

## Lauenförde

Weiter nördlich erreicht man Lauenförde. Dieser Name, aus Löwenfurt hervorgegangen, weist auf eine welfische Vergangenheit hin. In Lauenförde überquerte eine wichtige Handelsstraße die Weser, sie benutzte eine Furt zwischen Lauenförde und der auf der westlichen Weserseite gelegenen Stadt Beverungen. Das brachte der Gemeinde Zölle und Abgaben. Davon zeugt auch die Tatsache, dass der Ort im Mittelalter das Marktrecht verliehen bekam und sich deshalb noch heute Flecken nennen kann.



Auch heute bestätigen ein großer Isolierglashersteller und zahlreiche mittelständische Gewerbe- und Handwerksbetriebe, ein Bahnhof mit Anschlussverbindungen nach Göttingen/Northeim und Altenbeken/Paderborn, Ärzte, eine Apotheke, eine Grundschule mit zahlreichen Sport- und Freizeleinrichtungen, ein kirchliches Gemeindezentrum, ein moderner Kindergarten sowie eine große Anzahl von gepflegten Wohngebieten diesen Anspruch als beliebter Gewerbe- und Wohnstandort. Die enge Bindung an das nur durch eine Weser-

brücke getrennte westfälische Beverungen mit seinen weiterführenden Schulen, der Stadthalle, dem Freibad und vielem mehr runden diesen Gesamteindruck ab.

Im Gegensatz zu den übrigen Orten der Samtgemeinde gehörte Lauenförde nicht zum ehemaligen Herzogtum Braunschweig, sondern zum Königreich Hannover und war vorübergehend Sitz eines eigenen Amtes. 1866 preußisch geworden, war es Bestandteil des Landkreises Uslar, der 1932 in dem Landkreis Northeim aufging. Erst durch die niedersächsische Verwaltungs- und Gebietsreform kam Lauenförde mit seinen 2.400 Einwohnern ab 1973 zum Landkreis Holzminden und bildet mit Meinbrexen heute eine Mitgliedsgemeinde im Verbund der Samtgemeinde Boffzen. So schließt sich der Kreis der Geschichte, denn 1348 übertrugen die Weifen dem Meinbrexer Geschlecht „von Hagen“ die Burg Lewevord-Löwenfurt als Lehen.

Lauenförde an der Weser wird durch die Glasherstellung bestimmt. Zudem werden hier Stühle



entworfen und hergestellt, die in die ganze Welt gehen.

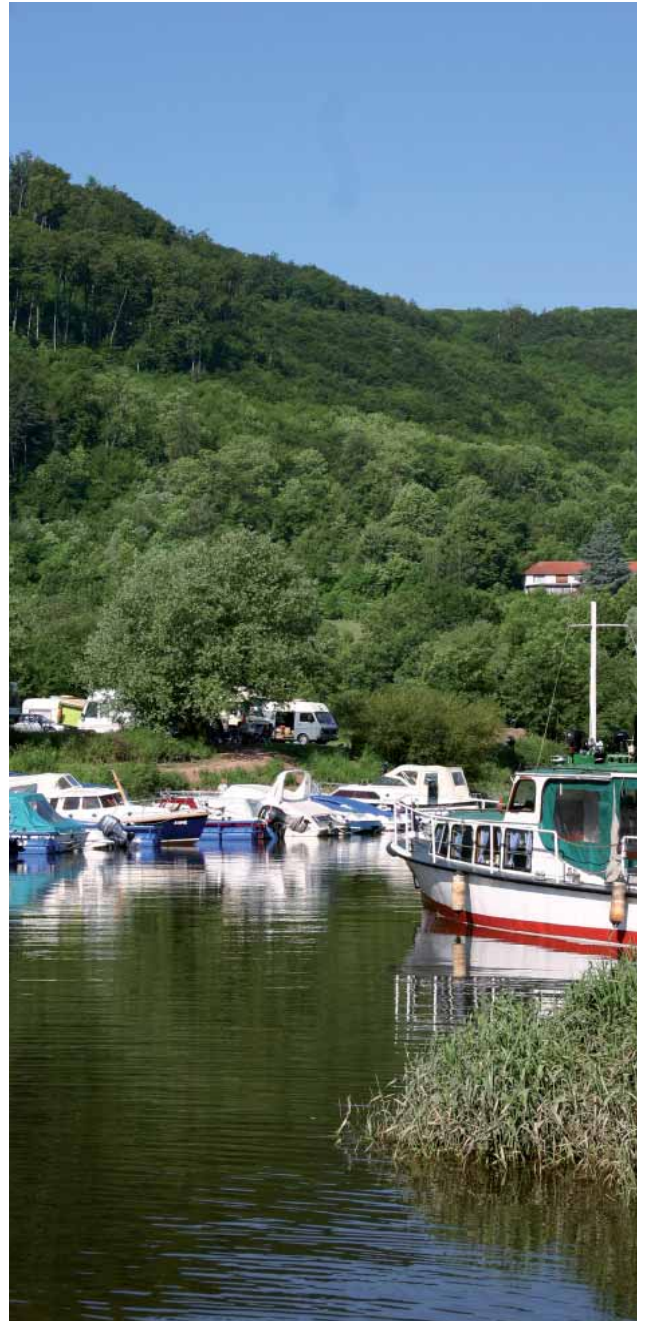


Ein Teil davon kann in dem neuen **KRAGSTUHL-Museum** bewundert werden.

