

Adressenliste und Informationen zur Sendung:

Nordtour - Das norddeutsche Reisemagazin

Sendetermin: Sonnabend, 24. November 2018 = 18.00 bis 18.45 Uhr

Wiederholung: 25.11.2018, 6.00 Uhr

Moderation: Thilo Tautz

Grünkohlfahrt mit Shanty-Chor auf einer Barkasse

Während am Fenster die Marschlande vorbeiziehen, dampft auf dem Teller der Grünkohl mit Kassler, Wurst und Schweinebacke. Eine Grünkohlfahrt auf hamburgisch. Die angefütterten Pfunde können sich die Teilnehmer der Barkassentour direkt wieder runterschunkeln, denn auf der Fahrt von Bergedorf zur Tatenberger Schleuse sind nicht nur Buffet und Kapitän an Bord, sondern auch die Klabautermänner - ein Shanty-Chor. Es gibt also nicht nur was fürs Auge und für den Magen, sondern auch für die Ohren auf dieser besonderen Grünkohl tour.

Bergedorfer Schifffahrtlinie Buhr GmbH

Alte Holstenstraße 64
21029 Hamburg
Tel.: 040 73675690
E-Mail: info@bergedorfer-schifffahrtlinie.de

Pralinenmanufaktur in Braunschweig: Pralinen und Co. handgemacht

„Pralinenwahnsinn“ ist eine Pralinenmanufaktur aus Braunschweig, in der die Handarbeit im Vordergrund steht. Alle Pralinen, Schokoladen, Dragees, Trinkschokoladen und Brotaufstriche werden sorgfältig per Hand hergestellt und dekoriert. So ist jedes Produkt ein Unikat. Chef der Pralinenmanufaktur ist Nele Eble. Vor einem Jahr hat sie sich selbstständig und ihr Hobby zum Beruf gemacht, denn eigentlich ist sie gelernte Technikerin für Informatik. Aber weil das Herz eben für Schokolade schlägt, hat sie sich zum Schokoladen-Sommelier ausbilden lassen. Für Interessierte bietet sie Kurse für handgegossene Pralinen, Trüffel und Schnittpralinen an. Pro Kurs werden 60 - 80 Pralinen gemacht, die man am Ende mit nach Hause nehmen kann. Ihre Pralinen findet man übrigens in ganz Deutschland, sie beliefert Spitzenköche und gehobene Restaurants, die ihre Pralinen quasi als Betthupferl oder Nachttisch anbieten.

Nele Marike Eble

Pralinenwahnsinn - Pralinenmanufaktur & Pralinen schule

Peterskamp 65
38108 Braunschweig
Mobil: 0151 61496336
E-Mail: info@pralinenwahnsinn.de

Kürbiskernnougat-Pralinen | handgegossen

(für ca. 170 Pralinen / 7 Formen - Halbkugel, nutzen)

Zutaten

525 g Kürbiskerne
4-5 Prise Sylter Meersalz
170 g Kürbiskernöl
455 g geschmolzene weiße Kuvertüre

175 Stück geröstete (ganze) Kürbiskerne für den Knack

Temperierte Vollmilchkuvertüre zum Gießen von Pralinenformen

Zubereitung

Kürbiskerne bei 180°C für 5 bis 10 Minuten vorsichtig im Ofen rösten. Kürbiskerne abkühlen lassen. Kürbiskerne zusammen mit Sylter Meersalz und Kürbiskernöl fein pürieren. Nougatgrundmasse mit flüssiger weißer Schokolade vermengen. Nougat tablieren und bei ca. 24°C mit Hilfe eines Einwegspritzenbeutels in die Pralinenformen bis kurz unter den Rand füllen. Kürbiskern auf jede Praline setzen und Nougat fest werden lassen. Pralinen mit temperierter Vollmilchkuvertüre verschließen und Pralinen aus Formen befreien.

Haltbarkeit:

Ca. 10 - 12 Wochen

Akrobatik aus Vietnam: GOP Wintervarieté in Hannover

Am Samstag wird in Hannover Weltpremiere gefeiert. Die Vietnamesische Circus Federation ist mit der Show "Song Trang - Wenn der Mond sich im Fluss spiegelt" zu Gast im GOP Wintervarieté. Die Nordtour hat die 13 Künstler aus Hanoi und ihren deutschen Regisseur Knuth Gminder auf dem Flohmarkt in Hannover getroffen.

Auch wenn hier alles deutlich weniger trubelig ist als in Hanoi, fühlen sich die Artisten in der niedersächsischen Landeshauptstadt offensichtlich schon richtig wohl.

