

ADRESSENLISTE zur Sendung:

Nordtour Spezial - Das norddeutsche Reisemagazin

Sendetermin: Montag, 26. Dezember 2011 = 18.00 bis 19.00 Uhr | NDR Fernsehen

Wiederholung: Mittwoch, 28. Dezember 2011 = 01.35 – 02.35 Uhr

Moderation: Bärbel Fening

„Nordtour“-Reporterin Bärbel Fening geht in Schleswig-Holstein am Ostseefjord Schlei auf Entdeckungstour. Zwischen Schleswig und der Geltinger Bucht gibt es im nördlichsten Bundesland verträumte kleine Häfen, viel Platz, um die Natur zu genießen, und viele große und kleine Museen. Die Reise führt immer am Wasser entlang und zeigt die schönsten Ausflugstipps für den ganzen Norden.

Allgemeine Informationen

Ostseefjord Schlei GmbH

Geschäftsstelle Plessenstraße 7
24837 Schleswig
Tel. (0 46 21) 85 00 50
Fax (0 46 21) 85 00 55
E-Mail: info@ostseefjordschlei.de

Mühle Amanda

Historisches Sägewerk an der Windmühle
Schleswiger Straße 1
24376 Kappeln / Schlei
Tel. (0 46 42) 92 01 02
E-Mail: stadt@kappeln.de

Wikingerschänke

Am Margarethenwall 2
24866 Busdorf
Tel. (0 46 21) 3 21 90
Fax (0 46 21) 3 77 02
E-Mail: info@wikingerschaenke.de

Port Olpenitz

Hafenstr. 1
24376 Kappeln / Olpenitz
Tel. (0 46 42) 9 24 30 30
Fax (0 46 42) 9 24 30 31
E-Mail: info@port-olpenitz.de

Schokoladenküche

Sabine Andrea Schlaefke
Fabrikstr. 17
24376 Kappeln
Tel. (0 46 42) 98 80 12
E-Mail: info@schokoladenkueche.de

Öffnungszeiten: Dienstag – Freitag von 11.00 bis 18.00 Uhr, Samstag von 11.00 bis 16.00 Uhr.

Riesby Krog

Dorfstr. 37

24354 Rieseby

Tel. (0 43 55) 18 17 87

Fax (0 43 51) 66 76 32

E-Mail: mariavonrandow@riesbykrog.de

Öffnungszeiten: Montag Ruhetag, Dienstag – Sonntag ab 12.00 Uhr

Der Schleswiger St. Petri Dom

Er ist einer der bedeutendsten Bauwerke der norddeutschen Kirchengeschichte, Sitz des nordelbischen Bischofs und Mittelpunkt der Altstadt. Der Schleswiger St. Petri Dom. Er ist etwas besonderes. Auch für das Kirchenmusikerpaar Christina und Rainer Selle. Seit 15 Jahren sind sie hier für die Musik verantwortlich. Domkantor Rainer Selle spielt die Marcussen-Orgel während seine Ehefrau den Wichtel – und die Kinderchöre leitet. Jetzt zu Weihnachten haben sie Hoch-Zeit. Mit vielen Auftritten und natürlich Proben. Das Ehepaar stellt den Zuschauern ihren Dom vor.

Das nächste Konzert im St. Petri Dom findet am 1. Januar 2012 statt. 17.00 Uhr: Festliches Neujahrskonzert „Corno Fantastico“, Eintritt

Sankt-Petri-Dom Schleswig

Norderdomstraße

24837 Schleswig

Tel. (0 46 21) 98 95 95

Fax (0 46 21) 98 90 30

E-Mail: kuesterei@sankt-petri-dom.de

Mit dem Dampfzug durch Angeln

Die Region Angeln in Schleswig-Holstein, direkt an der Schlei entlang gehört zu den schönsten Landschaften Norddeutschlands. Mit dem Rad ist sie immer eine Tour wert, aber jetzt im Winter bzw. im winterlichen Herbst – da ist es doch etwas zu ungemütlich. Aber da gibt es natürlich in Angeln auch eine Lösung: eine alte Dampflok, angetrieben mit Kohle und Wasser, die von Kappeln durch die wunderschöne Landschaft bis Süderbrarup fährt. Und diese besondere alte Technik ist es, die die Männer der Angelner Dampfeisenbahn heute noch begeistert.

