

echt lessig

MAGAZIN FÜR DIE LESSINGSTADT WOLFENBÜTTEL

Nr. 17

07/2021



*Regional – Saisonal –
Digital*

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser,

nach rund 15 Monaten in der Pandemie haben Sie bestimmt ihren eigenen Rhythmus gefunden und vielleicht auch die eine oder andere Art wie Sie ihr Leben verändert haben. Mir geht es so. Auch in meinem Umfeld beobachte ich das. Nachhaltiger zu leben, sich bewusster zu ernähren und zu kleiden, kleine Fluchten aus dem Alltag als Mikro-Abenteuer zu empfinden ... das sind doch gute Entscheidungen für eine richtige Richtung, finden Sie nicht auch?

Warum in die Ferne schweifen? Das eigene Land hat so viel Schönes zu bieten. Weitermachen wie vorher ist für viele keine Option mehr. Das hat nicht nur etwas mit der Pandemie zu tun. Das Nachdenken hat schon vorher eingesetzt und wir hatten dafür, sind wir mal ehrlich, nun genug Zeit, während wir zuhause gesessen haben und auf Lockerungen gehofft haben. Auch wir haben die Zeit genutzt und wollen Ihnen zukünftig mehr Ideen schenken, wie Sie ihren Besuch nachhaltiger und regionaler gestalten können. Dabei hilft es uns sehr, dass wir immer digitaler werden. So können wir Ihnen viele saisonale Angebote über unsere neue Webseite unterbreiten. Sagen uns doch gern über die sozialen Medien oder per Mail (touristinfo@wolfenbuettel.de), wie Ihnen die Angebote gefallen haben und was Sie dabei erleben konnten.

In der aktuellen Ausgabe unseres mittlerweile 17. echt lessig-Magazins haben wir »Beates Tomaten« in Wolfenbüttel besucht und mit regionalen Zutaten für Sie zum Nachmachen gekocht. Und weil das Reisen wieder möglich ist, hat unsere Kollegin Martha für Sie eine digitale Stadtführung ausprobiert, die Sie mit ihrem Mobiltelefon ganz einfach in der Lessingstadt erleben können. Aber vielleicht sehen wir uns auch bald bei einer Stadtführung mit unserer Stadtführerinnen und Stadtführern wieder?! Wir freuen uns so oder so auf Ihren Besuch.

Mit freundlichen Grüßen aus der Lessingstadt
stellv. Björn Reckewell
Abteilungsleiter Tourismus und Einzelhandelsentwicklung

Inhalt

DIE STADT EROBERN

3 Digitale Stadtführung



FREIZEITVERGNÜGEN

8 Draußenzeit in und um Wolfenbüttel



GASTLICHKEIT GENIESSEN

9 So kocht Wolfenbüttel



12 Beates Tomaten



16 Impressum

DIE STADT EROBERN



Digitale Stadtführung

Von Martha Siemann

Zufällig habe ich aus der Zeitung erfahren, dass in Wolfenbüttel eine digitale Stadtführung von »Stadt, Land, Erleben« angeboten wird. Ich bin sofort begeistert und gleich Feuer und Flamme.

Für mich steht fest, dass ich den digitalen Stadtrundgang erleben möchte. Es ist mein erster Rundgang in dieser Form. Gerne möchte ich euch in meinem Blogbeitrag mitnehmen und ein bisschen von meinen Eindrücken berichten.

»Genieße die Freiheit – jederzeit«

Ich freue mich einen neuen Rundgang durch meine Lieblingsstadt zu unternehmen und hier darüber zu schreiben! Gleich für den nächsten Tag plane ich die Stadtführung. Wobei sich die Planung zu meinem Erstaunen sehr entspannt und unkompliziert gestaltet. Da es sich um eine »Web-App« handelt, muss ich im Vorfeld keine App auf meinem Handy installieren. Zu meiner Erleichterung ist auch keine Anmeldung erforderlich. Ich nehme mir am Vorabend Zeit und erkunde in Ruhe die Internetseite: www.stadt-land-erleben.de.

Entdecke deine Welt

Mit dem Leitsatz »Entdecke deine Welt« werde ich begrüßt. Es heißt: „Erkunde spannende Städ-

te, versteckte Sehenswürdigkeiten und erforsche faszinierende Natur. Dich erwarten geheimnisvolle Gassen, atemberaubende Architektur und wunderschöne Wälder. Dein Smartphone wird zu deinem persönlichen Stadtführer vor Ort. Endlich ein multimediales Angebot für wissensdurstige Entdecker.“

Stadt, Land, Erleben

Ich klicke auf die »Entdeckerkarte«. Es handelt sich um eine Deutschlandkarte, auf der alle Rundgänge und einzelne Höhepunkte ausgewählt werden können. Dieses Angebot wird übrigens regelmäßig erweitert.

