schon vor Ihrem Aufenthalt eines unserer Pedelecs.



*Zwischen Feldern
und Flüssen*

**TATAR IST
WIEDER DA!
IN UNSERER LINDE**

JEDEN DONNERSTAG

IM SEPTEMBER

MITTAGS & ABENDS

Wir bereiten Ihnen feine Varianten von bestem Rindfleisch zu. Klassisch, gebraten oder auch überbacken. Um Ihnen dieses immer topfrisch und in bester Qualität anbieten zu können, benötigen wir spätestens am Vortag Ihre Reservierung.

**SOMMERLICHES
BUFFET
IM PARKHOTEL**

JEDEN DIENSTAG

IM SEPTEMBER

AB 18:00 UHR

Freundschaftspreis pro Person 47,50 €

Der Sommer bieten uns viele frische Produkte aus der Region. Jeden Dienstag kocht unser Team ein tolles Buffet aus allem, was der Sommer bietet. Genießen Sie leckere Vorspeisen und Hauptgerichte von unserem vielfältigen Buffet.

WELLINGS „TO GO“ GENUSS & FREUDE ZUM VERSCHENKEN

Geschenkgutscheine & Co

Sie suchen für einen lieben Menschen, jemand ganz Besonderen, für die Oma und den Opa, zum Hochzeitstag oder zum Geburtstag oder für jemanden, dem Sie einfach „Danke“ sagen möchten noch eine Überraschung?

Wir sind dabei: Mit unseren vielfältigen Möglichkeiten aus Küche & Keller. Wählen Sie aus unserer bunten Palette das Richtige. Auf dieser Seite sehen Sie einige unserer Ideen – es ist sicher für jeden etwas Passendes dabei.

Schenken Sie Zeit

Geschenkgutscheine ganz individuell zugeschnitten.

Ein Gutschein von Wellings ...

- zu einem besonderen Anlass
- für ein Sonntagsfrühstück
- für Übernachtungen
- für Aktionen aus „Küche, Keller & Kultur“
- für Hotelerlebnisse am Niederrhein
- für ein Menü
- für Wellnessanwendungen



Wellings Bierbox

6 verschiedene Biersorten mit Beschreibung, 2 Wellings Biergläser 0,3 l mit passenden Bierdeckeln in einer Wellings Holzkiste verpackt.



Wellings Genuss

Verschiedenste Weine, Sekte und andere edle Tropfen. Ob fruchtig und prickelnd oder Klassiker für romantische Stunden: Für jeden Geschmack ist etwas dabei.

VERANSTALTUNGEN APRIL 2025 – SEPTEMBER 2025

APRIL

NIEDERRHEINISCHES BUFFET IM PARKHOTEL

Jeden Dienstag im April | ab 18:00 Uhr

Egal ob Ziegenkäse mit Pumpnickel, Himmel und Ähd oder Tafelspitz. Bei unserem niederrheinischen Buffet ist für jeden etwas dabei.

Freundschaftspreis pro Person 47,50 €

OFENFRISCHE LAMMHAXE IN UNSERER LINDE

Jeden Donnerstag im April | mittags & abends

Zu der Lammhaxe reichen wir Ihnen Knoblauch-Kartoffel-Gratin und zweierlei Bohnen.

Freundschaftspreis pro Person 32,50 €



NACHTWÄCHTERFÜHRUNG

Sonntag, 6. April 2025 | 20:00 Uhr

Wer Moers aus ganz anderer Perspektive kennenlernen möchte, begleite Erika Ollefs auf dieser abendlichen Führung. Wandeln Sie auf den Spuren der Nachtwächter der ehemals befestigten Stadt. Lassen Sie nach Einbruch der Dunkelheit die Geschichte von Moers lebendig werden – und lauschen Sie den spannenden Erzählungen aus früheren Zeiten.