Angelner Dampfeisenbahn:

Freunde des Schienenverkehrs Flensburg e. V.

Lokschuppen Kappeln

Bahnhofsweg

24376 Kappeln

Tel. (0 46 31) 20 95

E-Mail: info@angelner-dampfeisenbahn.de

Es werden zu den Erlebnisrundreisen auch kombinierte Reisen mit dem Raddampfer Freye oder Drei-Tages-Touren angeboten.

Außerdem sind Buchungen des Zuges für Gruppen möglich sowie Mitfahrten im Führerhaus.

Schöne Inseln in Niedersachsen - Norderney im Winter

Reif für die Insel! In dieser Zeit denkt man da eher an Sonne, Strand und Palmen. Nicht unbedingt an unsere nord- oder ostfriesischen Inseln. Obwohl, weiße Sandstrände haben diese auch zu bieten, Sonne hin und wieder, nur Palmen eben nicht. Dafür ganz viel Ruhe, Einsamkeit und eine besondere mystische Atmosphäre. Norderney zum Beispiel ist auch im Winter eine Reise wert: unverbaute Natur, Strand- und Dünenwildnis und eine Tier- und Pflanzenwelt, die man für sich alleine hat.

Norderney:

Staatsbad Norderney
Am Kurplatz 3
26548 Norderney
Tel. (0 49 32) 8 91 - 0
Fax (0 49 32) 8 91 - 1 12
E-Mail: info@norderney.de

Schiffsfahrpläne und Tarife:

Reederei Norden-Frisia AG
Tel. (0 49 31) 9 87 - 0
Fax (0 49 31) 9 87 - 11 31
E-Mail: info@reederei-frisia.de

Atelier Norderney

Winterstr. 9
26548 Norderney
Tel. (0 49 32) 93 50 53
E-Mail: info@atelier-norderney.de

Sternwarte auf Norderney

Ralf Ulrichs
Birkenweg 22
26548 Norderney
Tel. (0 49 32) 86 02 65
Handy: (01 76) 24 92 82 09
E-Mail: sternwarteNey@aol.com

Nationalparkhaus Norderney

Am Hafen 1
26548 Norderney
Tel. (0 49 32) 20 01
Fax (0 49 32) 92 76 98
E-Mail: nph.norderney@web.de

Geführte Führungen sind auch im Winter möglich.

Badehaus Norderney

Am Kurplatz 3
26548 Norderney
Tel. (0 49 32) 8 91 -4 00
Fax (0 49 32) 8 91 - 1 65
E-Mail: badehaus@norderney.de

Öffnungszeiten: Spaßbad täglich 09.30 - 18.00 Uhr, SPA täglich 09.30 - 21.30 Uhr

Sie kommt immer dann ins Spiel, wenn wir uns so mache Stunde versüßen möchten. Besonders zur Weihnachtszeit darf es gerne etwas mehr von ihr sein - der süßen Sünde Schokolade. Der gute Mix aus Zucker und Kakao. Früher war er Fürsten und Königen vorbehalten. Dann gegen viel Geld in der Apotheke zu bekommen. Heute verwöhnt sich jeder damit, wann immer er will.

In Hamburg hat jetzt eine Dauerausstellung eröffnet, die für Chocoholics der reinste Traum sein dürfte und alle anderen mindestens auf den Geschmack bringen müsste. Lassen Sie sich in Versuchung führen.

HACHEZ Chocoversum

Meißberg 1
20095 Hamburg
Tel. (0 40) 4 19 12 30 - 0
Fax (0 40) 4 19 12 30 - 20
E-Mail: info@hachez-chocoversum.de

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag jeweils von 10.00 -18.00 Uhr.

Eintrittspreise: Erwachsene 9,50 € (ermäßigt 8 €); Kinder 6 € (bis 6 Jahre frei); Schulklassen 5 € / Person; Gruppen 8 € / Person (ab 10 Personen); Familien 25 €.

