

Der **ArchAN** lädt ein:

Roemer- und Pelizaeus - Museum in Hildesheim

Alle Freunde der Archäologie
und der Heimatforschung
sind herzlich eingeladen, zusammen mit uns

am **21.05.2016**

das Frühjahrssymposium des ArchAN zu begehen.



www.archan-nhb.de

Liebe Freundinnen und Freunde der Archäologie,

Wir wollen unser diesjähriges Frühjahrstreffen in Hildesheim veranstalten. Das Roemer- und Pelizaeus Museum ist ein idealer Tagungsort, zumal dort eine ganz besondere Sonderausstellung zu sehen ist.

Mumien der Welt

Es ist die größte Mumienausstellung, die jemals in Deutschland gezeigt wurde.

Diese gute Gelegenheit möchten wir uns nicht entgehen lassen und haben die guten Kontakte zum RPM-Museum genutzt, um unser diesjähriges Frühjahrssymposium in diesem bedeutenden Hause zu veranstalten. Und was liegt näher, als auch unser Treffen dem Thema „Mumien“ zu widmen.

In Kooperation mit dem RPM, dem NLD, und dem Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf konnten wir wieder bedeutende Forscherpersönlichkeiten gewinnen, die uns die neueste Mumienforschung nahe bringen werden.

Wir werden im „Leunis-Saal“ tagen, der Platz für bis zu 70 Personen bietet.

Wir freuen uns sehr, wenn Sie ganz besonders zahlreich zu uns kommen. Um Anmeldung wird gebeten an: sprecherrat@archAN-nhb.de

Mit herzlichen Grüßen

Sprecherrat des ArchAN im
Heimatbund Niedersachsen e.V.

Tagesordnung ArchAN Frühjahrssymposium am 21. Mai 2016

	Roemer- und Pelizaeus Museum Hildesheim
10:00	Eintreffen der Gäste, „small talk“ Begrüßung der Gäste durch den Ersten Sprecher des ArchAN, Peter Kewitsch Begrüßung durch die Direktorin Prof. Dr. Regine Schulz Begrüßung durch die Fachgruppe Archäologie Organisatorisches zum Rahmenprogramm
10:30-11:00	1. Vortrag Vorstellung der Referentin, kurze Vita Referentin: Frau Dr. Eilin Jopp van Well vom Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf Thema: Mumienkriminalgeschichten aus Niedersachsen. Die Diepholzer "Fake Mumie"
11:00-11:15	Diskussion
11:15-11:45	2. Vortrag Vorstellung des Referenten, kurze Vita Referent: Landesarchäologe Dr. Henning Haßmann, Niedersächsisches Landesamt für Denkmalpflege, Hannover Thema: Computer-Tomographie an archäologischen Funden in Niedersachsen (Ulfberht-Schwert; Gessel-Hort u.a.)
11:45-12:00	Diskussion
12:00-13:00	Mittagspause <ul style="list-style-type: none"> • Es besteht die Möglichkeit, kleine Mahlzeiten in der Cafeteria des Museums einzunehmen • Ein italienisches Restaurant befindet sich gegenüber auf der anderen Straßenseite. • Das Restaurant bittet um eine Vorbestellung, damit der Service ohne Verzögerung abgewickelt werden kann. Im Anhang ist eine Bestell-Liste angefügt.
13:00-13:30	3. Vortrag Vorstellung des Referenten, kurze Vita Referent: Herr Oliver Gauert M.A. vom Roemer- und Pelizaeus Museum. Thema: Aktueller Stand der Mumienforschung Aus RPM: Ägyptische Kindermumie mit Armprothese Göttingen: Die Guanchen-Mumie
13:30-13:45	Diskussion
13:45-14:15	4. Vortrag Vorstellung des Referenten, kurze Vita Referent: Dr. Christian Bayer, Kurator Mumiensonderausstellung RPM Thema: Mumifizierungsgründe und Allgemeines zur Mumifizierung
14:15-14:30	Diskussion
14:30-14:45	Zusammenfassung und Gesamtdiskussion. Verabschiedung
14:45-16:00	Kuratorenführung durch die Sonderausstellung. Dr. Bayer, Herr Gauert, eventuell Frau Birgit Großkopf (Anthropologie Göttingen) Mumifizierung als globales Element, Dominikanermumien, Moormumien Tuberkuloseforschung an Mumien
16:00-17:00	Besichtigung der restlichen Ausstellung Alternativ: Archäologische Führung durch Dr. Helmut Brandorff (Archäologie und Domsanierung, Hildesheim) und Dr. Robert Lehmann (Universität Hannover)

Anreise

Roemer- und Pelizaeus Museum

Am Steine 1-2

31134 Hildesheim

info@rpmuseum.de 05121 9369-0

Autoreisende:

In der Innenstadt gibt es zahlreiche Hinweisschilder auf „Museen“.