Neben zahlreichen Großstädten in ganz Deutschland, wie Berlin, Hannover, Magdeburg oder Köln, ist auch die Lessingstadt Wolfenbüttel dabei.

Im zweiten Schritt schaue ich mir zur Inspiration das Video zum Entdeckerpfad in Wolfenbüttel an.



Ausgestattet mit Notizblock und Sonnenbrille starte ich meine digitale Stadtführung



Nach dem Video möchte ich am liebsten sofort mit dem Rundgang beginnen. Die Vorfreude ist groß, denn für morgen wird ein Traumwetter mit viel Sonne und frühlingshaften Temperaturen vorhergesagt.

Hier eine unkomplizierte Anleitung:

1. Wähle ein Ziel auf der Entdeckerkarte aus.
2. Lass dich zum Startpunkt navigieren.
3. Nimm dein Smartphone oder Tablet mit Internetzugang und starte vor Ort den Entdeckerpfad in deinem Webbrowser.
4. Gehe auf Entdeckungstour – alleine, zu zweit oder mit der ganzen Familie. Erhalte spannende Informationen. Du wirst von Station zu Station geleitet.
5. Teile deine Erlebnisse und unterstütze das Projekt.

Mein Start in den Tag

Nach einem gesunden Frühstück mache ich mich mit meiner Sonnenbrille und einem »altmodischen« Notizheft auf nach Wolfenbüttel. Dort bin ich direkt vor der Wolfenbütteler Tourist-Information mit meiner Kollegin Luisa verabredet. Luisa hat sich netterweise und sehr spontan dazu bereit erklärt, ein kurzes Video und einige Bilder von dem Start meiner Führung zu machen. Vielen Dank nochmal dafür, liebe Luisa!

3,3 Kilometer Stadtrundgang durch Wolfenbüttel

Die Tour durch Wolfenbüttel führt über 15 Stationen und ist etwa 3,3 Kilometer lang. Die Spannung steigt. Ich möchte euch zwar einen kleinen Einblick in die digitale Stadtführung geben aber natürlich ohne euch gleich alles zu verraten – denn das wäre ja langweilig.

Deshalb bin ich zu dem Entschluss gekommen, dass ich euch einfach mit zu den Stationen nehme, die auch schon im Video gezeigt werden. So verrate ich euch vorher nicht allzu viel, denn es soll natürlich auch für euch ein spannender Rundgang werden!

Vorab nochmal an alle von auswärts kommenden Wolfenbüttel-Liebhaber, oder alle, die es noch werden wollen:

Ihr könnt euch direkt zum Start und den weiteren Stationen navigieren lassen.

Start am Schloss Wolfenbüttel

Im Blogbeitrag über Glücksorte in Wolfenbüttel habe ich bereits über den Schlossplatz als meinen Lieblingsort berichtet. Anscheinend ist der Schlossplatz auch aus der Sicht von den Entwicklern der Web-App der perfekte Ausgangspunkt, um die Stadt zu erkunden.

Ein sagenhafter Platz empfängt mich – heute mit viel Sonne und einer traumhaften Kulisse. Seht euch bitte unbedingt die wunderschöne Spiegelung des Schlosses im Wassergraben an!

So, genug geträumt, ich schaue wieder auf mein Smartphone und erhalte viele Informationen über das Schloss und den Schlossplatz. Dann geht es auch schon weiter zur nächsten Station ...

Literaturgiganten – Lessinghaus

Das Praktische an Wolfenbüttel ist, dass alle Sehenswürdigkeiten nah beieinander liegen. Ich muss nur einmal die Straße überqueren und schon stehe ich vor dem Wohnhaus des zu Lebzeiten in Wolfenbüttel als Bibliothekar tätigen Gotthold Ephraim Lessing. Einer der bedeutendsten deutschen Dichter der Aufklärung hat einmal genau an diesem Ort gelebt! Ich schaue wieder auf mein Handy und neben vielen Informationen gibt es ebenfalls ein nettes Spiel, das ich aber jetzt ganz bewusst nicht verraten möchte.

Freut euch auf einen kleinen Erlebnismoment zur Auflockerung.

Schon ein paar Schritte weiter erreiche ich meine nächste Station ...

Bücherschätze – Die Herzog-August-Bibliothek

Ein unglaubliches Gebäude, das definitiv bei jedem einen Eindruck hinterlässt, versprochen.

Die Herzog August Bibliothek mit ihrer einzigartigen Büchersammlung europäischer Geistesgeschichte steht für die Kulturstadt Wolfenbüttel. Wo in den vergangenen Jahrhunderten Geistesgrößen wie Lessing arbeiteten, forschen heute junge Wissenschaftler aus aller Welt.

