

Adressenliste und Informationen zur Sendung:**Nordtour****Sendetermin: Sonnabend, 13.04.2024, 18.00 bis 18.45 Uhr***(Wiederholung: Sonntag, 14.04.2024, 6.00 Uhr)***Moderation: Nadja Babalola****Mit der Kameliendame durch Hamburgs Grün**

Die leidenschaftliche Kamelien-Liebhaberin Sabine Rusch hat lange im Garten Flottbek gearbeitet und reiste wegen der Pflanze bis nach China. Hauptsache, sie kann etwas Neues über die Kamelie in Erfahrung bringen, um es dann sogleich weiterzugeben. Sie gibt Führungen in Hamburg und pflanzt überall neue Kamelien, auch mal wild und spontan mitten in der Stadt. Sabine Rusch zu folgen, macht jede und jeden sofort zum Fan dieser außergewöhnlichen Pflanze mit langer Geschichte, die Kulturen und Menschen verbindet.

Loki-Schmidt-Garten

Ohnhorststraße
22609 Hamburg

Islandpferde auf dem Darß

Sein erstes Islandpferd bekam er zur Hochzeit. Es war das erste auf dem Darß. Und die alte Dame lebt immer noch. Olaf Fretwurst ist Darßer Urgestein. Auf seinem denkmalgeschützten Bauernhof in Niehagen hat er aus seiner Islandpferdeliebe einen Beruf gemacht. Er gibt Reitstunden und organisiert Ausritte mit Picknick, zum Beispiel am Darßer Weststrand entlang. Für die Gäste komplett Risiko frei - den Islandpferde sind friedlich und sanftmütig. Genau das schätzt Fretwurst an seinen vierbeinigen Mitarbeitern.

Islandpferdehof Fischland

Olaf Fretwurst
Weg zum Kiel 12
18347 Ahrenshoop
Telefon: 038220 693 28
E-Mail: info@islandpferdehof-fischland.de

Brot vom Grill vom Feuerbäcker Günter Müller

Butterkuchen vom Grill ist eine seiner Spezialitäten. Günter Müller aus Peteresfehn ist gelernter Bäcker und zaubert auf dem Grill die unterschiedlichsten Brote und Kuchen. Normalerweise kann man ihn buchen; dann rückt er mit diversen Grills an und zaubert die leckersten Gerichte.

Der Feuerbäcker

Günter Müller
Martha-Stölting-Straße 9
26160 Bad Zwischenahn / Petersfehn
Handy: 0172-437 0350
E-Mail: info@derfeuerbaecker.de

Rezept**Butterkuchen vom Gasgrill**

Hauptteig: Für 2 Butterkuchen á ca. 900 Gramm Teig

Anbacktemperatur: 260-280°C

Ausbacktemperatur: 240-250°C

Backzeit: 16-18 Minuten

1000 g Weizenmehl Type550

30 g Salz

100 g Zucker

250 g Butter

150 ml Wasser

200 ml Milch

2 Eier

60 g Frischhefe

Abrieb einer halben Biozitrone

Gesamtteig: 1800 g

Zutaten für das Bestreuen:

250 g Butterflocken

150 g gehobelte Mandeln

180 g Zucker

Die Hefe in Wasser auflösen, Milch, Eier sowie die Butter hinzugeben. Das Mehl mit Salz und Zucker mischen. Nun sämtliche Zutaten 2 Minuten auf niedrigster Stufe in der Küchenmaschine mit dem Knethaken mischen, dann 5-7 Minuten auf zweiter Stufe. Teigruhe: 30 Minuten.

