



# WILDWOCHEN

November 2019

Aktionswochen  
von Restaurants  
aus dem Landkreis  
Oldenburg und der  
Stadt Oldenburg



[www.wildwoche.de](http://www.wildwoche.de)

# WILD NOTIERT:

Im Herbst ist es wieder soweit, die Jagdsaison wird eröffnet. Unsere ausgewählten Restaurants bieten besondere Spezialitäten der regionalen Küche an. Genießen Sie das vielfältige Angebot von frischem Wildbret.

## **Sonntag, 27.10.19 Eröffnungsfeier der Wildwochen - Beginn: 12:00 Uhr**

Die diesjährige Eröffnungsfeier der Wildwochen findet im feierlichen Rahmen im Restaurant der Wassermühle in Wardenburg statt. Genießen Sie ein Büffet mit feinen Wildspezialitäten aus der Region. Wir freuen uns auf Sie.

Wassermühle Wardenburg · Wassermühlenweg 14 · 26203 Wardenburg

Anmeldung unter Tel.: 04407 – 919800

Preis: 29,50 € pro Person (Getränke sind im Preis nicht enthalten)

## **Sonntag, 27.10.19 Genusstour „Wild und Wein“ - Beginn: 15:30 Uhr**

Der Hegering Ahlhorn veranstaltet die Genusstour „Wild und Wein“ durch die Sager Heide.

Anmeldung unter: 04435 - 95140 (Anmeldung erbeten bis zum 01.10.19)

Preis: 29,50 pro Person (max. Teilnehmerzahl: 50 Personen)

## **01.11. - 30.11.19 Sonderausstellung im Foyer des Kreishauses**

Unter dem Motto „Der Natur auf der Spur“ zeigt die Jägerschaft Oldenburg-Delmenhorst e.V. in einer Sonderausstellung mit Präparaten von heimischen Waldbewohnern - Informationstafeln geben einen Einblick in diesen Themenbereich. Landkreis Oldenburg Kreishaus - Delmenhorster Str. 6 - 27793 Wildeshausen

Öffnungszeiten: Montag - Donnerstag von 8:00 - 17:00 Uhr und  
Freitag von 8:00 - 13:00 Uhr

## **Samstag, 09.11.19 Kochkurs**

Kochen mit Frank - das ist in einer entspannten Atmosphäre, mitmachen und genießen. Regionales Wild auf dem Weg zum Teller. Im Restaurant Altes Amtshaus in Wildeshausen.

Weitere Infos und Termine unter: [www.amtshaus-wildeshausen.com](http://www.amtshaus-wildeshausen.com) oder Tel.: 04431-9463800

## **Sonntag, 10.11.19 Hubertusmesse - Beginn: 10:00 Uhr**

Waidmännisch geht es in der Christuskirche in Harpstedt zu. Die Hubertusmesse wird von dem Jagdhornbläsercorps Wildeshausen, unter der musikalischen Leitung von Norbert Hellmann, aufgeführt.

# WILLKOMMEN ZU DEN WILDWOCHEN 2019

## Aus dem Inhalt

Wild notiert: Veranstaltungen .....	2
Grußwort von Friedrich Hollmann .....	3
Karte und Gewinnspiel .....	4
Dötlinger Hof, Dötlingen .....	5
Landhotel Dötlingen, Dötlingen.....	6
Hotel Zur Wasserburg, Harpstedt .....	7
Hotel Meiners, Hatterwüstring.....	8
Hotel und Restaurant Zum Deutschen Hause, Kirchhatten.....	9
Niedersächsische Landesforsten, Forstamt Ahlhorn .....	10
Jägerschaft Oldenburg - Delmenhorst e.V.....	14
Bümmersteder Krug, Oldenburg .....	16
Etzhorner Krug, Oldenburg .....	17
Ratskeller Oldenburg, Oldenburg .....	18
Hotel Wardenburger Hof, Wardenburg .....	19
Restaurant Wassermühle, Wardenburg .....	20
Restaurant Altes Amtshaus, Wildeshausen .....	21
Naturpark Wildeshäuser Geest .....	22
Nordmann Getränke .....	23
Wir bedanken uns bei unseren Sponsoren .....	24

### Informationen und weitere Veranstaltungen finden Sie auch im Internet unter

[www.wildwoche.de](http://www.wildwoche.de) | [www.wildegeest.de](http://www.wildegeest.de)

### Impressum

Diese Broschüre ist ein Produkt aus der Gemeinschaftsaktion des Zweckverbandes Naturpark Wildeshäuser Geest, des Forstamtes Ahlhorn und der teilnehmenden Hotels und Restaurants.

Die Bilder der Teilnehmer wurden von den jeweiligen Häusern zur Verfügung gestellt; alle anderen, sofern nicht gekennzeichnet, pixabay.de; Titelfoto: Pfronten Tourismus, E. Reiter  
Text und Produktion: anniversum | [www.anniversum-buchkonzepte.de](http://www.anniversum-buchkonzepte.de)  
Gestaltung und Satz: cobaMedien | [www.coba-medien.de](http://www.coba-medien.de)  
Druck: PrintMediaNetwork | [www.drucken-mit-pmn.de](http://www.drucken-mit-pmn.de)

### Liebe Leserinnen und Leser,

das Interesse an einer Ausbildung zum Jäger/zur Jägerin steigt derzeit im ganzen Land und so auch im Landkreis Oldenburg.

Zwischen 60 und 70 Jäger/innen werden jährlich von den vier Jagdschulen in der Jägerschaft Oldenburg-Delmenhorst auf die Prüfung vorbereitet. Knapp ein Drittel davon im letzten Jahr sind Jägerinnen. Die Organisation der Jägerprüfung ist eine meiner Aufgaben, die ich für die Kreisverwaltung erfülle.

Bei den meisten Teilnehmern ist das Interesse an Zusammenhängen in der Natur und bei wildlebenden Tieren das wichtigste Argument für diese Ausbildung.

In der Bevölkerung wird die Jagd teils kritisch gesehen, ist sie doch mit der Entnahme und damit dem Tod von Wild verbunden.

Zwischen Tradition und Moderne gilt es dabei das richtige Maß zu finden - die Nutzung von natürlichen Ressourcen und gleichzeitig die Regulierung von Besätzen bei Neozoen wie der Nutria und bei Wildschweinen.

Die Nutzung des Wildbrets in der Küche ist das wichtigste Argument für die Jagd. Genießen Sie darum mit mir während der Wildwochen

das vielfältige Angebot der teilnehmenden Gastronomie im Landkreis und in der Stadt Oldenburg.



*Friedrich Hollmann,  
Kreisjägermeister  
des Landkreises Oldenburg*

## **MITMACHEN UND GEWINNEN!**

... und so geht's: Beim Besuch in einem der teilnehmenden Restaurants einfach die Teilnahmekarte ausfüllen und schon können Sie einen dieser Preise gewinnen!

