

echt lessig

MAGAZIN FÜR DIE LESSINGSTADT WOLFENBÜTTEL

Nr. 21

11/2022



*Lecker, aktiv &
voller Ideen*

Inhalt

GASTLICHKEIT GENIESSEN

3 Drei-Gänge-Weihnachtsmenü

FREIZEITVERGNÜGEN

8 Freizeit- und Genusskarte

12 Draußenzeit im Herbst

EINKAUFSSUMMEL

10 Geschenkideen aus der Tourist-Info

11 Wolfenbüttel Gutscheine

NÖRDLICHES HARZVORLAND

15 Lieblings-Einkehr-Orte

16 Impressum



JETZT SCHON AN WEIHNACHTEN DENKEN

DER WOLFENBÜTTTEL GUTSCHEIN

Stärken Sie mit dem neuen Wolfenbüttel Gutscheine die lokalen Betriebe. Mehr Flexibilität und neue Servicefunktionen machen den beliebten Gutscheine nun noch besser.

Kaufen Sie den Gutscheine bequem online als pdf oder in der Tourist-Info und Theaterkasse als Geschenkkarte und lösen Sie ihn in Ihren Lieblingsgeschäften oder -lokalen ein.

TEILNEHMENDE BETRIEBE AUF SEITE 11

- ✓ Unterstützung lokaler Betriebe
- ✓ Teilbeträge einlösbar
- ✓ Guthaben jederzeit online einsehbar
- ✓ Als pdf oder Gutscheinkarte erhältlich

WWW.GUTSCHEIN-WF.DE

Tourist-Info Wolfenbüttel · ☎ 05331 86-280 · touristinfo@wolfenbuettel.de

GASTLICHKEIT GENIESSEN



So kocht Wolfenbüttel: Drei-Gänge-Weihnachtsmenü



Das Weihnachtsfest naht mit großen Schritten. Die Frage nach dem Weihnachtsessen ist in vielen Familien ja ein großes Thema. Wir haben gekocht und stellen euch unser Weihnachtsmenü vor.

Natürlich haben wir dafür wieder regional eingekauft und möglichst viele saisonale Produkte verwendet oder auf Bioqualität und fairen Handel geachtet.

Lasst uns froh und nachhaltig sein, auch beim Weihnachtsmenü. Ich liebe es am Heiligen Abend mit der Familie zusammen zu sitzen und gut zu speisen und schöne Gespräche zu führen. Da es bei uns aus Tradition immer ein 3- bis 4-Gänge-Menü gibt, achte ich darauf, dass man die Gerichte gut vorbereiten kann und die Vorspeise und den Nachttisch vielleicht schon am Vorabend zubereitet.

Eine nette Tischdekoration, schönes Geschirr, Stoffservietten, Kerzenschein gehören für mich ebenso zu einem gelungenen Weihnachtsessen dazu.

Ich fange circa vier Wochen vorher an auf unterschiedlichen Online-Plattformen aber auch in Zeitschriften zu stöbern und mich inspirieren zu lassen. Dabei achte ich immer mehr auf regionale und saisonale Lebensmittel. Dieses Mal bin ich auf die Pastinake gekommen, das leckere Wurzelgemüse wirkt auf den ersten Blick etwas unscheinbar, doch der Eindruck täuscht.

Pastinaken enthalten Magnesium, den Ballaststoff Pektin und ätherische Öle, also eine tolle Knolle.

Das Gemüse für die Suppe habe ich in Pöligs Gemüsescheune gekauft, beim Anblick der vielen frischen Sachen bekommt man schon große Lust diese zu verarbeiten. Die Haselnüsse stammen aus dem neuen Laden o-Ve Ohne Verpackung und die restlichen Zutaten aus der Kornblume.



