

Urlaubs-News September 2011

Kulinarische Stadt-Genüsse in Niedersachsen

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

heute erhalten Sie aktuelle Presseinformationen aus dem Reiseland Niedersachsen zum Thema „Kulinarische Stadt-Genüsse“ mit folgendem Inhalt:

Wo ist Ihr Leibgericht? Kulinarische Städtereisen in Niedersachsen

Von Sülfmeistern und Ratsherren - Eine kulinarische Zeitreise durch Lüneburg	S. 2
Papenburg – Zu Besuch bei den Ozeanriesen	S. 2
Vom Seemannsschmaus zur Gourmet-Küche – Wilhelmshavens kulinarische Seite	S. 3
Kohltourhauptstadt Oldenburg - Grünkohl für Anfänger	S. 4

Kulinarische Auszeiten in Niedersachsen

Kulinarische Treffpunkte – kulinarische Nachtwächterführung und Osnabrücker Weintage	S. 5
Mit Peker-Spaß zum Peker-Diplom	S. 5
Harzer Qualitäts-Versprechen mit der Regionalmarke Typisch Harz	S. 6
Kühle Bio-Erfrischung in der Autostadt in Wolfsburg	S. 6
Barbecue über den Dächern von Hannover im Gate 66	S. 7
14. Gourmetfest in Wolfsburg	S. 7

Scharf & salzig in Niedersachsen

Das Schärfste am Norden: das Einbecker Senf-Menü	S. 8
Das weiße Gold zergeht auf der Zunge	S. 8
Luisenhaller Salz für Feinschmecker	S. 9

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

Anna Naber

presse-pool Niedersachsen

Tel. 0511 / 270 488-16

Fax 0511 / 270 488-99

E-Mail: naber@tourismusedersachsen.de

Kostenfreie Bilder gibt es zum Herunterladen unter www.niedersachsen-bilder.de.

Wo ist Ihr Leibgericht? Kulinarische Städtereisen in Niedersachsen

Von Sülfmeistern und Ratsherren - Eine kulinarische Zeitreise durch Lüneburg

Die Möglichkeit, einen Lüneburger Sülfmeister bei einem Rundgang durch die historische Innenstadt zu begleiten und wie Ratsherren die verschiedenen Säle des Alten Rathauses zu durchschreiten, gibt es während des Übernachtungsangebots „Von Sülfmeistern und Ratsherren – Eine kulinarische Zeitreise durch Lüneburg“. Hier erfährt man mehr über die Entstehungsgeschichte dieses Juwels, angefangen im Spätmittelalter des 13. Jahrhunderts bis hin zum Barock. Beim Naschen eines Konfekts mit einem Hauch von Salz, lässt man sich das „weiße Gold“ Lüneburgs auf der Zunge zergehen. Mit dem Genuss eines mittelalterlichen 3-Gänge-Menüs in historischem Ambiente klingen die ereignisreichen Tage stimmungsvoll aus.

Kontakt: Tourist-Information der Lüneburg Marketing GmbH, Rathaus / Am Markt, 21335 Lüneburg, Tel. 04131 / 207660, Fax 04131 / 2076644, E-Mail: touristik@lueneburg.de, www.lueneburg.de, **Pressekontakt:** Lüneburg Marketing GmbH, Svenja Heuer, Tel. 04131 / 2076633, E-Mail: tourismus@lueneburg.de, **Kontakt „Wo ist Ihr Leibgericht“-Arrangements:** TourismusMarketing Niedersachsen GmbH, Essener Str. 1, 30173 Hannover, Tel. 0511 / 2704880, Fax 0511 / 27048899, E-Mail: info@tourismusniedersachsen.de, www.staedtereisen-niedersachsen.de, **Pressekontakt „Wo ist Ihr Leibgericht?“:** TourismusMarketing Niedersachsen GmbH, Anna Naber, Tel. 0511 / 27048816, E-Mail: naber@tourismusniedersachsen.de.

