

Landpartie

Im Norden unterwegs

Timmendorfer Strand - Ferienparadies an der Lübecker Bucht

(ESD: 04.10.2015)

Adressen zur Sendung:

SEA LIFE

Kurpromenade 5
23669 Timmendorfer Strand

Tel.: (04503) 3 58 80

E-Mail: timmendorf@sealife.de

Das SEA LIFE ist ein riesiges Aquarium. In mehr als 40 Becken leben 2.500 nordeuropäische und tropische Wasserbewohner: vom kleinen Brachröhrenaal bis zur Riesenschildkröte. Die Tierpfleger züchten erfolgreich Seepferdchen, Katzenhaie und Axolotls.

Nutztier-Arche Hof Steindamm

Steindamm 36
23623 Ahrensböck-Steindamm

Tel.: (04525) 7 84 19 60

E-Mail: hofsteindamm@web.de

Die Betreiber des Hofes züchten Nutzierrassen, die vom Aussterben bedroht. Auf dem Hof wimmelt es von Tieren: zum Beispiel Skudden, Haubenenten, Dexter-Rinder und Turopolje-Schweine. Besucher sind immer willkommen und werden in einem kleinen Cafe bewirtet.

Meerseifen

Brigitte Dammann
Strandstraße 116
23669 Timmendorfer Strand OT Niendorf

Mobil: (01514) 1 63 61 69

E-Mail: brigitte.dammann@meerseifen.de

Brigitte Dammann stellt Seifen her aus den Kräutern, die sie in Timmendorf und der Umgebung findet. Kräuter, die von der Ostseeluft umweht wurden. Sie komponiert die Seifen aus Blüten, Wurzeln und Blättern. Die Ringelblumenblüten für die Calendula-Seife pflückt sie in ihrem Garten und die Seife „Ostseewelle“ enthält Meersalz aus der Ostsee.

Blaudruckerei

J.H. Koch Werkstätten GmbH
Klaus Koch-Süzen
Vor dem Kremper Tor 11
23730 Neustadt in Holstein

Tel.: (04561) 62 04

E-Mail: info@jhkoch.de

Bereits in der fünften Generation arbeitet die Familie Koch als Blaudrucker. In alter Handwerkskunst werden Muster und Blumenmotive auf Leinenstoff mit alten Druckstöcken, sog. Modeln gedruckt. Es ist Norddeutschlands einzig verbliebener Färbermeisterbetrieb. Heute wird nicht nur Blau gedruckt, sondern auch in vielen anderen Farben.

Erstes Deutsches Bananenmuseum

Professor-Haas-Straße 59
23730 Sierksdorf

Tel.: (04563) 83 35

In Sierksdorf liegt ein wohl außergewöhnliches Museum: das Erste Deutsche Bananenmuseum. Es ist das einzige deutsche Museum, das sich mit der Banane als Sammlerobjekt beschäftigt. Das Museum wurde am 22. Juni 1991 vom Industriedesigner und freien Künstler Bernhard Stellmacher (Künstlernamen Stelli Banana) gegründet. Der Bestand beläuft sich auf etwa 10.500 Exponate.

Kultur Gut Hasselburg

Allee 4
23730 Hasselburg

Tel.: (04561) 5 28 19 66

E-Mail: info@hasselburg.de

Das Gut gehört zu den wenigen noch vollständig erhaltenen Gutshöfen des 18. Jahrhunderts. Das Herrenhaus ist verpachtet an die Hörspiel-Regisseurin Heikedine Körting-Beurmann. Sie hat mehr als 2.000 Hörspiele produziert, darunter Klassiker wie „Die drei Fragezeichen“, „TKKG“ und „Fünf Freunde“. Während der Sommermonate finden Theater- und Musicalaufführungen in der riesigen Reetscheune von 1761 statt. Kräftige Hochständer teilen den langgestreckten Innenraum in eine fünfschiffige Halle - eine „Kathedrale aus Eichenholz“.