Leckere Zutaten für die Vorspeise – fast alles regional und saisonal



Vorspeise:
Pastinaken-Senf-Suppe
mit Kresse und Granatapfel
(vegetarisch)
Von Birgit



Zutaten

- 500 g Pastinaken
- 2 kl. Schalotten
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 1/2 TL Kurkuma
- 1 TL Senf
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 1 EL gehackte Kresse
- etwas Muskat
- 1 TL Olivenöl

Als Topping

- 1 EL gehackte Haselnüsse
- 2 EL Granatapfelkerne
- 2-3 EL Creme fraiche
- etwas Kresse

Anleitungen

1. Die Pastinaken schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotten pellen und grob hacken.
2. Olivenöl im Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig anbraten. Dann die Pastinaken hinzugeben. Das Ganze mit der Gemüsebrühe (die ich auch immer aus Suppengemüse und Gewürzen selbst zubereite) ablöschen und 20 bis 30 Minuten köcheln lassen – dabei ab und zu umrühren.
3. Nun die Gewürze, die Sahne und den Senf hinzugeben. (Das möchte man doch immer gern mal, seinen Senf hinzugeben :-)) Alles pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Suppe in Schälchen füllen, die Creme fraiche cremig rühren und darüber geben. Zum Schluss mit Granatapfelkernen, Haselnüssen und Kresse bestreuen. Dazu reiche ich selbst gemachtes Knäckebrot.

Tipp: Beim Kochen weihnachtliche Musik hören, um sich schon mal in Stimmung zu bringen.



Die Soße bekommt zum Kaffeearoma mit ganz wenig Tonka-Bohne einen besonderen Pfiff!



Hauptgang:
Rinderbraten mit
weihnachtlicher Kaffeekruste
Von Björn



Kommen wir zum Hauptgang. Schön festlich soll er sein. Dabei sollen die Zutaten gut in die Saison passen. Bei den Beilagen fiel meine Wahl deshalb schnell auf Rotkohl und Rosenkohl. Serviettenknödel kommen bei meiner Familie auch immer gut an. Beim Fleisch wäre eigentlich Reh das richtige fürs Weihnachtsmenü.

Ich habe mich allerdings für einen Rinderbraten entschieden, das Reh würde es erst an den Festtagen geben. Viel wichtiger ist uns ohnehin eine gute Soße. Außerdem werden die Bratenscheiben auch noch mit einer Kaffee-Gewürzkruste verfeinert.

Wie gesagt, die Soße ist uns das Wichtigste. Unsere durfte sich deshalb bereits ab dem Vormittag leise köchelnd reduzieren. Später gesellen sich noch ein paar Kaffeebohnen dazu und die besondere Note gibt der Abrieb von einer Tonkabohne. Aber Achtung: die Bohnen sind schon in kleinster Menge sehr geschmacksbestimmend.

- Vorbereitungszeit: 30 Minuten
- Zubereitungszeit: 2 Stunden 30 Minuten

Zutaten

- 1000 g Rinderbraten (oder gern auch Lammfilet oder Rehrücken)
- 500 g Schmorgemüse (Zwiebeln, Sellerie, Möhren)
- 3 EL Öl
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Stück Lorbeerblatt
- 400 ml Rotwein (Spätburgunder)
- 30 Stück Kaffeebohnen
- 1 TL Speisestärke
- Pfeffer
- Salz
- 1 Stück Sternanis
- 2 Stück Pimentkörner
- 1 Stück Kardamomkapsel
- 1/2 TL Koriandersaat
- 1/2 TL Pfefferkörner
- 80 g Butter (weich)
- 2 Stück Eigelb
- 1/2 TL Rosmarin, gehackt
- 40 g Mandeln, gemahlen
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
- 2 EL Semmelbrösel



Anleitungen

1. Rinderbraten parieren und Silberhäute entfernen. Rückenfleisch zugedeckt kaltstellen. Wenn keine Knochen für die Soße vorhanden sind, dann die Abfälle vom Bratenstück und ggf. ein wenig Fleisch für die Soße verwenden. Gemüse putzen und klein würfeln. Fleischreste und Gemüse in einem Bräter in 2 EL Öl anbraten und bei mittlerer Hitze in 15 Minuten braun rösten. Tomatenmark einrühren, Lorbeerblatt zugeben und mit Rotwein ablöschen. Vollkommen einkochen lassen, mit 2 l Wasser auffüllen. Offen 1 Stunde bei kleiner Hitze kochen lassen. Den Fond durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen und mit 10 Kaffeebohnen auf 300 ml einkochen lassen. Stärke in wenig kaltem Wasser auflösen. Soße leicht damit binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren warmhalten.

