



Presse-Info

Pressedienst: Genussvolles Weserbergland, kulinarische

Highlights und Eventgastronomie

WT Herbstzeit ist Erntezeit und das Weserbergland lockt mit reich gedeckten Tischen und einem Füllhorn an kulinarischen Angeboten! Ob zum traditionellen Pekeressen, herbstlichen Weinfest oder rustikalen Rittermahl, sowohl anspruchsvolle Genießer als auch abenteuerlustige Entdecker sind herzlich eingeladen zum Erntedankfest ins Weserbergland zu kommen.

Presseinfos

Tolle Knolle – lecker und gut: Bauernmarkt im Kurpark Bad Nenndorf	2
Traditionelles Pekeressen zur Kartoffelernte	3
Rintelner Weintage: Weine aus aller Welt und kulinarische Genüsse	3
Alles dreht sich wieder um den Apfel	4
Wurstpralinen, Sterne-Essen und Dinner-Biking	5
Kulinarische Vielfalt auf hohem Niveau in der Drei-Flüsse-Stadt	
Essen wie die Römer – eine kulinarische Reise in die Vergangenheit	6
Kulinarische Reise ins Mittelalter	7
Rittermahl in der Tonenburg	7
Germanen-Dreikampf in der Waldgaststätte Rübezahl	8
Paradiesmühle Rischenau am Köterberg	9
Tavolo Italiano im historischen Weinkeller	10
Dinner-Krimi in der Ferienregion Uslarer Land	10
Der letzte Gang	11
„Knastfete“	11
„Oktoberfest auf der Weser“	11
Weserbergland – kurz notiert!	12

Bitte fordern Sie von uns weiteres Bildmaterial an (300 dpi, Versand per E-Mail). Anruf genügt. Alle Texte sind im Internet ohne Passwort abrufbar unter <http://www.weserbergland-tourismus.de/meta/presse/pressedienst/index.php>.

Pressekontakt

Weserbergland Tourismus e.V.
Anika Raasch
Postfach 10 03 39, 31753 Hameln
Tel.: 05151-930050, Fax: 05151-930033
E-Mail: presse@weserbergland-tourismus.de
Internet: www.weserbergland-tourismus.de



Presse-Info

Tolle Knolle – lecker und gut: Bauernmarkt im Kurpark Bad Nenndorf

„Der Frühling ist zwar schön; doch wenn der Herbst nicht wär', wär' zwar das Auge satt, der Magen aber leer.“, Friedrich von Logau hat es schon im 17. Jahrhundert wunderbar auf den Punkt gebracht: Herbstzeit ist gleich Erntezeit und hat es entsprechend in sich. In Bad Nenndorf, dem Staatsbad vor den Toren der Landeshauptstadt Hannover, zeigt sich der Herbst von seiner besten Seite und begeistert die Genießer. Der Kurpark schwelgt in kräftig warmen Farbtönen und lädt zum Erkunden ein.

Am 10. und 11. Oktober 2009 werden zudem auf dem Bauernmarkt rund um die Musikmuschel die Tische reich gedeckt. Es duftet an den Ständen nach erntefrischen Äpfeln, Birnen und Kartoffeln. Gar köstlich der Geruch von frischen Schwammerln! Kürbisse leuchten. Dazu gibt's Selbstgemachtes und Eingemachtes, Dekoratives und Kunstgewerbliches – von regionalen Anbietern ansprechend und pfiffig dargeboten. Am Samstag öffnet der Markt von 14 bis 18 Uhr, am Sonntag von 12 bis 18 Uhr. Klar, dass die heimischen Produkte auch verkostet werden können. So locken rund um die tolle Knolle zahlreiche Bewirtschaftungsstände. Wie wäre es etwa mit leckeren Kartoffelpuffern? Oder darf es ein duftender Zwiebelkuchen sein? Pflaumen- und Apfelkuchen erfreuen den Gaumen. Zünftiges Schaumburger Landbier und verschiedene Weine lassen sich probieren.