Die Straße „Am Steine“ ist eine kleine Nebenstraße der Hauptstraße „Dammstraße“

Parkmöglichkeiten:

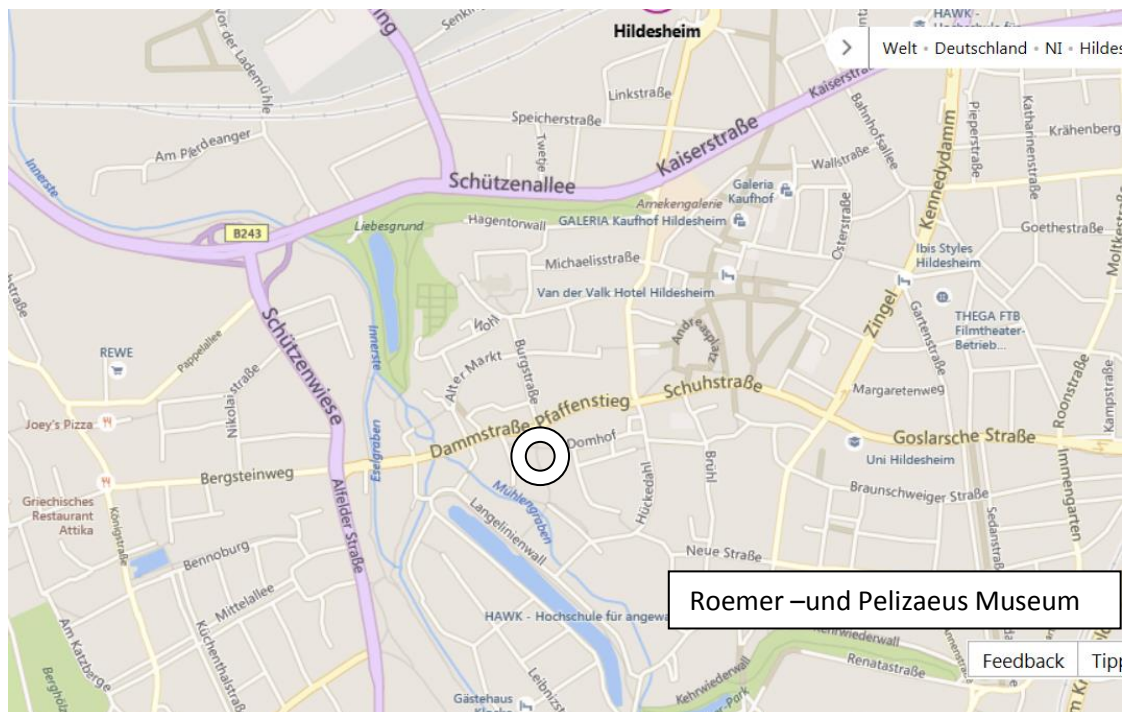
der Parkplatz am Museum ist schnell überfüllt.

Es gibt 5 min vom RPM ein Parkhaus in der Straße "Hückedahl" in der sog. Andreaspassage.

Bahnreisende:

Hildesheim ist an das Fernverkehrssystem angebunden (IC und ICE)

Nahverkehrsverbindung nach Hannover



Bahnhof/Haltestelle	Datum	Zeit	Dauer	Umst.	Produkte
		↑ Früher			
▶ Hannover Hbf	Sa, 21.05.16	ab 06:19	0:30	0	S
Hildesheim Hbf	Sa, 21.05.16	an 06:49			
▶ Hannover Hbf	Sa, 21.05.16	ab 06:48	0:25	0	ERX
Hildesheim Hbf	Sa, 21.05.16	an 07:13			
▶ Hannover Hbf	Sa, 21.05.16	ab 07:19	0:30	0	S
Hildesheim Hbf	Sa, 21.05.16	an 07:49			
▶ Hannover Hbf	Sa, 21.05.16	ab 07:48	0:25	0	ERX
Hildesheim Hbf	Sa, 21.05.16	an 08:13			
▶ Hannover Hbf	Sa, 21.05.16	ab 08:19	0:30	0	S
Hildesheim Hbf	Sa, 21.05.16	an 08:49			
▶ Hannover Hbf	Sa, 21.05.16	ab 08:48	0:25	0	ERX
Hildesheim Hbf	Sa, 21.05.16	an 09:13			
▶ Hannover Hbf	Sa, 21.05.16	ab 09:19	0:30	0	S
Hildesheim Hbf	Sa, 21.05.16	an 09:49			
▶ Hannover Hbf	Sa, 21.05.16	ab 09:48	0:25	0	ERX
Hildesheim Hbf	Sa, 21.05.16	an 10:13			
▶ Details für alle anzeigen		↓ Später			

Im Eingangsbereich des Vortragssaales liegen Listen für Ihre Speisewünsche für das Ristorante da Filippo aus.