Papenburg – Zu Besuch bei den Ozeanriesen

Eine Kombination aus Tradition und Kultur lässt sich bei einer Entdeckungsreise durch die Kanal- und Fehnstadt Papenburg erleben: ein einzigartiges Stadtbild, geprägt durch idyllische Kanäle und Klappbrücken, das barocke Gut Altenkamp oder das Freilichtmuseum Von Velen Anlage. Gleichzeitig laden moderne High-Tech-Betriebe wie die Meyer Werft zu einem unvergesslichen Besuch ein. Kulinarische Höhepunkte gibt es beim „Papenburger Nationalgericht“, dem „Snirtjebraten“, welcher nach altem Rezept zubereitet wird. Gesellig wird es bei dem rustikalen „Essen vom heißen Stein“, bei dem Fleisch wie schon vor Tausenden von Jahren auf einem heißen Stein gebraten wird. Einen Hauch von Barock erleben Gäste bei einem Besuch des Gut Altenkamps, eines originalgetreu restaurierten Herrenhaus von 1728 im niederländischen Barockstil. Der krönende Abschluss des Besuches des Herrenhauses ist das anschließende Gutsherrenbuffet im historischen Gewölbe auf Gut Altenkamp.

Kontakt: Papenburg Tourismus GmbH, Ölmühlenweg 21, 26871 Papenburg, Tel. 04961 / 83960, Fax 04961 / 839696, E-Mail: info@papenburg-tourismus.de, www.papenburg-tourismus.de

tourismus.de, **Pressekontakt:** Papenburg Tourismus GmbH, Patrick Anneken, Tel. 04961 / 839681, E-Mail: anneken@papenburg-tourismus.de, **Kontakt „Wo ist Ihr Leibgericht“-Arrangements:** TourismusMarketing Niedersachsen GmbH, Essener Str. 1, 30173 Hannover, Tel. 0511 / 2704880, Fax 0511 / 27048899, E-Mail: info@tourismusedersachsen.de, www.staedtereisen-niedersachsen.de, **Pressekontakt „Wo ist Ihr Leibgericht?“:** TourismusMarketing Niedersachsen GmbH, Anna Naber, Tel. 0511 / 27048816, E-Mail: naber@tourismusedersachsen.de.

Vom Seemannsschmaus zur Gourmet-Küche – Wilhelmshavens kulinarische Seite

Die Marine- und Hafenstadt bietet vielfältige, kulinarische Genüsse. Insbesondere regionale Spezialitäten erfreuen sich großer Beliebtheit bei Wilhelmshavenern und Gästen. Als traditioneller Standort der schwimmenden Einheiten der Bundeswehr ist Wilhelmshaven beispielsweise bekannt für den Seemannsschmaus Labskaus, das Leibgericht der Seefahrer und Matrosen. Auf See stand dieses Gericht häufig auf der Speisekarte, da es überwiegend aus haltbaren Zutaten wie Pökelfleisch oder Kartoffeln zubereitet wird. Typischerweise wird das Gericht mit Spiegelei, Gewürzgurke, Roter Beete sowie manchmal mit Hering oder Rollmops serviert. Seit der Eröffnung des Columbia Hotels im Jahr 2009 ist in der Nordseestadt auch Gourmet-Küche vom Feinsten zu genießen. Im dortigen Gourmet-Restaurant Marco Polo servieren Starkoch André Stolle und sein Team "Neue Nordische Küche légère", basierend auf der klassisch französischen Küche. Seit 2011 ist das Marco Polo sogar mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und hat es damit, nur anderthalb Jahre nach der Eröffnung, in den kulinarischen Sternenhimmel geschafft. Im Rahmen der Kampagne „Wo ist Ihr Leibgericht? - Kulinarische Städtereisen in Niedersachsen“ haben Gäste die Gelegenheit, die vielseitigen kulinarischen Seiten Wilhelmshavens kennen zu lernen. Nicht nur Labskaus und Gourmet-Speisen stehen dort auf dem Programm, auch ein kaiserliches Menü, das in die Vergangenheit entführt, oder ein Picknick im Weltnaturerbe Wattenmeer lassen Gäste die Nordseestadt mit allen Sinnen erleben.

