

landpartie

IM NORDEN UNTERWEGS HÄFEN ZWISCHEN ELBE UND EMS

Stiftung Ökowerk Emden - Regionales Umweltzentrum
Kaierweg 40a 26725 Emden
E-Mail info@oekowerk-emden.de

Barrierefrei: stufenlos zugänglich, Wege sind größtenteils breit und eben, Behinderten-WC, Angebote und Führungen für Menschen mit Seheinschränkungen und Lernbehinderungen.

Das Ökowerk widmet als grüner Lernort in erster Linie der ökologischen Bildungsarbeit. Das Ökowerk Emden ist aber auch Partner im internationalen Interreg B-Projekt SalFar, das sich mit den Auswirkungen des Klimawandels auf Küstenregionen beschäftigt und nach Ansätzen insbesondere in der Landwirtschaft sucht, um sich kommenden Herausforderungen zu stellen.

**Kehdinger Küstenschiffahrtsmuseum
und Küstenmotorschiff IRIS-JÖRG**

Unterm Deich 7 21737 Wischhafen
Tel 04770 831140
E-Mail info@kuestenschiffahrtsmuseum.de

Nicht barrierefrei, kein Behinderten-WC

Zum Museum gehört das 1956 auf der Nobiskrugwerft erbaute Küstenmotorschiff IRIS-JÖRG. Das Kümo liegt seit 2002 vor dem Deich im denkmalgeschützten alten Hafen von Wischhafen. Die Mitglieder des Vereins Freunde des Kehdinger Küstenschiffahrts-Museum e.V. restaurieren den alten Kahn und hoffen damit wieder auf Fahrt gehen zu können.

Restaurant Leckerpott Emden
Am Delft 6/7 26721 Emden
Tel 04921 82046-46
E-Mail info@leckerpott-emden.de

Barrierefrei auf zwei Etagen, Behinderten-WC

Der Leckerpott ist ein Inklusionsbetrieb, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, die berufliche Teilhabe von Menschen mit Schwerbehinderung auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt zu unterstützen und ihnen eine Qualifizierung oder Beschäftigung in der Gastronomie zu ermöglichen. Das Restaurant am Emdener Ratsdelft bietet vor allem ostfriesische Küche an.

Schleuse Neuer Hafen

Hermann-Henrich-Meier-Str. 18 27568 Bremerhaven
Tel 0471 - 94 12 840

Sie sind viele Jahre zur See gefahren und kommen auch im Ruhestand vom nautischen Geschäft nicht los: Zehn Pensionäre sorgen am Neuen Hafen in Bremerhaven als Schleusenwärter dafür, dass sich das 2005 gebaute Tor in den Sommermonaten für Wassersportler und Berufsschiffer öffnet.

Hafensafari Bremerhaven

Andreas Wunderlich
27568 Bremerhaven
Mob 0172 4523944 (auch WhatsApp)
E-Mail info@wasserwelt-bremerhaven.de

Nicht barrierefrei, kein Behinderten-WC

Mit einem Offshore Schlauchboot geht es mit hoher Geschwindigkeit auf der Weser an der Skyline von Bremerhaven vorbei, der Stromkaje in Richtung offene See, bis Wilhelmshaven und sogar bis zum Leuchtturm Roter Sand.

Fleetkahnfahrt Stade

Hansestr. 16 21682 Stade
Tel 04141 776980 Anmeldung nötig

Für alle Fahrten gilt: Der Einstieg ist nicht barrierefrei,
kein Behinderten-WC vor Ort / an Bord.

Einmal rund um die Altstadt von Stade schippern mit den Spreewalder Fleetkähnen Aurora und August. Ehrenamtliche Fleetkahn-Kapitäne wie Wolfram Schmidt erzählen dabei allerlei Wissenswertes über die Vergangenheit der ehemaligen Hansestadt Stade.

UNESCO-Weltnaturerbe Wattenmeer Besucherzentrum

Südstrand 110b 26382 Wilhelmshaven
Tel 04421 91070
E-Mail info@wattenmeer-besucherzentrum.de

Barrierefrei: stufenlos zugänglich, Behinderten-WC, Parkplätze, Angebote für Menschen mit Seheinschränkungen und Lernbehinderungen.

Das Besucherzentrum ist das größte Bildungs- und Informationszentrum für den Nationalpark Niedersächsisches Wattenmeer. Das Wattenmeer ist ein Lebensraum, der ökologisch besonders wertvoll und in seiner Ausdehnung weltweit einzigartig ist.

Kaffeewerkstatt Bohnengold

Ulli Florian Berbrich
Am Lunedeich 15-23 27572 Bremerhaven
E-Mail info@kaffeewerkstatt-bohnengold.de

Barrierefrei, kein Behinderten-WC

Der erste Kaffee in Deutschland wurde 1673 in Bremen ausgeschrieben. Seither gilt die Stadt als Wiege der deutschen Kaffeekultur. Jede zweite Tasse Kaffee, die in Deutschland getrunken wird, stammt aus den Großröstereien in Bremen und Umgebung. Ulli Berbrich will die Tradition des Kaffeeröstens zurück nach Bremerhaven bringen und hat seine eigene Familien-Kaffeerösterei am Lunedeich eröffnet.

