

IM NORDEN UNTERWEGS LÜNEBURGER HEIDE

landpartie

Wildpark Lüneburger Heide

Tanja Askani
Wildpark 1 21271 Hanstedt
Tel 04184 89390
E-Mail info@wild-park.de

Tanja Askani kümmert sich seit Jahren um die Wölfe im Tierpark Lüneburger Heide. Sie gilt in Fachkreisen als ausgezeichnete Wolfskennerin. Alle Wölfe wurden von ihr aufgezogen.

Wolfsberater

Helge John
Starkshorn 1 29348 Eschede
Mob 0151 41444533
E-Mail helge.john@gmx.de

Helge John ist in Eschede Wolfsberater. Über die Jahre hat er viel Material über die Wölfe der Lüneburger Heide gesammelt.

Künstlerin

Stefanie Klymant
Stübeckshorn 8 29614 Soltau
Tel 05190 272

Die Künstlerin malt vom Aussterben bedrohte Tiere, sowohl heimische als auch Exoten. Stefanie Klymant hat sich mit ihren "typischen" Bildern einen Namen in der Kunstszene gemacht.

Kamelfarm Marquard

Hiddinger Str. 48 27374 Visselhövede
Tel 04262 8631
E-Mail info@kamelfarm.de

Alles hat mit einem Kamel begonnen. Damit hat sich Andreas Marquard einen Traum erfüllt. Heute hat Familie Marquard mehr als 60 Trampeltiere und Dromedare. Die Marquards bieten u.a. Kameltouren durch die Heide an. Daneben halten die noch Zebras, Kängurus, Gazellen etc.

Institut für Bienenkunde

Werner von der Ohe
Herzogin-Eleonore-Allee 5 29221 Celle
Tel 05141 9050340 Fax 05141 9050344

Was bedeutet Bienenzucht und wie sieht es mit dem Bestand der kleinen Helfer aus. Im Bieneninstitut können sich Laien wie Fachleute informieren.

Treckermuseum

Astrid und Günter Tryba
Visselhöveder Str. 5 29683 Dorfmark
Tel 05163 6336
E-Mail bultmanns-hof@web.de

Mal einen Oldtimer Trecker haben - so fing alles an. Es werden immer mehr, denn Günter Tryba schraubt und schraubt. An Wochenenden geht es dann mit Freunden durch die Heide - zünftig auf dem Trecker.

Heidschnucken Hof Niederohe

Carl Kuhlmann
Niederohe 5 29328 Faßberg
Tel. 05827 7449
E-Mail info@heidschnuckenhof-niederohe.de

Sie gehören seit Jahrhunderten zur Lüneburger Heide. Die Heidschnucken sind die besten Landschaftspfleger in der Heide und liefern dazu noch ein hervorragendes Fleisch.

Kaltblutpferde

Steffen Meyer
Finteler Str. 8 29640 Schneverdingen
Tel. 05193 6491 Fax 05193 4746
E-Mail info@kutschenmeyer.de

Seit vier Generationen hat Familie Meyer eines gemeinsam - ihre Liebe zu dicken Pferden. Vater Klaus hat das Hannoversche Kaltblut durch Rückzüchtung vor dem Aussterben gerettet. Sohn Steffen führt die Zucht fort, bildet die Tiere aus und lehrt dem Kutschernachwuchs das Handwerk. Tochter Anna Lena ist Physiotherapeutin für Pferde.

Kartoffelvielfalt

Karsten Ellenberg
Ebsdorfer Str. 1 29576 Barum
Tel 05806 304
E-Mail info@kartoffelvielfalt.de

Der Kartoffelkönig in der Heide. Gerade hat er für seine Kartoffel Emmalie eine Auszeichnung bekommen. Für Hobbygärtner ist der Kartoffelhof eine gute Adresse.

Aus alt mach neu

Dorit Drewes
Stübeckshorn 8 29614 Soltau
Mob 0151 54672311
E-Mail Doritdrewes@gmx.de

Nachhaltigkeit ist angesagt. Dorit Drewes schneidert aus dem abgelegten Pelzmantel von Oma und Opa was Neues. Wenn schon Pelz, dann unbedingt die Second-Hand -Version.

Drewes-Hof

Im Dorfe 6 29614 Soltau / Tetendorf
Tel 05191 3838 Fax 05191 976293

Es gibt viele Gebäude, die heute nicht mehr landwirtschaftlich genutzt werden. Was tun? Umbauen und als Ferienwohnungen vermieten. Bei Familie Drewes steht der Nachwuchs schon bereit, um den Familienbetrieb (seit 300 Jahren) zu übernehmen.

Kochen

Ohlendorfs Gasthaus
Welfenstr. 2 29320 Hermannsburg
Tel 05052 9124567
E-Mail info@ohlendorfs-gasthaus.de

Heidschnucke mit bunten Kartoffeln. Dazu Fenchel mit Heidehonig. So lecker kann die Heide schmecken.

REZEPT für 4 Personen**Rosa gebratene Medaillons vom Heidschnuckenrücken**

an Pinienkern-Olivenöl-Jus, cremigem Fenchel, Pfifferlingen und blauen Kartoffeln
(v. Ohlendorfs Gasthaus)

Heidschnuckenrücken**ZUTATEN**

4 Heidschnuckenlachse a 200g, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Die Heidschnuckenlachse von Häuten und Sehnen befreien, mit Salz würzen und in Olivenöl anbraten. Mit Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Celsius bis zur gewünschten Garstufe garen.

Pinienkern-Olivenöl-Jus**ZUTATEN**

300 ml reduzierter Kalbsfond, geröstete Pinienkerne, getrocknete Tomaten (gewürfelt), gehackte Petersilie, Olivenöl

Den Kalbsfond erwärmen, Pinienkerne, getrocknete Tomaten, gehackte Petersilie zugeben. Kurz vor dem Servieren das Olivenöl begeben.

Fenchelgemüse**ZUTATEN**

2 Knollen Fenchel, geputzt und in grobe Stücke geschnitten (Fenchelgrün aufbewahren), frische Sahne, Sambuca, Heidehonig, Salz, Zucker, frische Butter

Den Fenchel in der frischen Butter anschwitzen. Salzen, zuckern und mit Sambuca ablöschen. Sahne zugeben, darin den Fenchel fertig dünsten. Mit Heidehonig abschmecken. Ggf. mit etwas gelöster Speisestärke abbinden. Das fein geschnittene Fenchelgrün zugeben.

Blaue Kartoffeln**ZUTATEN**

Blaue Kartoffeln mit Schale (vorgekocht und halbiert) z. B. Sorte blaue Anneliese von Karsten Ellenberg, Olivenöl, Thymian, frischer Knoblauch, Salz und Pfeffer

Die halbierten Kartoffeln in Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian und Knoblauch zugeben und kurz mit braten.

Pfifferlinge**ZUTATEN**

200g Pfifferlinge geputzt, frische Butter, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Pfifferlinge in Butter und Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles anrichten und servieren.

LANDPARTIE DVD-EDITIONEN

Landpartie Schleswig-Holstein

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

Landpartie Niedersachsen

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

Landpartie Mecklenburg-Vorpommern

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

Landpartie Weihnachtsedition

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

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 ndrshop.de bestellen.

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