GOP Varieté-Theater Hannover

Telefon: 0511 30186710

Eine besondere Rasse: Wasserbüffel im Katinger Watt

Ihre langen Hörner wirken auf den ersten Blick durchaus beeindruckend, doch die Wasserbüffel von Bärbel Feddersen sind überaus zutraulich und lassen sich besonders gerne hinter den Ohren kraulen. Das ist einer der vielen Gründe, warum sich die Landwirtin für die Haltung der exotischen Rinder entschieden hat. Seit einem Jahr weiden zwischen 6 und 10 ihrer Tiere im Naturschutzgebiet Katinger Watt, 18 weitere sind auf ihrer Hof-Weide bei Immenstedt und werden von ihren Hofkunden bewundert.

Für Bärbel Feddersen und ihrem Mann ist es jedoch auch eine Umstellung: es gibt weniger Milch und die Mast dauert länger als bei herkömmlichen Kühen. Außerdem müssen Bärbel Feddersen und ihr Mann aufpassen, dass die Büffel im Katinger Watt nicht verwildern und daher regelmäßig Kontakt mit ihnen aufnehmen und sie kraulen. Doch das machen sie gerne. Die Qualität von Fleisch und Milch ist etwas Besonderes, sagt Bärbel Feddersen. In einer neuen Hofmolkerei will sie jetzt den ursprünglichen italienischen Büffel-Mozzarella kreieren.

Bärbel und Arno Feddersen

Westerende 9

25885 Immenstedt

Tel.: 04843 1244

E-Mail: info@feddersens-farm.de

Linie 6 - Fotoausstellung Hannover

Jetzt noch ein Blick ins pralle Leben. Beim Kunstverein "Kunsthalle Hannover" gibt es eine besondere Ausstellung über die Arbeiten der Fotostudenten der Hochschule Hannover. Ihre Aufgabe war es, Geschichten entlang einer Stadtbahn, der Linie 6 in Hannover zu finden. Das klingt nach Musical, sind aber echte Geschichten. Die sind nun in einer Ausstellung zu sehen.

Ausstellung in der Kunsthalle Faust

Zur Bettfedernfabrik

30451 Hannover

Die Ausstellung läuft noch bis zum 16. Dezember 2018

Brotbacken wie 'anno dunnemals' auf Gut Wulfsdorf

An sechs Tagen in der Woche heizen die Bäcker den großen zweigeschossigen Holzofen an, um eine Stunde später das Brot einschließen zu können. Der Backofen ist ein Unikat, das ein Ofenbaumeister aus 50 Tonnen Schamottestein und Ziegeln gemauert hat. Auf den Backflächen aus Eifel-Tuffstein wird das Brot schonend und nährstoffhaltend gebacken. Bäckermeister Reinhold Hollerbach verzichtet auf jegliche Backhilfsmittel und gibt den Broten mit einer mehrstufigen Teigführung die Zeit, die sie brauchen, um Volumen und Aroma zu entwickeln. Die Nordtour zeigt, wie hier noch wie "damals" im Holzbackofen gebacken wird.

Holzofenbäckerei - Gut Wulfsdorf

Reinhold Hollerbach
Bornkampsweg 39
22926 Ahrensburg
Tel.: 04102 803752
E-Mail: info@holzofenbaeckerei-gutwulfsdorf.de

Alexander Rudolph und sein Buch über Schlösser und Gutshäuser

Drei Jahre lang hat der Fotograf Alexander Rudolph an seinem Schlösser-Buch gearbeitet. Jetzt ist es endlich im Rostocker Hinstorff-Verlag erschienen: Ein Coffee-Table-Book und gleichzeitig ein Reiseführer der besonderen Art durch Schlösser und Gutshäuser in Mecklenburg-Vorpommern. Alexander Rudolph erzählt auf amüsante Weise und in schönen Bildern die Geschichten der 20 Häuser, hinter deren Kulissen er blicken durfte. Die Nordtour macht einen Abstecher mit ihm nach Marihn und zum Gutshaus Groß Helle.

Alexander Rudolph - Fotograf

Ückeritz 2
17111 Kletzin
Tel.: 01570 332 1406
E-Mail: info@domusimages.com

"Von Gutsbesitzern und Schlossgeschichten", erschienen im Hinstorff-Verlag, 208 Seiten, 429 Fotos

Hinstorff-Verlag

Lagerstraße 7
18055 Rostock
Tel.: 0381 49690

Schloss Marihn

Flotower Straße 1
17217 Marihn
Tel.: 03962 221930
E-Mail: schlosshotel-marihn.de

Gutshaus Groß Helle

Dorfstraße 24
17091 Mölln

Silberwerkstatt in Altona: Silberschmied, Schneidwerkzeugmechaniker & Galvaniseurmeisterin unter einem Dach

