

landpartie

IM NORDEN UNTERWEGS WEIHNACHTEN WISMAR

Weihnachtsbaummarkt

Ostseetanne am Salzhaff in Stove
Zum Breitling 49 A 18337 Alt Steinhorst
Tel 038244 44081 oder
Mob 0170 9007206
E-Mail info@ostseetanne.de

Eine Weihnachtsbaumplantage direkt an der Ostsee. Interessierte können sich ihren Tannenbaum selber aussuchen und schlagen – sie haben die Auswahl aus über 25.000 Bäumen.

Schweineladen an Schweinebrücke

Wismarer Glücksschwein
Patrick Folkersma
Hinter dem Chor 1 23966 Wismar

In dem kleinen Laden an der Schweinsbrücke in Wismar gibt es nur Glücksschweinchen zu kaufen. Der Niederländer Patrick Folkersma verkauft Schweine zusammen mit seiner Frau in allen Formen und Farben: als Karte, aus Holz oder Keksausstecher.

Weihnachtsmarkt und Stadtführungen: Tourist-Information Wismar

Stadtführungen mit Hinrich Siedenschnur und anderen
Lübsche Straße 23a 23966 Wismar
Tel 03841 19433
E-Mail touristinfo@wismar.de

Die Stadt Wismar bietet unterschiedliche Führungen an: durch die Altstadt, mit dem Schwerpunkt UNESCO-Weltkulturerbe oder nachts mit einem Touristenführer durch die abendliche Altstadt von Wismar.

Aktion Lebendiger Adventskalender

Evangelisch-Lutherische Kirchengemeinden Wismar

Der Lebendige Adventskalender wird seit 2008 in Wismar veranstaltet. Jeden Nachmittag um 17:30 Uhr öffnet sich irgendwo in der Stadt ein Türchen. Das kann eine Kirche oder soziale Einrichtung sein, aber auch Privatleute öffnen ihre Tür und laden zu Punsch und Keksen ein. Es gibt immer einen kleinen Programmpunkt: Man singt zusammen oder der Gastgeber liest eine Geschichte vor.

Bierbrauerei

Gasthaus Brauerei Wismar GmbH
Kleine Hohe Straße 15 23966 Wismar
Tel 03841 250238
Fax 03841 282888
E-Mail info@brauhaus-wismar.de

Ein Brauhaus mit großer Tradition, das es schon seit dem 15. Jahrhundert in Wismar gibt und das Teil des UNESCO-Weltkulturerbes ist. Gäste können das traditionelle Bier der Hansestadt probieren, die Mumme. Es werden aber auch andere Biersorten angeboten.

Weihnachtsessen

Restaurant Seeperle
Schiffbauerdamm 3 23966 Wismar
Tel 03841 3266810 (Büro)
Tel 03841 3266814 (Laden)
Tel 03841 326 68 13 (Restaurant Oberdeck)
E-Mail info@seeperle-wismar.de

Direkt am Hafen von Wismar liegt das Fischrestaurant Seeperle. Dort bekommt man per Selbstbedienung leckere Fischgerichte und Fischbrötchen. Und man kann dort auch Fisch für zuhause kaufen. Oben - im Oberdeck - gibt es die etwas feinere Küche, leckere Gerichte, kreiert von den Köchen Jens Ackermann und Lars Kohlhaben.

Büffel

Büffelhof Salzhaff
Ralf Weber
Achter Öwer 1a 18230 Rerik
Tel 038294 349825
E-Mail info@bueffelhof-seekoppel.de

Das Fleisch der Büffel können Interessierte direkt am Hof kaufen – mit telefonischer Voranmeldung. Es gibt alles, was man von anderen Tiersorten auch kennt: Würstchen, Salami, Braten, Steaks und und und. Ralf Weber gibt am Telefon Auskunft, was gerade im Angebot ist.

