Neuer Kieselgur-Pfad

Zwei Kilometer lange Strecke wird Mittwoch eröffnet

FASSBERG-OBEROHE. Am kommenden Mittwoch, den 9. Juli, wird der neue etwa zwei Kilometer lange Kieselgur-Pfad im Ferienpark Heidesee in Faßberg-Oberohe eröffnet. Informationstafeln mit historischen Fotos laden ein zu einer Zeitreise in eine fast vergessene Industriegeschichte. Auf dem Pfad erfahren die Besucher alles über die Entstehung, Verarbeitung und Verwendung der Kieselgur.

Kieselgur ist im Gegensatz zu Salz und Erdöl ein eher unbekannter Bodenschatz der Natur. Vor mehr als 300.000 Jahren während der Holstein-Warmzeit entstand Kieselgur aus den Ablagerungen mikroskopisch kleiner Kieselalgenschalen. „Das weiße Gold der Heide", wie Kieselgur auch bezeichnet wurde, wurde von 1884 bis 1970 in Oberohe abgebaut.

Wo sich einst das Kieselgurgelände mit den tiefen Kieselgurgruben und dem Kieselgurwerk mit seinen Trocken- und Brennschuppen erstreckte, befindet sich heute der Ferienpark Heidesee. Nicht nur der Naturbadesee ist durch den Kieselgurabbau entstanden, sondern auch die heutige „Funball"-Halle ist ein originaler Brennschuppen. Für Gruppen bieten die Ferienpark-Mitarbeiter Führungen über den Kieselgur-Erlebnispfad oder „Einen (g)uriger Nachmittag" im Ferienpark Heidesee mit sachkundiger Führung und gemütlichem Ausklang bei Kaffee und Kuchen an.

Einen Flyer und weitere Informationen erhalten Interessierte im Ferienpark Heidesee in Faßberg-Oberohe, unter der Telefonnummer (05827) 970546, unter der Faxnummer (05827) 970547, im Internet unter der Adresse www.ferienpark.de oder per E-Mail an heidesee@ferienpark.de.

Infotafeln mit historischen Fotos geben Auskunft über den Kieselgurabbau.

Ausschuß tagt

WIETZENDORF. Die nächste öffentliche Sitzung des Ausschusses für Bauwesen, Natur- und Umweltschutz des Wietzendorfer Gemeinderats ist am Dienstag, dem 8. Juli, um 18 Uhr im Sitzungssaal des Rathauses.

Fahrt zum Zoo

SOLTAU. Für die Fahrt in den Zoo Hannover am Freitag, dem 18.Juli im Rahmen des Soltauer Ferien(S)paßes gibt es noch freie Plätze. Die Fahrt beginnt um 9.00 Uhr auf dem Schützenplatz, hier werden die Kinder um 17 Uhr dann auch wieder ankommen. Anmeldungen können noch bis zum 16. Juli bei der Stadt Soltau, Saira Hussain, Ruf (05191) 82135, abgegeben werden.

- Anzeige -

Regionale Küche – köstlich kreativ

Gehobene Eßkultur in der Lüneburger Heide

Kochen und kreative Küche sind zur Zeit einfach Trend: Nahezu täglich tummeln sich auf dem Fernsehschirm Spitzenköche, die in zahlreichen Shows die phantasievollsten Kreationen zaubern. Schade nur, daß die Zuschauer daheim vor dem Fernseher die Köstlichkeiten weder riechen noch probieren können. Doch Liebhaber gehobener Gastronomie müssen sich nicht mit TV-Bildern leckerer Gerichte zufrieden geben - denn auch in der Lüneburger Heide gibt es einige Küchenchefs, die Feinschmeckergaumen zu begeistern wissen: Auf den Seiten „Regionale Küche - köstlich kreativ" stellen sich die Häuser „Rieckmanns Tafelhuus" und das Hotel Bockelmann aus Bispingen sowie das Bauerncafé „Ole Müllern Schün" aus Müden und das Hotel, Restaurant und Café Ramster aus Schneverdingen vor, und sie zeigen, daß es auch in der Heide echte „Zauberer am Herd" gibt. Jeden Monat präsentiert der Heide-Kurier eines der vier Restaurants, die sich durch ihre gehobene Gastronomie auszeichnen. Und dabei kommen auch die jeweiligen Küchenchefs zu Wort: Mit den Rezepten ihrer ausgefallenen Menüs wollen sie Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen. Und wer sich die Gaumenfreuden der hiesigen Spitzenköche munden lassen möchte, muß nicht weit fahren: Denn die vier Häuser sind ganz in der Nähe. Mit etwas Glück, können Sie die Spezialitäten der Saison hier sogar gratis kosten, denn der Heide-Kurier verlost bei „Regionale Küche - köstlich kreativ" jeden Monat einen Essen für zwei Personen in dem vorgestellten Restaurant (siehe Coupon).

