

Adressenliste und Informationen zur Sendung:

Nordtour

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

Sendetermin: Sonnabend, 11. Dezember 2021, 18.00 bis 18.45 Uhr

(Wiederholung: 12.12.2021, 6.00 Uhr)

Moderation: Nadja Babalola

"Harry Potter und das verwunschene Kind" - in Hamburg

Hamburg hat ein neues Theater Spektakel. "Harry Potter und das verwunschene Kind" wird in einem eigenen dafür umgebauten "Harry Potter Theater" aufgeführt. Über 70 Millionen Euro hat das Unterfangen gekostet, über 1.600 Menschen können beide Teile der siebenstündigen Geschichte erleben. Natürlich unter 2G-Plus Bedingungen. Wir zeigen Ausschnitte und sprechen mit prominenten Zuschauern.

Mehr! Theater am Großmarkt

Banksstraße 28
20097 Hamburg

„Harry Potter und das verwunschene Kind“ noch bis zum 04.09.2022

Kutschfahrten und Kremserfahrten mit Brigitte Will durch Usedom

Brigitte Will sitzt seit mehr als 40 Jahren auf dem Kutschbock und sie kennt die Gegend wie ihre Westentasche. Auch im Winter fährt sie Urlauber mit der Kutsche an die schönsten Orte rund um die Usedomer Kaiserbäder. Durchs Hinterland, am Schlonsee entlang und natürlich durch die Kaiserbäder. Überall gibt sie Anekdoten zum besten, kennt die Historie der Bäderarchitektur genauso wie das, was gerade erst im Entstehen ist.

Pferdehof Will

Gothenweg 14
17419 Seebad Ahlbeck
Tel.: 038378 28450
Mobil: 0172 3983580
E-Mail: mail@pferdehof-will.de

Kutschfahrten und Kremserfahrten auf telefonische Nachfrage

Das Haus des Bildhauers Hannes Albert

Hannes Albert hat in Staffhorst, einem kleinen Dorf im Landkreis Diepholz, seinen idealen Ort zum Leben und Arbeiten gefunden. Auf einem uralten denkmalgeschützten Hof, den er selbst saniert hat, erschafft der traditionell in Oberammergau ausgebildete Holzbildhauer seine Skulpturen. Der Weg des 57-jährigen war nicht immer leicht, aber er sagt: "Wenn du nicht alles auf eine Karte setzt als Künstler, dann wird es nicht gut." Hannes Albert hat es geschafft: Sein "Bildhauerhaus" ist so etwas wie sein Lebenswerk.

Bildhauerhaus Albert

Hannes Albert
Trekels Feld 1
27254 Staffhorst
Tel.: 04272 959678
Mobil: 0152 09685562
E-Mail: info@bildhauerhaus-albert.de

Stadtführung mit Renate Grüttner durch Glückstadt im Fackel- und Laternenlicht

Mit ihrem malerischen Ambiente, den kleinen Gassen und historischen Häuserzeilen verspricht die vom dänischen König Christian IV. im Jahr 1617 gegründete Stadt an der Elbe einen ganz eigenen Charme. Bei dieser im wahrsten Sinne erhellenden Stadtführung in der dunklen Jahreszeit erfährt man spannende Fakten und amüsante Geschichten über Glückstadt.

Tourismusinformation:

Große Nübelstraße 31
25348 Glückstadt
Tel.: 04124 937585
E-Mail: kirbis@glueckstadt-tourismus.de

Weihnachtliches Essen - heute ganz traditionell

Drei Köche, drei Mal drei Gänge: Wir zaubern ein veganes, ein vegetarisches und ein Weihnachtsmenü mit Fleisch. Diese Woche kochen wir die traditionelle Variante: Ente, Rotkohl, Kartoffelsalat und Bratapfel. Aber einfach nur klassisch mit Fleisch wäre Koch Torsten Kluske wohl auch zu einfach: Jeden Gang richten wir deswegen schön in Pralinenform an. Das Auge isst schließlich mit! Schon mal Ente in Kugelform gesehen? Oder eine Kugel-Wurst? Auch der Bratapfel macht sich wunderbar als Kugel ummantelt mit Quarkteig.