Auf den Geschmack gekommen? Dann ist die „Bad Nenndorfer LANDtour“ ein guter Tipp. Die Anbieter regionaler Produkte öffnen ihr Höfe und Läden für Besucher. Ihr Vorteil: Sie liegen alle im Einzugsbereich von Bad Nenndorf und können bequem mit dem Auto, dem Fahrrad oder zu Fuß erreicht werden. Die Tourist-Information Bad Nenndorf hält dazu ein attraktives gleichnamiges Arrangement bereit. Sie buchen zwei Übernachtungen mit Frühstück in Bad Nenndorf und genießen einen ganzen Tag in der erlebnisreichen Landgrafen-Therme mit großer Saundlandschaft. Da lässt sich dann am nächsten Tag noch einmal so gut in die Pedale treten. Die Offerte kostet mit Leihfahrrad und Kaffeegedeck im Landcafé ab 85,- Euro.

Weitere Informationen: Tourist-Information Bad Nenndorf, Hauptstr. 4, 31542 Bad Nenndorf, Tel.: 05723 / 748560, Fax 05723 / 748570, E-Mail: tourist-info@badnenndorf.de



Presse-Info

Traditionelles Pekeressen zur Kartoffelernte

Eine kulinarische Spezialität zur Kartoffelernte, ist in der märchenhaften Ferienregion Uslarer Land im Weserbergland, das traditionelle Pekeressen. 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, die Kartoffeln werden heutzutage im Backofen zubereitet und rustikal von der Hand in den Mund mit Pekermett, Butter und Salz sowie anderen Leckereien verzehrt. Wer das Pekeressen in der Heimat des Kartoffelmanns Onkel Pelle kennen lernen möchte, hat dazu in der Ferienregion Uslarer Land die Möglichkeit. Im Preis von 119 Euro sind neben zwei Übernachtungen mit Frühstück in gemütlichen Landgasthäusern folgende Leistungen enthalten: ein Begrüßungsgetränk, ein warmes Abendessen, Pekeressen mit Pekerschürze und einem Peker-Diplom sowie eine Schifffahrt auf der Weser und ein Kochbuch mit Kartoffelrezepten für zuhause. Weitere Informationen in der Touristik-Information Ferienregion Uslarer Land, Lange Str. 1/Altes Rathaus, 37170 Uslar, Tel. 05571-92240, www.uslarer-land.de.

Rintelner Weintage: Weine aus aller Welt und kulinarische Genüsse

Weinliebhaber und solche, die es werden wollen, können vom 02. bis 04. Oktober 2009 auf dem Rintelner Marktplatz eine „Weinreise“ der besonderen Art erleben. Die Rintelner Gastronomie verwöhnt die Besucher nun schon zum fünften Mal mit internationalen Gaumenfreuden und erlesenen Weinen aus aller Welt. In stilvollen Pagodenzelten werden auf dem Rintelner Marktplatz Köstlichkeiten für Feinschmecker auch zu kleinen Preisen angeboten. In jedem Zelt präsentiert ein Rintelner Gastronom ein Land bzw. eine Region. Dabei führt die Weinreise von deutschen Spitzenweinen über Frankreich, Spanien, Italien, nach Südafrika, Argentinien, Brasilien und sogar nach Kalifornien. „Altes Zollhaus“, „Schaumburger Ritter“, „Grafensteiner Höh“, „Der Stadtkater“, „Bodega“, „trennBar“, „Bauer Giese“, „Marktkauf Rinteln“, „fein & köstlich“ und „Gusti & Saporì“ werden in diesem Jahr die Gäste verwöhnen. Jeder Gastronom vertritt eines der führenden Weinländer beziehungsweise eine Region und sorgt für die passende köstliche Begleitung aus der Küche.



