

# Ein Winterwunderland zum Schlemmen in der Autostadt

**Knödelwerkstatt** und **belegte Brezeln** als Neuheiten - Öffnungszeiten wurden angepasst

VON ANN KATHRIN WUCHER-PFENNIG

**Wolfsburg.** Was schmeckt besonders gut im Winter? Diese Frage stellt sich das Team um Ronny Lexa jedes Jahr. In diesem Jahr entschied sich der Direktor der Autostadt Restaurants unter anderem für süße Germknödel, heiße Cocktails und frisch belegte Brezeln.

Die meisten Stände in der Autostadt in Wolfsburg öffnen von Montag bis Freitag ab 14 Uhr. Doch in diesem Jahr werden drei Buden bereits ab 10 Uhr öffnen. Dazu gehört „Kaiserschmarrn“ und „Currywurst“ sowie der Getränkestand „Kleiner Glimmer“, bei dem es beispielsweise Winzer-Glühwein gibt. „Von den Fahrzeug-Abholern und den anderen Besuchern haben wir Feedback bekommen, dass es früher leckeres Essen und Getränke geben soll“, so Ronny Lexa.

Der Kaiserschmarrn ist ein Klassiker des Themenparks, doch das Rezept wird jedes Jahr ein wenig angepasst. Diesmal sind etwas weniger Rosinen im Teig. Außerdem wird die leckere Süßspeise, die mit Puderzucker oder Kirschen serviert wird, in einer Waffel angeboten. „Wir haben es ausprobiert: Der Kaiserschmarrn war mit Kirschen etwa eine Stunde in der Waffel und diese war immer noch fest.“

Das Hotel Ritz-Carlton ist für zwei Stände verantwortlich, darunter „Apple Crumble“ und das Azubi-Projekt „Crunchy Fries“. Am Eröffnungstag sagte



Die "Knödelwerkstatt" ist neu: Ronny Lexa, Leiter Autostadt Restaurants, findet den Germknödel "sehr lecker".  
FOTO: ROLAND HERMSTEIN

Ausbildende Julia Paruszewski, welche Dips zu den knusprigen Pommes angeboten werden. Die junge Frau aus Wolfenbüttel ist im zweiten Lehrjahr zur Hotelfachfrau und sie erzählte: „In der Bude haben wir weniger Platz als in einer Hotel-Küche, daher brauchen wir eine gute Organisation.“

Ein neuer Stand ist ebenfalls „Brezel Fritz“, bei dem es belegte Brezeln mit Käse, Speck und Sauerkraut sowie Kürbis und

Feta gibt. „Die Brezeln werden frisch belegt und erwärmt. Und die Kinder können sich eine Naturbrezel aussuchen“, sagt Ronny Lexa.

Im Winter dürfen auch Knödel nicht fehlen, betont der Autostadt-Mitarbeiter. Daher hat das Team die „Knödelwerkstatt“ entwickelt. An dem neuen Stand werden Spinatknödel mit Tomatensauce und geriebenem Parmesan sowie Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus in Va-

nillesauce angeboten. „Da die Bio-Germknödel frisch aus dem Ofen kommen, sind sie sehr lecker. Und es sind nicht die einzigen vegetarischen Gerichte“, so Lexa. An der Bude nebenan gibt es beispielsweise Pilzpfanne und beim Currywurst-Stand gibt es vegane Wurst.

Meistens wird es ab 19 Uhr proppenvoll im Winterwunderland, besonders beim „Hüttenzauber“ nahe der Eislauffläche.

Damit die Gäste weitere Getränke genießen können, wurde der Stand „Hot Cocktails“ aufgebaut. Für den „Hot Aperol“ wird Weißwein, Orangensaft und Apfelsaft erwärmt, der Aperol wird vor dem Servieren dazu geschüttet. Neben dem Glüh-Gin wird alkoholfreier Bratapfelsaft und Holunder Winterpunsch über die Theke gereicht.

Im Winterwunderland können die Besucher zwei Glühwein-Sorten probieren. „Die Autostadt bietet klassischen Glühwein mit Rotweingeschmack an und das Ritz-Carlton hausgemachten Glühwein nach einem Geheimrezept, welcher fruchtig schmeckt“, so Ronny Lexa. Der Glühwein von der Autostadt kostet 4,50 Euro und der vom Hotel 5 Euro.

Ronny Lexa erklärt, dass für 10 Euro ein alkoholfreies Getränk und ein Gericht bestellt werden kann. „Wir wollen nicht so viel auf die Kunden umlegen“, ergänzt Lexa. So sei der Spießbraten für 8,50 Euro nicht teurer geworden, der Kaiserschmarrn (5 Euro) sei sogar günstiger geworden. Der Eintritt ist allerdings teurer. Im vorigen Jahr kostete das Winter-Tagesticket 18 Euro, dieses Jahr 20 Euro. Das Abendticket gilt von 17 bis 22 Uhr und ist für 10 Euro erhältlich, Kinder von 6 bis 17 Jahre zahlen für den Tag 10 Euro und Kinder bis 6 Jahren haben freien Eintritt. Das Winterwunderland ist bis zum 5. Januar 2025 aufgebaut. Die Eislauffläche und die Buden sind täglich bis 22 Uhr geöffnet.

## Heimtiere des Monats: Zwei Kater

Für Krickel und Krackel wird eine besondere Pflegestelle gesucht

VON CHRISTINA RUDERT

**Sülfeld.** Die beiden Katzenbrüder Krickel und Krackel suchen möglichst schnell eine Pflegestelle. Da die zwei mit dem Feline Leukämie-Virus (FeLV) infiziert sind, sollten keine anderen Katzen im Haushalt leben - außer diese sind auch mit FeLV infiziert. Die beiden Kater kamen als Jungkatten ins Tierheim, nachdem sie in einem Kleingartenverein eingefangen wurden. Sie waren viel zu klein für ihr Alter, mit Schnupfen, Lungenwürmern und FeLV im Gepäck. Bis auf das FeLV haben sich die beiden gut entwickelt, sogar einen Wachstumsschub

gab es nochmal.

Krickel und Krackel sind sehr zurückhaltend, was Fremde angeht. Aber sie fressen gerne, und Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen. Krickel (weiß getigert) hat sich in der vorherigen Pflegestelle auch schon anfassen lassen. Krackel ist ein wenig vorsichtiger, aber auch er wird vermutlich noch zutraulich werden.

Wer sich vorstellen kann, den beiden Jungs ein neues Zuhause zu geben, wer Fragen zu FeLV hat, kann einen Termin mit dem Tierheim vereinbaren: dienstags bis donnerstags 10 bis 12 Uhr Tel. (05362) 51063, außerhalb der Sprechzeiten läuft der Anrufbeantworter.



Suchen eine Pflegestelle: Die Kater Krickel (r.) und Krackel sind Wolfsburgs Heimtiere des Monats.

FOTO: STADT WOLFSBURG