

IM NORDEN UNTERWEGS INSELTRÄUME BORKUM UND LANGEORG

landpartie

Atelier am Meer Langeoog

Carmen Prester
Höhenpromenade 1 26465 Langeoog
Mob 0151 74246173
E-Mail carmen.prester@icloud.com

1978 beginnt Anselm Prester, Malunterricht für Kinder und Erwachsene zu geben. Heute ist Anselm, so nennen ihn alle und so signiert er seine Kunstwerke, eine feste Größe auf der Insel Langeoog.
Barrierefrei: stufenlos zugänglich

Heimtmuseum Borkum Dykhus

Roelof-Gerritz-Meyer-Straße 8 26757 Borkum
(östl des Alten Leuchtturms)
Tel 04922 4860

In liebevoller Kleinarbeit macht der Heimatverein mit einer Auswahl interessanter Exponate die Lebenswelt der Insulaner erfahrbar sowie die 300 Jahre alte maritime Geschichte.
Barrierefrei: stufenlos zugänglich, Parkplätze

Wasserturm und Wassermuseum Borkum

Geert-Bakker-Straße 49a 26757 Borkum
Tel 04922 9320595
E-Mail waterhuus@wassermuseum-borkum.de

Das Wassermuseum im historischen Wasserturm auf Borkum ist ein Ort, der sich der Geschichte, Gegenwart und Zukunft der Wasserversorgung widmet. Besucher haben die Möglichkeit, den Turm zu besteigen und von oben einen atemberaubenden Rundblick über die Insel zu genießen.

Barrierefrei, WC für Menschen mit Behinderung, Stufenloser Zugang zum Waterhuus (Wasserturm nur über Stufen zugänglich), Parkplätze

Der alte Leuchtturm

Wilhelm-Bakker-Straße 26757 Borkum
E-Mail info@borkum.de

Archäologische Grabungen auf Borkum ergaben, dass es hier im 14. Jahrhundert schon eine kleine Kirche gab. 1576 ersetzte die Stadt Emden den Kirchturm der kleinen Kirche durch einen 40 Meter hohen Turm als Orientierungspunkt für die Schifffahrt. Der alte Borkumer Turm ist von einer Tagesmarke zum Leuchtturm mit Öllampen und Parabolspiegeln umgebaut worden.

Der neue Leuchtturm

Strandstraße 26757 Borkum
Tel 04922 7799
E-Mail info@borkum.de

Er weist seit mehr als 130 Jahren der nächtlichen Schifffahrt vor den Ostfriesischen Inseln den Weg. Mit seinen 60,3 Metern Höhe verschafft der Neue Leuchtturm den Gästen eine herrliche Aussicht – über das Inselstädtchen und die Dünenlandschaft Borkums. Nicht Barrierefrei, Kein Behinderten-WC

Der elektrische Leuchtturm

Süderstraße 26757 Borkum
Tel 04922 4860
E-Mail vorstand@heimatverein-borkum.de

Rund, rot-weiß gestreift und inmitten der Dünen. Den Erbauern ging es um 1890 aber weniger darum, das perfekte Urlaubsmotiv zu erschaffen, sondern den Schiffen im Bereich der Emsmündung nachts Orientierung zu bieten. Der Leuchtturm ist seit einigen Jahren nicht mehr in Betrieb.

Alter Walfängerfriedhof

Kirchstraße 1 26757 Borkum

Zu Füßen des Alten Leuchtturms liegt der alte Walfängerfriedhof (Walfangerkarkhoff). Riesige, senkrecht aus der Erde ragende Walknochen und uralte Grabsteine - auf Borkum Pahlen genannt - liegen zwischen den mit Muschelsplit gestreuten Wegen. Informationstafeln berichten über die Geschichte des Walfangs auf Borkum.

Seehundretter von Borkum

Tel 04931 973330

E-Mail info@seehundstation-norddeich.de

Christian Fink und Johnny Böhm sind die Wattenjagdaufseher auf Borkum. Sie kümmern sich um sogenannte „Heuler“, das sind Seehundjungtiere, die den Kontakt zu ihrer Mutter verloren haben.

REZEPT**Langeooger Sanddornnudeln mit Kapuzinerkresse**

von Michael Recktenwald

Zutaten für 4 Personen

2 Handvoll Blätter der Kapuzinerkresse
Ca. 40 Samen (Kapern) der Kapuzinerkresse
Eine Handvoll Blüten

Teig:

1000 g	Hartweizengrieß
270 g	Sanddornsafte
115 g	Apfelsaft
80 g	Wasser (kann je nach Mehlsorte ein wenig abweichen, bei Bedarf noch etwas Wasser bzw. etwas Grieß dazugeben)
15 g	Salz
1 Prise	Kurkuma

Kurkuma im Sanddornsafte auflösen, alle Zutaten zum Grieß geben und kräftig kneten, 1 Stunde ruhen lassen.
In der Zwischenzeit:
Blätter der Kapuzinerkresse waschen und in feine Streifen schneiden. Blüten und Samen (Kapern) der Kresse waschen.

Nudelteig mit einer Nudelmaschine zu Bandnudeln formen (notfalls kann man den Teig auch ausrollen und in Streifen schneiden)
Nudeln in kräftig gesalzenem Wasser kochen, nach 2-3 Minuten abgießen (probieren)
In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen
Die Samen (Kapern) kurz anschwitzen,
Nudeln dazugeben,
Kressestreifen hinzuzufügen, alles mit einer Gabel vermengen.
Nudeln auf einem Teller anrichten, mit den Blüten der Kresse garnieren.