Presse-Info

Abends erstrahlt der Marktplatz in festlich, warmen Licht. Bei einem bunten Programm lassen sich die exzellenten Spitzenweine so richtig genießen. Natürlich werden die edlen Tropfen wieder im stimmungsvollen „Rinteln Weinglas“ serviert. Dieses ist ab sofort wieder für 2,00 Euro in der Tourist-Information auf dem Marktplatz erhältlich.

Jeder Gastronom, der auf dem Rintelner Marktplatz seine Küche vorstellt, bietet Qualität und beweist Kreativität. Hier schon einmal ein kleiner Vorgeschmack: Austern auf Eis, Viktoriabarsch, Jacobsmuscheln, Lammlachs, Scampispieß und Hummerravioli sind nur ein kleiner Auszug aus der reichhaltigen Speisekarte. Sollte sich das Wetter nicht von seiner „goldenen“ Seite zeigen, bieten großflächige Schirme ausreichend Schutz. Freuen Sie sich mit uns auf internationales Flair und auf drei weinselige Tage in Rinteln.

Als kleines Extra-Schmankerl haben die Rintelner Innenstadtgeschäfte am Sonntag, dem 05. Oktober, von 13 – 18 Uhr geöffnet. Dann heißt es also nicht nur vorzüglich schlemmen und genießen, sondern auch richtig gut einkaufen.

Weitere Informationen: Stadt Rinteln, Klosterstr. 19, 31737 Rinteln, Tel.: 05751/403-185, Fax: 403-400, E-Mail: info@rinteln.de, Internet: www.rinteln.de

Alles dreht sich wieder um den Apfel

Marienmünster. Die Vorbereitungen für den 2. Vördener Apfeltag laufen beim Heimat- und Kulturverein Marienmünster seit Monaten auf Hochtouren.

Am Sonntag, dem 4.10.2009, wird in der Marktstraße in Vörden wieder alles rund um den Apfel, viel Musik, Unterhaltung für die Kinder und ein großer bunter regionaler Markt geboten. Fest zugesagt haben bereits rund 50 Aussteller und Akteure. Der Minister für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, Eckhard Uhlenberg, hat die Schirmherrschaft für diese Veranstaltung, die sich in die bundesweite Aktion „Tag der Regionen“ einreicht, übernommen.

"Der große Erfolg vor vier Jahren, als über 5000 Besucher gezählt werden konnten, ist für uns Motivation, erneut einen Apfeltag auszurichten. Auch wurden wir ständig gefragt, wann denn der nächste Apfeltag stattfindet", so der Vorsitzende des Heimat- und Kulturvereins Marienmünster Heinrich Fiene.

"Vieles von dem, was sich mit dem Begriff Apfel verbinden lässt, werden die Besucher auf dem Apfeltag entdecken können", freuen sich die Organisatoren der Veranstaltung. Der Gaumen wird am 4. Oktober so ziemlich alles probieren können,



Presse-Info

was sich aus heimischen Äpfeln zubereiten lässt. Das Streuobstwiesen besonders wertvolle und artenreiche Lebensräume darstellen, wird in vielen Demonstrationen und auf Informationstafeln dargestellt.

Aber auch zahlreiche regionale Anbieter, wie die Imkerei Hensel, die Spielwarenfarm Fölsen, die Graf Metternich Quellen, der Nieheimer Käsebus werden Ihre Produkte anbieten.

Wurstpralinen, Sterne-Essen und Dinner-Biking Kulinarische Vielfalt auf hohem Niveau in der Drei-Flüsse-Stadt

Besondere kulinarische Angebote versprechen die Restaurants, Gasthäuser und Cafés der Fachwerk- und Drei-Flüsse-Stadt Hann. Münden. Unter dem Motto „Köstlich genießen“ bieten die Gastronomen spezielle Arrangements für Ihre Gäste.