**10 x „Candle-Light-Dinner“  
für 2 Personen**

Drei-Gänge-Menü  
(Nur bei den teilnehmenden Betrieben)

**3 x je 2 Eintrittskarten  
für das Wisentgehege Springe\***

**2 Einkaufsgutscheine über 25 Euro  
für den Hofladen der Teichwirtschaft  
Ahlhorn (Fisch und Wild)\***

**3 Bücher „Regional kochen im Weser-  
Ems-Land - Eine lukullische Reise“  
Autorin: Alina Köster**

\* Gestiftet von den Niedersächsischen Landesforsten, Forstamt Ahlhorn

# HOTEL-RESTAURANT DÖTLINGER HOF DÖTLINGEN



Im malerisch gelegenen Dötlingen, das im letzten Jahrhundert schon zahlreiche Künstler der Dötlinger Künstlerkolonie inspiriert hat und überregional u.a. durch den Tabkenhof, das größte Fachhallenhaus Nordwestdeutschland oder seine fast 1000 Jahre alte Dorfeiche bekannt wurde, kommen auch Freunde kulinarischer Genüsse voll auf ihre Kosten.

Seit mittlerweile mehreren Jahrzehnten wird mit viel Engagement in Dötlingen von der Familie Lüdeke der Dötlinger Hof bewirtschaftet. Im kombinierten Hotel- und Restaurantbetrieb verbinden sich Tradition und Moderne auf einladende Weise.

Viel wurde in den letzten Jahren getan, um den Gast in einem neuen Wohlfühl-Ambiente zu verwöhnen. Das kulinarische Spektrum ist dabei breit gefächert und reicht von der gutbürgerlichen und bodenständigen

Currywurst bis zum phantasievollen und üppigen mediterranen Büffet. Beliebt sind auch die rustikalen, im großen Sommergarten stattfindenden Grillbüffets und natürlich, in der kalten Jahreszeit, die Kohlpardies des Dötlinger Hofes.

Der Herbst hingegen steht auch in diesem Jahr beim Dötlinger Hof wieder ganz im Zeichen des heimischen Wildes. Im Oktober und November kommt der Gast in den Genuss köstlicher Variationen von Wild, Gans und Ente.

Neben den saisonalen Angeboten bietet der Dötlinger Hof zahlreiche individuelle Arrangements für Ihr nächstes Geburtstags- oder Betriebsfest oder sorgt im Rahmen von individuellen Hochzeitsbüffets dafür, dass dieser besondere Tag für die Gäste zu einem unvergesslichen Ereignis wird.



Öffnungszeiten: Montag – Sonntag 10 bis 23 Uhr  
Dienstag ab 17 Uhr  
Samstag 12 bis 21 Uhr  
Sonn-/Feiertags 12 bis 20 Uhr

*Warme Küche: 12 bis 14 Uhr und 18 bis 21 Uhr*

## **Dötlinger Hof**

Dorfring 2 · 27801 Dötlingen

Telefon: 044 33-3 5 3

Mobil: 0173 - 45 40 48 5

E-Mail: [info@doetlinger-hof.de](mailto:info@doetlinger-hof.de)



# LANDHOTEL DÖTLINGEN DÖTLINGEN

Seit mittlerweile mehr als drei Jahren weht ein frischer Wind im ehemaligen Schützenhof „Unter den Linden“. Unter der Leitung des neuen Betreiberpaares Petra und Thomas Büning erstrahlt das Haus nach abgeschlossener Renovierung in neuem Glanze. Mit viel Respekt vor der langen gastronomischen Tradition des Hauses hat man bei Umbau und Modernisierung alles dafür getan, den Gästen des Hauses unvergessliche Momente zu bieten.

Wer über Nacht bleiben möchte, dem bietet das Landhotel mit seinen 20 Zimmern zeitgemäßen Komfort und Gemütlichkeit. Neben den Räumlichkeiten von Restaurant und Café laden der idyllische Biergarten sowie die gemütliche Sommerterrasse dazu ein, die kulinarischen Spezialitäten des Hauses zu genießen. Wer in großem Stile feiern

möchte, dem steht ein großer Festsaal mit angeschlossenen „Uhlenfang“, einem Raum für kleinere Gesellschaften, zur Verfügung.

Lassen Sie sich verwöhnen und genießen die schmackhafte, gutbürgerliche Küche, für die sich das Landhotel Dötlingen mittlerweile, auch über die Region hinaus, einen Namen gemacht hat. Der Bezug regionaler Produkte, wie Fleisch von der Familienfleischerei Pleus, Rumpsteaks von der Firma Blockhaus sowie frischem Gemüse vom Hof Helms unterstreicht dabei den kompromisslosen Qualitätsanspruch der Bünings. Auch der im Herbst anstehenden Wildsaison hat sich das Ehepaar Büning mit Leidenschaft und Herz verschrieben ...



Montag Ruhetag

Dienstag - Sonntag und feiertags  
durchgehend geöffnet:

Mittagstisch 11:30 - 14:00 Uhr,  
17:30 - 21:00 Uhr à la carte

**Landhotel Dötlingen**

Rittrumer Kirchweg 6 · 27801 Dötlingen

Tel. 04433 - 362

E-Mail: [landhotel-doetlingen@web.de](mailto:landhotel-doetlingen@web.de)

[www.landhotel-doetlingen.de](http://www.landhotel-doetlingen.de)

# HOTEL RESTAURANT ZUR WASSERBURG HARPSTEDT



Nach regionalen Spezialitäten wie Diepholzer Moorschnucke, Bentheimer Schwein, Bullenschluck oder Lütts Rhabarberschorle muss man andernorts lange suchen.

Das AKZENT Hotel Zur Wasserburg und sein Restaurant „Kaminraum“ nehmen die regionale Verwurzelung sehr ernst und haben deshalb solche ausgefallenen Produkte in Ihrem Programm.

Mit der Auszeichnung „Regionale Küche Niedersachsen“ im Gepäck startet die Gastronomenfamilie Grohe in die diesjährige Wildsaison, die neben der Kohl und Pinkel-Saison, der Spargelsaison und den Schnucken-Wochen zu den saisonalen Highlights des Harpstedter Restaurants zählt. Auf den Tisch kommt auch in diesem Falle, wie sollte es anders sein, nur heimisches Wild.

Immer einen Besuch wert ist das Restaurant nicht zuletzt auch wegen seiner besonders rustikalen Atmosphäre, die ihre Wurzeln in der alten Wassermühle von 1712 hat, dem offenen Kamin und dem wundervollen Blick in den Garten. Auch die regelmäßig stattfindenden Kunstausstellungen heimischer Künstler folgen dem Bekenntnis zur Regionalität. Hier lässt sich Kunstgenuss auf entspannte Art mit kulinarischen Genüssen kombinieren.