Variiert regionale Spezialitäten immer wieder neu: Stefan Wilke.

„Bockelmanns Sonnen-Galerie und Heiderestaurant"

Gleich zwei geschmackvoll eingerichtete Gaststuben bietet das Bispinger Hotel Bockelmann unter einem Dach: So können Gäste im Haus in der Nöllestraße 18 regionale Küche in rustikaler Atmosphäre im „Heiderestaurant" genießen oder sich in der „Sonnen-Galerie" gehobene Küche im gemütlichen Ambiente der lichtdurchfluteten Räume servieren lassen. In dem Anbau mit seinen zahlreichen Fenstern möchte Inhaber Heiko Bockelmann zukünftig auch die Werke regionaler Künstlerinnen ausstellen.

Doch ob sich der Gast nun für die „Sonnen-Galerie" oder das „Heiderestaurant" entscheidet - für beide Lokalitäten kreiert Küchenchef Stefan Wilke stets frische Ideen: „Gelegenheit macht Laune" heißt seine Menü-Empfehlung im Juli, die Feinschmecker mit hausgebeiztem Wildlachs als Vorspeise und einer Kartoffel-Lauchsuppe Appetit machen möchte.

Als Hauptgang warten dann köstliche Heidschucken-Lammröllchen mit Kräuterfüllung auf den Feinschmecker: „Wir wollten weg vom klassischen Braten und eine neue Kreation schaffen", erklärt der junge Küchenchef, der damit den Geschmack der Gäste getroffen hat. Besonders jungen Leuten zeigt er mit seinen Gerichten, das lokale Spezialitäten wie die Heidschnucke keinesfalls „altbacken" seien müssen - es kommt einfach nur auf die Zubereitung an: „Mit regionalen Produkten möchten wir immer wieder etwas neues zaubern", so der 30jährige.

Die Lammröllchen brät der erfahrene Koch mit etwas Senf sowie Rosmarin, Thymian und Basilikum an, bevor sie anschließend mit Zwiebeln, Karotten und einem Schuß Rotwein schmoren. Serviert mit frischen gebratenen Pfifferlingen und hausgemachten Macairekartoffeln ist diese Heidschnuckenvariation auf einem Spiegel aus Rotweinsauce wahrlich „ein Gedicht". Und wer anschließend noch die süße Krönung des Menüs nicht verpassen will, sollte sich die Erdbeeren in Cassis mit Schokoladenparfait und weißer Schokoladensauce nicht entgehen lassen. Guten Appetit!

Heidschnucken-Lammröllchen mit Kräuterfüllung - das ist das Hauptgericht der aktuellen Menü-Empfehlung von Heiko Bockelmann (re.) und seinem Küchenchef Stefan Wilke.

Wo **Kaffeetrinken zum Erlebnis wird.**

Ole Müllern Schün

BAUERNCAFÈ

Inh. Ria Springhorn · Alte Dorfstr. 6 · Müden/Ö. · ☎ 05053 - 94122
Öffnungsz.: 14 - 18 Uhr · November - Mai: Montag u. Dienstag Ruhetag
Mai - Oktober: Montag Ruhetag · www.ole-muellern-schuen.de

Hotel · Restaurant · Café
Ramster
Charmant genießen...
Riebener Str. 16 · 29640 Schneverdingen · Telefon (05193) 68 88
E-Mail: info@hotel-ramster.de · www.hotel-ramster.de

Tafelhuus
GENUSS & LEBENSART
Rieckmanns Tafelhuus · Kirchweg · Bispingen
Telefon (0 51 94) 95 10 · www.tafelhuus.de

Heidehotel
Bockelmann ★★★
Hotel, Restaurant & Café
Nöllestraße 18, 29646 Bispingen
Telefon: 05194-9803-0
Internet: www.hotel-bockelmann.de

Menü für zwei Personen zu gewinnen

Bei „Regionale Küche - köstlich kreativ" verlost der Heide-Kurier jeden Monat ein Essen für zwei Personen in dem vorgestellten Restaurant. Wenn Sie, liebe Leserinnen und Leser, sich also das aktuelle Menü im Bispinger Hotel und Restaurant „Bockelmann" zum Nulltarif schmecken lassen möchten, sollten Sie den Coupon ausfüllen und diesen an den Heide-Kurier, Kirchstraße 4 in 29614 Soltau, schicken. Einsendeschluß ist der 14. Juli. Der Gewinner wird telefonisch benachrichtigt.

Name: _____

Straße: _____

Wohnort: _____

Telefon: _____