Störtebeker im Fackellicht

"Gottes Freund - der Welt Feind!" - so ertönte einst der Ruf Störtebekers vor 600 Jahren, lange bevor es die Speicherstadt oder Hafencity von heute gab. Doch genau hier werden die Abenteuer des einst berühmtesten Piraten Norddeutschlands wieder ins Leben gerufen: Vincent Schmidt ist nicht nur Piratenkenner. In der Rolle des Störtebekers mit Kopf, in Freibeuter-Outfit und Fackel erzählt er den Zuschauern und seinen Tourgästen über die Zeit am Hamburger Hafen, vor rund 700 Jahren. Eine legendäre Tour, exklusiv, durch die Speicherstadt, der Hafencity, der berühmtesten Hamburger Kaffee Rösterei und einem abschließendem Besuch auf dem 42 Meter langen Segelschiff "J.R. Tolkien".

Vincent Schmidt

"Der Hamburg-Lotse - Your personal city-guide"
Opitzstr. 29
22301 Hamburg
Tel. (0 40) 27 62 76
Fax (0 40) 27 09 84 51
Email: info@hamburg-lotse.de

Speicherstadt Kaffeerösterei

Kehrwieder 5
20457 Hamburg
Tel. (0 40) 31 81 61 61
Email: info@speicherstadt-kaffee.de

Reguläre Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag jeweils von 10.00 bis 19.00 Uhr.

Feiertags-Öffnungszeiten: 26.12.2011 von 10.00 bis 19.00 Uhr / 31.12.2011 von 10.00 bis 19.00 Uhr / 01.01.2012 von 12.00 bis 19.00 Uhr

J. R. Tolkien (luxuriöser Gaffeltop-Segelschoner von 42 Metern Länge)

Anna und Jaap van der Rest
Tel. (0 40) 73 71 77 27
Email: info@restchart.com

Die "by's" an der Schlei

Wer durch die Schleiregion fährt oder spaziert, dem fallen bestimmt die ungewöhnlichen Ortsbezeichnungen auf: Grödersby, Gammelby, Thumbby oder Rieseby heißen die Dörfer hier. Das Gebiet wurde in der ersten Hälfte des 8. Jahrhunderts (um 750 n. Chr.) von Dänen und Jüten besiedelt. Die Endung „-by“ aus dem Altdänischen steht für Dorf oder Siedlung und stammt noch aus dieser Zeit. Für die Wikinger hatte die Schlei eine große Bedeutung als Handelsweg. Wer all die schönen „By's“ besuchen möchte, der muss übers Wasser.

Wikinger Museum Haithabu

Am Haddebyer Noor 2
24866 Busdorf
Tel. (0 46 21) 81 32 22
E-Mail: kasse@schloss-gottorf.de

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag jeweils von 10.00 bis 16.00 Uhr.

Schlie-Krog

Dorfstraße 19
24351 Sieseby
Tel. (0 43 52) 25 31
Fax (0 43 52) 15 80

St. Petri-Kirche Rieseby

Petriweg 1
24354 Rieseby
Tel. (0 43 55) 2 65

Ev. Kirche Sieseby

Pastoratsweg 2
24351 Sieseby
Tel. (0 43 52) 25 36

Mühle Anna Rieseby

Atelier im Mühlenhaus
Möhlbarg 5
24354 Rieseby / Norby
Tel. (0 43 55) 98 99 81
E-Mail: mail@atelier-im-muehlenhaus.de

Verein f. Museums- und Chronikarbeit in
Rieseby e.V.

Möhlbarg 5
24354 Rieseby / Norby
Tel. (0 43 55) 7 98
E-Mail: kontakt@muehle-anna.de

Das Heimatmuseum ist samstags und sonntags von 14.00 bis 17.00 Uhr geöffnet.

