Königin trifft McAllister

Wenige Tage nach ihrer Krönung stand für die neue Schneverdinger Heidekönigin Nina und Ehrendame Nora Ziehmann ein besonderes Ereignis an: Niedersachsens Ministerpräsident David McAllister hatte zu einem Empfang nach Hannover geladen, um die verschiedenen niedersächsischen „Königshäuser" kennenzulernen.

Bauausschuß

SOLTAU. Der Soltauer Bauausschuß tagt am Dienstag, den 13. September, ab 17 Uhr im Rathaus in öffentlicher Sitzung.

Rundfahrt

MUNSTER. Die Munster-Touristik organisiert am Dienstag, dem 20. September, wieder eine Truppenübungsplatz-Fahrt. Start ist um 13 Uhr. Die letzte Tour in diesem Jahr ist für den 7. Oktober ab 9.30 Uhr geplant. Für beide Fahrten stehen zur Zeit noch einige Plätze zur Verfügung, Buchungen sind ab sofort unter Ruf (05192) 89980 oder info@munster-touristik.de bei der Munster-Touristik möglich. Das Büro im Veesthermweg ist im September noch montags bis freitags von 9 bis 18 Uhr und samstags von 9 bis 12.30 Uhr geöffnet.

Nabu

HERMANNSBURG. Der Nabu Hermannsburg/Faßberg zeigt in der Sonderausstellung „An den Ufern der Örtze" Fotos von Hans-Jürgen Huber über die Örtze und das Örtzetal. Geöffnet ist die Ausstellung im „Haus der Natur" in Oldendorf wieder am heutigen Sonntag von 14 bis 18 Uhr. Der Eintritt ist frei.

Sprechtag

SOLTAU. Der nächste Sprechtag für die Versicherten der Deutschen Rentenversicherung Braunschweig - Hannover im Soltauer Rathaus steht am Donnerstag, dem 15. September, auf dem Plan: Von 8.30 bis 12 Uhr und 13 bis 15 Uhr im alten Rathaus, 1. Stock, Zimmer 7. Eine Terminvereinbarung unter Ruf (05141) 94850 ist erforderlich.

Oktoberfest in Alvern

„O'zapft is" heißt es am 17. September ab 17 Uhr in Alvern: Denn im Landhotel Heidkrug wird am kommenden Samstag Oktoberfest gefeiert. Für die passende alpenländische Stimmungsmusik sorgen dabei die „Deich Tiroler", die an diesem Tag auf der Bühne stehen. Zahlreiche Spezialitäten von Sauerkrautsuppe über Haxe, Weißwurst und Semmelknödel bis hin zu Schupfnudeln und Wurst-Käsesalat warten am bayrischen Buffet. Karten für das Oktoberfest gibt es am Tag der Veranstaltung an der Kasse sowie im Vorverkauf beim Heidkrug in Alvern. Anmeldungen sind auch unter der Telefonnummer (05192) 2211 möglich.

Anzeige Anzeige

Regionale Küche – köstlich kreativ

Küchenchef Christoph Hansen hat für sein aktuelles Menü erlesene Köstlichkeiten vorbereitet.

Gehobene Eßkultur in der Lüneburger Heide

Auch wenn dieser Sommer leider ziemlich verregnet war, so hat das doch die Freude an gutem Essen nicht getrübt. Und geschmacklich hat gerade der Ausklang der warmen Jahreszeit mit reicher Ernte noch einige Köstlichkeiten zu bieten. Spätsommerliche Spezialitäten stehen daher aktuell auch im Hotel, Restaurant und Café Bockelmann aus Bispingen auf der Karte: Hier hat Christoph Hansen, der Küchenchef des Hauses von Heiko Bockelmann, eine Menüempfehlung kreiert, die schon jetzt Lust auf einen sonnigen Herbst macht. Das „Heidehotel Bockelmann" gehört zusammen mit dem Müdener Bauerncafé „Ole Müllern Schön", dem Schneverdinger „Schäferhof" und „Rieckmanns Tafelhuus" in Bispingen zu den vier Lokalen, die sich jeden Monat auf den Seiten „Regionale Küche – köstlich kreativ" präsentieren. Und in der aktuellen Ausgabe haben wieder alle, die die aktuellen Spezialitäten probieren möchten, die Chance, das Menü der Saison sogar gratis kosten zu dürfen: Denn es gibt auch diesmal ein Essen für zwei Personen im vorgestellten Restaurant zu gewinnen (siehe Coupon).