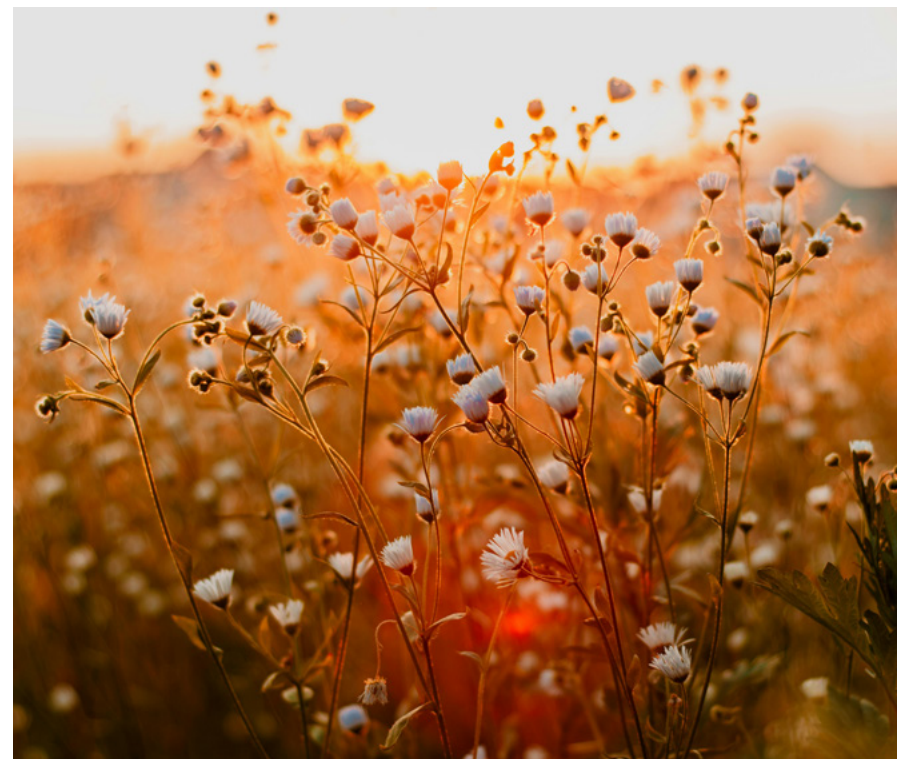
Treffpunkt: Denkmal am Neumarkt, Anmeldung über die Moerser Stadtinformation

„WAHLWEISE“

Samstag, 12. April 2025 | 20:00 Uhr

William Wahl präsentiert sein drittes Programm. Sorgen seine Wortspiele verlässlich für Lachsalven, ist es doch die ganz besondere Mischung aus Poesie und Komik, mit dem ihm die Klaviatur des Kreises gelingt. Zartbitterböse sind seine Klavierlieder, und in ihnen behält er trotz seiner sehr feinen Beobachtung der menschlichen Schwächen stets einen liebevollen Blick aufs Leben.

Stadthalle, Moerser Straße 167, Kamp-Lintfort



MUSICAL STARLIGHTS – BEST OF MUSICALS

Freitag, 25. April 2025 | 19:30 Uhr

Das Musical-Herz schlägt höher, sobald die ersten Töne von Klassikern wie „Tanz der Vampire“, „Die Eiskönigin“ oder „Wicked“ erklingen. Vereint unter dem Programm „Best of Musicals“, präsentiert Musical Starlights die spektakulärsten Highlights der beliebtesten Musicals unserer Zeit.

enni.eventhalle, Filderstraße 142, 47447 Moers



FRÜHLINGSKRÄUTER IM KAMPER WALD

Samstag, 26. April 2025 | 11:00 Uhr

Wenn wieder die ersten warmen Sonnenstrahlen den Waldboden berühren und der Frühling Einzug hält, lassen sich im Wald jene Pflanzen entdecken, die uns dabei helfen können, den Winter aus den Gliedern zu vertreiben. Die Kräuter, Bäume und Sträucher einer Landschaft bewahren in ihren Mythen oftmals die Erinnerung an altes Wissen aus Volkshelkunde und Brauchtum. Die Natur im Kamper Wald bietet uns eine abwechslungsreiche Vielfalt für Küche und Hausapotheke, begleitet von interessanten Geschichten rund um das wilde Grün am Wegesrand.

Treffpunkt: Wanderparkplatz am Kamper Wald, Anmeldung über die vhs Moers – Kamp-Lintfort

MAI

MAILIGHT – KRÄUTERBUFFET IM PARKHOTEL

Jeden Dienstag im Mai | ab 18:00 Uhr

Die warme Maisonette lässt die Kräuter im Garten sprießen. Jetzt ist die perfekte Zeit, um sie in der Küche zu verwenden. Genießen Sie unser reichhaltiges Buffet mit vielen frischen Kräutern. Egal ob als Salat oder Marinade bei Fisch oder Fleisch. Kräuter stehen bei diesem Buffet im Fokus.

Freundschaftspreis pro Person 47,50 €



FANGFRISCHE KUTTERSCHOLLEN IN UNSERER LINDE

Jeden Donnerstag im Mai | mittags & abends

Unser Mai-Light: Fangfrische Kutterschollen. Gestern noch in der Nordsee, heute schon auf Ihrem Teller! Lassen Sie sich mit verschiedenen Variationen des beliebten Fisches verwöhnen.