## Öffnungszeiten Restaurant

Montag bis Freitag 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr  
Samstag, Sonntag und Feiertags  
11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.00 bis 21.00 Uhr  
Ab 20 Personen auch mittags geöffnet

## AKZENT Hotel \*\*\* „Zur Wasserburg“

Amtsfreiheit 4 · 27243 Harpstedt  
Tel.: 04244 - 93820  
E-Mail: [info@Zur-Wasserburg.de](mailto:info@Zur-Wasserburg.de)  
[www.Zur-Wasserburg.de](http://www.Zur-Wasserburg.de)



# HOTEL MEINERS HATTERWÜSTING



Für Familie Wintermann und ihr Hotel gehören ein gutes Essen und eine stilvolle, sympathische Umgebung wie selbstverständlich zusammen. Sei es nun im renovierten Restaurant mit angeschlossener Sonnenterrasse und Kaminzimmer oder im Turmzimmer mit Wintergartenatmosphäre und dazugehöriger Gartenlandschaft mit Teichanlage – das Hotel Meiners bietet zahlreiche Möglichkeiten, Köstlichkeiten aus Küche und Keller entspannt und in geselliger Runde zu genießen. Pavillion, großer Festsaal und das „Hinterstübchen“ für kleinere Gesellschaften komplettieren das Angebot.

Saisonale Veranstaltungen machen den Besuch im Hotel Meiners immer wieder zu einer runden Sache. Hier ist Abwechslung garantiert und wirklich jeder kommt mit seinen individuellen Vorlieben auf seine

Kosten. Ob Kohlfahrt, Lammwochen oder Osterbrunch, ob Spargelbüffet, Spanischer Abend oder American Grillbüffet – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt und das ganze Jahr über sorgt das Team vom Hotel Meiners mit seinem abwechslungsreichen Programm dafür, dass keine Langeweile aufkommt. Die zahlreichen Büffets im Angebot zitieren gern auch mal die Küchen dieser Welt und sorgen so für spannende Alternativen zum klassischen, regionalen Programm.

Regionalität steht jedoch ganz oben auf der Agenda, wenn die Wildwochen 2019 ins Haus stehen. Nach dem Motto „Alles aus heimischer Jagd“ werden ausschließlich Wildprodukte aus der Region verarbeitet. Zu den Höhepunkten in den „wilden“ Tagen zählt sicherlich auch die Krosse Martinsgans, die am Tisch tranchiert wird, sowie das Fondueessen, welches von Oktober bis in den Februar hinein angeboten wird.



**all inclusive HERBSTBUFFET** mit heimischen Wild & Gans  
am 19., 26. und 31. Oktober  
am 02., 09., 15., 16., 22., 23., 29. u. 30. Nov. | jeweils  
am 06., 07., 13., 14., 20. u. 21. Dez. | ab 19 Uhr

Ganze GANS am Tisch tranchiert,  
ab Mitte Oktober auf Vorbestellung!

Ab September wieder jeden Sonntag **SONNTAGSBRUNCH**

**Hotel Meiners** · Familie Wintermann -  
Dorfstraße 17 · 26209 Hatterwüstring

Telefon: 04481 / 9270-0

E-Mail: [info@hotel-meiners.de](mailto:info@hotel-meiners.de)

[www.hotel-meiners.de](http://www.hotel-meiners.de)



# HOTEL & RESTAURANT ZUM DEUTSCHEN HAUSE KIRCHHATTEN



„Seit über 100 Jahren für Sie da“ - nach diesem Motto legt die Inhaberfamilie Schnitker in bereits vierter Generation besonderen Wert darauf, das rustikale Erbe des Hauses zu bewahren und dabei zeitgemäßen Komfort nicht aus dem Auge zu verlieren.

Bestens gerüstet ist das Hotel & Restaurant Zum Deutschen Hause für Hochzeits-, Familien- und Firmenfeiern. Insbesondere Hochzeiten werden in Verbindung mit Gartenterrasse und idyllischem Sommergarten zum unvergesslichen Erlebnis für Brautpaar und Gäste. Aufmerksamster Service und Rundum-Organisation und -Betreuung gehören ebenso selbstverständlich dazu wie ein excellentes Speisenangebot.

Nach dem Motto „Von der Region für die Region“ stehen Frische und Regionalität bei der Speisenauswahl und –zubereitung im Vordergrund. Mit italienischen oder auch österreichischen Gerichten wagt man aber durchaus auch

mal den Blick über den Tellerrand und sorgt so für Überraschungseffekte. Das im Hause Schnitker der Chef noch selbst am Herd steht, ist ein weiterer Garant für kompromisslose Qualität.

Saisonale Büffets sind neben dem á la carte Geschäft ein weiteres Highlight. Ob Spargel- oder Schnitzelbüffet, Gänse- oder Entenbüffet, Advents- oder Weihnachtsbüffet - zu jeder Jahreszeit können sich die Gäste des Hauses darauf verlassen, das für jeden Geschmack etwas Passendes dabei ist.

Auch für die folgende Wildsaison hat Familie Schnitker schon einiges vorbereitet. Zu den Wildwochen 2019 im Oktober und November gibt es neben Wildgerichten aus der Karte an vielen Tagen ein reichhaltiges Wildbüffet sowie als Highlight die schon traditionelle Martinsgans, die von November bis in die Vorweihnachtszeit im Angebot ist.



## Gänse- & Enten- bzw. Wildbüffet an folgenden Terminen:

Oktober:	03. und 13. 25. und 27.	jeweils 12 und 18 Uhr jeweils 18 Uhr
November:	01., 02., 15., 22., 29., 30. 03., 17. und 24.	jeweils 18 Uhr jeweils 12 und 18 Uhr

**Ab Mitte Oktober Köstlichkeiten von ganzer Martinsgans (auf Vorbestellung) - am 09. und 10. November den ganzen Tag!!**

## Hotel & Restaurant Zum Deutschen Hause

Marktplatz 2 · 26209 Kirchhatten

Telefon: 04482 322

E-Mail: [info@zum-deutschen-hause.de](mailto:info@zum-deutschen-hause.de)

[www.zum-deutschen-hause.de](http://www.zum-deutschen-hause.de)



# FORSTAMT AHLHORN

## WÄLDER FÜR HEUTE UND MORGEN

Zwischen Cloppenburg und Syke betreuen wir rund 150 Quadratkilometer Wälder der Niedersächsischen Landesforsten.

### Hin zum Laub-Mischwald

Die vielen Kiefernwälder aus der Wiederbewaldung von „Heiden und Öden“ werden zunehmend mit Buchen, Douglasien aber auch Eichen zu strukturreichen Mischwäldern umgebaut. Zum Ende dieses Jahrzehnts sollen Laubbäume 40% unserer Wälder ausmachen.

### Wir verbinden Ökologie, Ökonomie und Erholung.

Hinter nüchternen Zahlen verbergen sich wertvolle Wälder, die mit Ertrag bewirtschaftet, aber gleichzeitig als natürlicher Lebensraum für Pflanzen und Tiere und für den Menschen als Ausgleichs- und Erholungsraum weiter entwickelt werden.

### Einige Besonderheiten

Die vor gut einhundert Jahren geschaffene Teichwirtschaft Ahlhorn ist heute Naturschutzgebiet und mit dem umgebenden Wald Baumweg ein interessantes Erholungsgebiet. [www.teichwirtschaft-ahlhorn.de](http://www.teichwirtschaft-ahlhorn.de)

In dieser besonderen Landschaft liegt auch das Waldpädagogikzentrum Weser-Ems zuständig für die Umweltbildung der Landesforsten im Nordwesten. [www.wpz-weser-ems.de](http://www.wpz-weser-ems.de)

Neben weiteren Naturschutzgebieten, wie dem „Barneführer Holz“, pflegen wir Bodendenkmäler wie das „Pestruper Gräberfeld“ und erhalten Großsteingräber wie die „Visbeker Braut“ oder die „Glaner Heide“.

