

IM NORDEN UNTERWEGS WEIHNACHTSLANDPARTIE HILDESHEIM

landpartie

Wildgatter Hildesheim

Am Wildgatter 31139 Hildesheim
E-Mail info@wildgatter-hildesheim.de

Das Wildgatter befindet sich auf dem Steinberg im Ortsteil Ochtersum. Das Wildgatter ging aus einem kleinen Tiergehege hervor, welches seit 1968 besteht.

Dommuseum Hildesheim

Domhof 31134 Hildesheim
Tel 05121 307760
E-Mail dommuseum@bistum-hildesheim.de

Die Goldene Madonna, eines der ältesten Bildwerke des Mittelalters. Das Oswald-Reliquiar, eine Stiftung des Welfenherzogs Heinrich des Löwen. All das und noch viel mehr wird präsentiert im Dommuseum Hildesheim. Kern der Sammlung und wertvollster Bestand des Museums sind die Kunstwerke des Domschatzes, die größtenteils aus dem 11. bis 13. Jahrhundert stammen und zum UNESCO-Welterbe gehören.

Dombibliothek

Domhof 30 31134 Hildesheim
Tel 05121 307 750
E-Mail info@bistum-hildesheim.de

Die Hildesheimer Dombibliothek ist die älteste Büchersammlung Norddeutschlands und verfügt über eine umfangreiche Sammlung mittelalterlicher und neuzeitlicher Schriften

UNESCO-Welterbe Kirche Mariendom

Domhof 4 31134 Hildesheim
Tel 05121 307770
E-Mail dom-information@bistum-hildesheim.de

Die UNESCO-Welterbekirche Mariendom gehört zu Hildesheims Hauptattraktionen mit seinen einzigartigen Kunstschatzen. Etwa der vergoldete Leuchter aus dem Mittelalter mit einem Durchmesser von sechs Metern! Oder die sogenannte Bernwardtür – ein Meisterwerk der Bronzegusskunst. Ein beliebter Fotospot ist der 1000-jährige Rosenstock.

Volkssternwarte „Gelber Turm“

Hildesheimer Gesellschaft für Astronomie e.V.
Am Galgenberg 31141 Hildesheim
Tel 05121 880456
E-Mail kontakt@astronomie-hildesheim.de

Auf dem gelben Turm ist als Metallkonstruktion eine Volkssternwarte errichtet. Zur Kuppel führt eine Treppe mit 134 Stufen hinauf. Das 60-cm-Spiegelteleskop stammt aus dem Leibniz-Institut für Astrophysik Potsdam. Es gibt gelegentlich Führungen.

Weltkulturerbe Rammelsberg

Museum & Besucherbergwerk
Bergtal 19 38640 Goslar
Tel 05321 7500 Fax 05321 750130
E-Mail info@rammelsberg.de

Der Roeder-Stollen im Kerzenschein, Weihnachtsmarkt über und unter Tage, Kulinarisches und Musik aus dem Harz für ein ganzes Wochenende. Traditionell an jedem dritten Advent eröffnet der „Weihnachtliche Rammelsberg“.

Hildesheimer Lichterfahrt e.V.

Mobil 0172 4107473

E-Mail orga@hildesheimer-lichterfahrt.de

Nach dem Vorbild der Christmas Parades in den USA möchte der Verein mit der Hildesheimer Lichterfahrt allen Einsatzkräften seinen Dank aussprechen. Der festliche Lichterzug wird von Einsatzkräften mit liebevoll geschmückten und beleuchteten Fahrzeugen begleitet. Um den besonderen amerikanischen Charme zu bewahren, sind auch ausgemusterte US-Einsatzwagen sowie weitere typische US-Fahrzeuge Teil des Zuges. Mit dieser Aktion sammelt der Verein Spenden, um eine Geschenkeaktion für die Kinder in den Hildesheimer Krankenhäusern zu unterstützen.

Weihnachtsbäume der Familie Kulle

Land und Forstbetrieb Kulle

Marlis und Ulrich Kulle

An der Klostermauer 10 31028 Gronau (Leine)

Tel 05182 2829 mobil 0170 5340043

E-Mail info@weihnachtsbaum-kulle.de

Ulrich Kulle kultiviert seit über 30 Jahren Weihnachtsbäume im Hildesheimer Wald. Der Familienbetrieb setzt auf nachhaltigen Anbau und verkauft seine Bäume in der Region.

EVI LICHTUNGEN

HAWK Hochschule

für angewandte Wissenschaft und Kunst

Hohnsen 4 31134 Hildesheim

E-Mail admin@evilichtungen.de

Bei den EVI LICHTUNGEN zeigen internationale Künstler Lichtkunstarbeiten an ausgewählten Orten der Stadt. Mit kreativen Projektionen, interaktiven Installationen und leuchtenden Kunstwerken wird der öffentliche Raum zu einer Art Lichtkunstparcours. Auch Studierende der Hochschule für angewandte Wissenschaft und Kunst (HAWK) zeigen im Rahmen des Kunstprojektes Lichtprojektionen an prominenten Orten der Stadt.

