

Sendetermin: Sonnabend, 22. Mai 2021, 18.00 bis 18.45 Uhr

(Wiederholung: 23.05.2021, 0.50 Uhr und 5.30 Uhr)

Moderation: Thilo Tautz

Frisch, regional und lecker -Neues Gastrokonzept in Cloppenburg

Cloppenburg - ein unterschätzter kulinarischer Hotspot? Ja, sagt Sven Lehnhoff und hat kurzerhand ein Popup-takeaway Restaurant an den Start gebracht. Doch wer schlemmen will, muss schnell sein, denn die in den sozialen Medien angekündigten Gerichte sind streng limitiert. Willste gelten, mach dich selten - das strebt auch Lehnhoff an - nicht für sich, sondern für die Produkte. Was Lehnhoff ausliefert stammt aus der Region Wagyu aus Garrel, Microgreens aus Emstek oder Zander aus Friesoythe.

Neuster Clou: Pastrami-Sandwiches, die erst zuhause vom Kunden mittels youtube-Anleitung frisch zusammengestellt werden.

Underground Kitchen for The Neighborhood

Bahnhofstr. 30

49661 Cloppenburg

E-Mail: hey@uktn.de

Campingboom im Norden

Reisen mit Wohnmobil oder Wohnwagen boomt. Allein in Deutschland gibt es schätzungsweise fünfeinhalb Millionen Camper. Tendenz steigend. Und gerade die Wohnmobilisten werden durch die Corona-Pandemie im Moment immer mehr. Gut 78.000 Wohnmobile wurden im vergangenen Jahr in Deutschland zugelassen. So viele wie nie zuvor. Viele Neueinsteiger wagen jetzt das Abenteuer Camper oder Wohnmobil. Die Auswahl: riesengroß! Und es gibt Dinge, die Camper unbedingt beachten sollten.

Schwarz Mobile Freizeit

Segeberger Str. 5

23863 Kayhude

Tel. 040 6391706

E-Mail: info@schwarz-mobile-freizeit.de

Mit grüner Mode in den Sommer

Die Wintermode haben wir schon vor ein paar Wochen weggeräumt, unsere Lust sich leicht und luftig zu kleiden und draußen das Handtuch auszubreiten, wächst mit jedem Frühlingstag. Trotz Krise haben junge Designer neue Konzepte an den Start gebracht, die Textiles nicht nur schön aussehen lassen, sondern auch den Planeten beschützen. Sie laden Nordtour jetzt dazu ein,

einen Blick auf ihre Arbeit in verschiedenen Ateliers zwischen Elbe und Alster zu werfen. Oder auch mal im Freien. „MyMarini“ kreiert alles von Kleidern bis Bademode mit recycelten und organischen Materialien. Die Crew von „Merijula“ hat das Konzept der nachhaltigen, organischen Mode auf den Bereich der Surf- und Skater-Mode übertragen. Und die Macher von „Kushel“ produzieren Handtücher, Bademäntel sowie aktuell ein Strandhandtuch und sorgen nebenbei dafür, dass wir auch künftig Hamburgs Waldgebiet Klövensteen bei Spaziergängen genießen können.

MYMARINI Flagship Store

Eppendorfer Weg 86
20259 Hamburg
Tel. 040 21998887
E-Mail: service@mymarini.com

merijula store hamburg

Wohlwillstraße 24
20359 Hamburg
Tel. 040 32510474
E-Mail: support@merijula.com

Kushel

Friedensallee 120, Haus II
22763 Hamburg
Tel. 040 50037691
E-Mail: hello@kushel.de

