

Adressenliste und Informationen zur Sendung:

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

Nordtour

Sendetermin: Sonnabend, 23.12.2023, 18.00 bis 18.45 Uhr

(Keine Wiederholung)

Moderation: Nadja Babalola

Weihnachtsmarkt Goslar

Wenn andere Weihnachtsmärkte schon geschlossen haben, kann man sich in Goslar noch immer zu einem Glühwein verabreden. Bis zum 30.12.2023 ist der Markt nämlich geöffnet. Der Weihnachtswald ebenso. DAS Markenzeichen der Stadt um diese Jahreszeit. Goslar hat sich diesen Wald sogar patentieren lassen, weil andere Orte die Idee kopieren wollten. Das besondere Ambiente in diesem Wald zieht die Besucher einfach an. 60 Bäume, 160.000 Lichter und kleine Buden mittendrin. Der Weihnachtsmarkt hier im Harz ist eben mehr als nur Punsch, Zuckerwatte und gebrannte Mandeln.

Weihnachtsmarkt Goslar

Markt 1

38640 Goslar

Das perfekte Weihnachtsdessert: Stollen

Weihnachten ohne Stollen? Undenkbar! Ob mit oder ohne Marzipan kann jeder selbst entscheiden. Hauptsache selbst gebacken. Dass das kein Hexenwerk ist, kann man bei Sööt un Soltig in Lüneburg lernen. In Stollen-Backkursen gibt es Tipps von Köchin und Konditorin Davina Dähn.

Café Sööt un Soltig

Am Springintgut 19

21335 Lüneburg

Telefon: 0151/ 52 49 10 27

E-Mail: moin@soeotunsoltig.de

Rezept Weihnachtsstollen (für 3 Stollen á 230g)

Zutaten

40 g Mandeln gestiftelt

60 g Sultaninen

32 g Zitronat

32 g Orangeat

40 g Rum

150 g Marzipan

Schalenabrieb einer halben Zitrone

1 TI Stollengewürz

1/2 TI Zimt

50 g Milch

24 g Zucker (& etwas flüssige Zucker zum drin wälzen)

24 g Hefe

100 g Butter (& etwas flüssige Butter zum Bestreichen)

Teig:

200 g Mehl

24 g Eigelb (entspricht ca. 2 Stück)

4 g Salz

Zubereitung

1. Mandeln, Sultaninen, Zitronat, Orangeat und Rum vermengen. Ca. 8 Stunden, am besten über Nacht, einweichen lassen.

2. Mehl, Eigelb, Salz, Zitronenabrieb, Stollengewürz, Zimt in eine Schüssel abwägen und eine Mulde in der Mitte bilden.

3. Milch und Zucker in einen Topf geben und unterrühren. Langsam auf ca. 25° C erwärmen.

4. Hefe zerbröseln und in der Milch auflösen. Die Hefemilch in die Mulde zu den restlichen Zutaten gießen.

5. Butter in Würfel schneiden und außen um den Milchsee verteilen.

6. Ein wenig Mehl mit dem Schneebesen in die Hefemilch einarbeiten und den Vorteig ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

7. Die eingelegten Früchte und Nüsse in einem Sieb abtropfen lassen (Rum dabei auffangen und anderweitig verwenden) und zum Teig geben.

Grundrezept LebkuchenZutaten

150 g Weiche Butter
100 g Brauner Zucker
280 g Zuckerrübensirup
450 g Mehl
6 g Backnatron
4 g Ingwer
3 g Lebkuchengewürz
8 g Salz

Abwandlung für Schoko-Lebkuchen:

45 g Mehl durch Backkakao ersetzen

Zubereitung

1. Weiche Butter und braunen Zucker(ca. 10 bis 12 Minuten) aufschlagen bis eine cremige Masse entsteht

8. Den Teig anschließend gut verkneten und weitere 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

9. Marzipan zu 3 gleich großen Rollen formen

10. Den Teig in 3 abgewogene Stücke teilen, auf kleine Kastenformen verteilen und jeweils eine Rolle Marzipan pro Kastenform gleichmäßig in den Teig einbetten und vollständig mit Teig umschließen. Weitere 15 Minuten in den Formen gehen lassen.