Kochschule & Pop Up Restaurant**Koch.Blog.Haus**

Dorfstraße 13
38114 Braunschweig-Ölper
Tel.: 01514 6448167

<<<Die Rezepte finden Sie am Ende der Infoliste>>>

Stör und Kaviar aus Hohenwestedt

Eine natürliche Quelle auf ihrem Grundstück machte es möglich, damals vor fast 100 Jahren als auf dem Grundstück der Kortmanns, die Fischteiche angelegt wurden. Heute haben Fischwirtschaftsmeisterpaar Christina und Thilo Kortmann 60 naturnahe Teiche, in die das frische Wasser dieser Quelle sickert und darin schwimmen Forellen, Schleien, Karpfen und Störe. Während früher nur der Kaviar der Störe genutzt wurde, verkaufen sie inzwischen auch das Fleisch des Russischen und Sibirischen Störs frisch oder geräuchert in ihrem kleinen Hofladen. Denn Stör wird immer beliebter. Sein Fleisch gilt als besonders grätenarm und fettarm. Und der Rogen der Störe geht als „Holsten-Kaviar“ über den Ladentisch.

Fischzucht Kortmann**Zu den Fischteichen**

Rudolphsweg

24594 Hohenwestedt

Tel. : 04871 763545

E-Mail: info@fischzucht-kortmann.de

Das kleine Wimmelbuch "Kummerower See und Umgebung"

„Das kleine Wimmelbuch rund um den Kummerower See und Umgebung“ – so heißt ein Gemeinschaftswerk von Hannah Kuke, Stephanie Riesebeck und Stefan Bayer. Außer Kulinarischem und Keramik gibt es wenig schöne Produkte zum Verschenken aus der Region, dachten sich die beiden Frauen aus Demmin. So kamen sie auf die Idee, ein Wimmelbuch zu kreieren. Sie gründeten ein Start-Up-Unternehmen und setzten ihre Idee in die Tat um: reisten durch die Gegend, photographierten viel und wählten die Orte aus, die in ihrem Buch Platz finden sollten. Dazu holten sie sich den Komikzeichner Stefan Bayer ins Boot, der die Plätze auf seine besondere Art zeichnete. Etliche Male wurden die Zeichnungen geändert: feiner, kleinteiliger, authentischer wurden sie bis das jetzige Ergebnis vorlag. Bei ihren Recherchen erfuhren Hannah Kuke und Stephanie Riesebeck überraschende Details über ihre Region. Erstmals sind nun Sehenswürdigkeiten dieser Region in einem Wimmelbuch zu entdecken: vom Ivenacker Baumwipfelpfad über das Kloster Dargun mit der Draisine, den Malchiner Marktplatz mit dem Marcusdenkmal bis hin zur Stadt Demmin mit ihrem Hanseviertel.

Buch: „Das kleine Wimmelbuch rund um den Kummerower See und Umgebung“ von Bayer Stefan“, Verlag Kuke & Riesebeck, ISBN: 978-3000704017

Künstlerin Imke Hahn und ihre Villa Kunterbunt

Auf Hamburger Stadtgebiet kann man wohl kaum ländlicher wohnen, als in den Vier- und Marschlanden. Umso passender, dass man in Altengamme eine Art "Villa Kunterbunt" findet. Bewohnt wird die von der jungen Künstlerin Imke Hahn und ihrer "Bande".

Hahn über Bord

Imke Hahn

Altengammer Elbdeich 4

21039 Hamburg

E-Mail: post@hahnueberbord.de

Schmuckdesignerin Sabine Ems-Mägdefrau aus Horst

Wenn sie ihr Nähkästchen hervorholt, dann nicht, um mit Nadel und Faden Knöpfe anzunähen. Sabine Ems-Mägdefrau aus dem Schleswig-holsteinischen Horst hat mit den Knöpfen etwas anderes vor. Sie fertigt daraus Ringe. Durch die Ösen fädelt sie Aludraht, umwickelt dann damit die Knöpfe und schafft so wahre Kunstwerke. Aus Altem schafft sie Neues, Up-Cycling-Produkte - jeder Ring ein Unikat.

Sabine Ems-Mägdefrau

Hobby Autorin, Hobby Künstlerin

Horstheider Weg 26

25358 Horst bei Hamburg

Tel.: 04126 393800

E-Mail: s.ems@arte-lifestyle.de

Die Zuckerbäcker aus dem Lehmweg in Hamburg-Hoheluft-Ost

Der Lehmweg in Hamburg ist ein Paradies für Naschkatzen. Denn hier schwingen gleich drei Zuckerkünstler den Backlöffel. Julia zaubert Tortenträume, Niko Confiserie-Kunst und Nadja hat sich auf Kekse in allen Farben und Formen spezialisiert.