Die Web-App führt mich am Bürger Museum vorbei, welches übrigens auch sehr zu empfehlen ist. Der Eintritt ist sogar kostenlos. Hier könnt ihr einen Kometen, das Stadtmodell von 1754,



Die Herzog August Bibliothek



Die Kneipe »Theo's – Alt Wolfenbüttel«

den bucklige Friedel von Wilhelm Busch, und Kochtöpfe aus Flugzeugteilen bestaunen: also einfach alles aus der Wolfenbütteler Geschichte der vergangenen 500 Jahre!

Die Schlossumgebung

Was soll ich dazu sagen? Ich schaue mich noch einmal um und genieße die touristischen Höhepunkte auf einen Blick. Ich schaue wieder auf mein Handy und erhalte unter anderem Informationen zu der Architektur des Zeughauses. Das Renaissancegebäude ist inzwischen ein Buchmuseum mit angegliederter Handbibliothek.

So, weiter geht's in Richtung der Krambuden ...

Handelswaren – Krambuden

Fachwerk, Fachwerk und nochmal Fachwerk. Neben guten Informationen überraschen mich während meines Stadtrundgangs sogar zwei Videos zu den Themen »Konstruktion Fachwerk« und »Holzverbindungen«. Wer also etwas in die Tiefe gehen möchte, bekommt durch die App allerhand geboten. Wer es lieber einfacher und unterhaltsamer bevorzugt, erhält eine kurze Erklärung von Maskottchen »Lugo«, woher der Begriff »Kram« stammt.

Tipp von mir: Nutzt diesen Ort, um eine kleine Pause einzulegen, denn hier wird einiges geboten: Neben den Bäckereien Milkau und Steinecke findet ihr hier das Café »Wolfenbütteler Tortenkultur«, die Pizzeria »Verona« und auch die Kneipe »Theo's – Alt Wolfenbüttel«. Die Wasserfontänen motivieren im Sommer vor allem Kinder zum Spielen und Toben.

*Ich biege links ab
und gehe am schmalsten Haus in
Norddeutschland vorbei.*

Wasserstraßen – Klein Venedig

„Dieser malerische Platz wird im Volksmund – Klein Venedig genannt“, sagt mir die App.

Tatsächlich malerisch! Schaut selbst, diese Aufnahme von mir sagt mehr als 1.000 Worte. Einfach wundervoll! Für einen Moment fühle ich mich wirklich wie in Venedig und komme aus dem Staunen gar nicht wieder raus. Die Taube im Hintergrund ist natürlich das »i-Tüpfelchen«!

Tipp von mir: Wenn ihr der Route folgt, findet ihr auf eurem Weg die Treccino Rösterei & Cafébar in der ihr einen »Lessing-Kaffee« vor Ort genießen könnt.



Wunderschöne Fachwerkhäuser prägen das Stadtbild von Wolfenbüttel

Weitere Eindrücke von meinem Rundgang: Meine Stadtführung ist noch längst nicht vorbei – und trotzdem möchte ich nichts mehr verraten. Aber einige Bilder zeige ich hier noch, die ich während der Führung mit meinem Smartphone gemacht habe. Den Rest könnt ihr am besten selbst erleben. :-)

*Jedes einzelne Bild
ist meiner Meinung nach
ein »Postkarten-Motiv« geworden!*

Fazit meiner digitalen Stadtführung

Eine schöne Alternative zum klassischen Stadtrundgang in der aktuellen Situation. Ich merke bei der ganzen Tour, dass es sich hierbei um ein absolutes Herzensprojekt handelt. Mit viel Information und liebevollen Details erhalte ich werbefrei viel Wissenswertes über die Stadt.

Die digitale Stadtführung ist eine perfekte Alternative in Zeiten, in denen keine Stadtführungen angeboten werden können. Ob allein, zu zweit, als Tourist oder als Einheimischer. Ich kann die Stadtführung durch Wolfenbüttel wirklich jedem empfehlen, der flexibel und individuell die Stadt erkunden möchte.



In der App gibt es auch informative Videos zu den Themen „Konstruktion Fachwerk“ und „Holzverbindungen“

Die Führung ist übrigens durch das Maskottchen »Lugo« auch sehr gut für Familien mit Kindern geeignet. Für mich steht fest, dass ich den Rundgang demnächst noch einmal mit meinem Mann und meinem sechsjährigen Sohn unternehmen werde. Ich bin mir sicher, dass meine Familie, die Wolfenbüttel noch nicht kennt, begeistert sein wird.

Abschließender Hinweis: Wie und ob ihr das Projekt von Stadt Land Erleben fördert, entscheidet ihr selbst. Ihr habt zum Beispiel die Möglichkeit, etwas Trinkgeld in die sogenannte »Kaffeekasse« zu spenden!

Habt viel Spaß.