Klein, aber fein – der Ziegenhof in Sievertshagen

Vor zwei Jahren hat Barbara Landesberger ihr Leben verändert. Aus der Großstadt zog sie aufs Land, hängte ihren Job als Gewandmeisterin am Theater an den Nagel und wurde zur Ziegenhirtin. Die Gründe dafür: sie wollte sich gesund ernähren, am selben leben und arbeiten, die Ruhe auf dem Land genießen. Zusammen mit ihrem Lebensgefährten hält sie 25 Ziegen. Gerade ist Lammzeit, das heißt auch wieder viel Arbeit für die beiden. Jeden Morgen melken, füttern, Gesundheitskontrolle, die Tiere auf die Weide bringen, dann in die Käserei und Käse herstellen. Sämtliche Bio-Läden und Bio-Höfe ringsum beliefern sie mit ihrem Käse. Einen eigenen Hofladen haben sie noch nicht eröffnet, in ferner Zukunft wollen sie das vielleicht einmal. Aber, wenn sich zufällig jemand auf ihren Ziegenhof verirrt, kann er dort auch Käse kaufen. Das Sortiment halten sie nicht vor, aber ein paar Käsesorten gibt es immer.

Ziegenhof und Käserei Sievertshagen

Dorfstraße 40
18510 Sievertshagen
Tel. 038325 80207
E-Mail: zora-nvp@gmx.de

Ein Wimmelbuch für Osnabrück

Knapp 2000 Osnabrücker haben auf diesen Augenblick mehr als ein Jahr gewartet: Nun ist das Wimmelbuch über die Hasestadt erschienen – und sie sind mit dabei. Im März 2020 konnte jeder Interessierte sich fotografieren lassen und so Teil dieses Buches mit zahlreichen bekannten Orten der Stadt werden. Auf 10 Doppelseiten hat Zeichner Azim Becker die Osnabrücker platziert: Am Dom, auf dem Marktplatz, am VfL Stadion oder im Zoo.

Hafenrundfahrt mit Alpenpanorama

Die "Hanseat" ist fester Bestandteil der Flotte der Hamburger Traditionsfirma "Barkassen-Meyer" mit Sitz an den Landungsbrücken. Sie wird für Rundfahrten durch den Hafen, die Speicherstadt und andere touristische Ausflüge eingesetzt. Ab Mai wird dieses Schiff nicht nur in neuem Glanz erstrahlen - sondern auch alpenländisches Flair im Hafen verbreiten. Dafür sorgt der junge Hamburger Künstler Björn Holzweg. In wochenlanger Arbeit wird er in der Werft ein aufwändiges Bergpanorama mit dem Pinsel auf die Außenwände auftragen - als Hommage an die österreichische Heimat von Barkassen-Meyer-Chef Hubert Neubacher.

Hafenrundfahrten-Schiff der Firma Barkassen-Meyer

Bei den St. Pauli Landungsbrücken 6
20359 Hamburg
Tel. 040 3177370
E-Mail: info@barkassen-meyer.de

Affenfaust-Galerie

Paul-Roosen-Str. 43
22767 Hamburg
Tel. 0176 75533188

Kieler Startup denkt den Garten neu

Es ist kein Hexenwerk, wenn aus einem kleinen Samenkorn ein köstliches Radieschen wird – das möchte ein junges Unternehmen beweisen, „Rankwerk“ versucht seit vier Jahren in den ehemaligen Räumen der Kieler Kunst-Hochschule „das Gärtnern“ in die Stadt zu bringen. Mit biologischen Demeter Saatgut wollen die Garten-Macher es erreichen, dass der kurze Lieferweg vom Teller auf den Tisch, keine Utopie ist und sie wollen Mut machen, das Gärtnern einfach auszuprobieren.

