

Adressenliste und Informationen zur Sendung:

**Nordtour**

NDR Fernsehen  
Redaktion Nordtour  
Postfach 45 60  
30044 Hannover  
E-Mail: nordtour@ndr.de

**Sendetermin: Sonnabend, 27. November 2021, 18.00 bis 18.45 Uhr**

*(Wiederholung: 28.11.2021, 1.15 & 6.00 Uhr)*

Moderation: Nadja Babalola

## **„Lumagica“ - magisches Licht im Freilichtmuseum Molfsee**

Bislang ging das Freilichtmuseum Molfsee in der dunklen Jahreszeit in die Winterpause. In diesem Jahr ist das erstmals ganz anders: Sieben Wochen lang, vom 19. November bis zum 9. Januar, verwandelt sich das Museumsgelände in einen Lichtpark. Sobald es dunkel wird, erstreckt sich ein 1,5 km langer Lichtparcours entlang der historischen Gebäude. Das deutsche Lichtkunst-Unternehmen „MK Illumination“ will mit seinen Installationen Geschichten erzählen, passend zu den jeweiligen Gebäuden – wie zum Beispiel das Haus des Walfängers. Verschiedene Tiere, wie der Polarfuchs, die Schneeeule oder auch das fantastische Einhorn werden in Form von Lichtskulpturen inszeniert und auch die Mühle erhält einen besonderen Lichtschmuck.

### **Lumagica im Freilichtmuseum Molfsee**

Landesmuseen SH  
Hamburger Landstraße 97  
24113 Molfsee  
Tel.: 0431 65966 22  
E-Mail: Molfsee@lumagica.com

*Täglich geöffnet (außer 24. & 31.12.2021) bis 9. Januar 2022 von 16:30 bis 21:30 Uhr*

## **Unterwegs mit Seeglaskünstlerin Jette Müller**

Laszive Tangotänzer, fröhlich flatternde Wäsche auf der Leine, ein schüchternes Füchlein - die hauchzarten Bilder sind alle aus Seeglas. Die Rostockerin Jette Müller sitzt Stunden in ihrem Atelier bis ihre Kunstwerke stimmig sind. Seeglas sammelt sie rund um den Globus. Tauscht ihre Schätze auch mit Gleichgesinnten weltweit. Jetzt aber ist ihre Saison an der Ostseeküste. Wenn erste Herbststürme toben geht sie früh los. Denn nun wird ordentlich angespült. Wir sind mit ihr unterwegs an der Küste, stellen magische Seeglasorte vor. Jette Müller verrät uns sogar, welche Orte vielversprechend sind. Und sie hat etwas ganz besonderes für Seeglassucher entwickelt: einen Farbfächer, mit dem kann jeder Sammler bestimmen, was er da gerade findet, was es mal war und aus welchem Jahrhundert es stammt. Denn es gibt auch Seeglasraritäten.

### **Jette Müller**

Mobil: 01522 2504576  
E-Mail: lichtwaerts-design.de

## **Reporterin unterwegs: Weihnachtsmärchen-Stadt Hamburg**

Für viele Kinder, Eltern und auch Großeltern gehören die Weihnachtsmärchen zur Adventszeit - genauso wie der Weihnachtsmarkt oder die Weihnachtsbäckerei. Hamburgs Theaterlandschaft verwandelt sich daher ab Mitte, Ende November in eine winterliche Märchenwelt. Ob klassisches Weihnachtsmärchen oder moderne Inszenierungen, fast jedes Theater bietet in der Hansestadt

Jahr für Jahr besondere Inszenierungen für die ganze Familie an. Julia Wulf war in Hamburg unterwegs, um uns die diesjährigen Höhepunkte vorzustellen.

