

Verkaufsoffener Sonntag in Pinneberg

ANZEIGENSONDERVERÖFFENTLICHUNG



Löschen, Bergen, Schlemmen und Shoppen

Aktionstag der Pinneberger Feuerwehr, Food Trucks und der verkaufsoffene Sonntag: In der City der Kreisstadt kommt am 16. September keine Langeweile auf

Von *Andreas Dirbach* und *Finn Warncke*

PINNEBERG Sie haben ihr Zuhause im Herzen Pinnebergs. Von dort aus fahren sie los, wenn Hilfe benötigt wird: die Ehrenamtlichen der Freiwilligen Feuerwehr Pinneberg. „Zunächst hatten wir die Idee, einen Tag der offenen Tür zu machen“, sagt Claus Köster, Wehrführer in Pinneberg. Dann wären die Besucher wahrscheinlich zur Wache an der Friedrich-Ebert-Straße gekommen – stattdessen kommt die Feu-

ten Besucher gibt es eine Riesenrutsche auf dem Drostei- platz. Zudem können Fotos auf dem Feuerwehrauto gemacht werden. Bei der Kinderallie geht es auf Spurensuche und vor dem Bücherwurm werden Feuerwehrgeschichten vorgelesen.

Die direkte Nähe zu den Menschen, die beim parallel ausgerichteten Food-Truck-Weekend und dem verkaufsoffenen Sonntag durch die Einkaufsstraße bummeln, bietet Möglichkeiten für ein ganz neues Format der Präsentation: Vier Einsatzübungen sind dafür geplant – und das teils in den Geschäften vor Ort. „Um 13.30 Uhr demonstrieren wir eine Personenrettung am Lindenplatz und um 14.30 Uhr an der Adler Apotheke“, erläutert Wehrführer Köster. Hierbei können sich die Bürger einbringen, beispielsweise indem sie mit der Rettungsschere helfen.

„Dabei geht es in erster Linie auch um das Verständnis für Schutzzonen“, führt Köster an. Um 15.30 Uhr tritt dann ein künstlicher Gefahrenstoff bei Brille & Kunst aus. Auch hier können Feuerwehr und Bürger ge-



Das Organisationsteam um Dirk Matthiessen (von links), Stadtmarketing Pinneberg, Jochen Manske von der Lunch-Karawane, Tim Glindmeyer, Sprecher der Wirtschaftsgemeinschaft Pinneberg, und Wehrführer Claus Köster (rechts) freut sich auf einen tollen Tag.

FOTO: FINN WARNCKE

„Wir wollen Feuer erlebbar machen.“

Claus Köster
Wehrführer Pinneberg

erwehr nun dorthin, wo die Bürger sind – in die Fußgängerzone rund um den Drosteivorplatz. Infostände, Einsatzfahrzeuge und Aktionen zum Mitmachen wurden kurzerhand in die Innenstadt verlegt.

Die Kameraden der Wehr informieren interessierte Bürger am Sonntag, 16. September, ab 13.30 Uhr auf dem Lindenplatz. Für die jüng-

meinsam zum Einsatz gerufen werden.

Brenzlich wird es dann ab 16.30 Uhr. Bei Kunstmann brennt es. „Wir wollen Feuer erlebbar machen“, sagt Köster. Im ersten Stock werde mit Kunstnebel eine Brand-situation simuliert. Interessierte Bürger können helfen, das künstliche Feuer zu lö-

sen. Eine große LED-Wand auf dem Drostei- platz soll für eine Übersicht sorgen, wo was passiert.

Im Vorfeld des Veranstaltungswochenendes werden zudem Imagefilme in ausgewählten Geschäften der Pinneberger Innenstadt gezeigt. Auch diverse Schaufenster sind dekoriert, beispielswei-

se beim Modehaus Glindmeyer oder Kunstmann.

Übrigens: Sollte es während des Aktionstags am Sonntag in der Kreisstadt wirklich brennen, müsse sich niemand Sorgen machen. Die Kameraden der Freiwilligen Feuerwehr werden an diesem Tag von den Wehren aus Kummerfeld und Borstel-

Hohenraden vertreten.

Sobald die Brandschützer um 13 Uhr ihr Programm beginnen, öffnen auch zahlreiche Geschäfte in der Innenstadt. Erfahrungsgemäß haben diese anlässlich des verkaufsoffenen Sonntags bis 18 Uhr einige Sonderangebote und -aktionen vorbereitet.

