

Landpartie

Im Norden unterwegs

Ferienparadies Wismarer Bucht

(ESD: 23.04.2017)

Adressen zur Sendung:

Poeler Kogge Wissemara
Förderverein Poeler Kogge e.V.
Baumhaus - Am Alten Hafen
23966 Wismar

Tel.: (03841) 30 43 10
Fax (03841) 30 43 12
E-Mail: mail@poeler-kogge.de

Vor Timmendorf/Poel haben Archäologen Ende der 1990er Jahre ein altes Handelsschiff gehoben. Nach dem Vorbild dieser Poeler Kogge ließ ein gemeinnütziger Verein einen Nachbau bauen: Die Kogge „Wissemara“, mit der seit einigen Jahren regelmäßig Segeltörns auf der Ostsee angeboten werden.

Heiligen Geist-Kirche
Lübsche Str. 31 (Altstadt)
23966 Wismar

Tel.: (03841) 28 35 28
E-Mail: wismar-heiligen-geist@elkm.de

Der Turm der Marienkirche überragt heute noch Wismar und ist weit bis auf die Ostsee sichtbar. Während im Erdgeschoss eine Dauerausstellung „Wege zur Backsteingotik“ gezeigt wird, dient der Turm als Aussichtspunkt. In der auf den ersten Blick unscheinbaren Heiligen Geist-Kirche sind Teile der Kirchenfenster und Inneneinrichtung von St. Marien zu sehen.

Piraten Openair-Theater Grevesmühlen

Schweriner Landstr. 15
23936 Grevesmühlen

Tel.: (03881) 75 66 00

E-Mail: info@piratenopenairtheater.de

Jedes Jahr erlebt Cäpt'n Flint beim Piraten Openair-Theater in Grevesmühlen neue Abenteuer in der Karibik.

Forsthof Jamel

Birgit und Horst Lohmeyer
Forststraße 13
23968 Jamel

Tel.: (03841) 64 46 50

E-Mail: info@forsthof-jamel.de
www.forsthof-jamel.de / www.forstock.de

Für das Künstlerehepaar Lohmeyer wurde der Traum vom idyllischen Landleben zum Alptraum – angesichts einer offen rechtsextremen Nachbarschaft. Sie machten aus der Not eine Tugend und veranstalten regelmäßig Konzerte unter dem Motto „Rockt den Förster“, um ein Zeichen für Toleranz zu setzen und dem rechten Druck nicht nachzugeben.

Fischer Martin Saager

Am alten Holzhafen 3
23966 Wismar

Mob: (0176) 55 38 22 05

Martin Saager ist einer der letzten Fischer, die von Wismar aus auf Fangfahrt gehen. Im Sommer schaut er jeden Tag bei Sonnenaufgang nach seinen Aalreusen in der Wismarer Bucht. Gelegentlich nimmt er Gäste mit an Bord, die ihn bei einer Fangfahrt begleiten dürfen. Er räuchert seine Aale an einer Fischbude am Hafen selbst.

Restaurant & Hotel Wismar

Anne-Kathrin Werth
Breite Straße 10
23966 Wismar

Tel.: (03841) 22 73 40

E-Mail: info@hotel-restaurant-wismar.de

Jahrelang stand das Traditionshaus in Wismar leer, bis die gelernte Köchin Anne-Kathrin Werth das Hotel in Wismars Altstadt mit Hilfe ihrer Eltern vor fünf Jahren wieder eröffnete. 15 Hotelzimmer und eine Speiskarte mit traditionellen Gerichten, damit findet sie ihr Publikum. Einer dieser Klassiker ist „Aal in Gelee mit Bratkartoffeln“.

Norddeutsche Pflanzenzucht (Raps)

Inselstr. 15
23999 Malchow/Poel

Tel.: (038425) 25 0
E-Mail: info@npz.de

Auf der Insel Poel liegt die Wiege der Rapszucht. Seit hundert Jahren züchtet dort die Familie Lembke und Raps. Noch heute gilt der Zuchtbetrieb als einer der wichtigen der Branche.