Airbrush-Künstler

Torsten Bahr
Dipl. Grafiker (FH)
Friedrich-August-Str. 5
23669 Timmendorfer Strand

Tel.: (04503) 70 36 74

Torsten Bahr findet seine Inspirationen beim Wellenreiten. In seinen Bildern ist seine Suche nach der perfekten Darstellung der Welle festgehalten. Er arbeitet mit einem „Luftpinsel“. In diversen Arbeitsgängen werden die Farben mit der Airbrush-Pistole übereinander aufgetragen. Konturen und Lichter werden mit Schablonen, Masken und Radiertechniken hergestellt.

Alte Gutsgärtnerei Sierhagen

Anke Cosmus
Heidberg 1
23730 Altenkrempe

Tel.: (04561) 51 34 30

E-Mail: info@gutsgaertnerei-sierhagen.de

Die Anfänge dieser Gärtnerei liegen weit vor 1900. Es ist die letzte noch fast vollständig erhaltene Gutsgärtnerei in Schleswig-Holstein. Gebäude und Wegesystem sind erhalten geblieben. Der „alte Rahmen“ wurde mit neuem Leben erfüllt. Anke Cosmus betreibt heute die Gärtnerei.

Akkordeon-Orchester „Ostseekrabben“

Tel.: (04562) 2 66 55 51

Hamburger Straße 26
23743 Grömitz

Seit 1980 leitet Ulla Borchert das 3-stimmige Orchester. Die Musiker spielen mit großer Leidenschaft und sind fester Bestandteil des Kultur- und Vereinslebens in Ostholstein. Das Programm umfasst alle Musikrichtungen: Unterhaltung, Klassik, Seemannslieder, Evergreens. Zudem leitet Ulla Borchert die „Minikrabben“ – ein kleines Akkordeonorchester für Jugendliche.

Hasselburger Mühle

Tel.: (04564) 10 17

Hinrich Söhl
Zur Hasselburger Mühle 1
23730 Altenkrempe

Die Hasselburger Mühle gehört zu den traditionsreichen Mühlenanlagen in Schleswig-Holstein. Neben dem Wasserrad verfügt die Mühle über einen alten Deutz-Dieselmotor von 1935. Das vier Meter hohe Wasserrad ist genauso gut erhalten, wie das alte Mahlwerk. Die Führungen sind kostenlos.

Yoga auf der Ostsee

Tel.: (04561) 40 24 40

Kirstin Heimes
Auf der Pelzerwiese 4
23730 Neustadt-Pelzerhaken

Kirstin Heimes bietet Yoga auf dem Surfbrett an. Dazu müssen die Teilnehmer weder besonders sportlich, noch gelenkig sein. Einfache Yogastellungen, Atemübungen und Tiefenentspannung auf dem Brett sollen Stress abbauen.

Rezept:

Filet vom Ostseedorsch im Teigsäckchen gegart mit Zitronensauce gebratenem Pfannengemüse und Kartoffel- Meerrettich-Plätzchen

Zutaten für die Sauce:

50 g	Zwiebeln
50 g	klein geschnittene Kartoffeln
350 g	Gemüsebrühe
1	Lorbeerblatt
1	Chilischote
½ Zitrone	davon den Abrieb
80 g	Sahne
Prise Salz, Pfeffer, Zitronensaft	

Die Zwiebeln in wenig Öl anschwitzen. Darauf achten, dass sie nicht braun werden. Dann die klein geschnittenen Kartoffeln, die Gemüsebrühe, das Lorbeerblatt und die Chilischote hinzu geben. Zum Schluss noch den Abrieb der Zitrone und eine Prise Salz und Pfeffer. Alles so lange kochen bis die Kartoffeln weich sind. Chilischote herausnehmen, alles pürieren und durch ein Sieb passieren. Zum Schluss einen Spritzer Zitronensaft für die Frische hinzu geben.