*Wenn ihr lieber mit einem echten
Stadtführer oder einer Stadtführerin
Wolfenbüttel erkunden wollt, dann
bucht einen unserer öffentlichen Termine
unter wolfenbuettel.regiondo.de
oder ruft bei uns in der Tourist-Info an
unter 05331 86-280.*

Draußenzeit in und um Wolfenbüttel

Auf dem Wasser, auf dem Drahtesel oder zu Fuß von Juni bis September gibt es an jedem Wochenende ein aktives Angebot in der Natur in und rund um Wolfenbüttel.

Buchbare Angebote für den Sommer:

Stadtführung per SUP



Mit dem Okerpiraten auf dem SUP (StandUpPaddeling) Wolfenbüttel erobern. Diese aufregende Tour ist für geübte Wassererfahrene geeignet, die mindestens schon einmal auf einem Brett gestanden haben. Die Tour führt über die verschlungenen Wasserwege von Wolfenbüttel, durch dunkle und schmale Tunnel, bei denen man sich schon mal klein machen muss. Nach den vielen sportlichen Aufgaben auf dem Wasser gibt es eine gesellige Pause mit kühlem Getränk. Gestärkt geht es zu Fuß durch die Altstadt zurück zum Start, begleitet mit Anekdoten über die Stadtgeschichte. Ein rundum abwechslungsreicher Spaß mit Suchtcharakter!

SUP-Tour nach Braunschweig



Etwas gemütlicher geht es bei der 4stündigen Tour auf dem SUP von Wolfenbüttel nach Braunschweig zu. Unter fachlicher Begleitung kommen hier auch weniger Geübte gut mit und können die Okerauen auf dem Wasser genießen. Bei diesem sportlichen Einsatz ist eine kleine Pause mit Verpflegung sehr willkommen und gibt wieder Kraft für den Endspurt nach Braunschweig.

Mit dem Kanu unterwegs



Mit dem Kanu von Börßum nach Wolfenbüttel ist ein Tagesangebot für die ganze Familie. Die gemütliche Tour auf der Oker ist entspannend und gibt neue Perspektiven auf die abwechslungsreiche Landschaft. Im eigenen Tempo wird die Strecke bis nach Wolfenbüttel gepaddelt. Viele schöne Stellen laden zu einem Picknick oder kurzem Verweilen ein. Die Boote sind für 2 Erwachsene und 2 Kinder ausgelegt.

Per Rad auf Lessings Spuren



Auf zwei Rädern geht es auf den Spuren von Lessing. Diese geführte Radtour enthält viel Wissenswertes über das Leben und Arbeiten von Lessing in Wolfenbüttel und führt entlang durch die grünen Okerauen nach Braunschweig, wo er gestorben ist. Lessing selbst ist diesen Weg in seinem Leben des Öfteren gegangen. Ein gemeinsames Picknick in Braunschweig rundet die interessante Führung ab und danach geht es zurück nach Wolfenbüttel.



So kocht Wolfenbüttel: Drei-Gänge-Menü mit regionalen Zutaten

Von Stephanie, Nicole, Björn und Cato

Vor ein paar Wochen kam die Idee auf, ein Menü aus saisonalen Zutaten für den Blog zu kochen. Die Köche waren schnell gefunden. Denn bei uns im Team gibt es einige Hobby-Köche oder zumindest lassen sich viele von uns für gutes Essen begeistern und stehen dafür gerne in der Küche.



Die Auswahl von guten, möglichst regionalen Zutaten ist uns allen dabei wichtig. Wo das nicht geht, versuchen wir zumindest auf fair gehandelte Waren zurückzugreifen.

Bei den Rezepten wollten wir uns inspirieren lassen, was der Wochenmarkt gerade hergibt. Also haben wir uns nicht abgesprochen. Herausgekommen ist ein durchaus stimmiges Menü – finden wir. Abgesehen von einer Variante des Hauptgangs, ist unser Menü vegetarisch. Vorspeise und Hauptgericht sind auch leicht für Veganer abzuwandeln. Beim Dessert empfehlen wir als Alternative für alle, die nicht auf Süßes stehen, eine herzhafte Käseplatte.

Alle Rezepte könnt ihr unter echtlessig.de/sokochtwolfenbuettel-menue-fruehling einzeln ausdrucken oder herunterladen, so dass dem Nachkochen nichts mehr im Wege stehen sollte. Das Menü entstand im Frühling, so dass die Zutaten teilweise jetzt keine Saison mehr haben. Wandelt es einfach kreativ ab oder wartet auf das nächste Frühjahr.

Hier haben wir für unser Menü eingekauft

Wichtig war uns, möglichst regional zu kaufen. Natürlich lässt sich das nicht bei allen Zutaten realisieren. Obst und Gemüse stammt vom Wolfenbütteler Wochenmarkt und von Pölig's Gemüsescheune. Käse, Butter und Eier kaufen wir beim Käseleckerland im Regiomaten. Nudeln und Getränke sind von Barrique und faire Schokolade fürs Dessert stammt aus dem Weltladen. Den Speck für die Variante des Hauptgangs haben wir von Heine. Alle anderen Zutaten findet ihr in der Kornblume. Auf den Rezepten zum Herunterladen haben wir euch die Bezugsquellen auch noch mal aufgeführt.