Winterpaddeln auf der Peene

Abenteuer Flusslandschaft! Mitten im Winter! Es gehört nicht viel Phantasie dazu, aber schon ein bisschen Mut und Überwindung der Trägheit. Nur dann kann man in so unberührter unvergleichlicher Natur abtauchen, wie jetzt im Winter, wenn man sich in ein Kanu traut und unter sachkundiger Führung ein Stück der Peene paddelt. Natur im scheinbaren Winterschlaf, das erlebt man bei Abenteuer Flusslandschaft solange die Penne eisfrei ist.

Touren für alle Ansprüche: vom Eintagestrip über das Romantikwochenende bis hin zu anspruchsvollen Padelrouten.

Abenteuer Flusslandschaft

Werftstraße 6
17389 Anklam
Tel. (0 39 71) 24 28 39
Fax (0 39 71) 24 28 56
E-Mail: info@abenteuer-flusslandschaft.de

Abenteuer Flusslandschaft ist ein Netzwerk aus verschiedenen Anbietern mit unterschiedlichsten Angeboten der Peeneregion. Sieger beim von der EU ausgelobten Eden award 2010, der für nachhaltige soziale Projekte ausgelobt wird.

Gutshof Liepen (Partnerhotel - auch dem Netzwerk Abenteuer Flusslandschaft angeschlossen)

Hotel & Restaurant

Am Peenetal

Dorfstraße 31

17391 Liepen

Tel. (03 97 21) 5 67 58

Fax (03 97 21) 56 79 12

E-Mail: info@gutshof-liepen.de

Besonderes Highlight: die Riesenbadewanne - aufgestellt in freier Natur, beheizt vor Ort. Cocktails etc. für ein romantisches Bad unter freiem Himmel - auch im Winter!

Schwerin per Rikscha - Eine besondere Stadtführung

Mecklenburg-Vorpommerns Landeshauptstadt Schwerin ist eine Stadt der Radfahrer - und das zu jeder Jahreszeit. Und wer nicht selbst strampeln möchte, der kann sich eine Fahrradrickscha buchen. Als Taxi oder auch für eine Stadtrundfahrt. Als Rikschapassagier lernt man die Stadt aus einer ganz anderen Perspektive kennen, besonders, wenn man mit Claas Baumann unterwegs ist. Der Schweriner besitzt sogar einen ganzen Rikschafuhrpark und kutscht Besucher durch die Stadt. Auf seiner besonderen Stadtführung erzählt er den Leuten kleine Anekdoten und Geschichten rund um Schwerins Bauwerke.

Schwerintaxi

Claas Baumann

Brunnenstr. 4

19053 Schwerin

Tel. (03 85) 47 84 98 15

Mobil: (01 76) 96 19 24 75

E-Mail: info@schwerintaxi.de

Stadtrundfahrten von 9 Euro p. P. bis 19 Euro p. P. Taxi ab 3 Euro pro Person

Schöne Inseln in Niedersachsen - Juist im Winter

Das Töwerland, das ist Plattdeutsch und bedeutet Zauberland. So wird Juist liebevoll von seinen Bewohnern genannt. Land mit zauberhafter Natur. Stimmt, sagen die, die schon einmal da gewesen sind. Die mit 17 km längste und mit 500 Metern schmalste der ostfriesischen Inseln gehört zu den schönsten der Nordsee. Auch, wenn nicht sogar gerade in der kalten Jahreszeit. Endlos einsame Strände, stürmische See, tiefstehende Sonne. Das ist Juist für Genießer!

Nationalparkhaus Juist

Leiter: Jens Heyken

Carl-Stegmann-Str. 5

26560 Juist

Tel. (0 49 35) 15 95

E-Mail: NLPH.Juist@t-online.de

Öffnungszeiten: bis 31.03. Gruppenbetreuung auf Anfrage; ab 01.04. Dienstag – Freitag: 09.30 Uhr – 12.30 Uhr und 15.00 Uhr – 18.00 Uhr; Samstag, Sonntag und Feiertage: 15.00 Uhr – 18.00 Uhr