„Unter einem guten Stern“ speisen Gäste entsprechend ihres Tierkreiszeichens. Ob genussüchtiger Stier, neugieriger Zwilling oder gesundheitsbewusste Jungfrau, jedes Tierkreiszeichen lebt und isst ein wenig anders. Ein passend dekorierter Tisch und eine kleine Überraschung umrahmen das Programm.

Gute Unterhaltung für Gruppen verspricht die Brauereiführung mit Proben vom Brauhauskessel und einem Buffet von der Marktküche. Nach dem Leitspruch „Eine Brauereiführung, die ist lustig“, führt der Chef persönlich durch die Räumlichkeiten und lädt im Gärraum zu einem Umtrunk ein. Lustig, aber vor allem auch informativ ist eine Weinprobe mit den Besten aus Deutschlands Weinbaugebieten. Die Themenreihe „Und der Batzen ward zu Wein“ bietet Weinfans und Genießern eine Weinprobe mit Informationen zu Rebsorten, Stilen und Trends sowie der Bedeutung der Weine zur Küche.

Aktive Genießer kommen bei der „Kulinarischen Flusswanderung“ per Rad voll auf ihre Kosten. Beim „Dinner-Biking“ entlang Werra und Weser werden die Spezialitäten der Region gekostet und die idyllischen Flusslandschaften und Orte erkundet. Und wer auch zu Hause in Erinnerung an seine Gourmetreise nach Hann. Münden schwelgen möchte, dem seien die „Original Müндener Wurstpralinen“ empfohlen, die der in Frankreich mehrfach ausgezeichnete „Ritter der Rotwurst“ in der Feinkost-Fleischerei Schumann als außergewöhnliche Spezialität anbietet.

Weitere Informationen: Touristik Naturpark Münden e.V., Rathaus/ Lotzestr. 2, 34346 Hann. Münden, Tel. 0 55 41/ 75-313, Fax: 0 55 41/ 75-404, E-Mail: touristik-info@hann.muenden.de, www.hann.muenden.de/touristik



Presse-Info

Essen wie die Römer – eine kulinarische Reise in die Vergangenheit

Auf eine kulinarische Reise in die Zeit der alten Römer begeben sich Feinschmecker im Gasthaus „Zum Braunen Hirsch“ in Hann. Münden, Laubach. Ob Wildschwein, Hirsch, Rind, Schwein oder Federvieh, die Speisen werden nach den Originalrezepten des Römers Marcus Gavius Apicius zubereitet.

Apicius war als Feinschmecker und Erfinder origineller Gerichte bekannt, deren Rezepte er aufschrieb. Das Apicius Kochbuch (De re conquinaria) gilt als eines der ältesten überlieferten Kochbücher der Welt. Während des Essens erzählt ein römischer Legionär Geschichten und Wissenswertes aus der Zeit der alten Römer. Denn ganz nach dem Leitspruch „Essen wie die Römer“ dient das Gastmahl nicht nur dem kulinarischem Genuss, sondern auch den Gesprächen und dem Wissensaustausch. Der Touristikverein Hann. Münden bietet dieses kulinarische Erlebnis als Gruppentagesprogramm zusätzlich mit einem geführten Rundgang durch das einzigartige Kulturdenkmal des Römerlagers Hedemünden an.

Das Römerlager Hedemünden befindet sich unweit des Gasthauses. Es wurde im Jahr 2003 etwa 200 Kilometer nördlich der eigentlichen römischen Grenzgebiete entdeckt. Eine Sensation, denn so weit nördlich hatte man römische Truppen nicht vermutet. In dem 3,2 Hektar großen Areal wurden bei Grabungen überraschend vielfältige Funde gemacht. Bis zum 18. Oktober 2009 können Interessierte die entdeckten Münzen, Waffen- und Ausrüstungsteile, Werkzeuge, Legionärsdolche und vieles mehr in der Ausstellung „Die Spur des Imperiums“ im Städtischen Museum Hann. Münden besichtigen. Die Ausstellung wird begleitet von museumspädagogischen Angeboten, Führungen und einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm. Am Sonntag, 11. Oktober 2009 von 11 bis 17 Uhr lädt der Bronzegießer Markus zum Fertigen römischer Bronzen ein.