Ristorante da Filippo
Dammstrasse 10
31134 Hildesheim

Speiseplan

37,00	33. TAGLIATELLE VERONA	€ 12,00
	Bandnudeln mit Zanderfilet, Kirschtomaten, Pinienkernen und Oliven in einer feinen Weißweinsauce	
37,50	34. TAGLIATELLE AL SALMONE	€ 11,50
	Bandnudeln mit Lachs in einer Wodka-Sahnesauce	
38,50	35. TAGLIATELLE CON MANZO E FUNGHI	€ 12,00
	Bandnudeln mit Rindfleisch an einer Sauce aus Pilzen, Zwiebeln, Sahne, Petersilie, Knoblauch und Weißwein	
10,50		
09,00	36. TORTELLINI PANNE E PROSCIUTTO	€ 09,50
	Gefüllte Nudeln mit Sahne und Schinken	
	37. RAVIOLI SALMONE	€ 12,00
	Mit Lachs gefüllte Nudeln an Zuckerschoten und Krabben	
11,50	38. RAVIOLI RUSTICI	€ 11,00
	Mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln an Butter und Salbei	
11,50	39. MACCHERONI ALLA SICILIANA - pikant	€ 10,50
	Maccheroni mit frischen Tomaten, Thunfisch, Pilzen und Basilikum	
	41. MACCHERONI TACCHINO	€ 11,50
	Maccheroni mit Putenfleisch, Sambuca, Sahne und Curry	
13,50	42. MACCHERONI CON TACCHINO E VERDURE	€ 11,50
	Maccheroni mit Pute, Paprika, Karotten, Tomaten- und Sahnesauce	
12,00	43. GNOCCHI ALLA SCAMPI	€ 12,00
	Kartoffelnudeln mit Scampi, Sahne und Pesto, verfeinert mit Weinbrand	
	44. RAVIOLI TERRA E MARE	€ 11,50
	Mit Lachs gefüllte Nudeln an Muschelfleisch, Spinat, Knoblauch und Sahnesauce, verfeinert mit einer Krabbenpastete	
12,00	45. RAVIOLI ALLA FILIPPO	€ 12,00
	Mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in einer Tomatensauce, mit Mozzarella und Basilikum	

Pasta al Forno Überbackene Nudeln

51. LASAGNE AL FORNO	€ 09,00
Nudelblätter mit Tomatensauce und Hackfleisch, mit Käse überbacken	
52. MACCHERONI AL FORNO	€ 09,00
Maccheroni mit Tomatensauce, Hackfleisch, Pilzen, Schinken, Erbsen und Sahne, mit Käse überbacken	
53. PIATTO MISTO DI PASTA	€ 13,50
Gemischter Nudelteller, mit Käse überbacken	
Vier verschiedene Sorten Nudeln und Sauce	
Für 2 Personen	€ 18,50

Carne Fleischgerichte

61. PICCATA ALLA MILANESE	€ 14,50
Paniertes Schntztl mit einer Tomaten-Sahne-Sauce, Anislikör und Spaghetti	
62. TACCHINO ALLA GRIGLIA	€ 14,50
Gegrillte Putenbrust mariniert mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	
63. TACCHINO CON PEPPERONATA	€ 14,50
Putenbrust mit frisch geschmorten Paprikastreifen	
64. FEGATO ALLA VENEZIANA	€ 13,50
Rinderleber mit Weißwein und Zwiebeln	
65. FILETTO ALLA NONNA	€ 14,50
Schweinefilet verfeinert mit Senf auf Mohn in einer cremigen Weißweinsahnesauce	
66. FAGOTTINI DI FILETTO DI MAIALE E PANCETTA	€ 14,50
Schweinefilet in Tiroler Speck gerollt, mit Butter, Olivenöl, Zwiebeln und Schnittlauch an Rotwein-Sorbet mit Pinonero-Sauce	
70. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	€ 17,50
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei	