KloBauterKollektiv

Anne Karpa
Zum Reetmoor 83 d
23999 Insel Poel, OT Schwarzer Busch

Mob: (01520) 2 91 94 33

E-Mail: info@klaubauterkollektiv.de

Am Ende der Strandpromenade wurde zu DDR-Zeiten eine Toilette mit Dusche errichtet. Das Gebäude stand jahrelang leer, da sich kein Betreiber fand, der sich um die Toiletten kümmern wollte. Als die junge Töpferin Anne Karpa davon hörte, bewarb sie sich um das „Gemäuer“ und richtete dort mit zwei Kolleginnen eine Töpferei ein. Auch die Toiletten sind wieder in Betrieb - im DDR-Retro-Look der siebziger Jahre.

Schiffslaternen

Harald Krabbe
Am Gutshof 26 /OT Kaltenhof
23999 Poel

Tel.: (0157) 72 73 12 57

Fax: (032121) 29 55 98

E-Mail: maritime.sammlung.kaltenhof@email.de

Es fing an mit einem Zufallsfund auf dem Flohmarkt. Inzwischen hat Harald Krabbe auf Poel mehr als 600 Schiffslaternen zusammengetragen. Vor hundert Jahren, mit dem Einsatz der ersten Dampfschiffe, wurde auf See auch nachts gefahren. Die Zeit der Schiffslaternen begann. Zu jeder Lampe kennt Harald Krabbe die Geschichte.

Bucht-Ranger

Jürgen Weigel
Zum Yachthafen 4
23968 Wismar

Mob. (0170) 2 30 63 32

E-Mail: buchtranger-wismar@gmx.de

Im Prinzip stehen weiten Teile der Wismarer Bucht um die Insel Poel herum unter Naturschutz. Um vollständige Sperrungen für den Wassersport zu vermeiden, haben sich die Behörden und Wassersportverbände auf freiwillige Regelungen geeinigt. Ob und wie das klappt, überwacht Buchtranger Jürgen Weigel.

Garnelenfarm Grevesmühlen

Am Baarssee 5
23936 Grevesmühlen

Tel.: (03881) 7 58 32 40

Fax: (03881) 7 58 32 49

E-Mail: info@garnelenfarm-gvm.de

Der Wirtschaftsingenieur York Dyckerhoff und sein Team haben es mit einer raffinierten Technik und viel Idealismus geschafft, Garnelen in Mecklenburg-Vorpommern zu züchten - sogar in Bioqualität.

Insel Walfisch

Verein Langenwerder zum Schutz der Wat- und Wasservögel e.V.

Dorfstr. 28a

17111 Nossendorf

Tel: (39995) 7 00 51

E-Mail: bernd.heinze@langenwerder.de

Vor dem Hafen liegt in der Wismarer Bucht die Insel Walfisch. Es waren wohl die Kartographen des 17. Jahrhunderts, die der Insel wegen ihrer Form den Namen gaben. Seinerzeit bauten die Schweden die Insel zu einer Festung aus, die als Einfallstor nach Wismar immer wieder umkämpft war. Seit zehn Jahren ist die Insel Walfisch eine Vogelschutzinsel, auf der Freiwillige das ganze Jahr über tätig sind.

Wirtin Wundermild

Doris und Ulrich Schlott

Neu Nantrow 3

23974 Neuburg, OT Neu Nantrow

Tel.: (038 42) 62 03 43

E Mail: doris@wirtin-wundermild.de

Doris und Ulrich haben sich am Puppentheater in Wismar kennengelernt. Mitte der achtziger Jahre haben sie sich selbständig gemacht und in Neu Nantrow ein altes Bauernhaus gekauft. Beide treten mit ihren Puppen auf. Außerdem ist Doris Schlott Ernährungsberaterin. Sie bietet in ihrem weitläufigen Garten Kurse zur Rohkosternährung an.