Hunger muss übrigens niemand leiden: Denn bereits ab Freitag, 14. September stehen zahlreiche Food Trucks in der Innenstadt. Bis zum Ende verkaufsoffenen Sonntags um 19 Uhr haben die Imbisswagen geöffnet. Insgesamt kredenzen 14 umgebaute Wagen ihre Spezialitäten. „Das reicht von Klassikern wie Burgern über ausgefallene Hot-Dog-Kreationen bis hin zu asiatischer Küche und Kaffee“, erläutert Jochen Manske, Geschäftsführer der Lunch-Karawane. Seit vier Jahren organisiert Manske solche Events. „Solche Food-Markets bringen Menschen zusammen“, sagt er.

„Das Konzept, sich mit Food-Trucks irgendwo hinzustellen und Essen anzubieten, ist relativ unspektakulär – dafür ist das Angebot aber spektakulär“, erläutert Manske.

SieMatic

Planen Sie Ihre neue Küche mit jemandem, der sich auskennt.

Tel.: 0 41 01 - 2 20 86
E-Mail: info@kuechen-kate.de

Termine nach Vereinbarung

Küchen
Kate Fenske

Dingstätte 47 · 25421 Pinneberg · www.kuechen-kate.de

Vorteil

Gut informiert mit dem **Vorteilsabo Ihrer Zeitung!**

0800/2050 7400*

* gebührenfrei

A. Beig
Druckerei und Verlag GmbH & Co. KG



MEHRWERTTAGE

14. September 2018, 10:00 bis 17:00 Uhr
15. September 2018, 10:00 bis 17:00 Uhr

Auf unseren Mazda MehrWertTagen präsentieren wir Ihnen erstmals unsere limitierten Signature Sondermodelle in ihrem außergewöhnlichen Design und mit attraktiver Mehrausstattung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Außerhalb der gesetzlichen Öffnungszeiten keine Beratung, keine Probefahrten und kein Verkauf.

Ihr Partner – im Kreis Pinneberg!

SEIFERT automobile

www.Seifert-Automobile.de

*Damm 58-60 • 25421 Pinneberg • Tel. 04101/85219-0 • Ramskamp 49 • 25337 Elmshorn • Tel. 04121/47565-0

*Hauptbetrieb / Seifert Automobile Inh. Stefan Seifert e.K. HRA 2897

Parken in der Innenstadt

Etwa 1500 Stellplätze stehen in der Nähe der Fußgängerzone zur Verfügung

PINNEBERG Wenn in der Kreisstadt etwas los ist, kommen gern auch Besucher aus dem Umland. Im Innenstadtbereich stehen für Autofahrer während des Food-Truck-Weekends etwa 1500 Stellplätze zur Verfügung. Die mit Abstand meisten gibt es mit 400 auf dem Marktplatz im Knick von Friedrich-Ebert- und Elmshorner Straße (1). Insgesamt 170 Stellflächen sind gebührenfrei – 150 am Bahnhof/Ecke Rockvillestraße (11) sowie 20 an der Deutschen Post, Friedrich-Ebert-Straße 28 (12).

Wer keinen Gratis-Park-

platz erwischt, der kann sich sein Parkticket indes auch erstatten lassen. Dies ermöglicht eine Aktion des Pinneberger Stadtmarketings, die unabhängig vom Food-Truck-Weekends ist. Bei „Parken+“ erstatten die daran teilnehmenden Einzelhändler ihren Kunden 50 Cent bei jedem Einkauf im Wert von mindestens 25 Euro. Der Rabatt ist kumulativ – das gültige Parkticket kann also in mehreren Geschäften nacheinander vorgezeigt werden. Die Läden – alle sind mit einem **entsprechenden Logo** (Foto) gekennzeichnet – ak-

zeptieren dabei auch Fotos der Tickets, da diese auf einigen der öffentlichen Parkplätze im Auto sichtbar liegen bleiben müssen. Dies betrifft die Parkplätze auf dem Markt, am Drosteipark (6), an der Rübe-kamp-Halle (7), an der Ebertpassage (9) sowie an der Hochbrücke (10). Wer sein Auto hingegen bei Edeka Meyer (2), an der Rathauspassage (3), im Piz-Parkhaus (4), auf dem Parkdeck an der Lindenstraße (5) oder im neuen Parkhaus an der Volksbank (8) abstellt, kann sein Parkticket in die Geschäfte mitnehmen.

