Südheide Gifhorn GmbH, Pressekontakt:Jörn Pache

Tel.: 05371 9378814 I Fax: 05371 9378811

pache@suedheide-gifhorn.de I www.suedheide-gifhorn.de

Gerne senden wir Ihnen Fotos und weitergehende Informationen zu.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Besoffener Ochse trifft Schinkenbrot**

Gifhorner Schlemmerwochenende für Genießerinnen und Genießer

Heidekartoffeln und Heidschnucke sind beliebte Spezialitäten in der Südheide Gifhorn. So richtig gut schmeckt’s, wenn die Köchinnen und Köche der Region sie mit aromatischen Speisen und Zutaten fein kombinieren. Mit Heidschnucke an Thymian, „Besoffener Ochse“ in Rotwein oder duftigem Heusüppchen kann man sich in Gifhorn durch ein ganzes Wochenende schlemmen.

Wer sich in Gifhorn zum Schlemmerwochenende einfindet, will entspannen und genießen – und die Gastgeber der Mühlenstadt erfüllen diesen Wunsch gern. Am Anreisetag servieren sie „Besoffener Ochse“ hinter den historischen Mauern des Gifhorner Schlossrestaurants: Rinderstreifen in Rotwein mariniert und geschmort, dazu Möhren und Kartoffelklöße. Am nächsten Tag steht das Mühlenmuseum mit seinen 13 originalgroßen Mühlen aus aller Herren Länder auf dem Programm. Zwischendurch kann man knusprig frische Brot aus dem Steinbackofen mit Butter, Schmalz und Räucherschinken probieren. Der Tag klingt kulinarisch aus mit einem Heusüppchen und Heidschnuckenbraten mit Thymiansauce, Pilzen, Speckbohnen und Kroketten in der ehemaligen Gifhorner Poststation, die heute ein modernes Hotel mitten in der Stadt ist. Als geschmackvolles Souvenir nehmen die Gäste ein Glas Honig vom Heide-Imker mit nach Hause.

Das Angebot „Gifhorner Schlemmerwochenende“ ist ab zwei Personen und auch für größere Gruppen buchbar. Infos und Service: Südheide Gifhorn GmbH, Tel. 05371 937880 und www.suedheide-gifhorn.de.