REPELEN AKTIV E.V. LÄDT EIN

Donnerstag, 1. Mai 2025

Am Donnerstag, dem 1. Mai, findet die „Saisoneröffnung Barfußpfad und Maibaumaufstellung“ statt. Es erwartet Sie ein buntes Programm. Für das leibliche Wohl wird natürlich gesorgt sein. Ebenso wird der Tennisclub Schwarz-Gold Rheinkamp-Repelen e.V. seine Saisoneröffnung mit der Veranstaltung verbinden.

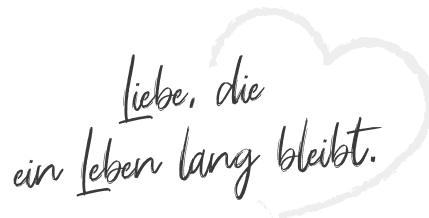
Jungbornpark, Moers-Repelen



MUTTERTAG IN DER LINDE

Sonntag, 11. Mai 2025

Sagen Sie Ihrer Mutter doch einfach mal „Danke“! Dafür bieten wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten: An unseren Hotelrezeptionen stellen wir Ihnen individuelle Gutscheine für unsere Restaurants aus. Sie möchten sie lieber direkt zum Essen einladen? Kein Problem! Unsere Linde hat an diesem Tag mittags und abends für Sie geöffnet. Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch.



GUIDO CANTZ KOMISCHE ZEITEN

Donnerstag, 15. Mai 2025 | 20:00 Uhr

Der blonde Entertainer begeistert seine Fans seit 34 Jahren mit unverwechselbarem Humor und treffsicheren Gags. Ob als Moderator, schlagfertiger Gast in zahlreichen Fernsehshows oder als Redner im Kölner Karneval: Wenn Cantz kommt, gibt's garantiert was zu lachen! In seinem aktuellen Programm präsentiert Guido Cantz seinen ganz eigenen Blick auf die komischen Zeiten, die wir aktuell erleben: Er treibt mit seinem natürlichen Witz die künstliche Intelligenz an ihre Grenzen, begegnet seinem eigenen Avatar und erklärt, warum ein Messerverbot eigentlich nur an einem einzigen Ort sinnvoll ist: auf der Hüpfburg.

Bollwerk 107, Moers

KRÄUTERWORKSHOP

Montag, 12. Mai 2025 | 18:00 Uhr

Im schönen Ambiente des Seelengartens werden Sie in die Kräuterheilkunde eingeführt und können nach theoretischem Input selber, unter liebevoller fachlich versierter Anleitung, Produkte, wie Cremes etc. herstellen.

SeelenGarten, Stephanstraße 36, Kamp-Lintfort
Anmeldung: fz-tausendfuessler@kamp-lintfort.net

50 JAHRE SCHLOSSTHEATER MOERS

Samstag, 24. Mai & Sonntag, 25. Mai 2025

Rund um den Schlossplatz und im Schlosspark findet ein buntes Programm für Groß und Klein mit Kostümveranstaltungen, Mitmachaktionen und vielem mehr statt.



JUNI



GRILLEN AM SEE IM PARKHOTEL

Jeden Dienstag im Juni | ab 18:00 Uhr

An jedem Dienstag im Juni, Juli & August halten unsere Köche die Grillzange bereit und freuen sich darauf, auf unserer Seeterrasse für Sie lauter Köstlichkeiten zu grillen! Bedienen Sie sich an unserem Buffet mit vielen frischen Salaten und anderen Leckereien und wählen Sie Ihr Grillgut aus dem großen Angebot. Klassiker, wie unsere leckere Kalbsbratwurst und Steaks vom heimischen Weide- rind, dürfen genauso wenig fehlen wie Garnelen am Spieß oder saftige Lammkoteletts.

PASTA – BASTA IN UNSERER LINDE

Jeden Donnerstag im Juni | mittags & abends

... bieten wir Ihnen viele leckere Pastagerichte - egal ob Klassiker oder neu interpretiert. Unser italienischer Koch Salvatore holt Ihnen die italienische Geschmackswelt an den Niederrhein.