Weit über die Grenzen hinaus ist das Motorradhotel „Villa Löwenherz“ bekannt und Ausgangspunkt für interessante Touren in den Solling oder an der Weser entlang.

Der Yachthafen „Dreiländereck“ bietet Campern und Wohnmobilisten eine unvergleichliche Attraktion – den einzigen Naturhafen an der Oberweser.

**Meinbrexen** liegt süd-westlich und unterhalb von Derental an der Weser. Mit seinen gut 300 Einwohnern gehört er heute zum Flecken Lauenförde. Trotz Aufgabe der kommunalen Eigenständigkeit hat er sich einen selbstständigen Charakter bewahrt. So ist die Ortsgeschichte eng verbunden mit dem Rittergut. Um 1225 vom Adelsgeschlecht von



Hagen gegründet, wurde es 1583 Calenbergisches Lehen, bevor es 1696 in den Besitz der Familie „von Mansberg“ überging. Noch heute wird das Rittergut mit seinem alten Herrenhaus, einem historischen Wassergraben und Brunnen von dieser Familie bewirtschaftet.

Besondere Erwähnung verdient die mitten im Ort gelegene Kirche, die 1589 als Kapelle „St. Johannes der Täufer“ erneuert wurde und im Mittelalter Ziel vieler Wallfahrten war. So ist es auch nicht erstaunlich, dass Merian den Ort mit Herrenhaus zeichnerisch für die Nachwelt festhalten ließ. Ein Dorfgemeinschaftshaus erinnert wieder an die Gegenwart.

### **Rittergut Meinbrexen**

Direkt an der Weser, zwischen Lauenförde und Fürstenberg, liegt am Rande des Sollings die barocke Gutsanlage aus dem 17. Jh. Seit dieser Zeit ist das Rittergut im Besitz der Familie von Mansberg. Heute führen Hilmar und Silke v. Mansberg den Betrieb in der 12. Generation.



Im 2005 eröffneten „Café im alten Kuhstall“ bieten wir Ihnen selbstgebackene Torten und Kuchen nach hauseigenen Rezepten, herzhaft Kleinigkeiten, Wild aus dem Mansberg, Wurst, Brot, Honig, Sanddornprodukte, Marmeladen. Mit unseren Erdbeeren aus eigenem Anbau zaubern wir wundervolle Torten, leckere Marmeladen und andere Erdbeer-Köstlichkeiten. Zur Weihnachtszeit haben Sie eine Riesenauswahl an Weihnachtsbäumen aus unseren eigenen Plantagen.

Auf dem Rittergut gibt es: Kunstausstellungen, MatineeKonzerte, die Festscheune „Im alten Pferdestall“, Kunsthandwerkermärkte, Führungen in Schloss und Kirche auf Anfrage.

In der Nähe befinden sich die St. Johanniskirche mit Fresken aus dem 16. Jh., Ausgrabungen aus der Bronzezeit in Schmeesen, tolle Wandermöglichkeiten an Weser und im Solling, der Wildpark in Neuhaus, die Porzellanmanufaktur Fürstenberg, Kloster Corvey/Höxter und vieles mehr.

Familie von Mansberg freut sich auf Ihren Besuch!

**Rittergut Meinbrexen  
Familie von Mansberg,**

**Tel 05273-7357 Mobil 0173-6023612**

**[www.rittergut-meinbrexen.de](http://www.rittergut-meinbrexen.de)  
[rittergut-meinbrexen@online.de](mailto:rittergut-meinbrexen@online.de)**



Bei einer der bekanntesten Bäckereien in Lauenförde, **Bäckerei - Konditorei König**, Bahnhofstraße 46, erhält man täglich frische Backwaren. Morgens ist die Bäckerei ab 6.00 Uhr geöffnet und der frische Duft, der über der Straße liegt, weckt schon den Appetit, bevor man den Laden betreten hat.



Auch sonntags gibt es zwischen 7.30 und 11.00 Uhr frische Brötchen. Daniel Königs Frau Heike, die gelernte Bäckerin und Konditorin ist, widmet sich hauptsächlich dem Verkauf und arbeitet zeitweise in der Backstube mit.