HenkundHenri - Kekse, Torten, Backkurse

Lehmweg 46
20251 Hamburg
Mobil: 0172 4588989
E-Mail: info@henkundhenri.de

Confiserie Niko

Lehmweg 41
20251 Hamburg
Tel.: 040 30770195
E-Mail: info@niko-confiserie.de

Cake-Boutique "Style your Cake"

Lehmweg 40
20251 Hamburg
Tel: 040 18013850
E-Mail: hello@styleyourcake.de

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

Stand: 09.12.2021

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

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

Rezepte für das traditionelle Weihnachtsmenü

Vorspeise: Würstchen mit Kartoffelsalat

Würstchen-Weihnachtskugeln:

100 g Fleischwurst
2 Scheiben Sandwichtoast
1 Ei
1/4 Bund Schnittlauch
1/2 Zwiebel
1 TL Senf
1 EL geröstete Sesamsamen
2 EL Kürbiskernöl
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Rapsöl zum Braten oder Frittieren.

Zubereitung:

Die Wurst von der Pelle befreien und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Die Sandwichtoast-Scheiben in einem Blitzhacker nicht zu fein zerkleinern oder in sehr feine Würfel schneiden. Die Zwiebel von Schale und Wurzel befreien und sehr fein würfeln. Den Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden. Etwa 2 EL davon für das Anrichten beiseitelegen. Die zerkleinerten Zutaten in eine Schüssel füllen, das Ei aufschlagen und mit dem Senf dazugeben. Aus der gut vermischten Masse 4 gleich große Kugeln formen und diese in reichlich Rapsöl knusprig braten bzw. frittieren. Die Kugeln noch warm auf dem Kartoffelsalat anrichten. Mit geröstetem Sesam, Kürbiskernöl und den Schnittlauchröllchen garniert servieren.

Kartoffelsalat:

2 runde Kartoffeln (festkochend)
1 gr. Gewürzgurke
2 Radieschen
50 ml Brantweinessig
1 EL Senf - mittelscharf
10 g Zucker
10 g Salz
20 g gekochte Kartoffel-Enden
50 ml Orangensaft
100 ml Rapsöl
Kresse zum Anrichten
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt ca. 8-10 min. nicht zu weich kochen. Die Scheiben sollen nicht zerfallen. Das Kochwasser abgießen und die Kartoffeln mit Deckel im Topf liegen lassen. Essig, Senf, Zucker, Salz, Orangensaft und 3-4 Scheiben der gekochten Kartoffelenden in einem Mixbecher mit einem Mixstab glatt mixen. Kräftig abschmecken und anschließend unter ständigem Mixen das Rapsöl in einem dünnen Strahl zufügen und so das Dressing emulgieren. Das Dressing über die Kartoffeln gießen und alles mindestens 15 Min. ziehen lassen. Die Gewürzgurke und die Radieschen in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffeln, Gurken und Radieschen als „Carpaccio“ mit etwas Kresse anrichten.

Praline von der Entenbrust

1 Barbarie-Entenbrust (400 g)
 1 Orange
 1 cm Ingwer
 1/2 TL 5-Spice Salz und Pfeffer zum Abschmecken
 Rapsöl zum frittieren.

Zubereitung:

Die Entenbrust mit Haut und Sehnen in grobe Würfel schneiden. Das Fleisch sollte möglichst kalt bzw. leicht angefroren sein. In einer Schüssel zusammen mit 1/2 TL Salz, 1 TL Orangenabrieb, 1 cm fein geriebenen Ingwer und 1/2 TL 5-Spice-Gewürz und Pfeffer aus der Mühle vermischen und mit der 3 mm Scheibe in einem Fleischwolf wölfen. Aus der Masse 4 gleich große Kugeln formen und diese auf einem Backblech im Backofen bei 80 °C Heißluft ca. 40-50 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 58 °C garen. Vor dem Servieren in einem Topf mit Rapsöl bei ca. 170 °C ca. 3 Minuten frittieren, bis die Bällchen eine schöne Kruste haben.