DIE NACHT DER INDUSTRIEKULTUR

Samstag, 28. Juni 2025

Traditionell am letzten Samstag im Juni ist der Pott auf den Beinen, um rund 50 Spielorte zu besuchen, die mit einem Extra-Programm aus Kunst, Kultur, Musik und Tanz aufwarten. Per Shuttlebus oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln, mit dem Schiff, mit dem Rad oder zu Fuß geht es von Station zu Station und damit in eine abenteuerliche Nacht, deren Atmosphäre unvergesslich bleiben wird. [Informationen zum Programm und Tickets finden Sie unter \[extraschicht.de\]\(https://extraschicht.de\)](#)



MOERS FESTIVAL

6. bis 9. Juni 2025

Was 1972 als relativ kleines Open Air Festival im Innenhof des Moerser Schlosses begann, hat sich schnell zu einem international beachteten Groß-Ereignis der aktuellen improvisierten Musik entwickelt. Das jeweils an Pfingsten stattfindende moers festival stand und steht für Risikobereitschaft und den Mut zu Neuem und ist damit Garant für musikalische Entdeckungen jenseits des Mainstream. Abenteuerlust und Grenzüberschreitung sind die Ziele des Festivals, und dass dabei die musikalischen Ränder weit auseinander liegen ist erklärte Absicht.

[enni.eventhalle](#) und Freizeitpark,
Filder Straße, Moers

REPELENER DORFFEST

27. bis 29. Juni 2025

Der Verein „Repelen aktiv e.V.“ hat für das beliebte Dorffest wieder ein umfangreiches Programm mit Musik und Bühnenauftritten u.a. mit Repelener Vereinen rund um die Evangelische Dorfkirche in Repelen zusammengestellt. Speisen und Getränke in unterschiedlichen Variationen stehen für das leibliche Wohl bereit.

Das vollständige Programm finden Sie rechtzeitig unter repelenaktiv.de oder auch auf Facebook

MOERS UND SEIN WASSER

Sonntag, 29. Juni 2025 | 11:00 Uhr

Die Altstadt Moers ist von Wasser umgeben. Doch wo kommt das Wasser her und wo gibt es Erholung und Freizeit am Wasser? Ein besonderes Ziel während der Radtour ist das Schloss Lauenfort. Die einstige Wasserburg ist noch immer von einem Wassergraben umgeben. Kommen Sie mit auf eine vielseitige Entdeckungsfahrt der Geschichte.

Treffpunkt: Gesundheitsamt, Mühlenstraße.
Anmeldung über die [Moerser Stadtinformation](#)



JULI

SPARE RIBS SATT IN UNSERER LINDE

Jeden Donnerstag im Juli | ab 18:00 Uhr

Immer donnerstags im Juli und August bieten wir Ihnen knusprige Spare Ribs, soviel Sie mögen! Genießen Sie die kross gebackenen Rippchen vom Buffet mit verschiedenen Beilagen Ihrer Wahl: Krautsalat, gebackene Kartoffelecken, Maiskolben, französisches Brot und Barbecue-Saucen.

Freundschaftspreis pro Person 29,50 €

GRILLEN AM SEE IM PARKHOTEL

Jeden Dienstag im Juli | ab 18:00 Uhr

An jedem Dienstag im Juni, Juli & August halten unsere Köche die Grillzange bereit und freuen sich darauf, auf unserer Seeterrasse für Sie lauter Köstlichkeiten zu grillen! Bedienen Sie sich an unserem Buffet mit vielen frischen Salaten und anderen Leckereien und wählen Sie Ihr Grillgut aus dem großen Angebot. Klassiker, wie unsere leckere Kalbsbratwurst und Steaks vom heimischen Weide- rind, dürfen genauso wenig fehlen wie Garnelen am Spieß oder saftige Lammkoteletts.

BEACH PARTY

Samstag, 5. Juli 2025 | 16:00 Uhr

Es ist wieder soweit – die Beach Party im Panoramabad Pappelsee wird zur größten Sommer-Sause des Niederrheins! Genießen Sie den Sommer mit fantastischer Live-Musik und einer tollen Atmosphäre.

Bertastraße 74, Kamp-Lintfort

DEN
SOMMER
GENIEßEN



KURZGESCHICHTEN AM MITTAG – ZUM FRÜHEREN MEERTOR

Mittwoch, 9. Juli 2025 | 11:30 Uhr

An den früheren Standorten der alten Stadt Tore ist Interessantes über die Moerser Stadtgeschichte zu erfahren. Viele historische Entwicklungen laufen hier zusammen. Wir bleiben stehen – und lauschen den Erzählungen von Eva-Maria Eifert rund um das ehemalige Kirchtor und das Meertor.