Landpartie

Rezept

Wismarer Ostseeaal in Gelee

Zutaten:

1 kg	frischen Aal
1	Zwiebel
50 g	Zucker
3 TL	Salz
10	zerdrückte Pfefferkörner
5	Pimentkörner
1	Lorbeerblatt
250 ml	Zitronenessig
4 Blatt	weiße Gelatine

Den Aal ausnehmen, dann die Haut abziehen, gründlich waschen und mit einem Teelöffel die Blutgerinnsel herauskratzen. Den Aal in zirka 4 cm lange Stücke schneiden. 1 l Wasser zum Kochen bringen, die Gewürze und die Zwiebel dazu geben und alles aufkochen. Den Fond passieren und wieder aufkochen. Dann den Aal dazu geben und zwanzig Minuten leise köcheln lassen.

Anschließend den Sud abgießen und durch ein Tuch passieren. Den Aal in kleine Schälchen geben.

Die Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen und dann im heißen Fond auflösen. Den Fond über den Aal geben und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Vor dem Verzehr den Aal wieder auf Zimmertemperatur erwärmen, damit er seinen Geschmack voll entfalten kann. Wer den Aal etwas saurer mag, gibt noch einige Spritzer Essigessenz dazu. Dazu passen Bratkartoffeln und Salat.

Das Rezept stammt von Anne-Kathrin Werth vom Restaurant Hotel Wismar (siehe Adressenliste)

Rezepte der Wirtin Wundermild

Wildkräuter-Pesto

Zutaten:

1	Hand voll	Wildkräuter
1	Bund	Petersilie oder andere Kräuter
1	Scheibe	unbehandelte Zitrone mit Schale
1	EL	Mandelmus
1-2	Zehen	Knoblauch
1	EL	Wasser
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Salz
		Hefeflocken

Zutaten vermischen und schon ist das Pesto fertig. Wer mag, kann noch Sonnenblumenkerne oder gehackte Nüsse für den Biss dazugeben. Die Mengen stehen im Verhältnis zu den gesammelten Wildkräutern. Jeder muss selbst rausbekommen, was ihm schmeckt.

Grüne Erbsen-Dipp

Zutaten:

250	g	Erbsen frisch oder gefrostet
1	TL	Kokosöl
		Kräuter wie Petersilie, Giersch
1	Prise	Salz nach Geschmack
		Muskat nach Geschmack

Alle Zutaten vermischen.

Cashew-Quark/-Sahne

Zutaten:

200	g	Cashewkerne
	0,5 TL	Kräutersalz
2	Stengel	Basilikumblätter
1	TL	Olivenöl
1	Zehe	Knoblauch, von Hand gehackt (am Schluss dazugeben)

Cashewkerne über Nacht einweichen und anschließend mit Wasser abspülen. Nüsse mit frischem Wasser, sie sollten **nicht** ganz bedeckt sein, im Hochleistungsmixer, sahnig schlagen. Bei Bedarf lieber später noch etwas Wasser hinzugeben. Nun kann man mit dieser „Sahne“ alles das tun, was man üblicherweise mit Sahne macht. Gibt man später mehr Wasser dazu und seiht alles durch ein Tuch, erhält man eine Milch. Das funktioniert mit allen Nüssen.

Die Cashew-Sahne kann nach Belieben süß oder herzhaft gewürzt werden. Leinöl, Zwiebel, Schnittlauch und Gurke ... Durch Zugabe von Datteln erhält man süße Sahne.