Tipp: Die Soße bekommt zum Kaffeearoma mit ganz wenig Tonka-Bohne einen besonderen Pfiff!

2. Als nächstes für die Kruste Sternanis, Piment, Kardamom, Koriander, Pfefferkörner und restliche Kaffeebohnen in einem Mörser fein zerstoßen. Butter und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Eigelb nach und nach zugeben und cremig aufschlagen. Gewürze, Rosmarin, Mandeln, Petersilie und Semmelbrösel untermischen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Zwischen Klarsichtfolie 3 mm dünn ausrollen und mindestens 30 Minuten kaltstellen.

3. Bratenstück in einem Topf rundum scharf anbraten, dann Zwiebeln zugeben und ein paar Minuten mit anrösten. Dann mit etwas Rotwein und Brühe ablöschen und zugedeckt 2 Stunden bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Alle halbe Stunde wenden, damit der Braten rundum saftig bleibt. Nach dem Braten aufschneiden und in einer feuerfesten Form aufgeschnitten bereitstellen.

Tipp: Bei Lammfilet oder Rehrücken das Fleisch in einer Pfanne scharf anbraten und dann je nach Dicke der Scheiben im Ofen mit ca. 170 Grad für 10-12 Minuten garen lassen. Ein Fleischthermometer verhindert, dass das Fleisch zu trocken wird.

4. Zum Schluss die Kruste in Stücke schneiden und die Fleischstücke damit passend belegen. Unter dem Backofengrill in 3-4 Minuten hellbraun gratinieren.
5. Gratinierte Fleischstücken z. B. mit Rotkohl, Speck-Rosenkohl und Serviettenknödeln servieren.

Für den Einkauf kann ich folgende Tipps geben: Gutes Fleisch bekommt ihr z. B. beim Gourmetmarkt Röber, bei der Fleischerei Heine oder der Landschlachtere Neldner. Auch abseits des Wochenmarkts gibt es ganz viele frische Produkte bei der Kornblume, die Tonka-Bohnen bei Barrique und den Kaffee natürlich bei Treccino oder in der Tourist-Info.



★ **Dessert:** ★
Apfel-Mandarinen-Polenta
 mit geeister Lebkuchensahne (vegetarisch)
 Von Luisa

Nach dem deftigen Hauptgang habe ich mir überlegt, darf es zur Nachspeise etwas leichter und fruchtiger werden. Mandarinen sind ja das Winterobst schlechthin und mit Zimt und Lebkuchengewürz passt auch der Rest des Nachgangs wunderbar in die Weihnachtszeit und bildet einen perfekten Abschluss für unser Weihnachtsmenü.

Achtung, die Menge ist zwar für vier Portionen angegeben und passt gut als kleine Leckerei, wenn ihr euch vorher schon den Bauch vollgeschlagen habt. Naschkatzen sollten lieber gleich etwas mehr zubereiten.

Mandarinen gibt es zu dieser Jahreszeit an fast jedem Stand auf dem Wochenmarkt. Die Polenta und das Kakaopulver habe ich im Unverpacktladen o-Ve ohne Verpackung bekommen. Besonders gut daran finde ich, dass ich genau die Menge Polenta kaufen kann, die ich brauche. Denn außer bei diesem Rezept, bin ich mit Polenta noch nicht so richtig warm geworden.

Im Unverpacktladen läuft mir außerdem eine Flasche Apfelsaft aus Äpfeln von Streuobstwiesen bei Königslutter über den Weg. Auch die Kornblume bietet regelmäßig Saft aus regionalen Mostereien

Leicht und fruchtig – ein süßer Abschluss

an. Dorthin wollte ich eh als nächstes, schließlich steht auch noch die Sahne auf meiner Liste. Von dort einmal um die Ecke führt mich mein Weg in das Reformhaus Bertram, wo ich noch ein paar fehlende Gewürze in Bioqualität finde.

· Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten

- 300 ml Apfelsaft
- 5 EL Polentagrieß
- 2 EL Zucker
- 1 Zimtstange
- 1/2 Vanilleschote
- 4 Mandarinen
- 100 ml Sahne
- Lebkuchengewürz
- 1 TL Kakaopulver

Anleitungen

1. Zuerst die Sahne mit einem Teelöffel Zucker und etwa einem Teelöffel Lebkuchengewürz schlagen. Tastet euch am besten schrittweise an die richtige Menge Gewürz heran. Dann kommt sie in einem geeigneten Gefäß für 40 Minuten ins Eisfach.
2. Als nächstes wird der restliche Zucker mit 100 ml Apfelsaft aufgeköcht. Hier könnt ihr natürlich selbst entscheiden, wie süß es werden soll, schön fruchtig ist es auf alle Fälle.
3. Wenn der Zucker sich im Saft gelöst hat, den restlichen Saft, die Polenta, die Zimtstange hinzugeben, Aufkochen und ohne Hitze 10 Minuten quellen lassen.
4. In der Zwischenzeit etwas Schale der Mandarinen abreiben und die Mandarinen putzen und zerteilen.
5. Warm servieren, oder die Polenta wieder erwärmen, vorher die Zimtstange und Vanilleschote entfernen und etwas Mandarinschale unterrühren.
6. Dann die Polenta in eine Schale oder ein Glas füllen, darauf Mandarinstücke verteilen und einen Klecks Lebkuchensahne aus dem Eisfach darüber geben. Zum Abschluss mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Guten Appetit!

Freizeit- & Genusskarte Wolfenbüttel

- *Geschäfte für den regionalen Genüsseinkauf*
- *Draußen aktiv*



Pöligs Gemüsescheune

LÖWEPfad



- Treccino Rösterei
- Barrique
- Wochenmarkt
- Wochenmarkt in der Weihnachtszeit (22.11. bis 23.12.2022)
- Weihnachtsmarkt auf dem Stadtmarkt (22.11. bis 23.12.2022)
- Tourist-Info



Disc-Golf



Fleischerei Heine

Röber Gourmetmarkt

Reformhaus Bertram

Kornblume Naturkostladen

o-Ve ohne Verpackung

beleuchtete Joggingstrecke

Landschlachtere Neldner

Skaterpark



Geschenkideen aus der Tourist-Info



Braukurs

Bei dem Braukurs wird gezeigt, wie aus natürlichen Zutaten und ganz ohne Zusatzstoffe ein frisches Bier entsteht! Theorie und Praxis hautnah. 95,- Euro pro Person



Jägermeister-Fanshop

Der Souvenirshop für alle Fans des Kräuterlikörs aus der Lessingstadt.



Marco Polo Reiseführer

Im lockeren Plauderton informiert der Reiseführer über die Geschichte der Stadt und was man nicht verpassen sollte. 14,- Euro



Individuelle Geschenkbox

Perfekt für alle, die sich selbst etwas zusammenstellen möchten: Kulinarische Leckereien und Wolfenbüttel-Souvenirs. Auch der Wolfenbüttel-Gutschein macht sich hier gut.

Souvenirs online kaufen?
stadtbotschafter/shop/wolfenbuettel

HIER KÖNNEN SIE DEN GUTSCHEIN EINLÖSEN
STAND: 12.10.2022

GESUNDHEIT & KOSMETIK

- Colimex Naturkosmetik
- Monika Burghardt - Heilpraktikerin
- Therapiezentrum Lange Herzogstraße
- Wolf Apotheke

EINKAUFSZENTRUM FORUM

- Expert - Technik & Unterhaltung
- FORUM-Apotheke

WOHNEN

- BlütenZauber - Blumen & Dekoration
- Garten-Center Nordharz
- Gärtnerei Dürkop
- Messer-Meyer - Haushalt
- Möbel-Balzer
- Möbelhof Adersheim
- natürlichNORDISCH - Dekoration
- Polsterei Kraftschik - Vintage Shop
- tsm Bodenbeläge und mehr
- Weltladen

MODE & ACCESSOIRES

- Cecil - Damenmode
- Deichmann - Schuhe
- Erdbrink & Vehmeyer - Männermode
- Fashion 4 Kids - Kindermode
- Freya Store - Damenmode
- Goldschmiede Prunkstücke
- Hosen und Jeanshaus
- Kult - Junge Mode
- Sabot d'Or et Galerie - Schuhe
- Schuhmacherei Janke - Inh. E. Rätcher
- Stahlmann - Männermode
- Street One - Damenmode
- Tamaris Store - Schuhe
- Unik - Damenmode
- Wäscheline - Unterwäsche
- W & H Moden - Damenmode

