

Landpartie

Im Norden unterwegs

Ostfriesische Küste

(ESD: 06.11.2016)

Adressen zur Sendung:

Schloss Dornum

Hermann Rector
Schlossstr. 3 - 5
26553 Dornum

Tel.: (04933) 9 18 80

Im Schloss Dornum ist eine staatliche Realschule untergebracht. Während der Schulferien finden auf dem Schulgelände jedes Jahr eine Woche lang Ritterspiele statt. In der Aula, dem ehemaligen Rittersaal, gibt es Ausstellungen zeitgenössischer Künstler.

Haustierpark Werdum

Johann Pieper
Raiffeisenplatz 1
26427 Werdum

Tel.: (04974) 99 00 99

E-Mail: info@werdum.de

Mitten in dem bei Urlaubern beliebten Dorf Werdum liegt der Haustierpark, wo viele vom Aussterben bedrohte Nutztiere leben. Bentheimer Schweine, Poitou-Esel, Skudden und Emders Gänse sind nur einige der alten Tierrassen, die hier zu finden sind.

Obsthof

Onno Poppinga
Accumer Riege 19
26553 Dornum

Tel.: (04933) 24 66

Bereits in der dritten Generation wird der Obsthof Poppinga geführt. Ob Kirschen, Äpfel, Birnen oder Pflaumen - das Obst wird in der Region oder im eigenen Hofladen vermarktet.

Wattwanderung

Wattenhuus NABU
Seestr. 1
26427 Benersiel

Tel.: (04971) 91 70

E-Mail: nordseeurlaub@bensersiel.de

Am Wattenhuus in Benersiel starten die Wattwanderungen. Fachkundige Führer des NABU zeigen die eindrucksvolle Fauna und Flora des Wattenmeeres.

Buddelschiffmuseum

Gerhard Zimmer
Am Hafen West 7
26427 Neuharlingersiel

Tel.: (04974) 2 24

E-Mail: landmann@versanet.de

Es sind wahre Kunstwerke, die Schiffe in den Glasflaschen. Da versinkt die Titanic, dort ist eine Nachbildung der Gorch Fock oder auch ein Wikingerschiff ist zu sehen. Mehr als hundert Buddelschiffe sind zu bestaunen. Wie die Schiffe in die Buddel kommen, können die Besucher an einem Modell selbst ausprobieren.

Mühle Werdum

Jürgen und Sebastian Post
Edenserlooger Str. 13
26427 Werdum

Tel.: (04974) 6 56

E-Mail: post-juergen@t-online.de

In der alten Windmühle in Werdum wird noch immer - für den eigenen Bedarf - Korn gemahlen. Gleich nebenan im Backhaus gibt es frischen Butter- und Streuselkuchen. Die Mühle kann besichtigt werden.

Schmiede Werdum
Dietrich Dieker
Edenserlooger Str. 32
26427 Werdum

Tel.: (04974) 90 00 99

E-Mail: info@werdum.de

Jeden Donnerstag glühen die Eisen in der alten Schmiede neben der Windmühle in Werdum. "Didi" Dieker, der Schmiedemeister zeigt den Besuchern, was alles mit dem Schmiedehammer geformt werden kann.

Künstler
Cyrus Overbeck
Marktstr. 8
26427 Esens

Tel.: 0170 – 2 06 72 53

In Esens hat der Künstler Cyrus Overbeck ein neues Zuhause gefunden. Am Marktplatz hat er sein Atelier, das jeden Freitag geöffnet ist. Dabei dürfen Besucher dem Künstler bei der Arbeit "über die Schulter" schauen.

Skulpturengarten Funnix
Leo Wübbena
Funnix
26409 Wittmund

Tel.: (04467) 4 81

E-Mail: lewuebbena@t-online.de

Es scheint zuerst wie ein Widerspruch - abstrakte Metallkunst und ein blühender Garten. Im Skulpturengarten von Leo Wübbena hat sich beides zu einer Harmonie auf einem Hektar zusammengefügt.

Museumshafen Carolinensiel
Herbert Marx
Pumphusen 3
26409 Carolinensiel

Tel.: (04464) 86 93 11

E-Mail: info@dshm.de

Der Museumshafen in Carolinensiel ist beeindruckend. Viele alte Flachbodenschiffe liegen dort. Jedes für sich ein Kunstwerk - und alle sind noch fahrtüchtig. Herbert Marx macht auch Führungen im benachbarten Hafen von Harlesiel.

Deichkirche

Torsten Nolting-Bösemann
Pumphusen 2
26409 Wittmund

Tel.: (04464) 86 95 64

E-Mail: redaktion@deichkirche.de

Klein, aber fein - so zeigt sich die Kirche auf dem Deich in Carolinensiel. Einige Schiffsmodelle symbolisieren den Dank der Seeleute an den göttlichen Beistand auf hoher See. In der Ferienzeit finden auch Gottesdienste am Hafen statt.

Kutterfahrt zu den Seehundbänken

Wilhelm H. Jacobs
Am Hafen West 19
26427 Neuharlingersiel

Tel.: (04974) 2 79

E-Mail: info@willi-jacobs.de

Wilhelm Jacobs kennt das Wattenmeer wie seine Westentasche. Fachkundig führt er mit seinem Schiff, der Gorch Fock - die Gäste zu den Seehundbänken und erklärt, welche Fische in der Nordsee leben.

Landpartie

Rezepte

Dinkel-Quark-Kirsch-Streuselkuchen

Teig:

125 g Dinkelvollkornmehl
20 g Butter
15 g Zucker
10 g Hefe
60 ml Vollmilch
Prise Salz

Herstellung:

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen, die Hefe hinzugeben und unterrühren. Dann die weiteren Zutaten hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschließend an einem warmen Ort ruhen und gehen lassen, bis der Teig sich in etwa verdoppelt hat.

Quarkmasse:

500 g Quark
75 g Zucker
1 Ei
50 ml Vollmilch
40 g flüssige Butter
1 Pck. Vanillepudding zum Kochen

Herstellung:

Die oben genannten Zutaten verarbeiten und zum Schluss die flüssige Butter unterziehen.

Streusel:

50 g Butter
50 g Zucker
100 g Dinkelvollkornmehl
1 Glas Kirschen (Achtung, die Kirschen werden auf die Quarkmasse gelegt)

Herstellung:

Zutaten gut durchkneten und zu kleinen Teigflocken bröseln.

Eine runde Springform mit dem Hefeteig dünn auslegen und „igeln“. D.h. mit einer Gabel Löcher in den Hefeteig stechen. So bilden sich keine Luftblasen. Dann die Quarkmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen, anschließend mit Kirschen belegen und mit Streusel verzieren.

Bei 180 °C Umluft ca. 35 - 40 Minuten backen.

Das Rezept stammt von Jürgen Post aus dem Mühlen-Café (Kontakt siehe Seite 02).

Landpartie

DVD-Editionen

- Landpartie Schleswig-Holstein** 4052912570900
Nordfriesland, Ratzeburger See, Eckernförde und Schlei
- Landpartie Niedersachsen** 4052912573314
Weserradweg, Solling, Worpswede, 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-10: 3763027408
Mecklenburg Vorpommern
Belserverlag (14.07.2016)

Die DVDs können Sie über den NDR Shop unter ☎ 040 – 441 92 555 oder
im Internet unter www.ndrshop.de bestellen

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