Weitere Informationen: Touristik Naturpark Münden e.V., Rathaus/ Lotzestr. 2, 34346 Hann. Münden, Tel. 0 55 41/ 75-313, Fax: 0 55 41/ 75-404, E-Mail: tourist-info@hann.muenden.de, www.hann.muenden.de/touristik



Presse-Info

Kulinarische Reise ins Mittelalter

Die Burg Vlotho ist eines der geschichtsträchtigsten Bauwerke in der Weserstadt. Neben dem traditionellen Burgfest im Frühjahr, können Besucher sich auf eine weitere Attraktion freuen:

Das Burgrestaurant entführt seine Gäste zurück ins 12. Jahrhundert und nimmt sie mit auf eine kulinarische Reise durch das Mittelalter.

Ganz nach dem Motto: Speisen wie die alten Rittersleut, erwartet die Besucher ein bunter Abend aus Informativen, Unterhaltung und Genuss. Zur Einstimmung gibt es eine nächtliche Burgführung. Danach kann nach Herzenslust an der reich gedeckten Tafel geschlemmt werden. Neben den Hochgenüssen aus Braten, Rübchen, Kartoffeln, ganzen Hühnern, herzhaften Rippchen und vielem mehr, sorgen Gaukler und Spielleute für eine gute Stimmung bei allen Beteiligten.

Nach dem Rittermahl lädt das weitläufige Burggelände zu einem Spaziergang ein, bei dem der einzigartige Blick auf das Wesertal genossen werden kann.

Gruppen bis 20 Personen können dieses gelungene Abendprogramm für nur 39,90 € zzgl. Getränke erleben und genießen.

Nähere Informationen hierzu erfahren Sie unter www.burg-vlotho.de oder Vlotho Marketing GmbH, Tourist Information, Lange Straße 111, 32602 Vlotho, Tel.: 05733 – 881188, Internet: www.vlotho.de, E-Mail: touristik@vlotho.de

Rittermahl in der Tonenburg

Die Tonenburg gilt als markantes Wahrzeichen des Wesertales und ältestes bewohntes Gebäude im weiteren Umkreis Höxters. Seit 1315 zu der Reichsabtei Corvey gehörend, lädt die Tonenburg in den alten Mauern des Burgrestaurants zu einem opulenten Rittermahl ein.

Gekitzelt wird der Gaumen hier von einer Suppe von Erdfrüchten mit geräucherter Speck und frischen Gartenkräutern, Schweineschinken in Burgbräutunke, krosse Schweinshaxe mit Met-Soße, Hühnerbeine auf Mönchskraut, dicke Rippe mit Appeltunke und alles verbunden mit herzhaften Beilagen wie Semmelknödel, Wurzelgemüse, Kappes, Pfannkuchen und Brei. Zur Einstimmung ins Mittelalter und diesen Abend wird eine Führung durch den historischen Burgturm angeboten.



Presse-Info

Das nächste Rittermahl findet am zweiten Oktoberwochenende – gern auch mit Übernachtung in der mittelalterlichen Anlage – statt. Weitere regelmäßige Termine sind auf Internetseite www.tonenburg.de ersichtlich. Separate Gruppen können das Rittermahl auch gern auf Anfrage neben den festen Terminen buchen. Exklusive Übernachtung kostet das Rittermahl 29,00 Euro pro Person.

Weitere Informationen: Die Tonenburg, Familie Pirone, 37671 Höxter / Albaxen, Tel.: 05271 / 921182, Fax: 05271 / 920551, Mail: pirone@tonenburg.de, www.tonenburg.de

Germanen-Dreikampf in der Waldgaststätte Rübezahl

Die Waldgaststätte Rübezahl liegt idyllisch bei Höxter-Albaxen direkt am Wald mit herrlichem Blick auf das Wesertal und den Solling. Die Freiterrasse mit Grillplatz zählt zu den romantischsten Biergärten im Weserbergland. Die Gasträume sind im kanadischen Bockhausstil gebaut - mit großem Bruchstein-Kamin und „original kanadischer Trapperhütten-Atmosphäre“.