**First Stage Theater  
Hamburg**  
Theustraße 15  
22767 Hamburg  
Tel.: 040 401132727

**Schmidt Tivoli Theater**  
Spielbudenplatz 21-22  
20359 Hamburg  
Tel.: 040 31778899

**Ohnsorg-Theater**  
Heidi-Kabel-Platz 1  
20099 Hamburg  
Tel.: 040 35080321

**Das kleine Hoftheater**  
Bei der Martinskirche 2  
22111 Hamburg  
Tel.: 040 681572

**St. Pauli Theater**  
Spielbudenpl. 29 – 30  
20359 Hamburg  
Tel.: 040 47110666

**Altonaer Theater**  
Museumstraße 17  
22765 Hamburg  
Tel.: 040 39905870

**Winterhuder Fährhaus**  
Hudtwalckerstraße 13  
22299 Hamburg  
Tel.: 040 48068080

### **Das Wildtierland Klepelshagen - im Einklang mit der Natur**

Wirtschaften im Einklang mit der Natur - so lautet das Motto der Deutschen Wildtier Stiftung in Klepelshagen bei Strasburg. Und das schon seit fast 25 Jahren. Ob Land-, Jagd- oder Forstwirtschaft - alles ist hier miteinander und aufeinander abgestimmt. Auf einer Fläche von rund 1.000 Hektar können Besucher im Wildtierland majestätische Rothirsche, Rehe, Wildschweine, Dachse, Füchse oder Adler beobachten. Acht Themenwege mit Erlebniskanzeln führen durch das Wildtierland Gut Klepelshagen. Wer will, kann die zu jeder Jahreszeit selbst erkunden. Dann gibt es da unter anderem noch das Schullandheim zum Übernachten und die Gourmet-Manufaktur - das das Geschmackserlebnis Wildtierland Klepelshagen möglich macht!

**Deutsche Wildtierstiftung**  
**Forschungsstation Gut Klepelshagen**  
Klepelshagen 2  
17 335 Strasburg  
Tel.: 039753 2970

### **Die malenden Schwestern Korte - gemeinsame Ausstellung**

Sie sehen nicht nur aus wie Zwillinge (was sie nicht sind), sie haben auch an derselben Kunsthochschule studiert, sie haben den gleichen Beruf, und sogar ihre Produkte sehen sich ähnlich: Die gebürtigen Flensburgerinnen Cora und Suscha Korte sind Malerinnen, die das Gegenständliche, Wiedererkennbare, mit farbintensiven, ausdrucksvollen Abstraktionen kombinieren. Beide sind in der überregionalen Kunstszene anerkannt. Und jetzt stellen sie auch noch gemeinsam aus. Immerhin leben sie heute nicht mehr in derselben Stadt - Cora in Kiel und Suscha in Köln. Davon abgesehen stellt sich die Frage: Wie können sie bei so vielen Ähnlichkeiten und Parallelen zu sich selbst und zu ihrem eigenen Stil finden?

**Galerie Rainer Gröschl**  
Holtenauer Str. 59  
24105 Kiel  
Mobil: 0172 5121213

*Ausstellung noch bis zum 22.12.2021*

### **Ostholsteinerin macht alte Kinderwagen wieder flott**

Eine Leidenschaft für Old- und Youngtimer, das Haus voller Ersatzteile, ständig auf der Jagd nach gebrauchtem Zubehör und in jeder freien Minute am Restaurieren. Dies ist die Leidenschaft von Susanne Schaefer. Sie restauriert und repariert alte Kinderwagen in Wahlstorf im Kreis Plön ehrenamtlich für Familien, die sich keinen 'Neuwagen' leisten können.

#### **Susanne Schaefer**

Mobil: 0174 3960528

#### **Deutscher Kinderschutzbund Kreisverband Ostholstein e. V.**

Vor dem Kremper Tor 19

23730 Neustadt

Tel.: 04561 5123-0

E-Mail: [info@kinderschutzbund-oh.de](mailto:info@kinderschutzbund-oh.de)

### **Der Käseveredler aus Itzehoe**

Einfach guten Käse machen: Das ist das, was ihn antreibt. Markus Kober ist Affineur. Er verfeinert Käse - so gut, dass er längst die Spitzengastronomie beliefert.

Angefangen hat alles vor rund 20 Jahren auf dem Wochenmarkt. Mittlerweile betreiben er und sein Team eine Affinage in Itzehoe in Schleswig-Holstein. Mit Holundersirup, Rosenblüten oder Meersalz, aber auch Bier und Wein veredeln sie dort ihren Käse. Alles in Handarbeit. Die Rohlinge kommen zum großen Teil aus Schleswig-Holstein. Sie arbeiten eng mit Landwirten aus der Region zusammen, denn guter Geschmack fängt beim Ursprung an.