11. Die Stollen im vorgeheizten Backofen bei 190° C Umluft ca. 20 bis 25 Minuten backen - bis eine Kerntemperatur von 90° C erreicht ist.

12. Die Stollen aus dem Ofen nehmen und sofort aus der Form stürzen.

13. Flüssige Butter und Zucker verwenden um die heißen Stollen erst mit Butter zu bestreichen und anschließend in Zucker zu wälzen. Wer mag kann die abgekühlten Stollen noch mit Puderzucker bestreuen.

2. Zuckerrübensirup zugeben und gut vermengen

3. Mehl, Backnatron, Ingwer, Lebkuchengewürz, Salz zugeben und zu einem Teig vermengen. Die Masse für 8 Stunden - am Besten über Nacht - kalt stellen.

4. Den Teig auf ca. 5 mm Dicke ausrollen und die Lebkuchen ausstechen.

5. Noch mal für ca. 30 Minuten kalt stellen.

6. Den Backofen auf 140° C Umluft vorheizen und die Lebkuchen für 20 Minuten backen.

Caspar David Friedrich Ausstellung in Hamburg

Es ist eine Ausstellung der Superlative – anlässlich des 250. Geburtstags von Caspar David Friedrich (1774-1840) im nächsten Jahr. Mehr als 60 Gemälde, darunter hochkarätige und äußerst seltene Leihgaben wie „Kreidefelsen auf Rügen“ (1818) oder „Mönch am Meer“ (1808) sowie rund 100 Zeichnungen bilden die größte Retrospektive von Caspar David Friedrich seit vielen Jahren. Die Nordtour besucht die neue Ausstellung in der Hamburger Kunsthalle und taucht ein in eine Welt voller romantischer Landschaftsdarstellungen.

Hamburger Kunsthalle

(Caspar David Friedrich Ausstellung vom 15.12.2023 – 01.04.2024)

Glockengießerwall 5

20095 Hamburg

Telefon: 040/ 428 13 12 00

E-Mail: info@hamburger-kunsthalle.de

Nocturnalis im Botanischen Garten Kiel

Mit der Dämmerung beginnen die Gewächshäuser in Kiels Botanischem Garten zu leuchten. Besucher können bis Ende Januar erleben, wie die Pflanzenwelt in ein vielfarbiges Licht getaucht wird und Kakteen nachts zu sanften House-Beats „tanzen“. Dazu das laute Singen der kubanischen Pfeiffrösche, das so nur nachts erklingt. Die Nordtour zeigt diese Schönheit und begleitet einen Gärtner, der sich um die Pflanzen kümmert, bevor die Besucher abends kommen. Dem Zusammenspiel der für die Installation nötigen Technik und Botanik gilt jetzt sein Hauptaugenmerk: Die Lautsprecher für die Sounds vertragen nur begrenzt Feuchtigkeit. Und die ist gerade in den Tropenhäusern enorm hoch. So muss dann schon mal Equipment rausgeräumt werden. Abends strömen dann die staunenden Besucher in die Häuser, die durch einen Rundweg verbunden sind und genießen gerade in den Wintermonaten das warme und entspannende Erlebnis – die Klang- und Lichtinstallation eines Berliner Künstlers.

Botanischer Garten Kiel

(Nocturnalis vom 27.11.2023 – 27.01.2024)

Am Botanischen Garten 1-9

24118 Kiel

E-Mail: hortus@bot.uni-kiel.de

Eiswelt in Rövershagen

Direkt aus Afrika und dann eine ganze Woche bei Minus 10 Grad ausharren: Das ist die Herausforderung für David Diatta aus Senegal. Der Eiskünstler arbeitet in der Ausstellung Eiswelt in Rövershagen an einer Figur aus buntem Eis. Er kriert eine Hummelfamilie: Vater, Mutter und Kinder. Das Konzept der Ausstellung "Metamorphosen" in diesem Jahr ist, dass ständig verschiedene Künstler im Wechsel in der laufenden Ausstellung vor den Augen der Besucher arbeiten. So entstehen immer neue Figuren. Außerdem können die Besucher jeden Tag von 14 bis 15 Uhr selbst Hand anlegen und an Eisfiguren basteln.