Wer kennt ihn nicht, Hermann den Cherusker, Germanenheld und Bezwinger der Römer in der legendären Schlacht am Teutoburger Wald. Nicht weit von den historischen Kampfstätten entfernt, kann man hier den Germanen-Dreikampf kennen lernen. Nach dem Begrüßungstrunk zeigt der Wirt beim Germanen-Spaß persönlich, wie man den Bogen spannt.

Hermann der Cherusker erwartet seine Gäste bei diesem Spektakel in persona mit seinen Germanen in der uralten Waldhütte am Berghang des Mittelgebirges, um die Runde in die germanische Geselligkeit einzuweisen.

Wenn der römische Kampfwagen anrollt, wird hier die Schlacht im Teutoburger Wald im fröhlichen Wettstreit mit Bogenschießen, Speer- und Keulenweitwurf nachgespielt. Die Gruppensieger werden mit Schwertstreich und Urkunde in den Kreis der alten Germanen aufgenommen.

Nach so viel Kampfgetümmel gilt es nun, den Magen wieder milde zu stimmen. Dies gelingt der Waldgaststätte Rübezahl immer mit ihrem „Rustikalen Spießbraten“ umrahmt von vielen köstlichen Beilagen. Der ganze Spaß dauert drei bis vier Stunden und ist für Gruppen auf Anfrage jederzeit möglich zu buchen. Die Kosten pro Person belaufen sich hierbei gerade mal auf 19,90 Euro.

Weitere Informationen: Waldgaststätte Rübezahl, Rübezahlweg 2, 37671 Höxter
Tel.: 05271 7838, Fax: 05271 2106, Internet: www.waldgaststaette-ruebezahl.de



Presse-Info

Paradiesmühle Rischenau am Köterberg

Die Paradiesmühle Rischenau ist die ehemalige historische Mühle von 1664 der Domäne zu Lippe-Biesterfeld. Weltweit bekannt wurde der Ort durch das niederländische Königshaus, welches heute noch den Titel der Prinzen zu Lippe-Biesterfeld trägt.

Die Mühle wurde 2004 von engagierten Menschen zu einer Erlebnisgastronomie mit integriertem Mühlenmuseum, Café und Biergarten umgebaut. Das Gelände der Mühle mit liebevoll restaurierten historischen Gebäuden und weitläufiger Außenanlage mit Mühlteich ist idyllisch in einer Senke am Ortsausgang von Rischenau, einem Ortsteil von Lügde unweit des Kurortes Bad Pyrmont gelegen. In geschichtsträchtigen Gemäuern, zwischen geschmackvoll restaurierten Mühlengerätschaften mit Blick in eine Müllerstube von 1850, können die Gäste am Wochenende bei einer Tasse Kaffee und hausgemachten Torten oder beim allsonntäglichen Frühstücksbuffet die urtümliche Atmosphäre auf sich wirken lassen oder im großen Biergarten Entspannung vom Alltag finden.

Das Team der Paradiesmühle organisiert nicht nur Feiern aller Art, sondern bietet Gruppen ab 12 Personen ein ganz besonderes Event an: "Das Biesterfelder Grafenmahl": Graf Carl Friedrich August zu Lippe-Biesterfeld entführt seine Gäste zu einer kleinen, historisch geführten Wanderung zum Ort Biesterfeld und gibt dabei zahlreiche Anekdoten zum Besten. Anschließend lädt er zu einem zünftigen Gelage in der alten Mühle ein...