OPTIK

- Hanssen by Herr Lutz
- Kaune Optik

KULINARIK

- Barrique Wolfenbüttel
- BlütenZauber - Café



- Denver's - Craftbeer-Brauerei & Feinkostladen mit Tee
- Familiencafé Kleine Auszeit
- Fleischerei Heine
- Fümmlensee Terrassen - deutsch
- Hachi Team - asiatisch
- Käseleckerland - Wochenmarkt
- KOMM Beachclub - international
- Kornblume Naturkost
- Kückes Kroppkakor - schwedische Kartoffelknödel
- l'Oliveto - italienisch
- o-Ve - ohne Verpackung
- Pantopoleio - mediterran
- Ratskeller - deutsch/international
- Restaurant im Hotel Waldhaus - deutsch
- Röver Gourmetmarkt
- Schloß-Schänke
- Solferino - Mensa, Café und Catering
- Treccino Rösterei
- Veränder.Bar - Bühne.Theke.Sofa
- Vinum Italicum - italienisch
- Weltladen
- Zimmerhof 13 - Restaurant und Bar
- Zum Glück - deutsch

FREIZEIT & HOBBY

- brettssport.de - SUP-Touren
- Buchhandlung Steuber
- Bücher Behr
- denver's Fotografie
- einfach königlich - Stoffe & Zubehör
- Entdeckerladen - Spielzeug
- Fingerhut Stoffe & Nähmaschinen
- Henze das Rad
- Lindenhalle - Gastronomie
- MYBIKES Store
- printmobil.de - Partyfotodrucker
- Theaterkasse
- Tourist-Info
- T-ShirtSchmiede - Textildruck
- Wollrausch

BILDUNG

- Nachhilfekreis



Draußenzeit im Herbst

Von Nicole

Aktiv und Draußen und das zu jeder Jahreszeit. So halte ich das zu mindestens als Bewegungsjunkie. Von meinem Wohnort Wolfenbüttel-Fümmelse lässt es sich gut von der Haustür in die Natur gehen oder mit dem Rad einen etwas weiteren Ausflug wagen.

Am Wochenende starte ich den Tag gern mit einem Lauf in den Sonnenaufgang und hinein in das Fümmelser Holz (kleiner Waldabschnitt am Stadtrand von Wolfenbüttel).

Draußen fit bleiben und Spaß haben

Gern möchten meine Kolleginnen und ich mit diesem Beitrag einige Anregungen geben, was es auch im Herbst alles für Bewegungs- und Frischluftangebote in der gemütlichen Lessingstadt gibt.

Auf dem echtlessig-Blog findet ihr dazu schon jede Menge Anregungen.

Discgolfen im Seeligerpark

Allen voran, auch für etwas weniger bewegungsambitionierte, ist eine Runde Discgolfen im Seeligerpark zu empfehlen. Die Körbe in den verwinkelten Ecken des Parks mit der Frisbee zu erreichen ist oft gar nicht so einfach.

In meiner Jugend flogen diese Teller irgendwie besser ;-), jetzt muss ich sie oft wieder aus dem Gestrüpp befreien.

Trotzdem macht der Kurs durch den Park besonders in Begleitung viel Spaß.

Wenn ihr das auch mal ausprobieren wollt, könnt ihr bei uns in der Tourist-Info ein paar Scheiben ausleihen.



Action im Skaterpark

Wem das zu „unspektakulär“ ist und wer draußen eher gern mit rollenden Brettern unter den Füßen unterwegs ist, kommt beim Trashpark an der Langen Straße voll auf seine Kosten, aus der Nummer bin ich allerdings raus. Guckt besser mal im Blog-Beitrag von Anna-Lena vorbei, dort gibt es mehr Einblicke in den Skaterpark.



echtlessig.de/trashpark-wolfenbrooklyn

Draußen fit bleiben auf tollen Joggingstrecken

Meine Kollegin Alina geht gerne joggen und hat schon mal ein paar schöne Laufstrecken aufgezeigt, die ihr ebenfalls auf echtlessig.de findet.