Filzen und Waldführung

Martina Weiß
Sandweg 1b 23974 Heidekatzen
Tel 038427 4994
E-Mail filzmode.m.weiss@gmail.com

Martina Weiß ist Filzkünstlerin und Waldpädagogin. Sie gibt Seminare und Workshops, einzeln und in Gruppen. So hat sie auch eine Gruppe mit Kindergartenkindern, mit der sie regelmäßig in den Wald geht.

Bauernhof

Biohof Tacke
Irmtraud und Steffen Tacke, Andrea Rossnagel
Kletziner Straße 1a 23972 Dorf Mecklenburg

Der Biohof Tacke hat einen Hofladen. Es gibt Leckereien direkt vom Hof wie selbstgemachten Ketchup, Kräutersalze und Fleischwaren, aber auch Bioprodukte von anderen Höfen aus der Region. Andrea Rossnagel gibt außerdem verschiedene Kurse für Kinder: sie pflanzen zusammen Blumen, gucken, wie die Hühner und Ochsen auf dem Hof leben, gehen in den Wald.

Schmuck aus Scherben

A&O Schmuckdesign
Annett Oberländer
Lübsche Straße 56 23966 Wismar
Mob 0176 22732563
E-Mail mail@a-und-o-schmuck.de

Annett Oberländer verkauft ihre Schmuckstücke aus alten Scherben in einem kleinen Lädchen in der Altstadt von Wismar und auf Märkten in der Region.

Chor

Evangelisch-lutherische Kirchengemeinde St. Marien
- St. Georgen Wismar
Kantor Christian Thadewald-Friedrich
Büro: Bliedenstr. 40 23966 Wismar
Tel 0151 27071870
E-Mail christian.thadewald-friedrich@elkm.de

Der Erwachsenenchor probt jeden Dienstag in einer Schule in Wismar. Neue Mitglieder durchlaufen je nach Vorerfahrung ein kleines Aufnahmeverfahren mit Vorsingen. Für Kinder und Jugendliche bietet die Kirchengemeinde spezielle Chöre an.

Kekse backen

Conditorei und Café Senf
Lübsche Straße 83 und
Krämerstraße 19 23966 Wismar
Tel 03841 282830
E-Mail info@konditorei-senf.de

Die Conditorei Senf gibt es seit 25 Jahren in Wismar und sie hat zwei Geschäfte bzw. Cafés in der Altstadt. Angeboten werden verschiedene Torten, Kuchen, Kekse und auch Brot und Brötchen. Dazu Kaffee- und Teespezialitäten.

Weihnachtsstern aus Holz

Görtz Möbelmanufaktur
 Schiffbauerdamm 5 23966 Wismar
 Tel 03841 2273710
 E-Mail info@moebelgoertz.de,

Die Möbelmanufaktur Görtz befindet sich direkt am Hafen von Wismar. Sie fertigt individuell Möbel aus Holz (europäisches Eichenholz, keine Tropenhölzer) sowie Dekoartikel wie Weihnachtssterne oder Uhren mit der Poeler Kogge „Wissemara“. Einmal in der Woche gibt es für Interessierte Führungen durch die „gläserne Werkstatt“ des Unternehmens.

Seemannsweihnacht

Förderverein „Poeler Kogge“ e.V.
 Baumhaus - Alter Hafen 12 23966 Wismar
 Tel 03841 304310
 Fax: 03841 304312
 E-Mail mail@poeler-kogge.de

Am dritten Advent findet in Wismar die Seemannsweihnacht statt. Mit einer Lichterfahrt bedanken sich Seeleute und Fischer bei der Ostsee für die vergangene Saison. Die Poeler Kogge „Wissemara“ führt diese Lichterfahrt an - alle anderen beleuchteten Schiffe folgen ihr ins Hafenbecken und raus auf die Ostsee. Interessierte können auf der „Wissemara“ mitfahren, aber auch auf den Ausflugsschiffen.