Jetzt zwei Teiglinge ca. 900 g abwiegen, zustoßen und rechteckig vorbereiten zum Ausrollen. Abgedeckt noch einmal kurz entspannen lassen (lässt sich besser ausrollen). Mit dem Rollholz ein Teigstück auf Backblechgröße von 20 x 60 cm ausrollen, auf das Backblech legen und mit Butterflocken, gehobelten Mandeln und Zucker gleichmäßig bestreuen, dabei die Butter leicht in den Teig drücken. Jetzt den Butterkuchen abgedeckt auf Gare stellen, bis der Teig bis zur Hälfte des Randes hochgekommen ist. In der Zwischenzeit den Gasgrill mit dem Pizzastein auf ca. 260-280°C anheizen. Bei dieser Temperatur sollte der Gasgrill mindestens eine halbe Stunde aufheizen, damit der Grill sowie auch der Pizzastein heiß genug sind zum Backen. Eine feuerfeste Schale mit aufheizen für den Wasserdampf. Nach der Stückgare den Butterkuchen auf den Pizzastein im Gasgrill bei ca. 240-250°C legen, ca. 100 ml Wasser in die feuerfeste Schale gießen und den Deckel vom Gasgrill zügig schließen (Wasserdampf, damit der Butterkuchen nicht gleich beim Backen austrocknet).

Europas letzte Pfannensaline in Göttingen
--

Salz wie zu Kaisers Zeiten - die letzte aktive Pfannensaline Europas. Die Göttinger Saline Luisenhall hat sich seit 170 Jahren der Salzproduktion verschrieben. Hier wird noch immer Natursole aus über 450 Metern Tiefe zu Tage gefördert. Mit zum Teil historischer Technik. Die Göttinger produzieren nur einen Bruchteil der Jahresmenge wie die Großen der Salzbranche. Doch sie produzieren es so wie kein anderer Hersteller. Es ist die letzte noch aktive Pfannensaline Europas. Das Industriedenkmal ist ein lebendiges Museum, in dem man bei Führungen jeden Schritt der Salzproduktion besichtigen kann.

Touristen Information

Markt 8

37073 Göttingen

Telefon: 05514 99 80 0

E-Mail: info@tourist-info-goettingen.de

„Mitten im Rotlicht“ – Esther Lindemann: die erste Frau auf der Hamburger Davidwache

Esther Lindemann ist gerade mal 21 Jahre alt, als sie Anfang der 80er Jahre nach St. Pauli kommt. Sie ist die erste Polizistin der Davidwache. Sie kommt eigentlich aus dem Schwarzwald – das St. Pauli in der Zeit der Bandenkriege ist eine andere Welt. Esther ist mittendrin. Muss sich gegen ihre zudringlichen Kollegen wehren, verliebt sich in einen Zuhälter. Wir treffen den Autor Rob Lampe an den Spielorten des Romans, der auf der wahren Geschichte der Esther Lindemann beruht. Lange hat er recherchiert, dabei im Milieu sogar selbst auf die Nase bekommen, so nah kommt er der Realität im Buch.

Die spinnen doch – altes Handwerk in Retschow

Jeden Donnerstag am späten Nachmittag schleppen Frauen und Mädchen ihre Spinnräder in die kleine Dorfkirche und machen aus ihr eine Spinnstube. Seit 20 Jahren geht das schon so. Erhalten wollen sie das Wissen über das alte Handwerk und Spaß macht es ihnen außerdem. Mehr als 15 Mitglieder hat der Spinnkreis Retschow und freut sich über interessierte Gäste und Nachwuchs. Ob mit einer Handspindel oder auf einem großen schwedischen Spinnrad – Hauptsache es dreht sich und die Spindel wird voll. Im Moment lernen vier junge Mädchen von den Alten beim Kinderspinnen, danach treffen sich die Erwachsenen. Auch ein Mann spinn mit. Für ihn ist Spinnen pure Meditation. Gut acht Stunden dauert es, bis man aus dem Wollfleece einen Faden spinnen kann. Danach beginnt die Feinarbeit. Denn einen gleichmäßig starken Faden zu spinnen, ist gar nicht so leicht.