Um zukünftigen Balkon-Bio-Bauern zu helfen, gestaltet Bloggerin Laura Stjern die Internetseite von „Rankwerk“ mit Texten und Fotos. Und das alles aus eigenen Erfahrungen. Sie selbst hat erst vor zwei Jahren mit dem Gärtnern angefangen, hat sich „reingefuchst“ und ist begeistert, denn im Prinzip kann man alles auf einem Balkon anpflanzen. Es kommt nur darauf an, wie groß er ist. Bei Mangold, Salat und andere Gemüsesorten sagt sie, ist der Anbau in einem Blumenkasten gar kein Problem. Nur zum Beispiel bei einem Kürbis, sollte der Balkon und der Erdbehälter groß genug für ihn sein. Manche Pflanzen, wie zum Beispiel Tomaten, wachsen sogar in der Wohnung. Sie vertragen keinen Regen und brauchen viel Sonne. Ein idealer Platz ist eine Fensterbank, möglichst nach Süden ausgerichtet.

Aber der Spaß am Gärtnern ist für Laura Stjern vor allem, ihren Pflanzen beim Wachsen zuzusehen, bis sie groß genug sind, um in der Küche und auf den Tellern zu landen. Sie hofft, dass die Menschen wieder ein Gespür für Gemüse und Ernährung entwickeln. Ihre Fotos und Geschichten auf der Internetseite sollen helfen, dass die Menschen in der Stadt einen Bezug zur Natur behalten und sich fragen, wo kommt mein Essen eigentlich her? Am Besten vom eigenen Balkon ist da die Antwort.

Rankwerk

Lorentzendam 6-8

24103 Kiel

Tel. 0431 22188985

E-Mail: support@rankwerk.de

Auf Fotopirsch – Rostock in den 60ern und heute

Jochen von Fircks ist oft mit seiner Fotokamera in Rostock unterwegs. Er will sehen, wie sich die Stadt verändert. Schon vor mehr als 60 Jahren ging er auf Fotopirsch, damals kam er nach Rostock um hier Schiffsmaschinenbau zu studieren. Die alten Aufnahmen vermitteln auch einen Eindruck vom städtischen Alltagsleben. Viele Motive hat Jochen von Fircks jetzt nach fotografiert. Erschienen sind die alten und die neuen Aufnahmen beim Hinstorff Verlag im Buch "Auf Fotopirsch durch Rostock um 1960 und heute".

Neue Wege gehen – Online-Musik mit Stefan Malzew

Im Stadtmuseum in Schleswig gibt es noch bis zum 13. Juni besondere Naturfotografien zu sehen. Sie stammen von renommierten Fotografen aus ganz Europa. Aus dem Wettbewerb Europäischer Naturfotograf des Jahres.

Stadtmuseum Schleswig

Friedrichstr. 9 – 11

24837 Schleswig

Tel. 04621 936820

E-Mail: stadtmuseum@schleswig.de

Mit Geduld und Hingabe – Fotografin setzt Pferde in Szene

Ihre Models sind haarig, wiegen um die 750 Kilogramm, und sind nur mit viel Geduld, Respekt und Hingabe zu bändigen, sagt Jasmin Kühmel. Die 38-jährige aus Brunsbek ist Pferdefotografin.

Pferdefotografie

Jasmin Kühmel

Nelkenweg 8

22946 Brunsbek

Tel. 0176 63664932

E-Mail: contact@pferdefotografie-hh.de

Die Fichte ist hierzulande nicht nur ein weitverbreiteter Nadelbaum, dessen Holz gerne verarbeitet wird. Jetzt im Frühjahr sind die zarten jungen Triebe auch richtig lecker und außerdem gesund, denn in ihnen steckt viel Vitamin C. Allerdings sollte man sich auskennen, damit die Fichte nicht etwa mit der giftigen Eibe verwechselt wird. Kräuterfachwirtin Marion Putensen kennt sich nicht nur aus, sondern sie stellt auch tolle Rezepte vor, die leicht nachzumachen sind. Von der Fichtenspitzenbutter, über Marmelade, Senf und Likör bis hin zu Kuchen und Quiche - ein wilder Genuss aus der Natur.