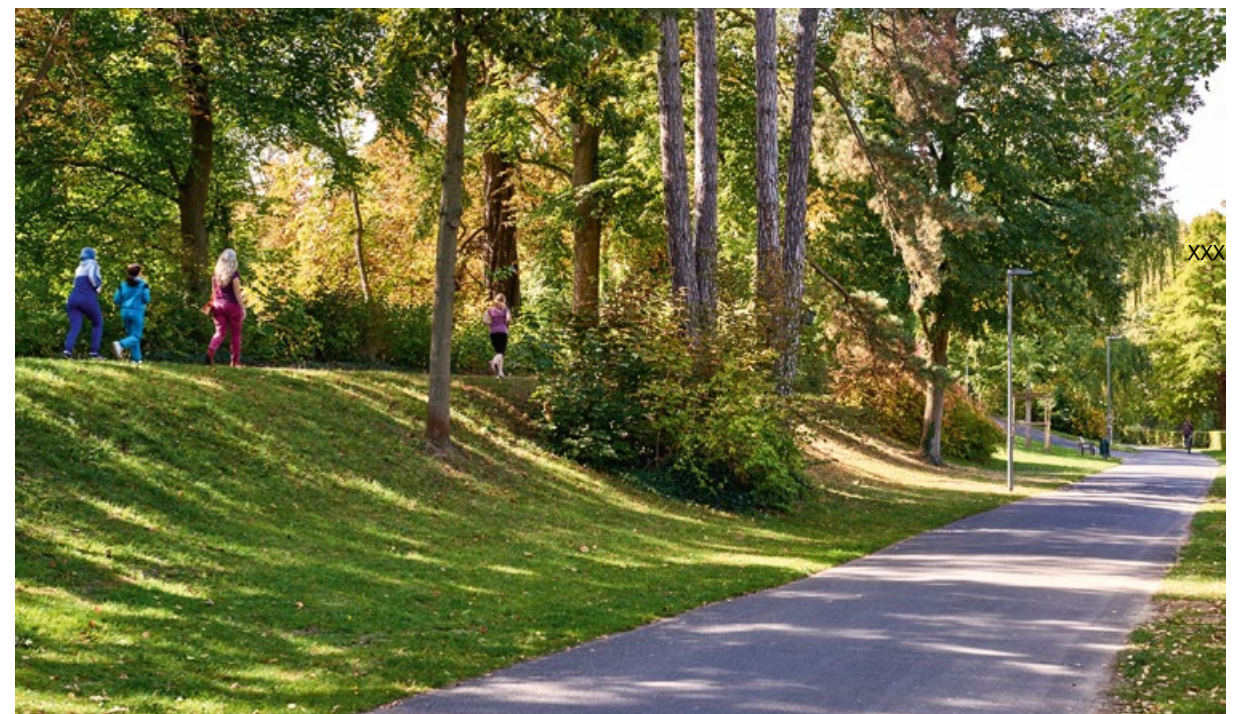
Entlang des Stadtgrabens wurde vor einiger Zeit sogar eine Beleuchtung installiert, so dass ihr jetzt in der dunklen Jahreszeit ebenfalls sicher unterwegs seid.