Spinnkreis Retschow

Dagmar Amm

E-Mail: amm-bahlk@t-online.de

Denkmalhof Retschow

Pfarrhaus

18211 Retschow

Telefon: 038203 165 95

Saisonauftritt für die Ausflugsdampfer auf der Schlei

Wenn die Heringsschwärme zum Laichen in die Schlei ziehen, beginnt die Saison der Ausflugsdampfer. Drei Gesellschaften werben auf der langen und schmalen Ostseeförde um Fahrgäste. Eine davon ist die Reederei Gerda Müller. Am Steuer der „Nordlicht“ steht ihr Sohn Finn, seit 15 Jahren Kapitän im Familienunternehmen. Er fährt heute die Strecke von Kappeln über Maasholm nach Schleimünde und zurück. Finn Müller ist an der Schlei und auf den Schiffen seiner Eltern aufgewachsen und kennt das Revier aus dem Effeff. Auf dem gut zweistündigen Törn erzählt Käpt'n Müller Anekdoten rund um die Schlei, während die Passagiere in ihre Fischbrötchen beißen.

Reisedienst Gerda Müller

Am Hafen 10

24376 Kappeln

Telefon: 04642 6532

E-Mail: info@schleiraddampfer.de

Welpenschule "Hundisch für Kinder"

Tierärztin Ina Rheker bringt Menschen und Hunde ein paar Knigge-Regeln im Umgang miteinander bei. Sie ist nicht nur Tierärztin, sondern auch Hundetrainerin und weiß, was die Vierbeiner brauchen und vor allem was nicht. Und je früher Frau oder Mann mit dem Tier in eine Schule geht, umso besser sind diese später sozialisiert, reagieren weniger gestresst. Deswegen veranstaltet Ina Rheker regelmäßig Welpenkurse. Aber auch der Mensch soll den Hund besser verstehen, gerade Kinder gehen da oft unbedarft ran. Auch sie müssen lernen, wie sie sich richtig verhalten. Deswegen bietet Dr. Rheker auch "Hundisch für Kinder" an. Dieses Mal war die Trainerin auf

Wunsch auf dem Reiterhof in Boltenhagen. Da hat sie gleich mal zwei Fliegen mit einer Klappe geschlagen - sechs Wochen alte Australian Shepard und Ferienkinder haben gemeinsam was gelernt.

Dr. med. vet. Ina Rheker Tierarztpraxis & Hundeschule

Dorfstraße 20 A
23948 Klütz
Handy: 0171 1557523

Vom Kindergarten in den Keller - PopArt-/Comic-Künstler aus Nienburg

Daniel Rohlfs hat sich vorgenommen, die Pop Art Szene aufzumischen - auch ohne Kunst-Studium oder Hochschulkurs! Der 36-Jährige malt einfach drauf los - Je bunter, desto besser - Am liebste mixt er Fotos, Comics oder Collagen zusammen und macht daraus seine ganz eigenen Pop Art Bilder mit Wiedererkennungswert. Oder wie er sagt - perfekt, unperfekt! Noch arbeitet er hauptberuflich als Kindergartenleiter, aber er träumt davon mehr Zeit in seinem kleinen Atelier zu verbringen. Denn mit Job, Familie und 3 Kindern gibt es immer was zu tun. Übrigens - einen Künstlernamen hat er schon: Dr. Artworks.

Daniel Rohlfs

E-Mail: dr.artworks@gmx.de

Geheimnisse des Lübecker Doms bei Nacht

Während die Sonne untergeht und die letzten Strahlen des Tages verblassen, erwacht der Lübecker Dom zu einem anderen Leben. Die Besucher tauchen dann in eine Welt voller verborgener Schätze und faszinierender Geheimnisse, die tagsüber oft übersehen werden. Es ist eine besondere Führung mit Renate Somrau, bei der die meisten Lichter im Dom erloschen sind und nur einzelne kleine Lampen und Kerzen den Dom in ein sanftes Licht tauchen.

Pastorin Margrit Wegner

Domkirchhof
23552 Lübeck
Telefon: 0451 - 30 80 80 33
E-Mail: kirchenpaedagogik@domzuluebeck.de

Alle Angaben ohne Gewähr!

Stand: 10.04.2024

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