Kontakt: Wilhelmshaven Touristik & Freizeit GmbH, Banter Deich 2, 26382 Wilhelmshaven, Tel. 04421 / 92790, Fax 04421 / 927948, **Pressekontakt:** Wilhelmshaven Touristik & Freizeit GmbH, Annika Hansen, Tel. 0 4421 / 927932, E-Mail: annika.hansen@wilhelmshaven-touristik.de, **Kontakt „Wo ist Ihr Leibgericht“-Arrangements:** TourismusMarketing Niedersachsen GmbH, Essener Str. 1, 30173 Hannover, Tel. 0511 / 2704880, Fax 0511 / 27048899, E-Mail: info@tourismusedersachsen.de, www.staedtereisen-niedersachsen.de, **Pressekontakt „Wo ist Ihr Leibgericht?“:** TourismusMarketing Niedersachsen GmbH, Anna Naber, Tel. 0511 / 27048816, E-Mail: naber@tourismusedersachsen.de.

Kohltourhauptstadt Oldenburg - Grünkohl für Anfänger

Oldenburg lockt zu kulinarischen Freuden im Norden: Von Oktober bis März ist Hochsaison für Grünkohl und Kohlfahrten. Im Mittelpunkt stehen dabei der Kohlgenuss und das zünftig-gesellige Zusammensein mit Freunden. Wenn es im Herbst die ersten Fröste gibt, taut der Norddeutsche auf, packt seinen Bollerwagen und geht auf Kohltour. Dann wird keine ruhige Kugel geschoben, dann wird gebosselt. Am Ende aber führt der Weg immer zum Grünkohl-Schmaus. Wer hierbei die größte Portion verdrückt, kann Kohlkönig werden – die meisten brauchen einen solchen Anreiz aber gar nicht. Zu lecker ist die norddeutsche Spezialität mit Pinkelwurst und Kassler, besonders in fröhlicher Gesellschaft auf dem Lande nach einer ordentlichen Kohltour durch Frost und frische Luft. In Oldenburg gibt es eine lange Tradition dieser Kohltouren: Der Oldenburger Turnerbund, gegründet 1859, gilt als Erfinder der Kohlfahrt in ihrer heutigen Form. Auf Basis dieser Grünkohltradition gründete sich am 17. Februar 2003 beim „46. Deftig Ollnborger Grönkohl-Äten“ in Berlin die Grünkohl-Akademie-Oldenburg. Dafür wurde ein breit gefächertes Studienangebot entwickelt, das keine Fragen zum Grünkohl offen lässt. Für Grünkohllaien bietet die Kohltourhauptstadt Oldenburg Reisen rund um das Thema Kohlfahrt und Grünkohl an. Anfänger in Sachen norddeutscher Lebensart können sich für das kulinarische Studium an der Grünkohl-Akademie einschreiben. Der Studiengang umfasst zwei Übernachtungen mit Frühstück sowie eine sportliche Kohltour unter fachkundiger Begleitung inklusive Bollerwagen und Boßel-Ausrüstung. Dabei geht es vor allem um die Praxis in Sachen norddeutscher Sport, es wird aber auch theoretisches Wissen vermittelt zum Grünkohl, seiner Zubereitung und seinem Genuss.

Kontakt: Oldenburg Tourismus und Marketing GmbH, Kleine Kirchenstraße 10, 26122 Oldenburg, Tel. 0441 / 36161310, Fax 0441 / 36161355, www.oldenburg-tourist.de, **Pressekontakt:** Oldenburg Tourismus und Marketing GmbH, Bettina Tammen, Tel. 0441 / 36161331, E-Mail: b.tammen@oldenburg-tourist.de, **Kontakt „Wo ist Ihr Leibgericht“-Arrangements:** TourismusMarketing Niedersachsen GmbH, Essener Str. 1, 30173 Hannover, Tel. 0511 / 2704880, Fax 0511 / 27048899, E-Mail: info@tourismusniedersachsen.de, www.staedtereisen-niedersachsen.de, **Pressekontakt „Wo ist Ihr Leibgericht?“:** TourismusMarketing Niedersachsen GmbH, Anna Naber, Tel. 0511 / 27048816, E-Mail: naber@tourismusniedersachsen.de.