„Heidehotel Bockelmann"

Im Mai kam mit Christoph Hansen ein neuer Küchenchef ins „Heidehotel Bockelmann", der seitdem mit seinem Können und frischen Ideen viele Anhänger gewonnen hat. „Küchenchef und Team haben sich sehr gut eingespielt, und die Gäste schätzen die schmackhaften Variationen", freut sich Heiko Bockelmann über den gelungenen Einstand seines Küchenchefs. Gemeinsam haben sie die Speisekarte des Hauses überarbeitet und neue Gerichte ins Angebot aufgenommen, ohne dabei die Ausrichtung des Hauses aus den Augen zu lassen: Nämlich bodenständige Küche und gehobene Kochkunst zu vereinen.

Und so können Gäste bei Bockelmann auch weiterhin Heide- und Wildspezialitäten sowie ausgesuchten Gerichte der gehobenen norddeutschen Küche genießen. „Der Renner sind dabei immer unsere Menüs", erklärt Heiko Bockelmann. Und diese können sich Feinschmecker auf Wunsch auch selbst aus verschiedenen Gerichten der Karte zusammenstellen. Aus Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts kombiniert der Gast sein eigenes Drei- oder Vier-Gänge-Menü - auf Wunsch gibt es dies sogar als „Wine & Dine"-Angebot inklusive korrespondierender Weine zu einem Festpreis.

Die Auswahl an Speisen läßt einem auf jeden Fall das Wasser im Munde zusammenfließen. So bietet die Karte aktuell etliche Pfifferling-Spezialitäten wie gebratenes Zanderfilet auf sautierten Pfifferlingen mit Maltesersoße und einer Timbale vom Pestoreis oder gebratenen Heidschnuckenrücken mit Kräutern garniert, gebratenen Pfifferlingen, Kräutersoße und Heidekartoffeln. Traumhafte Leckereien gibt es zum Nachtisch: Neu auf der Dessertkarte ist zum Beispiel die Joghurt-Limettenterrine mit karamellisierter Orangensoße und Früchten.

„Gelegenheit macht Laune" heißt wieder die Menüempfehlung der Saison, die auf einen goldenen Herbst einstimmt und Lust auf einen Besuch im Heidehotel Bockelmann macht: Als Vorspeise gibt es Pfifferlingsmousse mit Rucolasalat und marinierten Kirschtomaten sowie ofenfrisches Stangenbrot. Nach diesem köstlichen Auftakt folgt eine Kartoffel-Lauchsuppe mit Sauerrahm und Kräutern. Einen Hochgenuß verspricht auch der Hauptgang: Gebratene Lammchops mit Rosmarinsoße auf buntem mediterranen Bohnengemüse und dazu kleine gebratenen Pellkartoffeln. Fruchtig-süßer Abschluß des Menüs sind wilde Heidelbeeren aus heimischen Wäldern im dünnen Pfannkuchen mit Vanilleeis und Sahne.

Wo Kaffeetrinken zum Erlebnis wird.

Ole Müllern Schön
BAUERNCAFÉ
Inh. Ria Springhorn · Alte Dorfstr. 6 · Müden/Ö. · ☎ 05053-94122
www.ole-muellern-schuen.de
Täglich 14 bis 18 Uhr · Mai bis Oktober: Montag Ruhetag

WIR SIND TÄGLICH FÜR SIE DA!
KEIN RUHETAG!
info@hotel-schaeferhof.com
www.hotel-schaeferhof.com
Hotel Schäferhof
Heberer Straße 100
29640 Schneverdingen
Tel. 05193-3587
Fax 05193-50832

Tafelhuus
Rieckmanns Tafelhuus
Kirchweg · Bispingen
Telefon (05194) 9510
www.tafelhuus.de
Jetzt wird's Wild
vom 20. September bis zum 31. Oktober 2011
Wildplatte für 4 Personen nur € 79,00
Hirschkalbsbraten, Wildschweinmedaillons, hausgemachte Wildbratwürste, Wacholder-Preiselbeerjus, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Rotweinbirne, Heidekartoffeln, Kroketten

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

Gewinnerin der letzten Verlosung ist Jutta Köhn aus Munster, die mit ihrer Begleitung ein Menü im Restaurant „Rieckmanns Tafelhuus" genießen darf.

Menü für zwei Personen zu gewinnen

Bei „Regionale Küche - köstlich kreativ" gibt es jeden Monat ein Essen für zwei Personen in dem vorgestellten Restaurant zu gewinnen: Wer sich also zusammen mit seiner Begleitung das aktuelle Menü im Heidehotel Bockelmann schmecken lassen möchte, sollte den Coupon ausfüllen und diesen an den Heide-Kurier, Kirchstraße 4 in 29614 Soltau, schicken. Einsendeschluß ist der 24. September. Der Gewinner wird anschließend telefonisch benachrichtigt.

Name: _____

Straße: _____

Wohnort: _____

Telefon: _____