Schimmernde Leuchter, glänzendes Besteck und funkelnde Kannen: Maxi Hänsch und ihre Mitarbeiter verhelfen altem Silber zu neuem Leben. In der Altonaer Silberwerkstatt arbeiten Silberschmied, Schneidwerkzeugmechaniker und Galvaniseurmeisterin unter einem Dach und pflegen jahrhundertealte Handwerkstraditionen. In der Vorweihnachtszeit herrscht Hochbetrieb. Viele lassen das alte Tafelsilber aufpolieren oder wollen alte Erbstücke restauriert zu Weihnachten weiterverschenken. Wer noch kein Silber zu Hause hat und trotzdem welches verschenken will: Maxi betreibt neben der Werkstatt auch einen Laden voller Silberwaren.

Altonaer Silberwerkstatt von Maxi Hänsch

Holstenstraße 181
22765 Hamburg
Tel.: 040 38614858
E-Mail: info@altonaer-silberwerkstatt.de

Seife ist in - frei von Plastikverpackung oder Mineralöle

Seife ist in. Spätestens seit Ozeane und Grundwasser verseucht sind, ja sogar erste Mikroplastik in unseren Körpern gefunden wird, bekommt Heike Thomas kleine Seifenmanufaktur in Buchenhain bei Feldberg ganz aktuellen Aufwind. Denn ihre Seifen und festen Haarshampoos sind in Pappe oder wiederverwendbaren Seifendosen verpackt. Alle Inhaltsstoffe sind bio und nachhaltig und ohne Parabene, Silikone oder andere künstliche Inhaltsstoffe. Oberstes Reinheitsgebot wird bei Anke Thoma tatsächlich ernst genommen. Vielleicht hat sich der Umsatz genau deshalb ver Hundertfacht, vom ersten Tag bis heute: in nur sechs Jahren!

Naturseifen-Manufaktur Uckermark

Anke Thoma
Buchenhain 34
17268 Boitzenburger Land
Tel.: 039889 509082
Bestellung nur online oder im Geschäft möglich – nicht telefonisch.

Unser Reisetipp: Rundgang durch Hann. Münden

Prachtvolle Bauten dicht an dicht. Stimmungsvolle Gassen, imposante Fachwerkgebäude. So erleben die Besucher die mittelalterliche Fachwerkstadt Hann. Münden auch heute noch. Aber hinter der historischen Kulisse verbirgt sich eine moderne Innenstadt mit vielen kleinen Geschäften, Ateliers und Cafés. Unser Reisetipp diese Woche!

Fette Typen

sonntags geöffnet und nach persönlicher Absprache

Barbara Brübach
Sydekumstr. 9
34359 Hann. Münden
E-Mail: werkstatt@fettetypen.de
Tel.: 05541 908188

Käseecke

Ritterstr. 1
34359 Hann. Münden
Tel.: 05541 6366

Herz über Kopf

Cafe und mehr - Julia Chwoika
Rosenstr. 18
34359 Hann. Münden
Tel.: 05541 9031580

Atelier Andreas Büttner

Burgstr. 29
34359 Hann. Münden
Mobil: 0174 7075454

Atelier AF - Anja Fehrensen

Sydekumstr. 15
34359 Hann. Münden
Mobil: 0172 4055268

Mitschnitt der Sendung verpasst? Kein Problem!

NDR Mitschnittservice
Hugh-Greene-Weg 1
22529 Hamburg
Tel. 040 44192441 (montags bis freitags von 08.00 bis 18.00 Uhr)
E-Mail: mitschnittservice@ndr.de
Internet: www.ndrmitschnittservice.de

Der **NDR Mittschnittservice** bietet für private und nicht-private Nutzer Sendemitschnitte auf DVD-R oder Blu-ray an. Außerdem bietet die **NDR Mediathek** viele Radio- und Fernsehbeiträge aus den NDR Programmen zum kostenlosen Abruf im Netz. Nutzer können sich ihr eigenes Programm zusammenstellen. Die NDR Mediathek erreichen Sie wie folgt: www.ndr.de/mediathek
Informationen zur Sendung finden Sie auch im **Internet**: www.ndr.de/nordtour oder im **NDR Text** ab Seite 530.

Alle Angaben ohne Gewähr! Stand: 22.11.2018

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserer Sendung. Nordtour gibt es jeden Samstag in der Zeit von 18.00 bis 18.45 Uhr im NDR Fernsehen. Die Sendung wird in der Regel sonntags von 06.00 bis 06.45 Uhr im NDR Fernsehen wiederholt.

Freundliche Grüße
Ihr Nordtour-Team