Domäne Bill

Familie Ahrends

Tel. (0 49 35) 12 12

Öffnungszeiten: 11.00 – 17.00 Uhr, mittwochs Ruhetag

Buchhandlung Koch

Thomas Koch

Friesenstr. 23

26571 Juist

Tel. (0 49 35) 84 64

Fax (0 49 35) 85 66

E-Mail: buchhandlung@juist-buch.de

Weitere Informationen zur Insel Juist finden Sie auch im Internet unter: www.juist.de

Das Krahnstöverhaus in Rostock

Das Kaufmannshaus "Krahnstöver" ist eines der ältesten Gebäude in Rostock. 1376 wurde es zum ersten Mal urkundlich erwähnt. Es wird vermutet, dass das spätgotische Haus zwischen 1320 und 1360 gebaut wurde. Die Namensgeber, die Familie Krahnstöver, war 7 Generationen lang im Haus in der Großen Wasserstraße zu Hause. Anfangs als Kürschnerdynastie, später kamen Sprösslinge hinzu, die Kapitäne, Goldschmiede, Färber, Büchsenmacher wurden. Der bis heute bekannteste Spross: Der Likörfabrikant Krahnstöver. Der Rostocker Doppelkümmel war sein bekanntestes Likörchen, später entwickelte er sogar eine Art Kola - noch vor Coca Cola!

Im „Le Cosy“, einem der besten Restaurants in Mecklenburg-Vorpommern, serviert Küchenchef Mathias Hader noch heute zum Essen "Chabeso", einer Spezialbrause, die von Julius Krahnstöver erfunden wurde. Im Erdgeschoss befindet sich das „Café Likörfabrik“ und das "Weineck.

Im vergangenen Jahr wurde das Haus komplett saniert und immer noch spürt man den Glanz der vergangenen Tage.

Krahnstöverhaus

Große Wasserstraße 30

18055 Rostock

Tel. (03 81) 4 90 -10 00

Fax (03 81) 4 90 - 10 20

E-Mail: kontakt@krahnstover-rostock.de

"Weineck" - Bier und Weinbar

Tel. (03 81) 4 90 - 10 22

Fax (03 81) 4 90 - 10 20

E-Mail: reservierung@krahnstoever-rostock.de

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag jeweils von 10.00 Uhr bis open end.

Brasserie Le Cosy

Tel. (03 81) 4 90 - 10 22

Fax (03 81) 4 90 - 10 20

E-Mail: reservierung@krahnstoever-rostock.de

Öffnungszeiten: täglich außer Sonntag von 17.30 bis 23.00 Uhr

Weitere Informationen über die Familiengeschichte der Krahnstövers:
Buch "Die Krahnstövers"
Verlag Redieck & Schade GmbH
Tel. (03 81) 38 12 78 62
Fax (03 81) 38 12 78 62
E-Mail: info@redieck-schade.de

Feuerzangenbowle

Zutaten:

- ½ Liter Strohrum (80%)
- 2 Liter guter trockener Rotwein
- 500ml Orangensaft (frisch gepresst und durchgeseibt)
- 2 unbehandelte Orangen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 4 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 6 Nelken
- 1 Zuckerhut

Außerdem benötigen Sie noch:

- 1 feuerfester Topf (z. B. aus Kupfer)
- 1 Rechaud
- 1 Zuckerrange

Den Rotwein auf dem Herd erhitzen (nicht kochen lassen) und die Gewürze, Orangenstücke mit Schale und Zitronenstücke hinzugeben. Anschließend stellen Sie den Topf aufs Rechaud und legen die Zuckerrange mit dem Zuckerhut auf. Den Zuckerhut nun mittels einer langstieligen Kelle mit dem Rum beträufeln. Nun können Sie den Zuckerhut mit einem Streichholz anzünden. Bitte seien Sie vorsichtig, wenn Sie weiterhin den Rum mit der Kelle über den Zuckerhut geben. Die Flamme kann richtig hoch brennen!

Rotwein Schalotten

Zutaten:

- 1 kg Schalotten
- 200g Mascobado Zucker
- 1l Rotwein
- ½ Zitrone
- Zitronenpfeffer

Nachdem Sie die Schalotten gepellt und geviertelt haben, werden sie in Olivenöl angeschwitzt. Die Schalotten mit Mascobado Zucker abstreuen und den Rotwein hinzugeben. Das Ganze lassen Sie einkochen, bis der Wein fast verkocht ist. Nun den Saft einer halben Zitrone dazugeben und je nach Geschmack mit Zitronenpfeffer oder groben schwarzen Pfeffer würzen.