Vorspeise: Frischekick mit Wildkräutern

Von Stephanie
Als ich an einem Mittwochmorgen auf dem Wochenmarkt für meine Vorspeise einkaufen will, bin ich noch ziemlich ratlos, was es geben könnte. Ich steuere meinen Lieblingsstand vom Lindenhof in Eilum an und erkundige mich erstmal, was es gerade aus eigenem Anbau gibt. Die Schilder verraten mir transparent, was vom



Vorspeise: Rote Bete Carpaccio mit Wildkräutersalat & Hummus

Lindenhof kommt, was von befreundeten Höfen aus der Region und was aus Zukauf aus Deutschland oder Europa stammt. Bei meinem Einkauf im März ist es vor allem Lagerware, die direkt vom Lindenhof kommt. Ganz frisch und voller Vitamine lacht mich die Kiste mit den Wildkräutern an. Da ich Rote Bete liebe, kommt sie auch noch mit in mein Einkaufskorbchen.

Einfach lecker: Kirchererbsen aus regionalem Anbau

Während ich noch grübel, was ich aus der Roten Bete zaubere, fallen mir die Kichererbsen ein, die ich vor ein paar Wochen schon am Stand des Lindenhofs entdeckt hatte. Der Lindenhof hat 2020 ausprobiert Kichererbsen anzubauen, um auf die zunehmend heißeren Sommer zu reagieren und eine resistente Kultur anzubauen. Nach eigener Aussage war der Versuch noch nicht so richtig gelungen, die Erntemengen waren eher klein. Ich kann euch aber sagen, dass diese Kichererbsen wirklich eine tolle Qualität haben. Im Gegensatz zur Supermarktware ist da kaum eine kaputte Erbse dabei. Damit ist mein Einkauf perfekt und auf dem Nachhauseweg reift so langsam meine Idee für eine saisonale Vorspeise zu unserem Menü.

Rote Bete Carpaccio mit Wildkräutersalat & Hummus

Wenn es mehr als eine Vorspeise werden soll, passt dazu ein Sesamring von Celik Delikatessen oder ein selbstgebackener Bagel mit Sesam. Dank des Getreides vom Lindenhof ist auch mein Bagel

ziemlich regional. Auf das Rezept verzichte ich. Mit Hauptgang und Dessert seid ihr mehr als gesättigt.

Hauptgang: Pasta mit saisonalem Wurzelgemüse

Von Nicole

Selten oder eigentlich nie koche ich nach Rezept, höchstens lasse ich mich von einem inspirieren. Am Liebsten koche ich mit den Dingen die da sind; „Restekochen“. Dafür sind Pastagerichte dankbare Verwerter. Für dieses Blog-Menü haben wir uns auf Produkte aus und rund um Wolfenbüttel entschieden. Daher habe ich mir von Pölig's Gemüsescheune eine Überraschungskiste bestellt.

Die Auswahl war vielfältig. Darunter waren z. B. Spitzkohl, Möhren, Sellerie, rote Beete, Lauch, Zwiebeln Äpfel und Birnen. Und auch eine Steckrübe. Da ich bisher noch keine Begegnung mit einer Steckrübe in der Küche gemacht hatte, wählte ich diese Zutat aus und ergänzte sie noch mit roter Bete und Möhre für ein buntes Steckrüben-Ragout. Dann mal los:

Rote Bete-Ragout mit Ziegenfrischkäse und karamellisierten Birnen

Um der erdigen Note des Wurzelgemüses noch einen süßen Pfiff zu geben habe ich in einer kleinen Pfanne Butter erhitzt und braunen Zucker karamellisiert und die geschälten und entkernten Birnenspalten darin angebraten bis sie weich sind. Auch hier können die Birnen nach Geschmack warm und weich auf die Nudeln im Teller gelegt werden oder man lässt die Birnen kurz erkalten und legt sie knackig süß darauf.



Hauptspeise: Rote Bete-Ragout mit Ziegenfrischkäse und karamellisierten Birnen

Dessert: Ein Traum aus fairer Schokolade

Von Björn

Egal wie die Frage ist, Schokolade ist die Antwort! Das Zitat geht zurück auf Jörg Tapper vom Café ten Cate in Norden, ganz oben in Ostfriesland und es drückt meine Liebe zu den süßen Sachen auf unbeschreibliche charmante Art und Weise aus. Ich bin schlichtweg ein Fan von Süßspeisen jeglicher Art. Bei einem mehrgängigen Menü darf für mich auch gern mehr als ein süßer Gang dabei.