Treffpunkt: Neumarkt am Friedrich-Denkmal,
Anmeldung über die Moerser Stadtinformation

RUND UMS SCHLOSS

Samstag, 26. Juli 2025 | 17:00 Uhr

Anna von Dronck lebte um 1600. Als Zeitzeugin berichtet sie nicht nur vom Testament der letzten Gräfin, sondern stellt heute im Museum auch frühere Schlossbesitzer und -besitzerinnen vor. Freuen Sie sich auf eine unterhaltsame Führung mit Renate Brings-Otremba über Schloss, Kirche, Theater und „Heilanstalt“ – und auf ein Getränk im Rosengarten.

Treffpunkt: Schlossplatz/Theater, Anmeldung über die Moerser Stadtinformation

21. KAMMERMUSIKFEST KLOSTER KAMP

27. Juli bis 3. August 2025

Musikfreunde von nah und fern auf dem Kamper Berg. Aus dem ursprünglichen Wunsch des Künstlerehepaars Katharina Apel und Alexander Hüls- hoff, gemeinsam mit Freunden für eine Woche im Sommer Kammermusik zu spielen, entwickelte sich in nunmehr 20 Jahren ein Treffpunkt internationaler Künstler von Welttrug. Das i-Tüpfelchen dieses künstlerischen Kleinods sind die für Jedermann kostenlos zugänglichen öffentlichen Proben, die in sechs Konzerte münden.

Näheres zu Künstlern, Konzertorten und Programm finden Sie rechtzeitig unter kammermusikfest-klosterkamp.de

AUGUST

GRILLEN AM SEE IM PARKHOTEL

Jeden Dienstag im August | ab 18:00 Uhr

An jedem Dienstag im Juni, Juli & August halten unsere Köche die Grillzange bereit und freuen sich darauf, auf unserer Seeterrasse für Sie lauter Köstlichkeiten zu grillen! Bedienen Sie sich an unserem Buffet mit vielen frischen Salaten und anderen Leckereien und wählen Sie Ihr Grillgut aus dem großen Angebot. Klassiker, wie unsere leckere Kalbsbratwurst und Steaks vom heimischen Weiderrind, dürfen genauso wenig fehlen wie Garnelen am Spieß oder saftige Lammkoteletts.



SPARE RIBS SATT IN UNSERER LINDE

Jeden Donnerstag im August | ab 18:00 Uhr

Immer donnerstags im Juli und August bieten wir Ihnen knusprige Spare Ribs, soviel Sie mögen! Genießen Sie die kross gebackenen Rippchen vom Buffet mit verschiedenen Beilagen Ihrer Wahl: Krautsalat, gebackene Kartoffelecken, Maiskolben, französisches Brot und Barbecue-Saucen.

Freundschaftspreis pro Person 29,50 €

ARCHITEKTURFÜHRUNG INNENSTADT – TEIL 1

Sonntag, 3. August 2025 | 10:30 Uhr

Entlang den Moerser Haupt-Geschäftsstraßen entdecken Sie in der Innenstadt Gebäude aus ganz unterschiedlichen Zeiten. Oft ist ihre Architektur verkleidet oder verändert worden. Wer hochschaut, entdeckt aber gerade an den Fassaden oberhalb der Ladengeschosse Details, die Auskunft über die Geschichte der Häuser geben.

Treffpunkt: Oranierhäuser, Haagstraße 63,
Anmeldung über die Moerser Stadtinformation

ARCHITEKTURFÜHRUNG INNENSTADT – TEIL 2

Sonntag, 10. August 2025 | 10:30 Uhr

Direkt am darauffolgenden Sonntag startet der zweite Teil der Architekturführung mit Eva-Maria Eifert entlang der Homberger Straße.

Treffpunkt: Oranierhäuser, Haagstraße 63,
Anmeldung über die Moerser Stadtinformation

„JOHANNA VON SCHWEICHEL“ GIBT SICH DIE EHRE

Freitag, 15. August 2025 | 17:30 Uhr

Vor 400 Jahren entstand die oranische Befestigungsanlage mit Wall und Stadtgraben um die Altstadt von Moers. Der große Stadtbrand 1605 vernichtete hier viel Hab und Gut. Johanna von Schweichel half dabei, die Sorgen und Nöte der Stadtbevölkerung zu lindern. Führung von und mit Anne-Rose Fusenig.