Um den Kunden täglich frische Backwaren und eine abwechslungsreiche Palette an Produkten anbieten zu können, beginnt der Arbeitstag von Bäckermeister Daniel König um 1.00 Uhr. Es werden die Brotwaren für den kommenden Tag vorbereitet, die mit hausgemachtem Sauerteig zubereitet werden. Ca. 20 Brotsorten werden insgesamt angeboten. Die Körnerbrotsorten wechseln im festen Rhythmus und die Stammkunden wissen bereits, welche Spezialitäten sie an welchem Wochentag kaufen können. Neu im Sortiment ist das PurPur-Brot. Ein Vollkornbrot mit natürlichem Zellschutz, zart-weicher Kru-



me, ohne die sonst üblichen Körner, das auch nach zwei Tagen schmeckt, als wäre es frisch aus dem Backofen. Es wird zu 70% aus dem über Jahrhunderte fast vergessenen PurPur-Weizen hergestellt. Des Weiteren werden über 20 Brötchensorten angeboten, die pünktlich zur Ladenöffnung verführerisch aus den Körben duften und dem Kunden ein leckeres Frühstück beschere. Nicht zu vergessen sind die vielen Kuchenarten, Fettgebackenes – besonders in der Karnevalszeit, Torten und sonstige Kleinbackwaren.

Es gibt Backwaren, die zu Festen und Jahreszeiten auf keinem Tisch fehlen sollten, z. B. leckere Stollen und Spekulatius in der Weihnachtszeit, spezielle Osterbackwaren oder zu Halloween ein passendes Kürbiskernbrot.



Eine besondere Spezialität der Bäckerei - Konditorei König ist die Baumkuchenherstellung.

Die Entstehungsgeschichte des Baumkuchens ist nicht eindeutig geklärt. Vermutet wird, dass der Baumkuchen seine Wurzeln im alten Griechenland hat. Schon 400 Jahre vor Christus soll er aus brotähnlichem Teig gebacken worden sein. Der Teig wurde um hölzerne Spieße gewickelt und am offenen Feuer gebacken.

Ende des 15. Jahrhunderts erfolgte eine berufsmäßige Baumkuchenherstellung sowohl in Nürnberg als auch in Frankfurt/Main. Regionale Zentren bildeten sich im mitteldeutschen Raum und haben sich durch die unterschiedlichsten Rezepte in Dresden, Stettin, Cottbus und Salzwedel bis heute erhalten.

Die Bäckerei - Konditorei König hat diese traditionelle Backware in ihr Sortiment aufgenommen. Diese Bäckerei ist die einzige in der Gegend, die Baumkuchen herstellt.

Um diese feine Backware zu erhalten wird eine Art Drehspieß in den flüssigen Biskuitteig getaucht und drehend abgebacken, dann folgt die nächste Schicht .... bis der Baumkuchen die richtige Stärke hat. Anschließend wird er mit Schokolade überzogen.

Wir wünschen Guten Appetit!





Der Familienbetrieb Solling-Forellenhof wurde 1967 eröffnet und ist von Anfang an im Besitz der Familie Hagen. Somit feiert der Betrieb im Dezember 2007 sein 40-jähriges Bestehen. Der Hof wurde im Laufe der Jahre immer

weiter entwickelt und verfügt über eine Freiterrasse und eine gepflegte Parkanlage. Durch die exponierte Lage hat der Besucher direkten Zugang zu den schönsten Wanderwegen des Solling und des Dreiländerecks. Der Forellenhof ist ebenfalls ein idealer Anlaufpunkt als Zwischenstopp oder Ausflugsziel für Motorradfahrer bzw. Motorradgruppen, die auf attraktive Nebenstrecken durch die Natur fahren. Die gemütlich eingerichteten Räume bieten Platz für die Aufnahme kleinster Gruppen



bis hin zu Reisegruppen und Gesellschaften bis 150 Personen für Speisen, Feiern sowie Kaffee & Kuchen, die von der bestens geführten Küche vielseitig und hervorragend kulinarisch angeboten werden. Neben dem Aushängeschild des Hauses – Forellen in kaum zählbaren Variationen – findet der Gast Angebote für weitere Fisch- und Wildspezialitäten, Steaks, Grillgerichte, frische Salate sowie ein stetig wechselndes Angebot an selbst gemachten Torten und Kuchen. Auf die große Außenterrasse scheint den ganzen Tag die Sonne, so dass man hier gleichzeitig die Sonne und das gute Essen genießen kann. Der Solling-Forellenhof gehört nicht nur bei Insidern zu den besten Adressen für Ausflüge im Weserbergland. In herrlicher Lage direkt am Rande des Solling gelegen, lädt er zum Verweilen geradezu ein. Gemeindlich zu dem niedersächsischen Weserort Lauenförde gehörend, ist auch das Solheilbad Bad Karlshafen mit der beliebten Kristalltherme, dem Hugenottenmuseum sowie dem hier vorbeifüh-



renden Weserradweg nur 3 km entfernt. Für geschichtlich oder archäologisch Interessierte bietet sich ergänzend eine fachkundige Führung des Natur-kulturhistorischen Dreiländerbunds e.V. zu den aktuellen Ausgrabungsstätten Schmeesen, Winnefeld, zur Glashütte am Lakenteich oder auch zur Stadtwüstung Nienover an.