Wir kochen ein Menü, wer macht das Dessert?

Als wir uns für diesen Blogbeitrag vorgenommen haben, im Team drei Gänge zu kochen und dabei regionale Produkte zu verwenden und Bezugsquellen zu empfehlen, habe ich natürlich sofort „hier“ gerufen. Keine Frage, ich koche gern und das Dessert ist immer etwas ganz Besonderes bei jedem Menü. Ich gehe sogar soweit und würde es für mich persönlich als die Krönung eines guten Menüs betiteln. Warum? Ganz einfach. Weil man zumeist schon satt genudelt ist von den vorherigen Köstlichkeiten. Darum muss ein gutes Dessert die Lust am Genießen wecken. Und das versuche ich mit meinem Beitrag heute auch.

Nichts für die schlanke Linie, aber für die Seele

Zugegeben, mein Vorschlag klingt schon ein wenig nach dem berühmten Horst Lichter: „Man gieße Sahne in einen Topf und lege eine 250 g Flocke Butter hinein“. Nein, im Ernst, so reichhaltig wird mein Schoko-Lava-Küchlein nicht, aber es ist einfach ein Essen für die Seele und den besonderen Genussmoment. Und damit Euch die Schoki nicht zu süß wird, peppen wir das Ganze mit fruchtig-karamellisierten Äpfelchen auf. Wer es mag flambiert mit einem Schuss Calvados. Das ist auch für die Augen ein Genuss und duftet lecker. Echte Naschkatzen machen noch die Butterscotch-Soße dazu. Werthers Echte in flüssig. Ein Genuss. Und mit etwas mehr Salzflöckchen auch ein spannender Kontrast von süß und salzig. Da Ihr die Soße in Gläser abfüllt, habt Ihr noch einige Wochen (oder nur Tage?) immer wieder etwas Nascherei für eine Kugel Eis oder einen Pudding.

Schoko-Lava-Küchlein mit karamellisierten Calvados-Apfelspalten und Butterscotch-Soße



Dessert: Schoko-Lava-Küchlein mit karamellisierten Calvados-Apfelspalten und Butterscotch-Soße

Dessert-Alternative: Herzhaft statt süß

Von Cato

Wenn ihr für den genüsslichen Abschluss des Menüs lieber etwas Herzhaftes wollt, dann empfehle ich euch eine reichhaltige Käseplatte. Hierfür bietet der Regiomat von Käseleckerland eine vielfältige Auswahl an Käse, aus der ihr ganz nach dem eigenen Geschmack auch außerhalb der Öffnungszeiten Käse kaufen könnt. Ebenfalls findet ihr hier verschiedene selbstgemachte Cremes, die in einer kleinen Schale angerichtet auch einen wahren Augenschmaus darstellen. Wer es noch delikater mag, ist mit einem Dip oder dem köstlichem Senf vom Wolfenbütteler Senfmadel sehr gut beraten. Abgerundet wird dieser Gang für mich noch durch einen Rotwein, den ich passend zur Intensität des Käses bei Barrique aussuche.

Und jetzt: guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen



Das komplette Menü zum Ausdrucken:
echtlessig.de/sokochtwolfenbuettel-menue-fruehling



Tomaten auf dem Markt – zu Besuch bei „Beates Bunte Tomaten“

Von Anna-Lena Eswein

Jeden Mittwoch und Samstag trifft man sie auf dem Wolfenbütteler Wochenmarkt: Beate und ihre bunten Tomaten. Und bunt ist hier wirklich Programm. Rund 80 Sorten baut die heute hauptberufliche Gärtnerin an und verkauft sowohl die Früchte als auch Jungpflanzen an ihrem schönen Stand auf dem Schlossplatz.

Wer darüber hinaus noch nach Gurken, Zucchini, Kartoffeln oder frischen Äpfeln aus eigenem, ökologischem Anbau (DE-ÖKO-006) sucht, findet auch hier genau das richtige. Bereits seit 2003 beschäftigt sich Beate Pieper intensiv mit dem Anbau und dem Wissen rund um alte, vergessene und besonders geschmackvolle Tomatensorten. Was als Hobby begann, wurde schnell zum Nebenerwerb und führte bis heute in die Hauptberuflichkeit.

In diesem Artikel nehme ich euch in die Welt der gesunden Nachtschattengewächse mit und verrate, warum ihr einen Besuch bei Beate in keinem Fall verpassen solltet.

Beates unvergleichliche Sortenvielfalt der Tomaten

Rund 2.000 unterschiedliche Tomatensorten gibt es. Dabei kommen die beliebten Früchte in ganz außergewöhnlichen Formen und Farben daher, können gelb, grün oder sogar gestreift sein. Zahlreiche Gattungen würden wir sicher irgendwann einfach vergessen, wenn es nicht Menschen wie Beate gäbe, die sich das Ziel gesetzt haben

alte Sorten zu retten und die Vielfalt der Früchte in Norddeutschland zu bewahren.