Firma Tausendgrün

Marion Putensen

Kummerlandweg 3

29633 Munster

Mobil: 0152 53039447

Fichtenspitzengelee Ein gesundes Gelee aus Fichtenspitzen ist sehr leicht herzustellen. Für ungefähr 400 Gramm Gelee benötigst du: 300 g Tannenspitzen 400 ml Wasser Gelierzucker nach Packungsangabe für Gelee (Alternative: entsprechende Menge an Agar Agar) etwas Zitronensaft So bereitest du das Gelee zu: Fichtenspitzen waschen und mit Wasser bedeckt für circa 15 Minuten kochen. Die Mischung abkühlen lassen und über Nacht ziehen lassen. Den Sud filtern, sodass du etwa 300 Milliliter Flüssigkeit erhältst. Wenn nötig, mit etwas Wasser auffüllen. Gelierzucker und Zitronensaft hinzugeben und aufkochen (Gelierprobe machen). Das Gelee kannst du nun in heiß ausgespülte Gläser füllen und diese fest verschließen.

Fichtenspitzensirup 500 g junge Fichtentrieb frisch gesammelt 500 g Zucker Die frischen Fichtenspitzen (nur saubere und schadlose Triebspitzen) klein schneiden und mit dem Zucker in ein Schraubglas füllen. Dann 3 Tage im Warmen und im Wasser ziehen lassen. Den Fichtenspitzen-Zucker in einen Kochtopf füllen. Den Ansatz kurz aufkochen und dann bei geöffnetem Deckel die Flüssigkeit 15 Minuten sanft einköcheln lassen. Die Fichtenspitzen abfiltern und den heißen Sirup nun in 2 Schraub- oder Einmachgläser à 250 ml füllen. Den Fichtenspitzen-Sirup kühl lagern. Nach einigen Monaten beginnt er zu kristallisieren.

Fichtenspitzenbutter 250 g Butter - am besten Sauerrahmbutter 10 bis 15 junge Fichtentriebe 1 bis 2 TL Steinsalz Abrieb von einer Bio-Zitrone, evtl. Frühlingszwiebeln Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Die Fichtentriebe waschen, in Küchentuch trocken tupfen und feinschneiden. Dann zusammen mit dem Salz und dem Zitronenabrieb mit einer Gabel in einer kleinen Schüssel unter die weiche Butter rühren. Anschließend in eine Butterform umfüllen (oder wie hier auf dem Foto in einen Teller geben) und vor dem Servieren mindestens einige Stunden, besser über Nacht, durchziehen lassen, damit die Butter das volle Fichtenaroma annehmen kann.

Karamellbonbons mit Fichtenspitzen 250ml Sahne 200g Zucker 2EL Heller Honig Mark einer Vanilleschote 2EL Butter 2EL sehr fein gehackte Fichtenspitzen Die Sahne zusammen mit dem Zucker in einem breiten, schweren Topf bei mittlerer Hitze mindestens 10 Minutenlang verrühren, bis die Masse spürbar dickflüssiger wird. Den Honig, die Butter und die Vanille einrühren und alles noch kurz weiterrühren, zum Schluß die Fichtenspitzen unterrühren Eine eckige Form mit Alufolie auslegen, die Folie mit Öl bepinseln. Die Karamellmasse darauf geben und etwas abkühlen lassen, dann sofort mit einem schweren Messer in Stücke schneiden, das Messer zwischendurch immer wieder in heißes Wasser tauchen. Die Karamellbonbons erstarren lassen und einzeln in Folie wickeln.

Die ARD/NDR Mediathek bietet viele Radio- und Fernsehbeiträge aus den NDR Programmen zum kostenlosen Abruf im Netz. Nutzer können sich ihr eigenes Programm zusammenstellen. Die ARD/NDR Mediathek erreichen Sie wie folgt: www.ardmediathek.de

Informationen zur Sendung finden Sie auch im Internet: www.ndr.de/nordtour oder im NDR Text ab Seite 530.

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 um 6.00 Uhr im NDR Fernsehen wiederholt.

Freundliche Grüße | Ihr Nordtour-Team