### Täglich geöffnet

Fünfzig Fachleute setzen sich täglich in den Wäldern des Forstamtes für eine optimale Waldpflege, Holzernte, Organisation und Verwaltung ein. Am besten besuchen Sie uns in unseren Wäldern, die stets geöffnet und zu jeder Jahreszeit neu erlebbar sind.

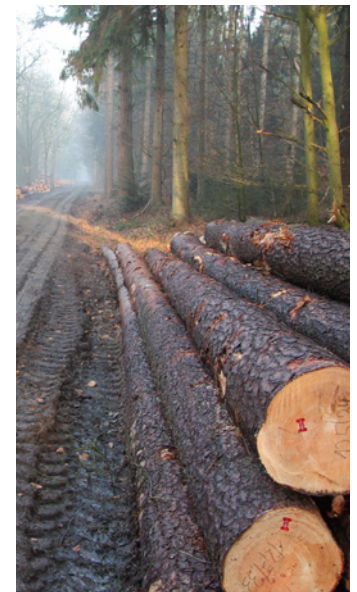
[www.landesforsten.de/ahlhorn](http://www.landesforsten.de/ahlhorn)



*Forstamt Ahlhorn, Historische Jagdhütte, Sandkrug*



*Buchen bereichern die Wälder*



*Nachhaltig geerntetes Holz*

## Besuchen Sie uns auch 2020



**Anfang Februar** – Harpstedter Holzzeitage – eine Messe für Brenn- und Energieholzgewinnung, über das Heizen mit Holz und attraktivem Beiprogramm, wie Harvestervorführung, auf einer tausend Meter langen Ausstellungsmeile mitten im Harpstedter Wald.

**01. Mai** - Mai(b)rauch in der Teichwirtschaft Ahlhorn – Forelle frisch aus dem Rauch, solange der Vorrat reicht, Bier- und Bratwurst-Stand, Informationen

**Altes Hälterhaus** - Auf dem Hofgelände der Teichwirtschaft Ahlhorn ist seit diesem Jahr die neue Ausstellung zur Geschichte und zur Ökologie der Teichwirtschaft im denkmalgerecht sanierten Alten Hälterhaus zu erleben. Das Hälterhaus ist die Keimzelle des gut 100 Jahre alten Teichwirtschaftsbetriebes und vermittelt mit seinen Hälterbecken eine Vorstellung der früheren Arbeitsbedingungen.

**Natur erleben** - Über das Jahr sind unsere Wälder in verschiedenen jahreszeitlicher Atmosphäre gut zu Fuß oder mit dem Rad zu erleben. Highlights sind dabei die Teichlandschaft der Teichwirtschaft, die Urwälder Baumweg und Herrenholz (Goldstedt), der Kunstpfad im Syker Friedeholz, das Barneführer Holz entlang der Hunte bei Sandkrug, die Thülsfelder Talsperre und unsere archäologischen Schätze wie das Pestruper Gräberfeld, Glaner Braut, Heidenopfertisch, Visbeker Braut und Bräutigam und weitere Großsteingräber.

**Wald-Umweltbildungsangebote** für Kindergarten, Schulklassen und Jugendgruppen erfragen Sie am besten beim Waldpädagogikzentrum Weser-Ems. [www.wpz-weser-ems.de](http://www.wpz-weser-ems.de)

**Führungen** in unseren Wäldern bieten auch die Gästeführerinnen der Gemeinde Großenkneten ([www.touristinfo@grossenkneten.de](http://www.touristinfo@grossenkneten.de)) und des Zweckverbandes Thülsfelder Talsperre ([www.thuelsingfelder-talsperre.de](http://www.thuelsingfelder-talsperre.de)) an.



### Ahlhorner Wild

Der Hofladen der Teichwirtschaft bietet neben Forelle und Karpfen auch Wild. Es gibt küchenfertig portioniertes Reh- und Damwild aus der Forstamtsjagd. Nicht nur für die sommerliche Küche sind Wildwürstchen sehr beliebt. Die Portionen sind vakuumiert und tiefgefroren für optimale Haltbarkeit. Da nur saisonal gejagt wird, ist Wild nicht immer verfügbar, daher empfiehlt es sich bei längerer Anfahrt vorher telefonisch anzufragen.

Der Hofladen ist donnerstags von 14-16 Uhr und freitags von 9-12 und 14-16 Uhr geöffnet. Sonderregelungen zu den Feiertagen finden Sie im Internet.

Tel. 04435 - 971 909 25

[www.teichwirtschaft-ahlhorn.de](http://www.teichwirtschaft-ahlhorn.de)



### Ausstellung „Altes Hälterhaus“

Im sanierten „Alten Hälterhaus“ – der Keimzelle des Teichwirtschaftsbetriebes aus dem von 1930 bis 2006 der Lebendfisch aus den Teichen abgegeben wurde – befindet sich seit 2018 eine Erlebnisausstellung.

Es gibt drei Erlebnis-Ebenen

- Die Teichebene erläutert in den tiefer gelegenen Hälterbecken den Lebenszyklus der Fische

- Die Landebene darüber zeigt die Arbeit der Fischwirte und die Ökologie der Ahlhorner Teiche

- Im Anbau vertiefen Exponate und interaktive Elemente die Ausstellung.

Die Ausstellung ist kostenlos und Donnerstags und Freitags von 9-16 Uhr geöffnet. Öffnung für Gruppen auf Anfrage: Forstamt Ahlhorn Telefon +49 (0) 4435 – 9307 – 0 oder [poststelle@nfa-ahlhorn.niedersachsen.de](mailto:poststelle@nfa-ahlhorn.niedersachsen.de)

Führungen bieten die GästeführerInnen der Gemeinde Großenkneten an: Telefon: +49 (0) 4435 600-117 oder [touristinfo@grossenkneten.de](mailto:touristinfo@grossenkneten.de)

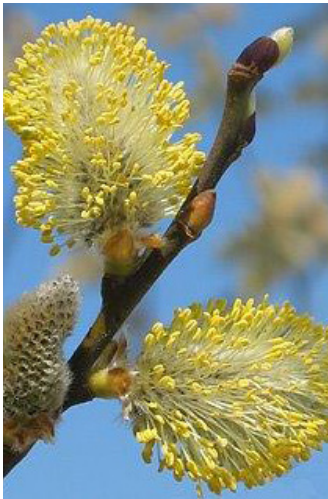


# HEIMISCHE BÄUME UND STRÄUCHER FÜR LEBENDIGEN GARTEN

Selten wird darauf hingewiesen, dass gerade heimische Baum- und Straucharten im Garten zur Artenvielfalt beitragen können. Manche Vogelarten nisten erst, wenn größere Bäume vorhanden sind. Auch Insekten brauchen Bäume: So hat man in einer Studie (Bayern 2006) alleine an Eichen 205 Schmetterlingsarten und an Birken und Weiden um 180 verschiedene Falter gezählt. Heimische Nadelbäume bieten lediglich 30 bis 50 Schmetterlingen Raum. Nichtheimische Bäume und Sträucher sind noch weniger attraktiv für Insekten.