Rund 80 Sorten baut die spezialisierte Gärtnerin selbst an.

„Wenn die Tomatenzeit beginnt, meist Mitte Juli bis Anfang November, kommen sogar Menschen aus ganz Deutschland nach Wolfenbüttel, um bei mir die Ernte oder Jungpflanzen für daheim zu kaufen“, freut sich die Wolfenbüttelerin, die überregional durch Fernsehauftritte beim NDR und aus der Fachpresse bekannt geworden ist. „Viele verbrachten anschließend noch ein spannendes Wochenende in der Lessingstadt, was sich bei unserer kulturellen Stadt natürlich anbietet“, so Beate weiter, die ebenso eine bemerkenswerte hohe Anzahl an regionalen Stammkunden mit Herz und Seele bedient. Wer das nicht möchte oder zu weit entfernt wohnt hat die Möglichkeit Bestellungen telefonisch oder über das Internet zu tätigen und die Pflanzen abzuholen. Wie aber entstand eigentlich eine solche Leidenschaft zu Tomaten?

Alles begann mit Samentütchen

Die Arbeit im Garten und der hobbymäßige Anbau von Gemüse und Obst war für Beate schon immer wichtig und der perfekte Ausgleich im Alltag. Als sie auf einer Pflanzenbörse einige Samentütchen entdeckte, nahm alles seinen Lauf. Im Sommer 2003, der eine besonders reiche Ernte hervorbrachte, war es dann um sie geschehen. Gebannt von der Sortenvielfalt, den Farben und Formen begann sie sich zu belesen, mit Gärtner-Kollegen auszutauschen und praktische Erfahrungen zu sammeln. Nach und nach entwickelte sie ein umfassendes Fachwissen, wodurch sie heute jede Sorte mit Namen und Geschmack kennt. Die umfassende und fachkundige Beratung ist eine der Besonderheiten, die man am Stand von Beate erleben kann.

„Das Ochsenherz, eine rosarote und herzförmige Fleischtomate, ist sehr saftig, süß, fruchtig-tomatig und kann bis zu 800 g schwer werden“,

erklärt Beate und berichtet weiter, „generell sind beim Früchteverkauf die richtig großen Fleischtomaten sehr beliebt. Bei den Jungpflanzen für den heimischen Garten oder den Balkon sind es hingegen eher die Naschfrüchte wie Cherry- oder Cocktailtomaten.“ Meist kommt es jedoch darauf an, was die Kunden mit den Tomaten vorhaben. Wer also nach der perfekten Sorte für einen Salat, eine Tomatensuppe, Bruschetta oder andere Gerichte sucht, ist bei der Fachfrau in den besten Händen.

Der Tomatenanbau – eine Kunst für sich

Anfang März beginnt Beate mit der Anzucht der Tomatenpflanzen. Da sie nur Kaltgewächshäuser betreibt, findet die Anzucht ganz pragmatisch im eigenen Wohnzimmer statt, wo es kuschlig warm gemacht wird. Bei 20 Grad fühlen sich die Tomaten so richtig wohl.

Tipp: Hobbygärtner sollten das letzte Märdritzel zur Aussaat nutzen. Hier herrschen die besten Bedingungen für den heimischen Anbau.

Ist es dann soweit und die Keimlinge sind stabil, erfolgt die Umsiedlung und Einpflanzung in die Gewächshäuser. Nach und nach wird die Pflege jetzt intensiver. Gießen, 1-Mal die Woche aus-

Wer nach der perfekten Sorte für einen Salat, eine Tomatensuppe, Bruschetta oder andere Gerichte sucht, ist bei Beate in den besten Händen.



kneifen, hochbinden, ernten – jeden Tag wartet ein volles Programm auf Beate und ihr Team, denn allein wäre die Arbeit kaum mehr zu schaffen. Schließlich brauchen auch die anderen Gemüsesorten genügend Aufmerksamkeit.

„Das Schönste für mich am Tomatenanbau ist zu sehen, wenn die Samen keimen, heranwachsen und am Ende die Ernte ansteht.“

Es ist der Entwicklungsprozess, der jedes Mal wieder unglaublich ist. Darüber hinaus liebe ich den Duft der Früchte. Dieser ist mit nichts zu vergleichen“, schwärmt sie. Genau diese Liebe zur Natur schmeckt man in den Produkten von Beate.



Tomatensuppe mit Mittelmeerkräutern

Heimspiel auf dem Wolfenbütteler Markt

Beate verkauft ihr bunten Tomaten sowie regionales Gemüse, Bio-Gemüse von lokalen Partnern und außerhalb der Saison aus Zukauf sowie unter anderem Bio-Gewürze hauptsächlich auf dem Wolfenbütteler Wochenmarkt, hin und wieder auf Aktionsmärkten.