Kulinarische Auszeiten in Niedersachsen

Kulinarische Treffpunkte – kulinarische Nachtwächterführung und Osnabrücker Weintage

Seit einigen Jahren ziehen die Nachtwächter, die bis 1913 für Ruhe und Ordnung auf den nächtlichen Straßen sorgten, wieder durch Osnabrück. Mit kleinen Laternen ausgerüstet folgen die Teilnehmer dem Ordnungshüter und lassen sich in die mittelalterlichen Straßen Osnabrücks entführen. Zum Abschluss steigen sie 192 Stufen auf den Marienkirchturm und genießen einen einzigartigen Ausblick über Osnabrück. Der Nachtwächterrundgang wird mit verschiedenen kulinarischen Stationen ausgestattet z.B. einem Aperitif im ehemaligen Wehrturm „Bürgergehorsam“, gefolgt von einer Weinprobe mit rustikalem Imbiss im historischen Steinwerkshof.

So kann man zum Weinkenner werden: Über 400 Weine, die einmal um die Welt reichen, präsentieren Weinfachhändler aus Osnabrück und Umgebung vier Tage lang, vom 18. bis 21. August 2011, vor der historischen Kulisse des Rathauses. Seit 2004 wird diese Osnabrücker Variante eines Weinfestes von Jahr zu Jahr immer beliebter und der Marktplatz zu einem lockeren Gourmettreff. An Bistro- und Holztischen lassen Osnabrücker, Freunde und Besucher die warmen Augusttage (18. – 21. August) ausklingen.

Kontakt und Pressekontakt: Osnabrück- Marketing und Tourismus GmbH, Beate Krämer, Krahnstraße 52/53, 49074 Osnabrück, Tel. 0541 / 3232232, Fax 0541 / 3234213, E-Mail: kraemer@osnabrueck.de, www.osnabrueck.de/tourismus.

Mit Peker-Spaß zum Peker-Diplom

Mit der Kartoffelernte wird das traditionelle Pekeressen als kulinarische Spezialität in der Ferienregion Uslarer Land im Weserbergland angeboten. Dieses Gericht ist benannt nach dem plattdeutschen Wort „peken“, das bedeutet „kleben“ und bezieht sich auf die Kartoffeln, die damals halbiert an die heißen Öfen geklebt wurden. Waren sie gar, fielen sie in einen darunter stehenden Korb und wurden verzehrt. Das Pekeressen ist in dieser Region in geselliger Runde ein großer Spaß. Heutzutage werden die Kartoffeln im Backofen zubereitet und rustikal knackig heiß von der Hand in den Mund mit Pekermett, Butter und Salz sowie Quark und Gewürzgurken verzehrt. Das Pekeressen in der Heimat des Kartoffelmanns „Onkel Pelle“, dem Maskottchen des Uslarer Landes, wird zum Preis von 119,00 Euro pro Person inklusive zwei Übernachtungen mit Frühstück in gemütlichen Landgasthäusern, einem Begrüßungsgetränk und einem warmen Abendessen angeboten. Zum Pekeressen werden alle Teilnehmer mit einer Pekerschürze ausgestattet und nach erfolgreichem Genuss mit einem Peker-Diplom ausgezeichnet. Ein Kartoffelkochbuch mit leckeren Kartoffelrezepten erinnert zuhause an den Peker-Spaß.

Kontakt: Touristik-Information Ferienregion Uslarer Land, Lange Str. 1/Altes Rathaus, 37170 Uslar, Tel. 05571 / 92240, www.uslarer-land.de, **Pressekontakt:** Weserbergland Tourismus e.V., Michelle Stoll, Postfach 10 03 39, 31753 Hameln, Tel. 05151 / 930070, E-Mail: presse@weserbergland-tourismus.de, www.weserbergland-tourismus.de.