#### **Käse Kober - „Der Käsefeinschmecker“**

Oelixdorfer Straße 2

25524 Itzehoe

Tel.: 04821 887 87 15

E-Mail: [info@kaese-kober.de](mailto:info@kaese-kober.de)

#### **Rosenfeines - Sven Jacobsen**

Osterdeich 106

25845 Nordstrand

Tel.: 04842 10 12

E-Mail: [info@rosenfeines.de](mailto:info@rosenfeines.de)

#### **Insel Käserei Pellworm**

Hauke Koll

Liliencronweg 3

25849 Pellworm

Tel.: 04844 255

E-Mail: [koll@ostenfelder.de](mailto:koll@ostenfelder.de)

#### **Betriebsstätte Ostenfeld**

Tel.: 04845 866

### **Künstlerin mit Asperger: Die Brandmalerin Litti Kittler aus Varel**

"Ich wirke etwas steif", sagt die junge Frau aus Varel im Kreis Friesland selbst. Leticia Kittler, genannt Litti, weiß inzwischen sehr gut über sich bescheid. Das war viele Jahre nicht der Fall: Kindheit und Schulzeit waren schwierig; die heute 25-jährige galt als eigenbrötlerisch und seltsam, wurde gemobbt. Als sie sich als Jugendliche zu ritzen begann, folgten Therapien und Klinikaufenthalte - ohne Erfolg. Erst vor gut einem Jahr bekam Litti endlich ihre Diagnose: Sie hat das Asperger-Syndrom, eine Form von Autismus. Endlich ist klar, was sie braucht und was ihr nicht guttut - und wo ihre Stärken liegen: Die Hochbegabte hat in kürzester Zeit aus einem zufällig entdeckten Hobby eine faszinierende künstlerische Betätigung für sich gemacht. Sie ist "Brandmalerin", brennt detailreiche Bilder auf Holz. Ihre Hoffnung: Irgendwann von ihrem Kunsthandwerk leben zu können.

**Leticia "Litti" Kittler**

Mobil: 0174 1917857 (gerne per WhatsApp oder Textnachricht)

E-Mail: [info@pyrografie-by-litti.de](mailto:info@pyrografie-by-litti.de)**Weihnachtliches Essen - heute vegetarisch**

Wir kochen mit Ihnen drei Weihnachtsmenüs. Drei Gänge mit drei Köchen: Eines vegan, eines vegetarisch und eines mit Fleisch. Heute kochen wir mit Marcel Lange die vegetarische Variante.

**Kochschule Kochmal**

Frankfurter Str. 243b

38122 Braunschweig

E-Mail: [info@kochmal.com](mailto:info@kochmal.com)

&lt;&lt;&lt;Die Rezepte finden Sie am Ende der Infoliste&gt;&gt;&gt;

---

Alle Angaben ohne Gewähr! Bitte beachten Sie, dass es Corona-bedingt zu Änderungen, Einschränkungen oder Schließungen kommen kann.

Stand: 25.11.2021

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](http://www.ardmediathek.de)

Informationen zur Sendung finden Sie auch im Internet: [www.ndr.de/nordtour](http://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

## Rezepte für das vegetarische Weihnachtsmenü

### Sandwich mit Grillgemüse

#### **Zutaten für 4 Personen:**

30 ml Oliven Öl zum Braten  
 2 Rosmarin Stile  
 Sandwichtoast Mehrkorn  
 2 Paprika  
 1 Zucchini  
 350g Austernpilze  
 50 ml Oliven Öl  
 Pfeffer  
 Salz  
 Chiliflocken  
 30 ml Aceto Balsamico  
 20 g Kresse

Das Öl zum Braten in der Pfanne mit Rosmarin erhitzen und den Toast darin goldbraun braten. Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und vierteln. Zucchini waschen, die Enden abschneiden und der Länge nach in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Austernpilze putzen (trocken, nicht waschen). Das Gemüse, sowie die Pilze in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chiliflocken würzen. Olivenöl hinzugeben, alles gut miteinander vermengen und 10-15 Minuten ziehen lassen. Kresse verlesen und den Parmesan fein reiben. Das Gemüse in der Pfanne 8-10 Min anbraten und mit Balsamico ablöschen. Das Gemüse auf der Hälfte der Sandwichscheiben verteilen und mit der Kresse sowie Parmesan bestreuen. Zweite Scheibe auflegen, Toast halbieren oder vierteln und warm servieren.

---

### Trüffel-Mayonaise

#### **Zutaten für 4 Personen:**

1 Ei  
 1 EL Zitronensaft  
 1 TL Senf  
 1 TL Trüffel-Paste  
 Salz  
 Pfeffer  
 Öl

Ei, Zitronensaft, Senf, Trüffelpaste und Gewürze in einem Messbecher mit dem Pürierstab pürieren. Bei laufendem Gerät nach und nach das Öl hinzugeben, bis die Mayo bindet.