Konfekt / Schokolade

Nussschokolade (für 100g)

Zutaten:

65	g	Kakaobutter
1	EL	Cashewmus
1,5	(gehäufte) EL	Kakaopulver
1,5	(gehäufte) EL	Carobpulver (wenn ohne, dann einfach 3 EL Kakaopulver verwenden)
2	EL	Agavendicksaft oder Apfeldicksaft; Honig geht auch
0,5	TL	Vanillemark
1	Prise	Salz
1	EL	Mandelmus und
1	EL	Kokosöl verfeinert die Schokolade

Nüsse nach Wahl (ganz oder zerkleinert) und so viel man will. Man kann die Nüsse aber auch weglassen, um ein einfaches Konfekt zu erhalten, bzw. man kann es auch mit Rosinen, Cranberrys o.a. Trockenfrüchten füllen.

Schritt 1

Die Nüsse (ich nehme gerne Haselnüsse und Mandeln) zerkleinern (in einem Handtuch mit einem Hammer zerschlagen) oder ganz belassen. Die Nüsse in die Form streuen (außer man will sie nur auf der Unterseite haben – dann zuerst die Schokolade in die Form gießen und danach die Nüsse darüber geben).

Wichtig: Zuvor die Form auf ein (Schneide-)Brett stellen, so lässt sich die noch flüssige Schokolade „verschütffrei“ zum Kühlschrank transportieren.

Schritt 2

Die Kakaobutter mit der Prise Salz in einem kleinen Topf auf niedrigster Stufe schmelzen. Die Butter nicht über 45°C erhitzen.

Tipp: Hitze des Topfbodens mit einem Finger überprüfen – so lange er noch anfassbar ist, ist die Temperatur optimal. Herdplatte kann auch zwischendurch ausgeschaltet werden, wenn der Boden zu warm wird.

Schritt 3

Inzwischen das Kakao- und Carobpulver mit dem Agavendicksaft und der Vanille in eine Schüssel geben. Die geschmolzene Kakaobutter dazu geben und alles miteinander verrühren.

Variationen

- Sei kreativ! Benutze Haselnüsse, Paranüsse, Mandeln, Pistazien, Sesam oder Mohn.
- Lecker ist auch salzige Schokolade (mit grobkörnigem Salz) oder Chili oder Schokolade mit Trockenobst und Wildkräutern (Gundermann gibt in kleiner Menge einen erstaunlich interessanten Geschmack.)
- Nussmus, Kokosmuss oder Nussmehl können die Schokolade auch verfeinern, ergeben einen Vollmilcheffekt. **Für mehr Glanz sorgt die Zugabe von 1-2 Esslöffeln Kokosöl** (mit der Kakaobutter schmelzen).

Wiener Rolle aus Fruchtleder mit weißer Schokolade gefüllt

Fruchtleder aus Sauerkirschen gefüllt

Zutaten:

500 g Sauerkirschen
2 Bananen
2 EL Flohsamenschalen

Alle Zutaten miteinander vermischen und im Dörrgerät trocknen.

Weißer Schokolade

Zutaten:

200 g Kakaobutter bei 37 Grad C schmelzen
2 EL Mandelpüree
 Zucker (Birkenzucker) nach Geschmack

Kakaobutter und Mandelpüree vorsichtig mixen und auf dem Fruchtleder verteilen. Anschließend im Gefrierfach leicht anfrieren lassen. Dann vorsichtig eine Rolle formen, in Scheiben schneiden (Wiener Rolle) und im Kühlschrank aufbewahren.

Die Rezepte stammen von Doris Schlott / Wirtin Wundermild (siehe Adressenliste)

Knuspriges Gemüsebrot für Experimentierfreudige

Zutaten nach Gusto:

Leinsamen (hell oder dunkel), je nach Geschmack: z B. Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne etc., getrocknete Tomaten, 1 Bund Suppengrün, Zwiebel, Paprika oder anderes Gemüse, auf Wunsch getrocknete Pilze, Knoblauch, italienische oder indische Gewürzmischung, Salz.

Am besten benutzt man große Müslischüsseln,
1 Schüssel zu knapp $\frac{3}{4}$ voll Leinsamen mit Wasser bedecken.
1 Schüssel zu knapp $\frac{3}{4}$ mit Mandeln, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen oder, oder, oder ...
Gemüse wie vorhanden.