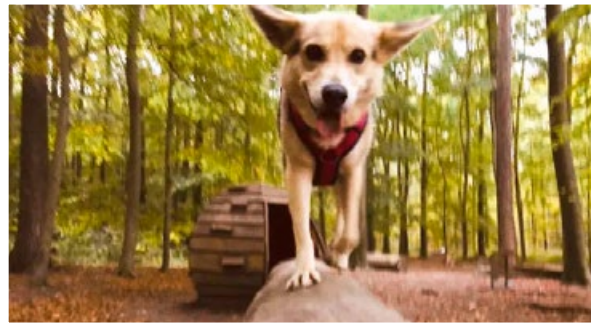
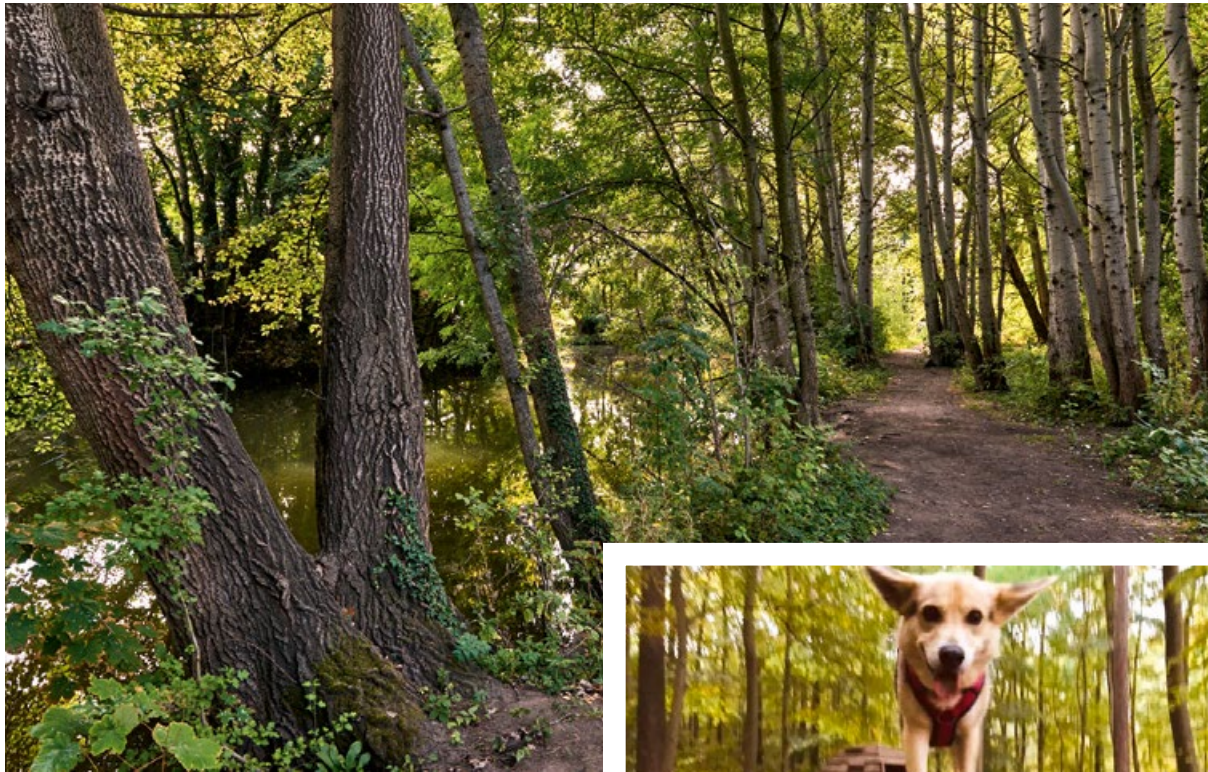
Die Natur rund um Wolfenbüttel entdecken

Einen guten Rundumblick über die Outdoormöglichkeiten in und um Wolfenbüttel haben die Zwillinge Kathrin & Kristin vom Reiseblog [travelinspired](https://travelinspired.com) in ihrem Blogbeitrag gegeben. Da war ich selber sehr erstaunt was es alles vor meiner Haustür zu entdecken gibt, wenn man mit offenen Augen raus geht. Sie haben bei ihrem Kurztrip nach Wolfenbüttel unter anderem:

- Eine Radtour nach Hornburg und zum großen Bruch unternommen.
- Den Löwepfad im Lechlumer Holz erkundet.
- Die Asseburg und den Bismarkturm entdeckt.
- Im Naturpark Elm-Lappwald den Tetzstein gefunden.
- Die Kaiserpfalz Werla besucht.

Entlang des Stadtgrabens gibt es sogar Beleuchtung





Fitness-Training auf dem Löwepfad

Wer mit dem Hund draußen unterwegs ist, kann sich von meiner Kollegin Kira gern inspirieren lassen, sie wagt mit ihrer Hündin Medi sportlich über den Löwe-Pfad im Lechlumer Holz, das geht auch im Herbst. Hier ein kurzer Einblick, mehr Fitness-Tipps mit Hund findet ihr online.