Angelfahrt auf dem Fischkutter Möwe

Heinz Steffens
26427 Neuharlingersiel
Liegeplatz der "Möwe" ist der Hafen 26427 Bengersiel
Tel 04974 1209
E-Mail heinz-steffens@ewetel.net

Für alle Fahrten gilt: Der Einstieg ist nicht barrierefrei,
kein Behinderten-WC vor Ort / an Bord.

Angeln und Wasser, das gehört zusammen. Der reiche Fischbestand, die abwechslungsreichen Fanggründe und die unterschiedlichen Angelmöglichkeiten an der Nordseeküste ziehen immer mehr Angelfreunde in ihren Bann. Insbesondere in den Sommermonaten Juni, Juli und August können Makrelen und Dorsch gefangen werden.

BIRD INSIDE ART

Kunst von Alex Blaschke
Atelier: im Kinderspielhaus an der Cliner Quelle
Nordseestr. 1 26409 Carolinensiel-Harlesiel
Tel 0151 72974466
E-Mail info@birdinsideart.com

Barrierefrei, Behinderten-WC, Parkplätze

Alex Blaschkes Thema in seinem Atelier in Carolinensiel ist das Meer. In Workshops erfahren Teilnehmerinnen und Teilnehmer Wissenswertes über die Welt der Malerei und des Meeres. Von jedem Original, Kunstdruck oder Workshop spendet Alex einen Teil der Einnahmen an die Meeresschutzorganisation Sea Shepherd Deutschland.

Künstler

Bildhauer Jonas Kötz
Schanzenstr. 24 21706 Drochtersen/Elbinsel Krautsand
Tel 0171 3278779
E-Mail info@jonaskoetz.de

Jonas Kötz ist bekannt für seine Knollennasenfiguren. Die Figuren schnitzt er in seiner Schnitzerei auf der Insel Krautsand. Seit 1992 schreibt und zeichnet er für Kinderbücher aller Altersgruppen.

REZEPTE**Ender Pannfisch vom Leckerpott****Zutaten** für 4 Personen

Drei verschiedene Fischfilets (ca. 80 g pro Person) z.B.
 320 g Hering
 320 g Zander
 320 g Rotbarsch
 Salzwiesenkräuter, wie Strandbanane, Queller und Meerkohl
 850 g Kartoffeln
 1 Zwiebel
 Zitrone zum Garnieren

Für die Senfsoße

250-300 ml Milch
 1-2 EL Senf
 1 EL Mehl
 1 EL Butter
 Salz
 Pfeffer

Fisch säubern, salzen, säuern und die Hautseite leicht einschneiden.

Salzwiesenkräuter waschen. Zitrone in Scheiben schneiden.

Kartoffeln waschen, ca. 20-30 Minuten kochen, das Wasser abgießen und etwas abkühlen lassen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Fett in der Pfanne erhitzen, dann die Bratkartoffeln dazu geben und mit Salz Pfeffer würzen.
 (Für einen besonderen Geschmack geschroteten Pfeffer benutzen.)

Während die Bratkartoffeln brutzeln, die Soße vorbereiten.

Butter im Topf schmelzen und Mehl dazu geben. Das Mehl für ca. 2-3 Minuten anrösten, dann die Milch dazu schütten.
 Mit Senf und Salz, Pfeffer abschmecken und an die Seite stellen.

Wenn die Bratkartoffeln Farbe haben, die Zwiebelwürfel dazu geben.

Die Fischfilets in Mehl wälzen und in der heißen Pfanne in Öl anbraten.
 Die Salzwiesenpflanzen mit in die Pfanne geben und anbraten.

Der Meerkohl ist fertig, wenn er glasig wird, kann aber auch etwas länger braten.

Den Fisch einmal wenden und von jeder Seite ca. 5 Minuten anbraten.

Zwischendurch die Bratkartoffeln wenden.

Eine gusseiserne Pfanne zum Servieren im Backofen erhitzen (alternativ auf dem Grill).

Die vorbereitete Soße und die Bratkartoffeln in die Pfanne geben.

Die Fischfilets auf den angebratenen Meerkohl in die Pfanne legen.

Mit Zitrone und Salzwiesenkräutern garnieren.

Guten Appetit!

Klütten**Zutaten** für 4 Personen

250 g Mehl
 125 ml Milch
 2 Eier
 Salz
 Muskat

Alle Zutaten mit einem Kochlöffel zu einem Teig schlagen.

Teigklößchen mit zwei Teelöffeln abstechen und in kochendes Salzwasser geben. Garziehen lassen (nicht kochen), ca 15 bis 20 Minuten.

Dann die Klütten mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mit Apfelmus servieren.

**LANDPARTIE
DVD-EDITIONEN**

Landpartie Schleswig-Holstein 4052912570900
Nordfriesland, Ratzeburger See, Eckernförde und Schlei
Best.-Nr.: 4052912570900

Landpartie Niedersachsen 4052912573314
Weserradweg, Solling, Worpswede, Von Bremen die
Wümme entlang
Best.-Nr.: 4052912573314

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

Landpartie Weihnachtsedition 4052912574625
Festliche Bräuche im Oldenburger Land,
Weihnachtszeit auf Rügen, Weihnachtliches Lüneburg,
Vorweihnachtliches Lübeck
Best.-Nr.: 4052912574625

**LANDPARTIE
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
Belser Verlag 2016

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

Landpartie: Erlebnistouren an der Nordseeküste
ISBN 978-3-7630-2780-4
Schleswig-Holstein
Belser Verlag 2018