Silberschmiedin Bindernagel

Jakobistr. 22/im Hof 31134 Hildesheim

Tel 01577 9060821

E-Mail kontakt@atelierbindernagel.de

www.atelierbindernagel.de

Marit Bindernagel hat in Süddeutschland eine Ausbildung zur Goldschmiedin gemacht. Sie fertigt in ihrem Atelier in der Hildesheimer Altstadt Schmuck und Gebrauchsgegenstände aus Silber

REZEPTE**„Soulfood für den Niedersachsen“** von Carsten Bothe

Das richtige Rezept für eine Braunkohlwanderung, die Ihren Gästen so noch lange in der Erinnerung bleibt. Feuern Sie am Treffpunkt ein Feuer an und treffen Sie dort die fröhlichen Mitwanderer. Wenn das Feuer heruntergebrannt ist, stellen Sie den Dutch-Oven in das Feuer und wandern los. Kommen Sie nach zwei Stunden zurück, ist der Braunkohl fertig und Sie brauchen nur noch die vorbereiteten Bratkartoffeln anzubraten, nach 15 Minuten hat jeder sein Essen heiß auf dem Teller.

Zutaten für den Dutch-Oven:

- Schmalz
- Zwiebelwürfel
- Braunkohl (Grünkohl) aus der Dose oder fertig vorgekocht (pro Person 250 Gramm Dosenware oder 500 Gramm frische Ware, gerne auch mehr)
- Brühe
- lose Bregenwurst aus der Dose
- Pfeffer, Salz und Piment

Pro Person:

- eine frische und eine geräucherte Bregenwurst
- eine Scheibe Bauchfleisch
- eine Scheibe Kasseler

Einen guten Schlag Schmalz in den Dutch-Oven geben, Zwiebeln darin anschwitzen, den Braunkohl dazugeben und mit der Brühe angießen. Ist er noch nicht gewürzt, dann jetzt salzen und pfeffern und mit etwas Piment Geschmack geben. Die Bregenwurst aus der Dose über dem Braunkohl zerpfücken und untermischen. Die Bregenwürste und Fleischscheiben unter den Braunkohl legen. Mit wenig Oberhitze lassen Sie den Topf in der heißen Glut stehen. Denken Sie daran: „Braunkohl muss glänzen wie eine frisch gepflegte Ackerscholle!“ Das Kasseler können Sie auch in einem weiteren Dutch-Oven am Lagerfeuer im Ganzen braten.

Dazu Bratkartoffeln aus der Pfanne:

Pro Person

- 1/2 Tasse Speckwürfel
- 1/2 Tasse Zwiebelwürfel
- 2 Tassen gekochte Kartoffeln in Scheiben
- getrockneter Majoran, Kümmelpulver
- Pfeffer und Salz

Damit diese gut braun werden, muss die Pfanne entsprechend groß sein, dann hat jedes Stück auch reichlich Kontakt mit dem heißen Boden der Pfanne. Jetzt ist es wichtig, die Pfanne gut zu schwenken bzw. die Kartoffeln gut durchzurühren, wenn die Pfanne zu schwer ist. Sind die Kartoffeln braun, kommen die Zwiebeln dazu – nicht vorher, sie verbrennen sonst! Sobald die Zwiebeln glasig werden, mit Pfeffer und Salz würzen, wenig Kümmelpulver und viel Majoran – mehr als man glaubt, dass genug ist. Dieses Gewürz passt hervorragend zu Bratkartoffeln.

Zum Essen stellt sich jeder mit seinem Teller an und erhält einen Schlag Braunkohl, eine Bregenwurst, eine Scheibe Bauchfleisch und Kasseler. Sollte auf dem Teller noch Platz sein, dann wird dieser vorsichtig mit den Bratkartoffeln gefüllt.

Zutaten Hildesheimer Pumpernickel

- 250 g Butter
- 750 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 7 Eier
- 625 g Mehl
- 200 g geriebene Walnüsse
- 200 g Zwiebackbrösel
- 1 Prise gemahlene Nelken
- 1 Prise Zimt
- 2 EL Milch

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. 6 Eier nacheinander hinzufügen und unterrühren. Das Mehl unterheben. Die Walnüsse und die Zwiebackbrösel einrühren und mit Nelken und Zimt abschmecken. Den Teig in Portionen teilen und in langen Stangen auf ein gefettetes Blech setzen. Die Stangen plattdrücken. Das verbliebende Ei mit der Milch verquirlen und die Stangen damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 C etwa 15 bis 20 Minuten hellbraun backen. Nach dem Backen noch heiß in Streifen schneiden.