Rezept**Dunkle Pfeffernüsse:****Zutaten**

125 g	Rübensirup
50 g	Butter
65 g	Zucker oder Honig
250 g	Mehl 405 oder 550 oder Dinkelmehl 630
5 g	Pfefferkuchengewürz (Nelke, Kardamom, Anis und weitere nach Geschmack)
ca. 8 g	Pottasche (Backtriebmittel) Orangenaroma
30 ml	Wasser
100 g	Mandelstifte oder Splitter

Rübensirup und Butter vermengen und erhitzen, so dass sich die Butter im Sirup auflöst. Danach Zucker oder Sirup darin auflösen und die Masse bis auf ca. 40 Grad abkühlen lassen.

Mehl und Pfefferkuchengewürz mischen. Pottasche in Wasser mit Orangenaroma auflösen. Alle Zutaten vermengen und so lange verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Aus der Masse gleichmäßige Rollen im Durchmesser ca. 3 bis 4 cm formen.

Die Rollen mind. 12 Stunden in den Kühlschrank stellen (Der Teig kann auch mehrere Tage im Kühlschrank bleiben).

Sehr dünne Scheiben vom Teig abschneiden und aufs Backblech legen, ca. einen Finger breit Abstand lassen.

Bei 160 Grad für 10 Minuten in den Ofen.

Rezept**Gebratenes Lachsfilet mit
Parmesankräuterkruste, dazu geschmorter
Fenchel und Kartoffel-Walnusspüree****Zutaten für 4 Personen****Kartoffelpüree**

600 g mehliges Kartoffel
 150 ml Sahne
 3 EL Butter
 Salz
 Muskat
 80 g Walnüsse
 1 EL Walnussöl

Kartoffeln schälen und kochen (je nach Geschmack mit mehr oder weniger Salz).

Wenn die Kartoffeln weich sind, diese entweder durch eine Kartoffelpresse drücken oder stampfen. Mit Sahne und Butter kurz verrühren (nicht zu lange, sonst wird der Stampf schleimig).

Mit Salz und Muskat abschmecken.

Walnüsse hacken und kurz anrösten.

Zusammen mit Walnussöl in das Püree geben und kurz unterrühren

Parmesankruste

1 Schalotte
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 1 Eigelb
 40 g Semmelbrösel
 30 g geriebenen Parmesan

Schalotte roh in Würfel hacken, Thymian und Rosmarin fein hacken und mit Eigelb, Semmelbröseln und Parmesan vermengen.

Tipp: Masse in einen Vakuumbutel füllen und platt klopfen. Den Beutel für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Danach kann man für die Lachsstücke passende Portionsgrößen ausschneiden.

Lachs

800 g Lachs (ca. 180 – 200 g pro Person)
 Pfeffer
 Salz
 grobes Mehl
 30 g Butter (oder Butterschmalz oder Öl)

Die einzelnen Portionen Lachs pfeffern und salzen nach Geschmack, mit grobem Mehl mehlieren und mit Butter von beiden Seiten kurz anbraten (je nach Dicke und Lachsart nur wenige Minuten)

Dann die Kruste entweder mit dem Löffel auftragen oder passende Stücke (s.o.) auf die Lachsportionen drauflegen.

Im Backofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten überbacken und gratinieren, bis die Parmesankruste goldbraun ist.

Für den Sud (wird später die Sauce)

1 EL Zucker
 100 ml Orangensaft
 100 ml trockener Weißwein
 1 Lorbeerblatt
 1-2 Wacholderbeeren
 1 Zweig Rosmarin
 2 Safranfäden

40 g Butter
 40 g Olivenöl

1 Knolle Fenchel, Fenchelgrün zum Dekorieren
 Zucker kurz in einem Topf oder einer Pfanne karamellisieren und mit Orangensaft und Weißwein ablöschen.

Dann mit Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Rosmarin und Safranfäden würzen.

1 großes Stück Fenchel vierteln und den Strunk entfernen. Die Fenchelstücke in den Sud legen und bei geschlossenem Deckel etwa 6 Minuten vor sich hin köcheln lassen.

Per Stichprobe mit dem Messer prüfen, ob der Fenchel gar ist. Fenchelstücke herausnehmen und den Sud, die kalte Butter und Olivenöl mit einem Pürierstab aufmontieren.