Zutaten für die Kartoffelplätzchen:

500 g	heiße Kartoffeln
10 g	Butter
2	Eigelb
1 Bund	Schnittlauch
½ Wurzel	Meerrettich
Salz, Pfeffer, Muskat	

Die heißen Kartoffeln durch ein Sieb passieren. Dann geriebenen Meerrettich, 2 Eigelb, Prise Salz, Pfeffer, Muskat und den Schnittlauch hinzugeben. Alles verrühren. Teig zu kleinen Rollen formen – dazu die Unterlage mit ein wenig Mehl bestäuben. Die Rollen in 2 cm dicke Stücke teilen und diese zu Plätzchen formen. Diese dann in Mehl wenden und mit einem kleinen Spritzer Olivenöl auf beiden Seiten kurz anbraten bis sie außen kross und innen weich sind. Zum Schluss kurz in Butterstückchen schwenken.

Zutaten für das Beilagen-Gemüse:

3 Karotten
¼ Weißkohl
5 Austernpilze
50 g Mungobohnenkeimlinge
1 Stange Zitronengras
2 Knoblauchzehen
1 Kafir-Limetten-Blatt (aus dem Asialaden)
3 Scheiben frischen Ingwer
1 Esslöffel glatte Petersilie
1 Schuss Sojasauce
1 Schuss Chilisauce
ein paar Erdnüsse
Prise Salz, Pfeffer, Zucker

Zuckerschoten, Karotten, Mungobohnenkeimlinge, Austernpilze, Weißkohl klein schneiden. In eine beschichtete Pfanne wenig Öl geben und das Gemüse hinzufügen. Zuerst das harte Gemüse (Karotten) zum Schluss das weichere Gemüse (Pilze). Dazu kommt die Stange Zitronengras, die vorher mit ein paar Schlägen angeknackt wurde, damit sich die Aromen entfalten können. Anschließend die ganzen Knoblauchzehen, das Kafir-Limetten-Blatt und den Ingwer hinzugeben. Diese Zutaten vor dem Servieren heraus nehmen. Die Petersilie, einen Schuss Sojasauce, einen Schuss Chilisauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluss noch ein paar Erdnüsse hinzu geben. Alles anbraten und darauf achten, dass das Gemüse noch knackig bleibt.

Zutaten für das Gemüse in der Teigtasche

kleine Steckrübe
kleinen Kohlrabi
kleine Sellerie
3 Karotten
ein paar Zuckerschoten
1 Chilischote
1 Kafir-Limetten Blatt
2 Knoblauchzehen
3 Scheiben frischen Ingwer
Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer

Das Gemüse in feine Streifen schneiden und kurz in wenig Olivenöl anbraten bis es knackig ist. Die Chilischote, das Kafir-Limetten-Blatt, den Knoblauch und den frischen Ingwer vor dem Servieren herausnehmen. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel abschmecken.

Zutaten für den Fisch:

4 Portionen Dorschfilet à 150 g
4 Blätter Frühlingsrollenteig
Prise Paniermehl, Grieß oder Panko-Brösel
1 Eiweiß
Prise Salz
Zitronensaft

Auf einem Blech vier Teigblätter ausbreiten. In die Mitte etwas Paniermehl oder Panko-Brösel (gröber) geben. Den Fisch salzen, mit Zitronensaft beträufeln und dann auf die Brösel legen (damit dieser nicht am Teig anklebt). Auf den Fisch das Gemüse legen. Dann die vier Seiten mit Eiklar bestreichen und den Fisch mit den vier Enden als Säckchen zukleben. Die Teigsäckchen mit dem Dorsch und dem Streifen-Gemüse für 15 Minuten bei 180 Grad in den Ofen.

Das Rezept stammt von Küchenchef Armin Reinhardt,
Restaurant Das Landhaus, Strandallee 154, 23669 Timmendorfer Strand,
Tel. (04503) 601 360 oder 6011