Zu einer festen Institution hat sich inzwischen auch das „Große Paradies - Frühstück - Buffet“ all inklusive Kaffee, Tee und Fruchtsäften etabliert, das sonn- und feiertags von 10.00 bis 14.00 h im Café und im Biergarten angeboten wird.

Die alte Mühle ist eine ideale Kulisse für außergewöhnliche Veranstaltungen. So finden immer wieder spezielle Events statt. Für Musikliebhaber bietet die Paradiesmühle am 10. Oktober 2009 ein ganz besonderes Highlight. Beim Chanson-Dinner um 20:00 Uhr stellt die stimmungswaltige Antje Huißmann ihr Programm „Ich will“ mit Liedern von Hildegard Knef vor. Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.paradiesmuehle.de.

Mühlenführungen sind jederzeit möglich!

Weitere Informationen: Paradiesmühle Rischenau, Paradiesmühle 1, 32676 Lügde OT Rischenau, Telefon: 05283-949291, eMail: info@paradiesmuehle.de



Presse-Info

Tavolo Italiano im historischen Weinkeller

In einen historischen Weinkeller in der Altstadt Uslars im Weserbergland wird zu genussreichen Stunden eingeladen. Drei Räume und eine romantische Nische bieten in dicken Mauern mit jahrhundertealter Geschichte Platz für zehn bis zwanzig Personen. Verwöhnt werden die Gäste in den 500 Jahre altem Gewölbe bei Kerzenlicht mit italienischen Vorspeisen und leckeren Pastagerichten. Eine Weinprobe mit edlen Tropfen und Weisheiten um die Legende Wein können den Genuss noch steigern. Das Tavolo Italiano im Gewölbekeller ist buchbar für zehn bis zwanzig Personen zum Preis ab 35 Euro pro Person. Ergänzt werden kann dieses besondere Erlebnis durch Übernachtungen im Romantischen ****Hotel mit Wellness-Oase.

Weitere Informationen: Touristik-Information Ferienregion Uslarer Land, Altes Rathaus, Lange Str. 1, 37170 Uslar, Tel. 05571/92240, www.uslarer-land.de.

Dinner-Krimi in der Ferienregion Uslarer Land

Spannende Unterhaltung bei einem 4-Gänge-Menü

Zu einem Dinner-Krimi mit spannender Unterhaltung bei einem 4-Gänge-Menü wird am Samstag, den 07.11. und Samstag, den 12.12., jeweils um 20 Uhr in das Hotel Menzhausen in Uslar in der Ferienregion Uslarer Land im Weserbergland eingeladen. Der Dinner-Krimi „Eine mörderische Auslese“ wird den Gästen einen unvergesslichen Abend bereiten. Mit Spannung erleben die Besucher, wie der Besitzer eines biologisch-dynamischen Weinguts schon beim Aperitif vom Stuhl fällt und mausetot ist. Die lieben Verwandten und Bekannten sowie die miteinander „Verwickelten“ haben ausreichende Gründe für diese Tat. Der Kommissar und andere Experten wühlen sich durch die vielschichtigen Argumente, Spuren und Vorkommnisse. Karten für diesen spannenden Abend mit dem Drei-Flüsse-Theater inklusive dem 4-Gänge-Menü gibt es für 55 Euro in der Touristik-Information Ferienregion Uslarer Land, Altes Rathaus, Lange Str. 1, 37170 Uslar, Tel. 05571/92240, www.uslarer-land.de.



Presse-Info

Der letzte Gang

Jeder kennt den Rattenfänger. Alle feiern ihn. Doch, was geschah eigentlich mit den Kindern? Wer spricht über sie?

„Der letzte Gang“ ist eine kulinarische Reise zurück ins Mittelalter, zu jener Zeit in der sich das Unglück ereignete, von dem noch heute in Hameln gesprochen wird, zurück in eine Zeit, in der Armut, Seuchen und Hexenverfolgung an der Tagesordnung waren. Während eines köstlichen viergängigen Menüs erzählen dunkle Gestalten in der düsteren Schrankstube der Domänenburg Aerzen den Gästen mehr über das Geheimnis der Kinder...