„Der Wochenmarkt ist ein Heimspiel und da ist man immer mit vollem Einsatz dabei.“

Ich habe auch Erfahrung auf anderen Märkten gesammelt und kann eins bestätigen, das freundliche Miteinander und die Harmonie unter den Anbietern in Wolfenbüttel ist etwas ganz besonders. Das spüren die Besucher. Wir sind hier alle gleichwertig und jeder ist willkommen“, berichtet die Marktfrau über die Atmosphäre auf dem Markt. Ein weiteres Highlight unserer lebendigen Stadt, dass die Lebensqualität bereichert.

Leckere Tomaten-Rezepte für Zuhause

Pur, zu Salat verarbeitet oder zum Kochen – mit Tomaten, die sich noch so aromatisch zeigen, kann man eine Menge zaubern. Das weiß auch die Gastronomie zu schätzen, die Beate ebenso beliefert. Ich habe es mir daher nicht nehmen lassen Beate nach zwei Rezepten zu fragen, die sich schnell und einfach mit ihren Früchten zu Hause nachkochen lassen. Nachfolgend findet ihr ein köstliches Rezept für eine Tomatensuppe und eines für eine italienische Bruschetta.

Tomatensuppe mit Mittelmeerkräutern

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Tomaten
- 2 Zweige Rosmarin
- 6 Zweige Oregano
- 6 Zweige Thymian
- 1 paar Borretschblätter
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Polenta oder Grieß
- 0,5 Liter Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 0,5 TL Honig
- Parmesan frisch gerieben

Anleitungen

1. Tomaten mit heißen Wasser überbrühen, häuten und Stielansatz entfernen. Anschließend kleinwürfeln. Kräuter waschen, trockenschütteln, von Stiel abzupfen und klein hacken. Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Einen Teil des Grüns Beiseite legen und den Rest in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Das Öl in einem Suppentopf erhitzen, Zwiebelringe, Knoblauch und Kräuter darin andünsten. Polenta oder wahlweise Grieß dazugeben und kurz mit garen. Tomaten sowie die Brühe zugeben und zum Kochen bringen. Die Suppe nun offen und bei mittlerer bis schwacher Hitze gut 10 Min. köcheln lassen, bis die samt sämig ist.
3. Das Zwiebelgrün in feine Ringe schneiden. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Vor dem mit dem Zwiebelgrün garnieren und den Parmesan dazu reichen.



Tomaten-Bruschetta mit Basilikum und Knoblauch

Tomaten-Bruschetta mit Basilikum und Knoblauch

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Tomaten
- 1 EL Basilikumblättchen
- 5 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 8 Scheiben italienisches Weißbrot
- 4 Stück Knoblauchzehen

Anleitungen

1. Backofen auf 250 Grad (Umluft 220 Grad) vorheizen.
2. Tomaten waschen und halbieren. Die Hälften leicht zusammendrücken und einen Teil der Kerne samt des Fruchtfleisches entfernen. Die Tomaten ohne Stielansatz klein würfeln. Basilikumblätter fein schneiden. Tomate und Basilikum mit dem Öl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Brotscheiben nacheinander auf den Rost legen und im mittleren Teil des Backofens gut 4-5 Minuten knusprig rösten.
4. Währenddessen Knoblauchzehen schälen. Die gerösteten Brotscheiben mit dem Knoblauch einreiben, die Tomatenwürfel darauf verteilen und die fertige Bruschetta direkt genießen.

Damit ihr es euch so richtig schmecken lassen könnt, besucht am Mittwoch oder Samstag von 8.00-13.00 Uhr Beates Stand und lasst euch eine große Tüte köstlicher Tomaten packen. Darüber hinaus bietet sich gleich der Bummel zu den anderen Ständen an. Hier findet ihr zum Beispiel kulinarische Köstlichkeiten aus Griechenland oder Spezialitäten aus Italien, feinstes Fleisch vom Metzger, frischen und geräucherten Fisch, zahlreiche Gewürze, duftende Backwaren, selbst gemachten Käsekuchen und Waffeln, saisonale Besonderheit wie Spargel, außergewöhnliche Lakritze, schöne Schnittblumen und florale Dekoration.

Viel Spaß beim Entdecken eurer Lieblingstomaten und den tollen Angeboten auf dem Wochenmarkt.

Tomatenrezepte zum Ausdrucken:
echtlessig.de/beates-bunte-tomaten



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:
Björn Reckewell, Nicole Lüdicke,
Stephanie Angel, Luisa Drews, Martha Siemann,
Cato Bohlens, Anna-Lena Eswein, Pixabay.com,
Kerstin Mumm, www.shutterstock.com

Stand: Juni 2021

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