---

### Frikadellen mit Tofu

#### **Zutaten für 4 Personen:**

80 g Quinoa  
 210 ml Wasser  
 30 ml Olivenöl  
 30 g Zwiebeln  
 8 g Knoblauch  
 5 g Paprikapulver geräuchert  
 100g Tofu geräuchert  
 25 ml Ketchup

25 ml Senf aus Dijon  
20 g Petersilie fein geschnitten  
Salz  
Pfeffer  
25g Maismehl gelb  
20 ml Wasser  
25 g Maismehl gelb  
25 ml Olivenöl

Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Tofu in sehr feine Würfel schneiden. Restliche Zutaten abwägen und herrichten. Wasser in einen Topf geben und kräftig aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, Topfdeckel so auflegen, dass ein Spalt offenbleibt. Jetzt so lange bei kleiner Hitze kochen, bis das Wasser ganz aufgenommen und die Quinoa fast trocken ist. Beiseitestellen und etwas abkühlen lassen. Zwiebelwürfel in einer Pfanne so lange braten, bis diese etwas Farbe angenommen haben. Dann die Knoblauchwürfel hinzufügen und kurz mitbraten. Die Pfanne herunternehmen, das Paprikapulver hinzufügen und zusammen mit dem Räuchertofu zur gekochten Quinoa geben. Ketchup, Senf und Petersilie beifügen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Jetzt das erste Maismehl mit dem Wasser glatt verrühren zur Quinoa-Masse geben und gut durchkneten. Jetzt das restliche Maismehl in die Masse streuen und so lange durchkneten bis die Masse eine gute Bindung hat. Die Masse zu gleich großen, flachen Frikadellen formen und 30 Minuten ruhen lassen. Pfanne erhitzen. Die Frikadellen in Olivenöl knusprig braten.

---

### **Rettich-Mango-Salat**

#### **Zutaten für 4 Personen:**

200 g Rettich  
150 g Mango  
15 ml Apfel-Essig  
2 g Salz  
2 g Zucker  
25 ml Olivenöl  
100 g Granatapfel-Kerne  
Chiliflocken nach Geschmack  
3 Koriander-Zweige

Rettich schälen und der Länge nach in feine Streifen schneiden. Die Mango schälen und Zweidrittel der Mango ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die restliche Mango sowie Apfelessig, Salz und Zucker in ein schmales, hohes Gefäß geben. Unter Zugabe von Olivenöl mit einem Stabmixer pürieren, so dass eine Emulsion entsteht. Die Rettich- und Mangostreifen mit der Emulsion und mit Granatapfel-Kernen und den Chiliflocken gründlich vermengen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Nach Wunsch mit Korianderzweigen garnieren

---

### **Hummus-Püree**

#### **Zutaten für 4 Personen:**

20 g Chiasamen  
20 ml Olivenöl  
5 g Knoblauch geschält  
20 g Zwiebeln  
110 ml Gemüse Fond

125 g Kichererbsen Konserve  
60 g Tahin Sesampaste  
20 g Oliven schwarz ohne Stein  
10 g Petersilie  
23 ml Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer

Knoblauch und Schalotten in feine Würfel schneiden. Kichererbsen abgießen und kalt abspülen. Oliven in kleine Würfel und Petersilie fein schneiden. Restliche Zutaten abwiegen und herrichten. Die Chiasamen in einen Topf geben und 1- 2 Minuten rösten, bis es duftet. Jetzt das Olivenöl hinzufügen, die Knoblauch- und Schalottenwürfel darin anbraten bis diese etwas Farbe bekommen. Mit dem Gemüsefond ablöschen. Kichererbsen und Sesampaste hinzufügen, umrühren und den Deckel vom Dutch Oven schließen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 5- 6 Minuten köcheln lassen und anschließend vom Herd nehmen. Mit einem Pürierstab oder einer Küchenmaschine grob pürieren, anschließend die Oliven, Petersilie sowie Zitronensaft unterheben. · Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

---

### **Weißes Schokoladensoufflé**

#### **Zutaten für 4 Personen:**

100 g weiße Schokolade  
120 g Butter  
4 Eier  
150 g Zucker  
90 g Mehl  
etwas Butter für die Förmchen  
200 g Erdbeeren (Tiefgekühlt)  
100 g Zucker  
2 El Zitronensaft

Förmchen ausfetten und den Backofen auf 170 °C vorwärmen. Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter schmelzen. Eier mit Zucker sehr schaumig schlagen. Die geschmolzene Butter-Schokoladenmischung unter Rühren nach und nach hinzugeben. Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben. Masse gleichmäßig in die Förmchen füllen und sofort in den vorgeheizten Garraum schieben und ca. 20 min darin garen. Die aufgetauten Erdbeeren zusammen mit dem Zucker und dem Zitronensaft pürieren, kurz aufkochen und evtl. durch das Sieb streichen.