## Naturnahe Hecken – Mut zum Mischen und Blühen lassen

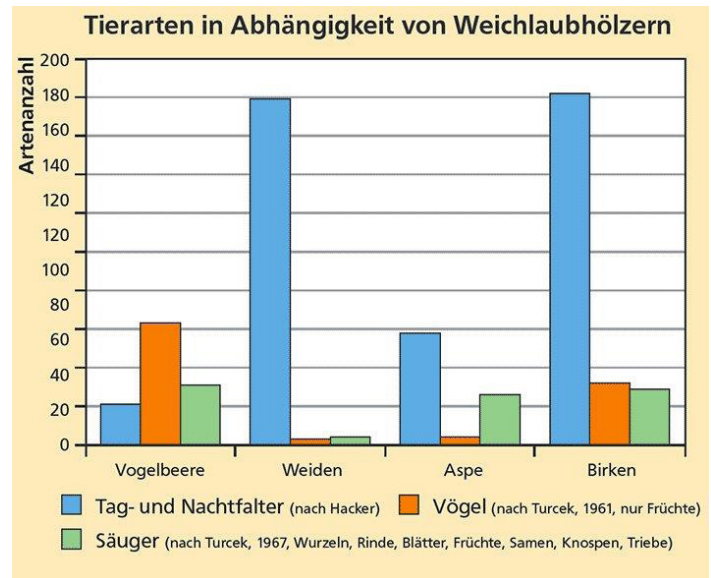
Typische heimische Heckenpflanzen sind vor allem Buche, Hainbuche, Lärche, Eibe und Feldahorn. Diese geschnittenen Hecken kann man mit Blüte- und Fruchttrenden Sträuchern mischen oder man legt gleich eine Strauchhecke an, die zwar mehr Platz erfordert, aber durch das Blühen und Fruktifizieren für mehr Lebendigkeit sorgt.



Weidenblüte



Linde blühend



Die Abbildung zeigt die Bedeutung von Weichlaubhölzern sehr anschaulich. Die Aspe gehört wegen der Wurzelbrut nicht in den Garten (Quelle: waldwissen.net).

## Fruchttrende Wildbäume und Sträucher – nicht nur für Tiere ein Genuss

Zu den auch für die eigene Ernährung interessanten Arten, zählen Haselstrauch und Walnussbaum, wild oder veredelt. Im Gegensatz zur Walnuss kann der Haselstrauch durch Beschneiden gut begrenzt werden. Interessant auch die fast vergessene Mispel, die seltene Elsbeere oder der hierzulande noch seltenere Speierling. Hochinteressant für Bienen und andere Insekten ist die Esskastanie wegen ihrer sehr späten Blüte im Sommer. Als veredelter Baum bleibt die Esskastanie im Garten überschaubar und blüht sofort. Auch die Eberesche (Vogelbeere) gibt es veredelt. Sie ist das ganze Jahr für Mensch und Tier über attraktiv. Neben dem Schwarzen Holunder ist auch der weniger bekannte Hirschholunder ein beachtenswerter Strauch.



*Pfaffenhütchen*



*Elsbeere*



*Speierling*



*Hirschholunder*

Mit interessanter Blüte und Frucht locken weitere heimische Sträucher wie Kornelkirsche, Roter Hartriegel, Pfaffenhütchen, Weißdorn, Schwarz- oder Schlehdorn (Vorsicht Wurzelbrut) und die dauergrüne Stechpalme (Ilex).

### **Solitäre und seltene Waldbäume**

Größere Bäume, einzeln, paarweise oder gar als Gruppe passen selten auf ein normal großes Gartengrundstück. Wer aber den Platz hat, kann mit der Pflanzung einer Eiche oder Buche sein Grundstück prägen. Gut formbar durch Rückschnitt sind die bienenfreundliche Winter- und Sommerlinde, die Salweide, die Hainbuche und der

frühblühende Spitzahorn. Zur Verbreitung bei uns sehr seltener heimischer Bäume trägt man mit der Pflanzung von Elsbeere und Speierling bei. Auch der Holzapfel und die Wildbirne sind selten im Hochwald zu finden. Die Esskastanie ist zwar ein alter Kulturbaum aus dem Süden, sie gewinnt aber mit dem Klimawandel mit ihren vielen positiven Eigenschaften auch hier an Bedeutung. Die Flatterulme gehört ebenfalls zu den seltenen Baumarten. Sie ist nicht vom Ulmensterben betroffen.

### **Auswahlkriterien**

Neben dem Platzbedarf und dem zu beachtenden Nachbarrecht sollten besonders Bäume und Sträucher mit einem sehr frühen oder einem sommerlich späten Blühzeitpunkt besonders in Betracht gezogen werden. Bei nicht-veredelten Bäumen ist zu beachten, dass es bis zur Blüte und damit Fruchtbildung Jahre dauern kann. Daher ist eine gute Beratung in der Baumschule sinnvoll, ebenso wie die vorherige Recherche im Internet.

Hinweis auf zwei interessante Broschüren im Internet:

- [umweltberatung.at/heimische-gehoeelze-im-garten](http://umweltberatung.at/heimische-gehoeelze-im-garten)
- [radolfzell.de/bausteine.net/f/10206/Gehoeelzbroschue-re2008.pdf?fd=2](http://radolfzell.de/bausteine.net/f/10206/Gehoeelzbroschue-re2008.pdf?fd=2)

Gute Hinweise findet man auch auf den Seiten von NABU, BUND, LBV und von Baumschulen.



*Vogelbeere Früchte*



*Mispel*

*Rainer Städing, Forstamt Ahlhorn*

# WILD AUF WILD

Wir Jäger sind stets bemüht unseren verschiedenen Aufgaben gerecht zu werden. Auch die Entnahme von Wildfleisch aus der Natur gehört dazu.

Dass die Hygienevorschriften erfüllt werden, ist heutzutage selbstverständlich. So gehört nach dem Schuss das Zerwirken des Wildbrets unter Beachtung der Kühlkette dazu. Einige Reviere haben eigene Kühlkammern gebaut, sodass das erlegte Stück Wild nach dem Aufbrechen 2-3 Tage (je nach Wildart) in die Kühlung gehängt werden kann. Dies alles steht unter der Aufsicht des Veterinäramtes, das für Lebensmittelhygiene zuständig ist.

Viele Jäger verzehren das erlegte Stück Wild am liebsten selber. In einigen Haushalten wird aber kein Wildfleisch verzehrt, weil es an fachgerechter Zubereitung mangelt. Gut, dass es im Internet den Chefkoch gibt, der verschiedene Varianten eines Rezeptes zu einer bestimmten Fleischart anbietet. Häufig haben aber auch schon die Homepages der Kreisjägerschaften, Links zu Kochrezepten geschaltet (z.B. [www.ljn.de/jaegerschaften/delmenhorst](http://www.ljn.de/jaegerschaften/delmenhorst)).