ad

Verkaufsoffener Sonntag in Pinneberg

ANZEIGENSONDERVERÖFFENTLICHUNG



Ein Dorado für Feinschmecker

14 rollende Küchen haben sich für das erste Food-Truck-Weekend in der Kreisstadt angekündigt

Von *Andreas Dirbach*

PINNEBERG Rollende Küchen gibt es seit vielen Jahrzehnten. Auf keinem größeren Fest dürfen sie fehlen – doch erst in den vergangenen Jahren kamen die Food Trucks in Mode. Sie unterscheiden sich von der klassischen „Frittenbude“ durch exotische und angesagte Speisen, die es meist nicht einmal in Restaurants gibt.

In der Pinneberger Innenstadt gibt es von Freitag bis Sonntag, 14. bis 16. September, ausreichend Gelegenheit zum Schlemmen: Insgesamt

14 Food Trucks haben sich für das erste Food-Truck-Weekend angekündigt. Von Pulled-Pork-Burgern und Süßkartoffel-Pommes über

koreanisches Powerfood bis hin zu Poffertjes aus den Niederlanden und gerolltem Eis – auf dem Drosteivorplatz ist mit Sicherheit für jeden Ge-

schmack etwas dabei. „Freuen Sie sich auf kulinarische Feinessen, die Sie an langen Tafeln unter freiem Himmel und in entspannter Atmosphäre genießen können“, lädt Stadtmanager Dirk Matthiesen vom Stadtmarketing Pinneberg die Besucher ein.

Öffnungszeiten

Freitag, 14. September:
15 bis 21 Uhr

Sonnabend, 15. September:
12 bis 21 Uhr

Sonntag, 16. September:
12 bis 19 Uhr



Moderne Food Trucks sind mehr als Pommesbuden: Angesagte Speisen werden frisch zubereitet. FOTO: OTTOSBURGER



Rolling Eis: „Handgemachtes Eis für die Firmenfeier, Geburtstagsereignis oder Hochzeiten – ob vegan, laktosefrei oder mit kompostierbarem Besteck. Wir machen jedes Event zu einem unvergesslichen Erlebnis.“



Falafel on Wheels: „Moin! Wir bringen mit unserem Trailer ein Stück aus der Perle des Ostens, dem Libanon, nach Deutschland. Hierbei sind unsere hausgemachten Falafel mit der speziellen Sesamsoße unser Hauptprodukt.“



Street Gourmet: „Wir servieren außergewöhnliche Burgerkreationen, wie den französischen Ziegenkäse-Burger mit Feigen-Senf-Soße, den Marokkanischen-Minze-Burger, den Mango-Chutney-Burger oder den feurigen Salsa-Burger.“



Jadlo na Kolkach: „Unser Konzept ist es, die Ideen der Küche auf der ganzen Welt mit Hot Dogs zu verbinden. Als einziger Food Truck servieren wir Hot Dogs mit verschiedenen Fleischsorten, nicht nur mit Würstchen.“



Dutch Poffertjes: „Unsere Poffertjes gibt es in sieben Varianten: Apfel-Zimt, Schoko-Banane, Erdbeere-Nutella, Eierlikör, Baileys, Butter-Puderzucker und dem Beeren-Mix mit Himbeeren, Brombeeren und Erdbeeren.“



Ottos Burger Food-Truck: „Wir kombinieren den traditionellen, unverfälschten US-amerikanischen Geschmack mit höchsten Qualitätsansprüchen eines echten Gourmet-Produkts. Regionalität, Transparenz und Nachhaltigkeit haben Priorität.“



Happy Bite: „Asiatische Aromen und regionale Produkte – ein spannender Mix. Unsere Signatur ‚Bibimbap‘ bedeutet ‚Reis umrühren‘. Aromatisches, koreanisches Powerfood mit verschiedenem Gemüse, Reis, Fleisch oder Fisch.“



Golden Monkeys: „Bei uns bekommt ihr herrlich fluffige Yakuza Baos – die asiatische Variante des Burgers. Die süßen gedämpften Hefebrotchen werden mit selbst gemachtem Pulled Pork, Pulled Chicken oder einer Sweet Potato serviert.“