Carne di Manzo Fleischgerichte vom Rind

71. SCALOPPINA AL GORGONZOLA	€ 17,
Kalbsmedaillons mit Gorgonzolasahnesauce	
72. SCALOPPINA ALLA CHEF	€ 18,
Kalbsmedaillons mit Pilzen, Schinken, Paprika, Ei und Tomatensahnesauce	
73. TAGLIATA DI MANZI	€ 22,
Rumpsteak, 250 g, in feine Scheiben geschnitten an Rucola, Kirschtomaten und geraspeltem Parmesankäs	
74. BISTECCA ALLA GRIGLIA	€ 17,
Gegrilltes Rumpsteak, 250 g	
75. BISTECCA AL PEPE	€ 19,
Pfeffersteak, 250 g	
76. GRIGLIA MISTA DI CARNE	€ 25,
Gemischter Grillteller	
77. FILETTO ALLA GRIGLIA	€ 25,
Gegrilltes Rinderfiletsteak, 250 g	
78. FILETTO ALLA FILIPPO	€ 26,
3 Rinderfiletmedaillons mit Spaghetti, Öl, Knoblauch und Peperoni	
79. FILETTO AL PEPE	€ 26,
Rinderfiletsteak, 250 g, mit Pfeffersauce	
80. FILETTO AI PORCINI	€ 28,
Rinderfiletsteak, 250 g, mit frischen Steinpilzen, Zwiebeln und einer leichten Sahnesauce	
81. FILETTO AL BAROLO	€ 28,
Rinderfiletsteak, 250 g, an einer Barolo-Rotweinsauce	

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen verschiedene Tagesbeilagen. Immer frisch, saisonal wechselnd.

Pizza Speciale Die besondere Pizza

PIZZA CON CRUDO	€ 11,50
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken und Parmesanstreifen	
PIZZA AL GORGONZOLA	€ 11,50
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Gorgonzola	
PIZZA DEL PIZZAIOLO	€ 11,50
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenscheiben, Carpaccio, Rucola und Parmesanstreifen	
PIZZA PARMIGIANA	€ 10,50
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen und Parmesan	
PIZZA SALMONE E SPINACI	€ 11,50
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Lachsstreifen und Spinat	

Pizza Pizza

PIZZA MARGHERITA	€ 07,50
Pizza mit Tomatensauce, Käse und Oregano	
PIZZA SALAME	€ 08,50
Pizza mit Tomatensauce, Käse und Salami	
PIZZA PROSCIUTTO	€ 08,50
Pizza mit Tomatensauce, Käse und Schinken	
PIZZA QUATTRO STAGIONI	€ 09,50
Pizza mit Tomatensauce, Käse, Pilzen, Schinken, Paprika und Salami	
PIZZA DELLA CASA	€ 11,50
Pizza mit Tomatensauce, Käse, Pilzen, Schinken, Thunfisch, Zwiebeln, Paprika, Salami, Artischocken und Ei	
PIZZA TONNO E CIPOLLA	€ 10,50
Pizza mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	

Pesce Fischgerichte

115. PESCE SPADA ALLA PALERMITANA	€ 19,50
Schwertfisch mit Oliven, Kapern, Sardellen, Weißwein, Tomaten und Knoblauch	
116. SALMONE AL PEPE VERDE	€ 19,50
Lachs mit grünem Pfeffer, Brandy und Sahne	
117. LUCCIO AL ERBE	€ 19,50
Zanderfilet in einer hellen Weißweinsauce, verfeinert mit italienischen Kräutern	
118. CALAMARI FRITTI	€ 14,50
Frittierte Tintenfischringe	
119. CALAMARI ALLA GRIGLIA	€ 15,50
Gegrillter Tintenfisch gefüllt mit Rosmarin, Kräuterbutter und Tomaten	
120. SCAMPI ALLA GRIGLIA	€ 24,50
Gegrillte Scampi an einer Cognacsauce	

121. SCAMPI AL AGLIO	€ 21,00
Gegrillte Scampi an einer Knoblauchsauce	
122. ORATA ALLA GRIGLIA	€ 19,50
Gegrillte Dorade (auf Wunsch filetiert oder ganz), gefüllt mit Rosmarin, Knoblauch und Kirschtomaten an Pesto-Spaghetti	

Insalate Salate

131. INSALATA MISTA	€ 06,00
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Paprika	
132. INSALATA POMODORO	€ 06,00
Tomatensalat mit Zwiebeln und Thunfisch	
133. INSALATA DELLA CASA	€ 08,50
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Thunfisch, Schinken, Mais, Käse und Ei	
134. INSALATA TACCHINO	€ 09,50
Gemischter Salat mit Putenstreifen, Käse, Ei, Mais und frischen Champignons	
135. INSALATA KATJA	€ 06,50
Rucola, Kirschtomaten, Pinienkerne und Parmesan in einer Balsamico-Ölivenölmarinade	
136. INSALATA SALMONE	€ 09,50
Gemischter Salat mit Räucherlachsstreifen, Pinienkernen und Parmesan	