Eiswelt Rövershagen „Metamorphose – Die unendliche Verwandlung“

Karls Erlebnis-Dorf - Rövershagen

Purkshof 2

18182 Rövershagen

Telefon: 038202/ 40 50

Lübecker Macaron-Manufaktur

Montag ist Macaron-Tag in der kleinen und feinen Konditorei Abessa mitten im Herzen der Lübecker Altstadt. Das französische Gebäck ist ihre Spezialität: Angefangen hat Kerstin Kriese mal mit 3 Sorten, mittlerweile sind es um die 20, mit Füllungen wie Passionsfrucht, Himbeere-Marzipan oder Lavendel-Orange. Für ihre Leidenschaft hat die studierte Grafikdesignerin sich als Konditorin ausbilden lassen und sogar ihren Meister gemacht. Neben den französischen Köstlichkeiten gibt es in ihrer Manufaktur auch handgemachte Pralinen und Schokolade. Und ihre Hefeschnecken – für die ist die Lübeckerin auch schon stadtbekannt.

Abessa Konditorei

Fleischhauerstr. 54

23552 Lübeck

Telefon: 0451/ 20 93 44 88

E-Mail: info@abessa.de

Sagenhaftes Rügen

Hügelgräber, mystische Baumgestalten und atemberaubende Aussichten auf die Ostsee - wer mit Naturführer René Geyer durch die Granitz wandert, bekommt ein intensives Naturerlebnis geboten. Der Rügäner liebt seine Heimatinsel und weiß an fast jeder Baumwurzel eine Geschichte zu erzählen. Besonders gern taucht er mit den Gästen ein in die Welt der Sagen und Mythen. So erfahren die Wanderer von vier verschiedenen Zwergensorten, die auf Rügen zu Hause sind und von einem Schloss, das am Grund des geheimnisvollen "Schwarzen Sees" liegen soll.

Naturführungen René Geyer

Telefon: 0173/ 989 80 31

E-Mail: info@naturgeyer.de

Weihnachtszauber auf der Trabrennbahn

Auf der Trabrennbahn lädt Regisseur Björn Breckheimer zum dritten Mal in eine von ihm inszenierte Winterwelt mit über 40 Jahrmarktattraktionen ein - vom nostalgischen Karussell bis zur beliebten Jahrmarktsbudenattraktion „Pferderennen“, durchaus passend für den Ort. Ein großer Food Court mit unterschiedlichsten Leckereien sorgt fürs leibliche Wohlergehen. Herzstück des Spektakels sind Auftritte von Artisten und Akrobaten, verteilt über das ganze Gelände und eine große multimediale 70-minütige Show im Bühnenzelt. „Bilder im Kopf“ ist das Motto des inszenierten Zirkus-Theaters mit viel Akrobatik, Tanz, Livemusik und Comedy – ein glitzerndes Winterspektakel zum Dabeisein und Mitmachen.

Winterspektakel Hamburg - Trabrennbahn Bahrenfeld

(vom 16.12.2023 – 07.01.2024)

Luruper Chaussee 30

22761 Hamburg

Telefon: 040/ 32 08 28 02

E-Mail: info@winterspektakel.de

Das perfekte Weihnachtsdessert: Eis

Selbstgemachtes Weihnachtseis kann so lecker sein und das traditionelle Weihnachtessen aufpimpen. In der Eismanufaktur Birne und Beere in Hannover kann man zwischen Oktober und Ostern in Eiskursen das Handwerk von der Pike auf erlernen. Und wer keine Eismaschine daheim hat, bekommt Tipps, wie er ein simples Vanille-Eis weihnachtlich pimpen kann. Geht übrigens auch sehr gut zwischen den Jahren.