Harzer Qualitäts-Versprechen mit der Regionalmarke „Typisch Harz“

„Typisch Harz“? Das ist für die meisten Gäste Harzer Roller, Schierker Feuerstein und die Brockenhexe. Doch die magische Gebirgswelt bietet eine Vielzahl mehr an kostbaren Produkten, traditionellem Handwerk und schmackhaften Spezialitäten. Die Regionalmarke „Typisch Harz“ verspricht Qualität aus der Region. Generell sind alle Labelträger dazu verpflichtet, die Philosophie und die Ziele der Regionalmarke aktiv zu leben. Alle Betriebe stammen aus der Region, sind häufig kleine Familienbetriebe und identifizieren sich mit der magischen Gebirgswelt. Zudem gibt es, je nach Produktgruppe in der das Label vergeben wird, einen sehr detaillierten Kriterienkatalog. So müssen zum Beispiel bei pflanzlichen Produkten die Anbauflächen ausschließlich im Harz liegen. Bei Fleischprodukten müssen die tierischen Lieferanten im Harz aufgezogen und gehalten worden sein. Auch die Futtermittel sollten aus dem Harz stammen. Handwerkliche Produkte müssen, soweit möglich, aus Harzer Rohstoffen gefertigt sein, die Be- und Verarbeitung muss in der Region erfolgen. Ausschließlich Produkte, die vor historischen oder kulturellen Hintergründen harztypisch sind, können auch das Qualitäts-Siegel erhalten. Grundsätzliche werden einzelne Produkte ausgezeichnet, nicht aber ganze Betriebe. Die Philosophie und Ziele der Regionalmarke beruhen auf einer ökologisch und ökonomisch nachhaltigen Produktion. Die Produkte sollen die positiven Stimmungen und Vorstellungen der Region transportieren und den Harz-Touristen ermöglichen, mit den Produkten einen Teil ihrer Urlaubserlebnisse mit nach Hause zu nehmen. Regionale Wirtschaftskreisläufe sollen gestärkt und die Wertschöpfung und Kaufkraft in der Region gehalten werden. Die Regionalmarke soll einen Beitrag zur stärkeren Identifikation der hier lebenden Bevölkerung mit der Region leisten.

Kontakt: Harzer Tourismusverband e.V., Marktstr. 45, 38640 Goslar, Tel. 05321 / 34040, Fax 05321 / 340466, E-Mail: info@harzinfo.de, www.harzinfo.de, **Pressekontakt:** Harzer Tourismusverband e.V., Miriam Fuchs, Tel. 05321 / 340417, E-Mail: m.fuchs@harzinfo.de.

Kühle Bio-Erfrischung in der Autostadt in Wolfsburg

Das Autostadt Bio-Eiscafé "Cool & Creamy" bereitet täglich frisch Eis aus natürlichen Zutaten zu. Ein Highlight bietet die "Lagune Foodhalls": Dort können sich die Gäste ihr individuelles Bio-Eis auf einem kalten Stein zubereiten lassen. Dabei wird das Eis mit verschiedenen Zutaten, wie z.B. Krokant, Nüssen oder Früchten, auf einem kalten Granitstein vermengt und in einer frisch gebackenen Bio-Waffel serviert. Bei der Herstellung wird auf Farbstoffe, künstlichen Aromen und Emulgatoren, die die Eismenge optisch künstlich vergrößern, verzichtet. Doch das kulinarische Angebot der Autostadt ist

noch weit umfangreicher. "Natürlich Autostadt" lautet das Credo der neun Autostadt Restaurants operated by Mövenpick. Die unterschiedlichen Themenschwerpunkte der Restaurants sorgen für gastronomische Vielfalt: Das Angebot reicht vom erlesenen Fünf-Gänge-Menü im Chardonnay über vegetarische Angebote in den Lagune Foodhalls, erstklassige Fleischspezialitäten im BEEFCLUB bis hin zum Pizza AMano, in dem Kinder ihre Pizza selbst belegen können. Das oberste Gebot bei allen Lebensmitteln lautet: regionale und saisonale Produkte aus biologischem Anbau.

Kontakt: Autostadt GmbH, StadtBrücke, 38440 Wolfsburg, www.autostadt.de, Tel. 05361 / 401461, Fax 05361 / 401419, **Pressekontakt:** Autostadt GmbH, Jan Krawitz, Tel. 0151 / 20301698, E-Mail: jan.krawitz@autostadt.de.