Schwieriger wird es bei Arten wie z.B. Nutria, die erst seit wenigen Jahren im Landkreis Oldenburg vorkommen.

Nach dem Erlegen muss der Jäger zunächst eine Fleischprobe zur Untersuchung auf Trichinen beim Veterinäramt abgeben und auf das Ergebnis warten.

Sollte er von dort das OK zum Verzehr erhalten, so ist es im Moment schwer, ein Rezept zur Zubereitung zu finden, denn diese Tiere wurden in den letzten rund 65 Jahren in Westdeutschland so gut wie nicht verzehrt.

Hier könnten Rezepte helfen, die zu „DDR“-Zeiten mündlich kursierten oder in den Presseorganen der Jägerschaft („Niedersächsischer Jäger“, „Wild und Hund“...) nachzulesen sind. Man kann aber auch „Onkel Google“ fragen unter [www.kochbar.de](http://www.kochbar.de) und die Suchfunktion benutzen.

Der Großteil der Jäger wirkt ohne großes Aufsehen zu erregen:

- So werden bei Verkehrsunfällen Jäger auch nachts von der Polizei aus dem Bett geklingelt, um verunfalltes Wild zu versorgen.
- Abschusspläne müssen erfüllt werden, was zunehmend schwieriger wird, da die Anwesenheit des Wolfes für Einstandwechsel von Reh- und Damwild verantwortlich ist.





- Blühflächen anlegen in Zusammenarbeit mit den Landeigentümern.
- Ferienpassaktionen mit der Gemeindejugendpflege organisieren.
- Planung und Durchführung von Hubertusmessen sowie Ausstellungen zum Thema Jagd in den Rathäusern/ Kreishaus.
- Absuchen der zu mähenden Felder mit Jagdhunden bzw. Drohnen mit Wärmebildkameras zum Aufspüren von Kitzen und Junghasen vor der ersten Mahd.
- Regelmäßige Teilnahme an der landesweiten Wildtiererfassung! Da ist eine sehr gute Kenntnis der Wildtierpopulationen im Revier gefragt und die ist nur durch häufige Reviergänge zu gewährleisten.
- Unterstützung des Kreisveterinäramtes zur Untersuchung von Wildtieren z.B. nach Auftreten von Wildkrankheiten (Vogelgrippe).
- Vorbeugende Bejagung des Schwarzwildbestandes, um der Ausbreitung der Afrikanischen Schweinepest vorzubeugen.

- „Bekämpfung“ von invasiven Arten wie z. B. Nutria in Zusammenarbeit mit den Wasserunterhaltungsverbänden und der Unteren Naturschutzbehörde.
- u.v.m.

Als Jäger und Naturschützer sind wir an der Erhaltung der Artenvielfalt sehr interessiert und stets bemüht, den Finger in die Wunde zu legen bzw. nachhaltige und umweltschonende Lösungen mit den beteiligten Aktivisten zu finden.

Das miteinander Reden ist uns wichtig, denn verhärtete Fronten tragen eher zur Schaffung von Gräben bei.



*Max Hunger*

*Obmann für  
Öffentlichkeitsarbeit  
Jägerschaft Oldenburg-  
Delmenhorst e.V.*



# BÜMMERSTEDER KRUG OLDENBURG

Im Bümmersteder Krug trifft traditionelle Gastfreundschaft auf eine Küche, die norddeutsche Hausmannskost mit moderner Kochkunst verbindet. Kreative Gerichte, kompetenter Service und das behagliche Ambiente im reetgedeckten Bauernhaus sorgen für die typische Krug-Atmosphäre.

Neben den beliebten „Speckmanns Bratkartoffeln“ ist der Bümmersteder Krug für seinen deftigen Grünkohl bis nach Berlin bekannt. Denn von hier aus wird das „Ollnborger Grönkohl Äten“ mit nationalen und internationalen Gästen aus Politik, Verwaltung und Gesellschaft beliefert.

Bei ihren Gästen punkten Hildburg und Erwin Abel, Chefkoch Nico Winkelmann und Serviceleiterin Claudia Winkelmann zudem mit saisonalen Höhepunkten wie den „Wildwochen“, der „Pffiferlingszeit“ oder „O'zapft is!“ und Veranstaltungen wie „Spargel & Show“ oder der „Sina-

tra-Story“ mit musikalischer Unterhaltung – umrahmt von Büfetts passend zum jeweiligen Thema. Im Bümmersteder Krug können Sie kulinarisch auf Reisen gehen und sich dabei so wohl wie zu Hause fühlen.

Das Gesellschaftshaus im Oldenburger Süden ist zudem die richtige Adresse, wenn es etwas zu feiern gibt. Die zahlreichen Räume und Säle in verschiedenen Größen passen für alle Gelegenheiten, seien es z. B. Hochzeiten, Weihnachtsfeiern oder Seminare.

Bei der Veranstaltungsplanung steht Ihnen das erfahrene Team zur Seite. Mehr Informationen finden Sie auf unserer Internetseite unter [www.buemmersteder-krug.de](http://www.buemmersteder-krug.de).



## **Bei Speckmanns wird's wild:**

Wildspezialitäten täglich à la carte

Wildmenüs für Gruppen

- Anmeldung erbeten -

**Bümmersteder Krug** · Inh.: Hildburg Abel

Sandkruger Straße 180 · 26133 Oldenburg

Tel.: 0441 / 426 15

Mail: [info@buemmersteder-krug.de](mailto:info@buemmersteder-krug.de)

[www.buemmersteder-krug.de](http://www.buemmersteder-krug.de)



# HOTEL & GASTSTÄTTE ETZHORNER KRUG OLDENBURG



Auch wenn sich der Etzhorner Krug in den letzten Jahren zu einem beliebten Ort für Tagungen und Seminare entwickelt hat und der umfangreiche 3-Sterne-Hotelbetrieb überregionale Beliebtheit genießt – die Wurzeln der langen Tradition des Etzhorner Kruges liegen in seiner Gastronomie. Vor über 400 Jahren erstmals erwähnt, hat der Etzhorner Krug eine wechselvolle Geschichte hinter sich. Eine fast legendäre Episode, die sicher vielen noch in lebhafter Erinnerung ist, ist die Zeit des Etzhorner Kruges als Discothek in den 70er Jahren. Seit 2001 belebt Familie Dralle die Jahrhunderte alte Tradition des Hauses auf Ihre Weise neu.



Die Küche des Hauses hat sich unter Küchenchef Ulrich Dralle in den vergangenen zwölf Jahren einen über die Grenzen Oldenburgs hinaus guten Ruf erarbeitet. Der Schwerpunkt liegt dabei auf regionalen, aber auch auf saisonalen Spezialitäten. So werden im Laufe des Jahres, neben den Klassikern Grünkohl und Spargel, auch Sommerspecials und Bayerische Spezialitäten im Oktober

angeboten. Besonders spannend wird es im Etzhorner Krug immer dann, wenn Familie Dralle zum Dinnerkrimi lädt, eine Krimilesung mit 4-Gänge-Menü und Apéritif, die mittlerweile zu einer Institution geworden ist.

