

IM NORDEN UNTERWEGS RUND UM RATZEBURG

landpartie

DLRG Ratzeburg

Schloßwiese 5 23909 Ratzeburg
Tel 04541 7380
E-Mail Ratzeburg@Schleswig-Holstein.DLRG.de

Die DLRG mit ihrer großen Jugendgruppe gehört zu den aktivsten Vereinen in der Inselstadt Ratzeburg. Zu den Kernaufgaben gehören die ehrenamtliche Bewachung der Badestellen am See und die Schwimmausbildung.

Fahrradtour

Stadt Ratzeburg
Tourismus & Stadtmarketing
Unter den Linden 1 23909 Ratzeburg
Tel 04541 80000 Fax 04541 9999
E-Mail info@ratzeburg.de

Rund um die Ratzeburger Seen gibt es viele ausgearbeitete Fahrradtouren der Touristinfo Ratzeburg. Besonders beliebt ist die Strecke entlang des großen Ratzeburger Sees zum Fährhaus Rothenhusen mit einer Umsteigemöglichkeit aufs Fahrgastschiff zurück nach Ratzeburg oder weiter nach Lübeck

Ruderakademie Ratzeburg

Domhof 37 23909 Ratzeburg
Tel 04541 86430 Fax 04541 864310
E-Mail info@ruderakademie.de

Seit 50 Jahren werden an der Ruderakademie in Ratzeburg junge Menschen auf den Leistungssport vorbereitet. Vielversprechende Rudertalente aus Norddeutschland leben im Ruderinternat, gehen in Ratzeburg zur Schule und können nachmittags und abends trainieren, im Sommer sogar noch vor Schulbeginn.

Milchverliebt

Oliver Klose
Domhof 46 23909 Ratzeburg
Mob 0178 1451469
E-Mail info@milchverliebt.de

Mit Milch kennt sich Oliver Klose aus. Als Produktionsleiter eines Milch verarbeitenden Großbetriebes hat er deren Verarbeitung in allen Schritten kennen gelernt und gesteuert. Vor einem Jahr hat sich Oliver Klose selbständig gemacht und verarbeitet Milch, die er direkt vom Milchhof Albers aus Sterley bekommt, in seiner Küchenmolkerei zu Softeis.

Ernst Sander

Langenbrücker Str. 6 23909 Ratzeburg
Tel 04541 3562 Fax 04541 2773
E-Mail sander-ratzeburg@t-online.de

Feines Porzellan auf der einen, Werkzeuge auf der anderen Seite – solche klassischen Haushaltswarengeschäfte sind fast flächendeckend von Baumärkten verdrängt worden. Das Geschäft „Ernst Sander“, gegründet 1873, hat in Ratzeburg die Zeiten überlebt.

Ratzeburger Dommusiken

Christian Skobowsky
Domhof 14 23909 Ratzeburg
Tel 04541 803648 Fax 04541 857531
E-Mail Organist@Ratzeburgerdom.de

Ratzeburg ist überregional bekannt für seine Dommusiken, eine Veranstaltungsreihe, die mal als Vorbild für das SH-Musikfestival diente. Domorganist Christian Skobowsky organisiert die musikalischen Aktivitäten. Im Zentrum steht dabei die Rieger-Orgel im Dom - ein Instrument, das es in dieser Größe sonst allenfalls in Großstädten gibt.

Domäne Fredeburg

Domänenweg 1 23909 Fredeburg
Tel 04541 86210 Tel 04541 862134
E-Mail info@domaene-fredeburg.de

Seit 30 Jahren wird die Domäne Fredeburg ökologisch als Demeter-Hof bewirtschaftet und ist mit fast 50 Mitarbeitern so etwas wie ein Vorzeigehof. Florian Gleißners Kälber können noch Monate nach der Geburt Muttermilch aus dem Euter trinken. Überregional bekannt ist der Hof für seinen Rohmilchkäse.

Villa Martha

Hans Jörg Rautenberg
Möllner Str. 19 23909 Ratzeburg
Tel 04541 840132 Fax 04541 859705
E-Mail info@villa-martha.de

Hans Jörg Rautenberg hat die gründerzeitliche Villa Martha zu einem Gästehaus umgestaltet, in dem er auch kocht. Regelmäßig vermietet er die Villa auf einem See-grundstück am KÜchensee an Unternehmen, Familien und Gruppen, die er bei Bedarf bekocht oder ihnen einen Kochkurs anbietet: Kochen am KÜchensee.

Kaisers Bauernhof in Salem

Seestraße 58 23911 Salem
Tel Büro 04541 84261
Tel Café & Hofladen 04541 840441
Fax 04541 879483
E-Mail info@kaiserhof-salem.de

Vor 15 Jahren gaben die Kaisers ihren alten Bauernhof im Dorfzentrum von Salem auf und begannen, auf der grünen Wiese einen neuen Hof zu bauen. Inzwischen gehören die Kaisers zu den großen Spargel- und Gemüsebauern der Region.