Rotkohl-Salat

1/4 kl. Rotkohl (ca. 200 g)
 1 Zwiebel
 2 EL Petersilie - fein geschnitten
 100 ml Glühwein
 20 ml Sojasauce
 2 EL Honig
 50 ml dunkler Balsamico
 50 ml Rapsöl
 50 g Walnüsse
 1 TL Zucker
 1/2 TL Stärke in 50 ml kaltem Wasser
 Salz und Pfeffer zum Abschmecken
 Rapsöl zum Anbraten

Zubereitung:

Den Rotkohl von den äußeren Blättern und dem Strunk befreien und fein hobeln. In eine Schüssel geben mit je einem TL Löffel Salz und Zucker bestreuen und gut durchkneten. Mindestens 15 Minuten, am besten über Nacht marinieren lassen. Die Zwiebel abziehen, von der Wurzel befreien, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel-Streifen mit Honig und Rapsöl anschwitzen. Mit Glühwein ablöschen und diesen auf etwa 1/3 reduzieren. Balsamico und Sojasauce zufügen und die glatt gerührte Stärke nach und nach in die kochende Marinade geben, bis diese leicht dickflüssig gebunden ist. Die noch heiße Sauce über den Rotkohl gießen und alles gut vermischen. Nach 15 min. noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie fein schneiden und für das Anrichten beiseitelegen. Die Walnüsse nicht zu fein hacken und mit dem Zucker in einer heißen Pfanne karamellisieren lassen.

Steckrübenpüree

1/2 kl. Steckrübe (ca. 300 g)
 200 ml Buttermilch
 50 g Butter
 1/2 Zitrone
 Salz und Pfeffer zum Abschmecken.

Zubereitung:

Die Steckrübe schälen und grob würfeln. Mit Salzwasser bedeckt in einem Topf mit Deckel weich kochen. Das Kochwasser abgießen und das Wurzelgemüse mit Buttermilch, Butter zu einem Püree mixen. Alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Bratapfel-Knödel mit Zimtbrösel

1 Ei
1 Apfel (ca. 100 g - feste, saure Sorte)
50 g Studentenfutter
60 g Mandelgries
50 g Marzipan
125 g Quark (20% Fett)
125 g Mehl Typ 405
1 Prise Salz
50 g Semmelbrösel
30 g Butter
20 g Zucker
1 MSP Zimt
1 TL Butter zum Anbraten.

Zubereitung:

Das Ei trennen, das Eiklar in eine Schüssel geben, das Eigelb für den Teig in eine weitere Schüssel. Den Apfel schälen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. In einer heißen Pfanne in einem TL Butter anbraten. Die Stücke sollten nicht verkochen. Anschließend etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Marzipan in 5 mm große Würfel schneiden. Das Studentenfutter in einem Blitzhacker nicht zu fein zerkleinern. Das Eiklar mit Mandelgries, dem zerkleinerten Studentenfutter, Marzipan und den Apfelstückchen vermischen. Aus der Masse 5 gleiche Kugeln formen. Das Eigelb mit Quark glatt rühren. Mehl und eine Prise Salz zugeben und alles kurz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 5 Portionen teilen und diese zu etwa 5 mm dicken Kreisen ausbreiten. In die Mitte je eine Bratapfelkugel geben und den Teig gleichmäßig darum formen, sodass die Kugel vollständig umhüllt ist. Die Knödel in köchelndem Salzwasser 15 min. garen. In der Zwischenzeit Semmelbrösel, Butter, Zucker und Zimt in einer Pfanne goldbraun anrösten. Die gegarten Knödel abtropfen lassen und in den Bröseln wälzen.

Vanille-Sauce

350 ml Milch
3,5% (300 ml + 50 ml)
1 TL Stärke (10 g)
2 Eier
1 Pk Vanille-Zucker (mit echter Vanille)
Prise Salz

Zubereitung:

250 ml Milch in einen Topf füllen und die Stärke, Vanillezucker und eine Prise Salz mit einem Schneebesen einrühren. Jetzt das Kochfeld auf Stufe 7 stellen und unter ständigem Rühren die Milch aufkochen lassen. Wenn die Milch kocht und eindickt, das Kochfeld ausschalten. Die Eier trennen und die Eigelbe in die heiße, jedoch nicht mehr kochende Flüssigkeit rühren. Vor dem Servieren mit einem Mixstab die restliche Milch in die Vanillesauce mixen, sodass sie schön schaumig wird.