Wichtig ist nur, dass immer genügend Leinsamen beigemischt sind, damit alles aneinander haftet.

Das **Einweichwasser** von den getrockneten Tomaten oder Pilzen **aufbewahren** und bei Bedarf am Ende dazugeben oder als Würze für andere Speisen benutzen. Das **Einweichwasser der Nüsse hingegen immer wegschütten.**

Zubereitung:

Am Abend vorher oder 12 Stunden vorher Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne o.ä. einweichen. Getrocknete Tomaten evtl. auch getrocknete Pilze ebenfalls einweichen, hier reichen 4 Stunden, aber es schadet auch nicht, wenn man alles zum selben Zeitpunkt einweicht. Wenn man die Leinsamen (Helle oder dunkle) ebenfalls am Abend vorher einweicht, muss man am nächsten Morgen zumeist Wasser nachfüllen.

Am nächsten Tag ein Bund Suppengrün, Zwiebel, frische Tomaten, Paprika oder anderes Gemüse, eingeweichte Tomaten oder eingeweichte Pilze und eine große Zwiebel im Mixer zerkleinern. Knoblauch nach Geschmack dazugeben und möglichst mit der Hand zerkleinern.

Nüsse abspülen und abtropfen lassen, zerkleinern, alles miteinander vermengen und würzen (Salz, italienische Gewürzmischung oder indische... **Vorsicht nicht überwürzen! Durch das Trocknen verstärkt sich der Geschmack.** Dann kurz ruhen lassen, damit sich die Geschmacksstoffe verbinden. Anschließend auf Dörrfolie oder Backpapier dünn ausstreichen. Vor dem Trocknen schon die Größe der Brotstücke markieren.

Wenn die obere Seite trocken ist (bei 40 Grad C ca. nach 6 Stunden), wenden und die andere Seite trocknen. Man kann auf der Heizung trocknen, in einem warmen luftigen Raum, in der Sonne (Vorsicht Vögel) oder auch im Backofen, dazu einen Kochlöffel in die Backofentür stecken, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Oder man benutzt ein Dörrgerät.

Hört sich jetzt alles sehr kompliziert an, ist es aber nicht!

Das Rezept stammt von Doris Schlott / Wirtin Wundermild (siehe Adressenliste)

Landpartie

DVD-Editionen

Landpartie Schleswig-Holstein 4052912570900
Nordfriesland, Ratzeburger See, Eckernförde und Schlei

Landpartie Niedersachsen 4052912573314
Weserradweg, Solling, Worpsswede, Von Bremen die Wümme entlang

Landpartie Mecklenburg-Vorpommern 4052912574380
Fischland Darß, Entlang der Peene, Mecklenburgische Schweiz, Bäderarchitektur an der Ostsee

Landpartie Weihnachtsedition 4052912574625
Festliche Bräuche im Oldenburger Land, Weihnachtszeit auf Rügen, Weihnachtliches Lüneburg, Vorweihnachtliches Lübeck

Buch

Landpartie – Die besten Rezepte aus dem Norden ISBN 978-3-8419-0211-5
Autoren: Heike Götz, Ulrich Koglin und Achim Tacke
Edelverlag Hamburg, 2013

Landpartie: Erlebnistouren an der Ostseeküste ISBN 978-3-7630-2740-8
Mecklenburg Vorpommern
Belsar Verlag 2016

Landpartie: Erlebnistouren an der Nordseeküste ISBN 978-3-7630-2765-1
Niedersachsen
Belsar Verlag 2017

Die DVD der „Niedersachsen Edition“, die Bücher „Erlebnistouren“ und das Landpartie-Fahrrad können Sie über den NDR Shop unter ☎ 040 – 441 92 555 oder im Internet unter www.ndrshop.de bestellen.

Video-Mitschnittservice (VHS und DVD) unter ☎ 040 – 441 92 441 oder per Email unter mitschnittservice@ndr.de