Steckrübe mit Orange aromatisiert

Zutaten:

- 1kg Steckrüben
- 2 unbehandelte Orangen
- 1 EL Mascobado Zucker
- 5 EL Traubenkernöl
- Zitronenpfeffer

Die Steckrüben würfeln und ca. zwei Minuten in Salzwasser garen. Anschließend die Möhren kalt abschrecken.

In einer extra Schale den Abrieb von zwei Orangen mit dem Orangensaft, Mascobado Zucker und Zitronenpfeffer verrühren und anschließend das Traubenkernöl hinzugeben. Danach die Steckrüben hinzufügen und etwas marinieren lassen.

Gebratene Möhren

Zutaten:

- 1kg Möhren
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- Salz
- Thymian
- grober Pfeffer

Die gewürfelten Möhren in Olivenöl anbraten. Die Knoblauchzehe mit etwas Salz mit der Gabel zerdrücken und dazugeben. Wenn die Möhren bissfest gegart sind, können Sie sie mit grobem Pfeffer, Zitronensaft und Thymian abschmecken.

Gebackene Rote Beete

Zutaten:

- 10 Beete (nicht größer als ein Golfball)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Thymianblättchen
- 100g Rukolablätter
- 3 EL weißer Balsamessig
- 1 Zitrone
- ¼ Merrettichwurzel
- Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- Honig

Die Beete abbürsten, in eine Backform legen und mit grob gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer bestreuen und mit dem Rapsöl beträufeln. Die Backform mit Alufolie abdecken und 20 Minuten bei 200°C backen. Anschließend die Beete drehen und noch einmal mit dem Rapsöl beträufeln und weitere 20 Minuten backen. Kurz bevor sie fertig sind mit Honig bestreichen und groben Pfeffer,

Balsamessig und Zitronensaft hinzugeben. Die Rote Beete wird auf einem Bett von Rukolablätter angerichtet.

Den Backsud aus der Form kann je nach Bedarf etwas mit Honig, Rapsöl und Zitronensaft verlängert werden. Guten Appetit!



Mitschnitt der Sendung verpasst? Kein Problem!

NDR Mitschnittservice

Hugh-Greene-Weg 1

22529 Hamburg

Hotline: (01805) 11 77 71 (0,14 Euro/Min. a. d. dt. Festnetz, Preise a. d. Mobilfunknetz können abweichen)

E-Mail: mitschnittservice@ndr.de

Internet: www.ndrmitschnittservice.de

Der NDR Mitschnittservice bietet Ihnen die Möglichkeit, von ausgewählten NDR Fernsehproduktionen, welche im Fernsehprogramm des NDR oder innerhalb des Programmangebotes der ARD oder Beteiligungsprogrammen der ARD (z.B. Dritte Programme, 3sat, Das Erste, ARTE) ausgestrahlt werden, einen Sendemitschnitt auf DVD oder VHS zu beziehen. Downloads sind nicht möglich.

Außerdem bietet die **NDR Mediathek** viele Radio- und Fernsehbeiträge aus den NDR Programmen zum kostenlosen Abruf im Netz. Nutzer können sich ihr eigenes Programm zusammenstellen. Unter folgendem Link gelangen Sie zur NDR Mediathek: www.ndr.de/mediathek

Informationen zur Sendung finden Sie auch im Videotext - NDR Text Seite 530 und im

Internet: www.ndr.de/nordtour

Alle Angaben ohne Gewähr! Stand: 20.12.2011

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserer Sendung. Nordtour gibt es jeden Samstag in der Zeit von 18.00 bis 18.45 Uhr im NDR Fernsehen. Die Sendung wird in der Regel sonntags von 06.00 bis 06.45 Uhr im NDR Fernsehen wiederholt.

Herzliche Grüße!

Ihr Nordtour-Team