Fitness-Spaziergang für Mensch und Hund

Von Kira
Gerne spaziere ich im Herbst mit meiner Hündin Medi durch den bunt gefärbten Wald im Lechlumer Holz. Dabei ist der LÖWE-Pfad nicht nur ein Geheimtipp für Familienausflüge, sondern auch besonders gut für einen Fitness-Spaziergang geeignet. Mit meinen Nordic Walking Stöcken starte ich auf dem 2,5 km langen Löwe-Pfad, um mich und Medi fit für den Winter zu machen.

Ich entscheide mich dafür die Runde zwei Mal zu laufen. Beim ersten Mal laufe ich den Walderlebnispfad zügig ohne anzuhalten durch.

In der zweiten Runde baue ich kurze Trainingspausen für mich und Medi ein, damit es uns nicht zu langweilig wird.

Pausenübung: Balancieren

Bei unserer ersten Trainingspause nutzen wir den Balancierbalken und den magischen Würfel der Nachhaltigkeit für gemeinsame Gleichgewichts- und Balancierübungen.

Nachdem erst ich, wie auf einem Schwebelbalken, mein Gleichgewicht trainiere und dabei Muskeln stärken ist danach auch Medi dran. Wenn euer Hund noch nicht so viel Übung im Balancieren hat, dann bleibt am besten neben ihm. Achtet darauf, dass euer Hund langsam und konzentriert läuft. Achtung: Wenn der Baumstamm nass ist könnt ihr schnell abrutschen. Wir balancieren jeweils ein paar Mal hin und her bis wir weiter »walken«.

Viel Spaß beim Draußen-Training.

Weiterlesen:
echtlessig.de/draussenzeit-im-herbst

Lieblings-Einkehr-Orte

Getreu der Redewendung „Es gibt kein schlechtes Wetter, nur schlechte Kleidung ...“, haben wir hier unsere Lieblingseinkehrorte nach einem langen ausgedehnten Spaziergang, oder einer Rad-/ Wandertour durch die Höhenzüge des Nördlichen Harzvorlandes zusammengestellt:



Gaststätte Reitlingstal im Elm
Waldgaststätte Reitling 1,
38173 Erkerode / Reitlingstal



Klosterbrennerei Wöltingerode
Wöltingerode 1, 38690 Goslar



Cafegut Rittergut Lucklum
Gutshof 1, 38173 Lucklum



Heimatmuseum Hornburg
Montelabbateplatz 1, 38315 Hornburg
Weitere Tipps zu den Freizeiteinrichtungen oder zu verschiedenen Touren per Rad oder zu Fuß findet Ihr auf unserer Homepage.

Waldcafe Hüttenzauber in Liebenburg
Poststrasse 2, 38704 Liebenburg

Und sollte es stürmisch sein, folgen hier auch prompt gleich noch ein paar „Schlecht Wetter-Tipps“:



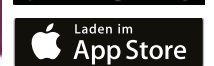
Hally Gally Indoorspielplatz Salzgitter
Gewerbestr. 9, 38226 Salzgitter

www.noerdliches-harzvorland.com

Jetzt aber los... genießt die wundervolle Herbstzeit.

Eurer Tourismusverband
Nördliches Harzvorland e. V.

#meinNhavo
Freizeit-App für das
Nördliche Harzvorland



Lessingstadt Wolfenbüttel



Tourist-Information
Löwenstraße 1
38300 Wolfenbüttel

Telefon 05331 86-280
Fax 05331 86-7708
E-Mail touristinfo@wolfenbuettel.de

www.lessingstadt-wolfenbuettel.de

Impressum

Herausgeber:
Stadt Wolfenbüttel / Abt. 801
Stadtmarkt 3-6, 38300 Wolfenbüttel

Fotos:
Achim Meurer, Luisa Drews, Birgit Lange, Björn Reckewell, Kira Jahnke, Stadt Wolfenbüttel,
www.shutterstock.com

Stand: Oktober 2022

Wolfenbüttel im Social Web



Wolfenbüttel-App



Ausgezeichnet als
Qualitätsbetrieb in
Niedersachsen

geprüft
Reisen für alle

Ausgezeichnet als
kinderfreundlicher Ort
in Niedersachsen

Mitglied
Nördliches
Harzvorland

Mitglied ZeitOrte
im Braunschweiger Land

Mitglied Die 9

Mitglied
Städtenetzwerk
Niedersachsen