Julians Eismanufaktur Birne & Beere

Calenberger Straße 43-45

30169 Hannover

Telefon: 0163/ 210 31 47

E-Mail: info@birneundbeere.de

Rezept Bratapfeleis (für 1 kg)

Zutaten

570 g Milch

65 g Sahne

130 g Zucker

25 g Dextrose

25 g Trockenglucose

50 g Magermilchpulver

2 g Johannesbrotkernmehl

2 g Guarkernmehl

2 g Vanillemark

1 g Zimt

Für die Bratapfelmasse:

100 g Äpfel (geschält + entkernt)

15 g Vanillezucker

15 g Rosinen

20 g Walnüsse

Für die Apfelsoße

80 g Äpfel (geschält + entkernt)

25 g Zucker & 1 g Zimt

10 g Trockenglucose

1 g Johannisbrotkernmehl

Für die Butterstreusel:

50 g Mehl

35 g Butter

25 g Zucker

Für die kandierten Walnüsse:

50 g Walnüsse

50 g Zucker

Zubereitung

1. Alle trockenen Zutaten abwägen und mit einem Pürierstab mit den flüssigen Zutaten vermischen. Mindestens eine Stunde ziehen lassen.

2. Bratapfelmasse zubereiten: Äpfel mit dem Zucker bestreuen und im Ofen ca. 20 Minuten bei 160°C Umluft backen. Für die letzten 5 Minuten noch gehackte Walnüsse und gehackte Rosinen hinzugeben und kurz mitbacken. Die Bratapfelmasse auskühlen lassen und in die Eismasse pürieren.

3. Für die Apfelsoße: Die Äpfel fein hacken und zusammen mit den restlichen Zutaten für ca. 3 Minuten aufkochen. Darauf achten, dass die Apfelstückchen nicht komplett verkochen.

4. Butterstreusel zubereiten: Alle Zutaten für die Butterstreusel miteinander vermengen und auf ein Backblech mit

Backpapier streuseln und bei 160°C Umluft ca. 10 Minuten goldbraun backen. Nach dem Auskühlen noch in kleine Stücke brechen.

5. Walnüsse in der Pfanne kandieren.

Rezept Nusseckeneis (für 1 kg)

Zutaten

600 g Milch
50 g Sahne
130 g Zucker
20 g Dextrose
25 g Trockenglucoose
40 g Magermilchpulver
2 g Johannesbrotkernmehl
2 g Guarkernmehl

Für die Karamellpaste:

30 g Sahne
30 g Zucker

Für die Nussecken:

80 g Haselnüsse
10 g Vanillezucker
20 g Zucker
30 g Butter
10 g Wasser

Für die schokolierten Nusseckenstücke:

60 g Nusseckenstücke
30 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung

1. Karamellpaste zubereiten: Den Zucker auf mittlerer Flamme unter ständigem Rühren in einem Edelstahltopf schmelzen. Dann wird die Flamme

6. Apfelloße, Walnüsse und Butterstreusel unterheben. Eis bei -18°C durchfrieren lassen.

ausgestellt und zunächst tröpfchenweise die Sahne eingerührt. Ist die Temperatur etwas gesenkt, kann die Sahne auch schneller eingerührt werden. Zuletzt noch einmal aufkochen – fertig.

2. Alle trockenen Zutaten abwägen und mit einem Pürierstab mit den flüssigen Zutaten (inkl. Karamellpaste) vermischen. Mindestens eine Stunde ziehen lassen.

3. Nussecken backen: Die Butter mit dem (Vanille-)Zucker unter ständigem Rühren zusammen aufkochen. Die Haselnüsse fein hacken und zusammen mit dem Wasser in die Butter/Zucker- Masse geben und zu einer feuchten Masse einkochen. Diese Masse dann auf ein Backblech geben und bei 160°C Umluft ca. 12 Minuten backen, bis die Nusseckenmasse leicht angebräunt ist. Ca. 2/3 der Nussecken (ca. 100 Gramm) mit in die karamellige Nussecken-Eismasse geben und nochmals pürieren.

4. Die restlichen Nusseckenstücken in die geschmolzene Kuvertüre (im Wasserbad schmelzen) geben, auf einem Backpapier auskühlen lassen und nochmal auseinanderbrechen.

Alle Angaben ohne Gewähr!

Stand: 21.12.2023

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 NordtourTeam