Treffpunkt: SCI-Volksschule am Südring,
Anmeldung über die Moerser Stadtinformation

MOERSER ROCKNACHT

Samstag, 16. August 2025 | 17:00 Uhr

Die Wiese hinter dem enni.Sportpark Rheinkamp verwandelt sich zum beliebten Treffpunkt für Fans satter Gitarrenklänge und guter Rockmusik.

Am Sportzentrum 5, Moers



SEPTEMBER

TATAR IST WIEDER DA! IN UNSERER LINDE

Jeden Donnerstag | mittags & abends

Wir bereiten Ihnen feine Varianten von bestem Rindfleisch zu. Klassisch, gebraten oder auch überbacken. Um Ihnen dieses immer topfrisch und in bester Qualität anbieten zu können, benötigen wir spätestens am Vortag Ihre Reservierung.

SOMMERLICHES BUFFET IN UNSEREM PARKHOTEL

Jeden Dienstag im September | ab 18:00 Uhr

Der Sommer bietet uns viele frische Produkte aus der Region. Jeden Dienstag kocht unser Team ein tolles Buffet aus allem, was der Sommer bietet. Genießen Sie leckere Vorspeisen und Hauptgerichte von unserem vielfältigen Buffet.

Freundschaftspreis pro Person 47,50 €

MOERSER KIRMES

Freitag, 5. bis Dienstag, 9. September 2025

Die Moerser Kirmes ist das größte Volksfest am Niederrhein. Jedes Jahr lockt das bunte Treiben am 1. Septemberwochenende eine halbe Millionen Besucherinnen und Besucher in die Innenstadt. Die Meile erstreckt sich vom Friedrich-Ebert-Platz über die Homberger Straße und Steinstraße zum Neumarkt und zum Kastellplatz. Mehr als 200 Attraktionen, Fahrgeschäfte und Cateringstände sorgen an den 5 Kirmestagen für ein abwechslungsreiches Programm für Jung und Alt. Livemusik und Show runden das Programm ab.

ALTWEIBERSOMMER IM WALD

Sonntag, 7. September 2025 | 15:00 Uhr

Den Wald mit allen Sinnen wahrnehmen – begeben Sie sich auf eine Reise in eine Welt der Geheimnisse, die Sie so noch nicht kennengelernt haben. Die Faszination und die Geheimnisse des Waldes warten darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Weitere Infos und auch Anmeldung über waldfuehrungen-niederrhein.de
Treffpunkt: Wanderparkplatz Kamper Wald, Kreuzstraße, Kamp-Lintfort

COMEDYARTS FESTIVAL

18. bis 21. September 2025

Das ComedyArts Festival präsentiert in der enni. eventhülle ein breitgefächertes Programm aus politischem Kabarett und A-Capella-Comedy über Akrobatik und Absurdes bis hin zu Stand-up Comedy und medialer Komik.
Weitere Infos auch auf www.ComedyArts.de



ALLE MEINE MÄNNER

20., 21., 27. & 28. September 2025

Jackie Smith, Taxifahrerin und doppelt verheiratet, lebt den absoluten Bigamie-Traum. Von der Früh- schicht zu Mark, zur Nachtschicht und weiter zu Barry, alles scheint mithilfe eines exakten Stunden- plans zu funktionieren. Doch ein Unfall sorgt dafür, dass das komödiantische Chaos seinen Lauf nimmt. Turbulente Komödie von Ray Cooney unter der Regie von Uwe Eller. Aufführung der bühne69 e.V. Stadthalle, Moerser Straße 167, Kamp-Lintfort

120 JAHRE BERGBAU RADTOUR

Sonntag, 28. September 2025 | 10:30 Uhr

Radtour von und mit Dr. Wilfried Scholten. Der Streit um Schacht 5 der Zeche Rheinpreußen ist Anlass, auf einer Fahrradtour die Entwicklung des Bergbaus im Moerser Raum und seine Bedeutung für das Landschaftsbild, die Siedlungs-, Sozial- und Wirt- schaftstruktur herauszustellen.

Treffpunkt: Bahnhof Moers, Anmeldung über die Moerser Stadtinformation

Ein fröhliches
Herz lebt
am längsten.



www.WELLINGS.de

Wir freuen
uns auf Sie!

WELLINGS
ROMANTIK 

Hotel zur Linde

Wellings Hotel zur Linde GmbH
An der Linde 2
47445 Moers-Repelen

Tel. 02841 9760
info@hotel-zur-linde.de

WELLINGS 
PARKHOTEL

Wellings Parkhotel GmbH
Neuendickstraße 96
47475 Kamp-Lintfort

Tel. 02842 21040
info@wellings-parkhotel.de