Barbecue über den Dächern von Hannover im Gate 66

Ein Barbecue auf dem Flughafen über den Dächern der Stadt - mit dem weiten Blick über das Rollfeld, mit Fernweh, wenn die Flugzeuge starten. Doch an diesem Abend lohnt es sich, am Airport zu bleiben, denn die kulinarische Auswahl stimmt so fröhlich wie ein Urlaubsabend. Das Barbecue gibt es an jedem Freitag und Sonnabend im Sommer von 18:30 bis 22:00 Uhr. Das Gate 66 in der Welt der Luftfahrt ist Montag bis Freitag von 9:00 bis 18:00 Uhr und an Wochenende und Feiertagen von 10:00 bis 19:00 Uhr geöffnet. Zudem steht das Gate 66 über den Dächern Hannovers auch als Veranstaltungsort zur Verfügung. Und das macht auch dann Freude, wenn das Wetter nicht zu einem längeren Aufenthalt auf der Terrasse einlädt. Der Wintergarten bietet beste Blicke auf den Flugverkehr.

Kontakt und Pressekontakt: Flughafen Hannover GmbH, Anika Gerstenkorn, 30662 Hannover, Postfach 42 02 80, Tel. 0511 / 9771734, Fax 0511 / 9771855, E-Mail: a.gerstenkorn@hannover-airport.de, www.hannover-airport.de.

14. Gourmetfest in Wolfsburg

Auf dem Hollerplatz – zwischen dem Kunstmuseum Wolfsburg und dem Alvar Aalto Kulturhaus – laden Sie Wolfsburger Gastronomen vom 18. bis 21. August 2011 in einer entspannten und exklusiven Atmosphäre zu einer genussvollen kulinarischen Weltreise ein. Von italienischer Pasta, über einheimische Spezialitäten par excellence, bis hin zu lateinamerikanischen Köstlichkeiten bietet das Gourmetfest auserwählte Leckerbissen aus den verschiedensten Regionen und Ländern. Auch in diesem Jahr zeigen die Wolfsburger Gastronomen und Köche auf dem Gourmetfest wieder ein großzügiges Angebot für Groß und Klein und stehen für Qualität und Frische!

Kontakt: Wolfsburg Marketing GmbH, Porschestra. 2, 38440 Wolfsburg, Tel. 05361 / 899940, Fax 05361 / 899945551, www.wolfsburg-marketing.de, **Pressekontakt:** Wolfsburg Marketing GmbH, Sandra Bode, Tel. 05361 / 89994051, E-Mail: Sandra.Bode@wolfsburg-marketing.de.

Scharf & salzig in Niedersachsen

Das Schärfste am Norden: das Einbecker Senf-Menü

Ein Senf-Menü mit Chili-, Kräuter- und Honig-Senf bietet seit Kurzem das Hotel und Restaurant „Zum Schwan“ in Einbeck. Der Senf, der für die einzelnen Gerichte verwendet wird, stammt aus der Einbecker Senfmühle. Dort wird der Senf im traditionellen Steinmahlverfahren hergestellt und die verwendeten Zutaten stammen aus biologischem Anbau. Beim Senf-Menü können sich Restaurantbesucher davon überzeugen, dass sich dieser Senf geschmacklich von industriell hergestelltem Senf deutlich unterscheidet. Bei der Produktion wird nämlich kein Senfpulver verwendet sondern das ganze Korn inklusive Öl. Erst kürzlich zeichnete Niedersachsens Ministerpräsident David McAllister die Einbecker Senfmühle für authentische, typische und verantwortungsvoll hergestellte Lebensmittel als „Kulinarischen Botschafter Niedersachsens“ aus.

Kontakt: Weserbergland Tourismus e.V., 31753 Hameln, Tel. 05151 / 93070, Fax 05151 / 930033, www.weserbergland-tourismus.de, **Pressekontakt:** Weserbergland Tourismus e.V., Michelle Stoll, Postfach 10 03 39, 31753 Hameln, Tel. 05151 / 930070, E-Mail: presse@weserbergland-tourismus.de, www.weserbergland-tourismus.de.