Interessierte Einzelpersonen, Paare und Kleingruppen können am 16.10., 20.11. und 18.12.09 ab 18.30 Uhr teilnehmen für Gruppen ab 30 Personen sind Termine individuell buchbar. Dies einmalige Erlebnis ist barrierefrei und sowohl für Familien- als auch für Firmenfeiern telefonisch buchbar bei: Hameln Marketing und Tourismus GmbH, Tel: 05151 – 957819

„Knastfete“

Bei „Wasser und Brot“ und mit witzigem Rahmenprogramm können Gruppen im Ringhotel Stadt Hameln die „Knast-Fete“ buchen. Nachdem Sie in der Kleiderkammer ganz im „Knast-Look“ eingekleidet worden sind, erleben Sie einen urigen Abend in Streifen und werden von unseren „Wärtern“ eingekerkert. Bei schweren Vergehen müssen Sie am Pranger aus der Schandflasche trinken, bevor Sie um 0.00 Uhr aus der Haft entlassen werden.

Weitere Informationen: Ringhotel Stadt Hameln, Tel. 05151 – 9010, [www. hotel-stadthameln.de](http://www.hotel-stadthameln.de)

„Oktoberfest auf der Weser“

Auch diese Saison wird das traditionelle Oktoberfest auf der Weser gefeiert!

Bei der 3,5-stündige Schifffahrt am 10.10.09 ab 20.00 Uhr erwartet die Gäste zum traditionellen Fassbieranstich ein Büfett mit bayrischen Spezialitäten.

Ein DJ sorgt mit zünftiger Musik dabei für die richtige Wiesenstimmung, das schon legendäre Bierkrugstemmen für die nötige Gaudi!

Die Fahrt ab/bis Hameln ist für 35,50 € buchbar bei: Flotte Weser, Tel: 05151 – 939999



Weserbergland – Kurz notiert!

Tag der Regionen in Wahmbeck

Der „Tag der Regionen“ unter dem Motto „Kultur-Land - Land-Kultur“ findet in diesem Jahr am Sonntag, den 20. September von 10 bis 18 Uhr in Bodenfelde-Wahmbeck im Weserbergland statt.

Bereits seit Monaten wird eine Himbeertorte zum Tag der Regionen in Wahmbeck angeboten. Über achtzig Aussteller präsentieren ihre heimischen Produkte als Chance der Region im idyllischen Weserort Wahmbeck. Duftender Seifen-Zauber und bunte Wildblumen sowie hausgemachte Marmeladen und leckere Liköre werden die Besucher erfreuen. Ein historischer Tante-Emma-Laden, ein Weberei-Museum, Seilemacher, Treckerfreunde und eine historische Dreschmaschine erinnern die heutige Generation an das Leben aus früheren Zeiten. Für die kleinen Besucher gibt es ein Dampfkarrussell, einen Zuckerwagen und eine Kleintierzuchtausstellung. Auch Fahrten mit der Gierseilfähre auf die andere Weserseite werden Kinder und Erwachsene ebenso begeistern. Leckere Spezialitäten aus heimischen Wäldern, Gärten und Teichen verwöhnen die Gäste. Es gibt noch viele weitere interessante Marktstände zu entdecken.

Zwei Festzelte bieten auf ihren Bühnen von 10 bis 18 Uhr Unterhaltung mit plattdeutschen Sängern, Blaskapellen, Jazzdancegruppen und Musikvereinen sowie Einradblitzen. Zum Chortag mit verschiedenen Chören der Region lädt die offene Kirche ein.

Weitere Informationen und einen Flyer zum Tag der Regionen in Wahmbeck sind erhältlich in der Touristik-Information Ferienregion Uslarer Land, Altes Rathaus/Lange Str. 1, 37170 Uslar, Tel. 05571/92240, www.uslarer-land.de.