Im November wird dann auch im Etzhorner Krug wieder die mittlerweile traditionelle Wildwochensaison eingeleitet. Im Rahmen der „Wilden Wochen 2019“ werden dann solche Leckereien wie „Geschmorte Hirschkeule mit Pfifferlingen in Wachholderrahm“ oder „Wildschweinkeule mit Steinpilzen in Wildrahmsauce“ kredenzt.



## „Wildspezialitäten á la carte“

wie immer vom Küchenchef  
Ulrich Dralle zubereitet

- Anmeldung erbeten -

**Etzhorner Krug** · Hotel und Gaststätten GmbH

Butjadinger Straße 341 · 26125 Oldenburg

Tel.: 0441 / 36 16 700

Mail: [post@etzhornerkrug.de](mailto:post@etzhornerkrug.de)

[www.etzhornerkrug.de](http://www.etzhornerkrug.de)



# RATSKELLER OLDENBURG OLDENBURG

In der Geschichte deutscher Städte bilden Ratskeller und Rathaus seit alters her eine Einheit, da es früher allgemein üblich war, mit dem Erlös der Weinstube, die man im Keller des Rathauses einrichtete, das Gebäude zu unterhalten. So war es vermutlich seit 1355, der ersten offiziellen Erwähnung des „Stadtkellers“, auch in Oldenburg.

Diesem Jahrhunderte alten historischen Erbe verdankt der Ratskeller heute sein einmaliges Gewölbe, das ihm seine unvergleichliche Atmosphäre verleiht. Nach einer wechselvollen Geschichte wurde das Haus nach intensiven Umbau- und Renovierungsarbeiten 1999 in den heutigen Zustand versetzt und hat sich schnell wieder im Oldenburger Stadtgeschehen etabliert. Der Ratskeller wird heute von Sebastian Fey in bereits zweiter Familiengeneration geführt.

Auch im Ratskeller stehen regionale und saisonale Spezialitäten im Zentrum des Speisenangebotes, ob nun beim täglichen Mittagstisch, bei festlichen Menüs oder beim im Jahreslauf wechselnden Saisonprogramm. So ist immer wieder Raum für Abwechslung und Überraschungen – bei Spargelspezialitäten im Mai und Juni, bei den Lammwochen im Juli und August, bei den Ochsenwochen im Oktober und November oder beim Grünkohl, den es den ganzen Winter über gibt.

Ein weiteres Highlight, das im Oldenburger Ratskeller bereits Tradition hat, steht von Mitte Oktober bis Mitte November an, wenn Spezialitäten vom Oldenburger Mastochsen die Angebotspalette erweitern.



## Öffnungszeiten

täglich geöffnet von 10:00 bis 23:00 Uhr  
durchgehend warme Küche  
von 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr

## Ratskeller Oldenburg

Markt 1 · 26122 Oldenburg

Tel.: 0441 / 9 25 00 01

E-Mail: [info@ratskeller-oldenburg.de](mailto:info@ratskeller-oldenburg.de)

[www.ratskeller-oldenburg.de](http://www.ratskeller-oldenburg.de)

# HOTEL WARDENBURGER HOF WARDENBURG



Der Wardenburger Hof heißt Sie herzlich willkommen und steht Ihnen mit viel kreativen Ideen und den passenden Räumen bei der Gestaltung Ihrer individuellen Feier und Veranstaltung gern zur Seite: Hochzeits- und Familienfeiern, Tagungen und Betriebsfeste sowie Veranstaltungen im Festsaal für bis zu 420 Personen.

Die frische, regionale Küche des Wardenburger Hofes wird Sie begeistern. Genießen Sie saisonale Gerichte wie Spargel im Frühling, Wild im Herbst oder Grünkohl im Winter. Das Restaurant ist täglich für Sie geöffnet.



„Atmosphäre mit Herz“ erwartet Sie im Wardenburger Hof. Traditionelle Gastfreundschaft mit der Erfahrung der Familie in vierter Generation – kom-

plimentiert mit der modernen Serviceleistung der engagierten Mitarbeiter – macht den Aufenthalt im Wardenburger Hof zu einem unvergesslich schönen Erlebnis. Stilvolles Ambiente, Komfort und Herzlichkeit machen den Charme des Hauses aus.

Zu den Wildwochen 2019 gibt es eine Wildsonderkarte. Das Küchenteam hat verschiedenste Wildspezialitäten von Fasan, Wildschwein, Damhirsch und Reh für Sie zusammengestellt.



## **Täglich zu Mittag und am Abend:**

Wildsonderkarte mit Spezialitäten von Fasan, Wildschwein, Damhirsch und Reh

**Hotel Wardenburg Hof** · Familie Fischbeck  
Oldenburger Straße 255 · 26203 Wardenburg

Tel: 04407 92100

info@wardenburger-hof.de  
www.wardenburger-hof.de



# RESTAURANT WASSERMÜHLE WARDENBURG

Seit dem Jahre 1775 dreht sich das Wasserrad an der Lethe und kann auf eine wechselvolle Geschichte zurückblicken. Die alte Wassermühle ist seit Jahrzehnten ein Treffpunkt für die Menschen im Umkreis Oldenburgs und lädt zum Entspannen und Erholen ein. Umschlossen von der Lethe liegt die „Wassermühle Wardenburg“ wie auf einer Insel gebaut. Im Garten stehen sogar zwei Naturschutzdenkmäler: eine Robinie und eine Erle.

Unser Restaurant bietet Ihnen neben einer umfangreichen Speisekarte auch leckere Büfets... ob Frühstück- oder Brunch, Grillevents oder z.B. auch saisonale Spargel- oder Wildbüfets. Auch für Mittagessen oder Kaffee und Kuchen haben wir für Sie das passende Angebot. An Feiertagen können Sie spezielle Festtagsangebote bei uns in stimmungsvoller Atmosphäre genießen.

Der Wassermühlengarten bietet viel Platz für schöne Spaziergänge, „Raum“ zum Entspannen und bei Bedarf ein „schattiges“ Plätzchen - vielleicht auch sogar im Strandkorb? Unsere alte Robinie „erzählt“ Geschichten. Gepaart mit dem Plätschern des Wasserlaufs der Lethe, die das Mühlenrad entspannt zum Drehen bringt, wird die Zeit in den Hintergrund gerückt.

Unsere Veranstaltungsscheune hat Platz für bis zu 130 Personen und wurde gerade um eine überdachte Terrasse erweitert, wo 50 weitere Personen Platz finden können. Im Speicher können Sie separat feiern mit bis zu 50 Personen.

Heiraten können Sie standesamtlich am Mühlenrad oder lassen Sie sich romantisch am Teich frei trauen. Sprechen Sie uns an! Für Fragen und Reservierungen rufen Sie bitte an unter: 04407 - 919 800.