Das weiße Gold zergeht auf der Zunge

Salz ist in Bad Rothenfelde erst einmal flüssig und kommt aus der Solequelle. Tief unter dem „Kleinen Berg“ lagert seit der Zechsteinzeit Salz. Grundwasser löst die Kristalle auf und es entsteht Quellsole. Reich an Kohlensäure und Mineralien. Im 18. und 19. Jahrhundert wurde daraus nur Speisesalz gesiedet, danach diente die Sole über fast zwei Jahrhunderte hauptsächlich der Gesundheit. Seit Sommer 2009 gehen die Bad Rothenfelder zu ihren Wurzeln zurück. Wieder wird Salz aus Quellsole gesiedet. Mit Kräutern und Gewürzen aus der Gewürzmühle ergeben sich köstliche Kombinationen um Speisen, Dips und Snacks zu verfeinern. Tomatensalz, Rühreisalz, Bärlauch- und Kräutersalz oder ein eine spezielle Kreation für Gurkensalat und Bratkartoffeln gibt es. Passend zu den Sommer- und Gartenfesten haben die Salzsieder Serie der Bad Rothenfelder Siedesalzkreationen um zwei weitere Geschmacksrichtungen bereichert: Die leicht scharfe Variante Grill- und Steakgewürz zum Fleisch oder die exotisch-milde Komposition zu Geflügelfleisch. Selbst einmal als Salzsieder arbeiten ist eine heiße Sache. Wer es probieren will, bekommt ein Diplom, nachdem er knapp drei Stunden Wissenswertes rund um das „Weiße Gold“ erfahren hat, im Solesud rühren durfte und sich beim Imbiss die Kristalle auf der Zunge hat zergehen lassen. Im mit Schmalz bestrichenen Solebrot. Ein gesalzenes Programm für pro Person 16,50 € ist für Gruppen ab 10 Personen buchbar.

Kontakt und Pressekontakt: Kur und Touristik GmbH, Sabine Leclercq-Schulte, Am Kurpark 12, 49214 Bad Rothenfelde, Tel. 05424 / 2218113, E-Mail: schulte@bad-rothenfelde.de.

Luisenhaller Salz für Feinschmecker

Die Saline Luisenhall in Göttingen existiert bereits seit über 150 Jahren. Heute ist das Familienunternehmen der einzige reguläre Gewerbebetrieb in Europa, der noch Salz im seit Jahrhunderten überlieferten Pfannensiedeverfahren aus eigener Natursole gewinnt. Diese Natursole wird in Bohrlöchern gefördert, wo sie sich in über 450 Metern Tiefe aus 250 Millionen Jahre alten Salzablagerungen stetig anreichert. Damit ist die Sole, die mit einem 27prozentigen Salzgehalt vollgesättigt ist, frei von heutigen Umwelteinflüssen, die in der Luft und im Meerwasser vorhanden sind. Wertvoll wird das naturbelassene Luisenhaller Tiefensalz durch die enthaltenen Mineralien und Spurenelemente, Genießer schätzen vor allem seinen milden Geschmack. Angeboten wird es in verschiedenen Körnungen für unterschiedliche Verwendungszwecke, vom Küchen- bis zum Salzmühlensalz. Führungen unter dem Motto „Sole, Salz und Siedepfannen“ können bei der Tourist-Information Göttingen gebucht werden, zudem gibt es an jedem dritten Freitag im Monat einen öffentlichen Besichtigungstermin. Darüber hinaus bietet die Tourist-Information mit dem Wochenendarrangement „Salziger Spaß in natürlicher Sole“ Gelegenheit, den einzigartigen Betrieb kennenzulernen und die wohltuende Wirkung der Göttinger Thermalsole bei einem Besuch des Badeparadieses Eiswiese zu spüren. I-Tüpfelchen des Programms ist ein zünftiges Heringessen in einem Göttinger Traditionslokal.

Kontakt: Göttingen Tourismus e.V., Altes Rathaus, Markt 9, 37073 Göttingen, Tel.: 0551 / 499800, Fax: 0551 / 4998010, E-Mail: tourismus@goettingen.de, www.goettingen-tourismus.de,

Pressekontakt: Göttingen Tourismus e.V., Michaela Heise, Tel.: 0551 / 4998014, E-Mail: <mailto:Mi.Heise@goettingen.de>.