Malermeister Hartwig Berg

Dorfstr. 32 23911 Mustin
Tel 04546 808605
E-Mail malermeister-berg-mustin@t-online.de

Seit 140 Jahren existiert der Malerbetrieb der Familie Berg in Mustin. Senior Hartwig Berg hat die alten Techniken noch als junger Mann gelernt: Bierlack herstellen, Vergolden, Restaurationen. Genau deshalb ist der Rentner noch aktiv, wenn es um Restaurierungsarbeiten in der Mustiner Dorfkirche geht, in der schon seine Vorväter gearbeitet haben.

Ernst Barlach Museum Ratzeburg

Barlachplatz 3 23909 Ratzeburg
Tel 04541 3789
E-Mail kontakt@ernst-barlach.de

In Ratzeburg hat der Bildhauer Ernst Barlach seine Jugendzeit verbracht. Hier ist er auch auf seinen ausdrücklichen Wunsch beerdigt. Prof. Ralf Röger ist vom Leben und Werk Barlachs so beeindruckt, dass er über den Künstler sprechen kann, als sei er immer an Barlachs Seite gewesen. Er ist Vorsitzender im Förderverein Ernst Barlach Museum "Altes Vaterhaus" in Ratzeburg.

Fischer

Rüdiger Jobmann
Schloßwiese 2 23909 Ratzeburg
Mob 0171 3824283 Tel 04541 82337 (priv.)
Tel 04541 6816 Tel 04541 3559
E-Mail jobmann.ratzeburg@gmx.de

Rüdiger Jobmann kennt in Ratzeburg den See wie seine Westentasche. Den größten Teil seiner Fänge verarbeitet der Berufsfischer in seinem Restaurant direkt am See. Zur Entspannung geht er dann abends angeln – als Hobby. Er ist Vorsitzender eines Angelvereins.

REZEPT E für 4 Personen (von der Villa Martha)

Tomatenconfit

ZUTATEN

1 Handvoll	Fein gehackter Thymian
350 ml	Weißwein
25 ml	Balsamico-Essig
1 TL	Salz
0,5 - 1 TL	Pfeffer oder 4 Umdrehungen Pfeffermühle
1 EL	brauner Zucker
8 - 12 (Größe)	Gute Cherry Tomatenhälften
Eine Flocke	Butter

Braunen Zucker in die Pfanne geben, Tomatenhälften auf der Hautseite einsetzen, Salz und Pfeffer zufügen und mit Thymian bestreuen. Wenn der Zucker durch die Hitze karamellisiert mit etwas Weißwein ablöschen und etwas Balsamico-Essig zufügen. Solange Weißwein in kleinen Mengen hinzufügen bis die Tomaten etwas schrumpelig sind. Die Butter zugeben und beiseite stellen. Kurz vor dem Anrichten nochmals erwärmen.

Parmesanschaum

ZUTATEN

170 ml	Sahne
100 ml	Gemüsebrühe
30 ml	Milch
0,5	Zitrone
30 g	Butter
Nach Bedarf	Salz 3 Umdrehungen Mühle
Nach Bedarf	Pfeffer 3 Umdrehungen Mühle
70 g	geriebener Parmesan

Sahne mit Brühe im Topf aufkochen, Butter unterrühren, abkühlen lassen und dann den Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft würzen. Kurz vor dem Servieren immer nur etwas Milch vorsichtig zugeben und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Strangolapreti

ZUTATEN

50 g	Mehl
190 g	Kastenweißbrot
75 ml	Milch
500 g	Blattspinat
50 g plus 12 g	frisch geriebener Parmesan
2	Eier
50 g	Butter
0,5 - 1 Zehe	klein geschnittener Knoblauch
0,5	Zitrone (Abrieb)
Nach Bedarf	Salz
Nach Bedarf	Pfeffer

Den Blattspinat waschen und die Stiele abdrehen und wegwerfen. Einen großen Topf mit Salzwasser anheizen und den Backofen auf 180 Grad Umluft anstellen.

Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in der Milch einweichen. In einer Pfanne den Knoblauch in Butter anschwitzen und beiseite stellen.

Den Blattspinat tropfnass in einen großen Topf geben und bei starker Hitze zusammenfallen lassen, herausnehmen, abkühlen und gut das Wasser auspressen, klein schneiden und beiseite stellen. In einer Schüssel den Spinat, das Weißbrot, den Knoblauch, die Eier und die 50 g Parmesan vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Das Mehl untermischen.

Nun die Strangolapreti-Nocken formen, abstechen und in das fast kochende Salzwasser geben. Die oben schwimmenden Strangolapreti mit einer Schöpfkelle herausnehmen, abtropfen lassen und in eine Auflaufform geben. Etwas flüssige Butter und die 12 g geriebenen Parmesan über die Strangolapreti geben und ca. 30-40 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und heiß 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 nldrshop.de bestellen.

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