**Die Wildwochen 2019 werden am 27.10.2019  
um 12 Uhr feierlich eröffnet**

## Öffnungszeiten

Mittwoch, Donnerstag, Freitag	ab 17:00 Uhr
Samstag, Sonntag	10:00 - 22:00 Uhr
Montag und Dienstag	Ruhetag

**Wassermühle Wardenburg** · Markus Hammann

Wassermühlenweg 14 · 26203 Wardenburg

Telefon: 04407 - 919 800

E-Mail: [info@wassermuehle-wardenburg.de](mailto:info@wassermuehle-wardenburg.de)

[www.wassermuehle-wardenburg.de](http://www.wassermuehle-wardenburg.de)

# RESTAURANT ALTES AMTSHAUS WILDESHAUSEN



Im mehr als 280 Jahre alten Amtshaus in Wildeshausen residierten einst zahlreiche Amtsmänner in Ihrer Funktion als erste Verwaltungs- und Gerichtsbeamte, bevor es zuletzt als Katasteramt genutzt wurde. Der Architekt bezeichnete es einst in falscher Bescheidenheit als „schönes Beispiel für das einfache Bauen auf dem Lande im 18. Jahrhundert“.

Das besondere Flair des Restaurants Altes Amtshaus erschließt sich dem Besucher bereits, wenn er sich inmitten eines idyllischen Parks über den Parkweg dem barocken Fachwerkbau nähert, dessen Eingang von den beiden stattlichen Linden „Max & Moritz“ umrahmt wird. Dieser erste Eindruck setzt sich auch im Innern des herrschaftlichen Gebäudes fort. Hier liegt ganz viel Historie in der Luft, deren Charakter man mit viel Feingefühl, Respekt und Aufwand in die heutige Zeit übertragen hat.

Unvergessliche Momente sind also garantiert, schon bevor man im Restaurant, in der Amtsstube oder im idyllischen Biergarten Platz nimmt, um sich kulinarisch verwöhnen zu lassen. Die beiden Inhaber des Restaurants, Nicolle und Frank Stauga, beschreiben ihre Küche im Alten Amtshaus als „frische, ehrliche Küche mit mediterranen Einflüssen“. Und bei der Zubereitung ihres kulinarischen Angebots bevorzugen sie saisonale Produkte aus der Region.

Zu den Wildwochen 2019 dreht sich natürlich auch im Alten Amtshaus alles um das heimische Wild. Gespannt sein darf man, wenn z.B. **Wildes aus dem Smoker** (Grill) serviert wird. Lecker hierzu übrigens ein frisch Gezapftes aus der Wildeshauser Privatbrauerei Thomas Bannas.



**Öffnungszeiten:** Montag Ruhetag  
Dienstag – Sonntag ab 11:00 Uhr  
Warme Küche 12:00 bis 14:30 Uhr  
18:00 bis 22:00 Uhr  
Kaffee & Kuchen 14:30 bis 18:00 Uhr

**Altes Amtshaus** · Nicolle und Frank Stauga  
Herrlichkeit 13 · 27793 Wildeshausen  
Telefon 04431 / 9463800  
E-Mail [info@amtshaus-wildeshausen.com](mailto:info@amtshaus-wildeshausen.com)  
[www.amtshaus-wildeshausen.com](http://www.amtshaus-wildeshausen.com)



# GENUSSREISE DURCH DEN NATURPARK WILDESHAUSER GEEST

Im Rahmen der Wildwochen kommen nicht nur Freunde kulinarischer Gaumenfreuden im Naturpark Wildeshauser Geest auf ihre Kosten.

Auf den Besucher wartet ein alle Sinne ansprechendes Erlebnis, ein Potpourri aus vielfältigem Landschaftsschauspiel, romantischen Gewässern, faszinierenden Reisen in mystische Vergangenheiten, architektonischen Kleinoden und kulturellen Kostbarkeiten.

Die charakteristische Landschaft aus artenreichen Mischwäldern, Mooren, Sanddünen und Heideflächen, die vielen Vogelarten einen natürlichen Lebensraum bietet, wird durchzogen von wildromantischen, idyllischen Flusstälern. Großstein- und Hügelgräber zeugen von einer reichen Vor- und Frühgeschichte. Zahlreiche Wind- und Wassermühlen, mittelalterliche Kirchen und alte Amtshöfe lassen erahnen, wie das Leben in der Wildeshauser Geest früher gewesen sein mag.

Entschleunigung und Aktivität lassen sich im Naturpark auf wunderbare Weise kombinieren. Ganz gleich, ob Sie die Region mit dem Fahrrad oder auf einer Wanderung erkunden –

in jedem Falle lässt der Besucher der Wildeshauser Geest Hektik und Tempo des Alltags ganz schnell hinter sich.

Wer die Gegend mit dem Rad erkunden möchte, findet mit dem leicht welligen, durch die Eiszeit geprägte Profil der Landschaft ein ideales Terrain vor. Auf rund 1.200 km neu ausgeschilderten Radwegen, bietet ein zusätzliches Knotenpunktsystem die Möglichkeit, ganz individuelle Routen zu fahren.

Auch Kulturinteressierte kommen im Naturpark Wildeshauser Geest voll auf ihre Kosten: Künstlerateliers, Kunstausstellungen, Kunsthandwerkermärkte, Konzerte, Theaterveranstaltungen, Gartenkultur und viele Ausstellungen ergänzen den Naturreichtum der Region perfekt.

Für Feinschmecker, die sich im Rahmen der Wildwochen und zu zahlreichen anderen saisonalen Highlights kulinarisch verwöhnen lassen, sind die vielen Cafés, Teestuben, Bauerndielen und die

Melkhäuser mit ihren überraschenden Kreationen aus Milch immer eine Entdeckung wert.



©DEHOGA / Cordula Giese



**Naturpark Wildeshauser Geest** Delmenhorster Str. 6 · 27793 Wildeshausen  
Tel. 044 31 - 853 51 · [info@wildegeest.de](mailto:info@wildegeest.de) · [www.wildegeest.de](http://www.wildegeest.de)



**In der Region verwurzelt,  
unseren Werten verbunden - alles fließt seit 1908**

Als Bierverlag Fritz Nordmann 1908 gegründet, befindet sich der heutige Stammsitz der Getränke Nordmann GmbH seit 1919 in Wildeshausen. Seit über 100 Jahren sind wir als inhabergeführtes Unternehmen in vierter Generation tätig.

Unsere Kunden und Partner können sich auf uns verlassen. Bei uns steht der Mensch im Vordergrund. Als zuverlässiger Partner für Gastronomie und Getränkehandel stehen wir für erstklassige Qualität.

Seit Jahren nimmt der Stellenwert guter Weine in der Gastronomie stetig zu. Immer bedeutsamer wird dabei exzellente Qualität beim Gast. Unser Weinkeller bietet Ihnen die Auswahl zwischen rund 400 Gewächsen, speziell auf die Anforderungen der Gastronomie abgestimmt. Wir nehmen Ihnen die Arbeit ab die perfekten Weine für Ihre Anforderung zu finden. Wir sind stets in den Weinanbaugebieten unterwegs um für Sie Trends, Innovationen und tolle „Geheimtipps“ aufzuspüren.

Davon profitieren Sie, Ihre Gäste oder Ihre Kunden.

Fordern Sie uns gerne!

Ihr Weinkontor Nordmann

  
WEINKONTOR NORDMANN

# WIR BEDANKEN UNS BEI UNSEREN SPONSOREN:

