

IM NORDEN UNTERWEGS WEIHNACHTEN IN OSTFRIESLAND

landpartie

Northbound Aurich

Stürenburgweg 42 26607 Aurich-Tannenhausen
Tel 04941 9695040
E-Mail info@northboundaurich.de

Northbound Aurich – das ist die Wakeboardanlage in Aurich, gelegen am Badesee im Ortsteil Tannenhausen. Neben Angeboten für allerlei Wassersport im Sommer, finden an zwei Adventssonntagen auch besondere Veranstaltungen in der Weihnachtszeit statt.

Teemuseum Norden

Am Markt 36 26506 Norden
Tel 04931 12100
E-Mail info@teemuseum.de

Das Teemuseum in Norden zeigt den Besuchern, wie Ostfriesen ihren Tee trinken und wo dieser herkommt. Das Angebot richtet sich nicht nur an Erwachsene. Auch für Kinder gibt es das ganze Jahr über immer wieder Workshops, wie z.B. das Porzellanmalen.

Neujahrskuchen backen

„Wi sünd Ostfreesen un dat mit Stolt“
Siegfried Klock
Mob 0151 50439309
E-Mail sielok@web.de

Mehr als 18.500 Mitglieder zählt die Gruppe „Wi sünd Ostfreesen un dat mit Stolt“ inzwischen auf Facebook. Das Angebot hier geht von Landschaftsaufnahmen, über Hinweise auf Veranstaltungen bis hin zu traditionellen Rezepten – zum Beispiel für Rullerkes bzw. Neujahrskuchen. Die Gruppe schreibt viel auf Plattdeutsch.

Hotel zur Post

Am Rathaus 6 26639 Wiesmoor
Tel 04944 91060
E-Mail info@hotelzurpost-wiesmoor.de

Bereits seit drei Generationen befindet sich das „Hotel zur Post“ in der Hand von Familie Wagner. Im dazugehörigen Restaurant werden klassische Gerichte aus der Region, aber auch ausgefallene Menüs serviert.

Heringslogger Emden

Am Ratsdelft 26721 Emden
Mob 0171 4869013
E-Mail info@emder-heringslogger.de

Das schwimmende Museum „Heringslogger Emden“ erzählt die Geschichte der Heringsfischerei, die einst eine große Bedeutung in der Stadt hatte. Hier können Besucher sehen und erleben, wie beschwerlich das Leben und Arbeiten an Bord der Schiffe einst war.

Round Table Emden/Leer

Tobias Wessel
Mob 0173 9945317
E-Mail tobias.wessel@12-de.roundtable.world

In diesem Netzwerk sind junge Männer aus unterschiedlichen Berufen und Wirkungskreisen zusammengeschlossen. Sie gehören zum Round Table Deutschland. Die Gruppe aus Emden/Leer engagiert sich karitativ für soziale Projekte in Ostfriesland. Jedes Jahr verkaufen die Mitglieder zum Beispiel Glühwein auf dem traditionellen Weihnachtsmarkt „Wiehnachtsmarkt achter`d Waag“ in Leer. Dieser findet an den Adventssonntagen statt.

Lebendiges Krippenspiel in Norden

Niederdeutsche Bühne Norden
Theater Norden
Osterstr. 50 26506 Norden

Das „Lebennig Krippenspiel“ der Niederdeutschen Bühne Norden wird seit 2005 am zweiten und dritten Adventswochenende – jeweils ab 17:00 Uhr – auf dem historischen Marktplatz in Norden aufgeführt. Die Aufführung ist auf Plattdeutsch. Neben den menschlichen Darstellern stehen auch viele tierische Stars auf der Bühne.

Pferdekarussell in Aurich

Auf dem Marktplatz 26603 Aurich
Tel 04941 120

Das Pferdekarussell der Familie Kruse ist das älteste in Deutschland, welches noch betrieben wird. Es wird in jedem Jahr auf dem Auricher Weihnachtszauber aufgebaut und steht den kleinen Besuchern ab 11 Uhr vormittags zur Verfügung.

Marienkirche Holtland

Schulstr. 7 26835 Holtland
Tel 04950 2218

Die Marienkirche steht in Holtland, einem Ort in der Samtgemeinde Hesel. Erbaut wurde sie im 13. Jahrhundert.

Alle von der Landpartie in Ostfriesland besuchten Stationen sind guter Dinge, dass sie nach Überwindung der Corona-Pandemie wieder in vollem Umfang zu Verfügung stehen werden.

REZEPTE

Zutaten für 4 Personen

Steckrübengemüse mit gebratenem Schellfisch, Kartoffelpüree und Selleriestroh

(von Henning Wagner)

Schellfisch mit Steckrübengemüse

1 Steckrübe (ca. 1,5 kg)
2 mittelgroße Zwiebeln
4 EL Öl
Pfeffer nach Bedarf
1 kleines Bund frischer Dill
Salz nach Bedarf
800 g Schellfisch (ohne Haut)
330 ml Gemüsebrühe
Mehl

Steckrübe schälen und in nicht zu große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und grob würfeln. 2 Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen, Hälfte der Zwiebeln darin leicht anbräunen. Steckrübe zufügen, kurz mit andünsten und mit Pfeffer und etwas Salz würzen. Brühe angießen, aufkochen und zugedeckt 15-20 Minuten kochen lassen.

Inzwischen den Schellfisch waschen, trocken tupfen und mehlieren. 2 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und den Schellfisch rundherum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher bis mittlerer Hitze unter Wenden ca. 10 Minuten fertig braten. Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen bis auf etwas zum Garnieren, abzupfen. Bratensatz mit etwas Gemüsesud von den Steckrüben ablöschen, kurz aufkochen und zu den Steckrüben gießen. Dill, bis auf etwas zum Bestreuen, unter die Steckrüben rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelpüree

1 kg Kartoffeln (mehlig kochend)
Salz
250 ml Milch (3,8% Vollmilch)
80 g Butter
Muskat
Pfeffer

Kartoffeln schälen und ca. 25 Minuten in Salzwasser mehlig kochen. Kartoffeln abgießen und mit Milch, Salz, Butter, Muskat und Pfeffer zu einem cremigen Püree stampfen. Geheimtipp: Statt Vollmilch gehen auch 200 ml geschlagene Sahne. Dadurch wird das Püree besonders cremig.

Senfsoße

200 ml Sahne
 150 ml Gemüsebrühe
 5 EL Senf
 2 EL Butter
 3 EL Sahne
 4 cl Sekt
 100 g geriebener Parmesan

Alle Zutaten, bis auf den Sekt und den Parmesan, aufkochen und mit einem Pürierstab aufschäumen. Zum Schluss mit Sekt und Parmesan verfeinern. (Sollte die Soße zu dünn sein kann man einen Löffel Kartoffelpüree reinpürieren).

Selleriestroh

½ Sellerieknolle
 Mehl zum Bestäuben
 200 ml Sonnenblumenöl
 Salz

Sellerieknolle schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Scheiben übereinanderlegen und mit einem scharfen Messer in kleine Julienne (feine Streifen) schneiden. Anschließend mit mehlieren.

Sonnenblumenöl in einen Topf geben und auf ca. 175 C° erhitzen. Die Julienne ins heiße Fett geben und nach wenigen Sekunden mit einer Schaumkelle abschöpfen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Danach mit etwas Salz würzen.

Schellfisch mit dem Steckerübgemüse auf Tellern anrichten. Mit restlichem Dill und Selleriestroh bestreuen und garnieren. Mit jeweils einem Klecks Kartoffelpüree und Senfsoße anrichten.

Rullerkes (Neujahrsgebäck)

(von Siegfried Klock)

500 g Mehl
 125 g Butter
 150 g Zucker
 150 g Kandis
 2 TL Vanillezucker
 2 Eier
 Anis und Kardamon

Butter erhitzen und mit dem Zucker schaumig schlagen. Eier und Gewürze hinzugeben. Nun das Mehl abwechselnd mit den zuvor in etwas Wasser aufgelösten Kandis unterrühren, bis ein dünner Teig entsteht. Den Teig einige Stunden ziehen lassen, anschließend mit einer Schöpfkelle auf dem Waffeneisen verteilen. Damit ein dünner Kuchen entsteht, nicht zu viel Teig nehmen.

LANDPARTIE DVD-EDITIONEN

Landpartie Schleswig-Holstein

Nordfriesland, Ratzeburger See, Eckernförde und Schlei
Best.-Nr.: 4052912570900

Landpartie Niedersachsen

Weserradweg, Solling, Worpswede, Von Bremen die
Wümme entlang
Best.-Nr.: 4052912573314

Landpartie Mecklenburg-Vorpommern

Fischland Darß, Entlang der Peene, Mecklenburgische
Schweiz, Bäderarchitektur an der Ostsee
Best.-Nr.: 4052912574380

Landpartie Weihnachtsedition

Festliche Bräuche im Oldenburger Land,
Weihnachtszeit auf Rügen, Weihnachtliches Lüneburg,
Vorweihnachtliches Lübeck
Best.-Nr.: 4052912574625

LANDPARTIE BUCH

Landpartie: Die besten Rezepte aus dem Norden

ISBN 978-3-8419-0211-5
Autoren: Heike Götz, Ulrich Koglin und Achim Tacke
Edelverlag Hamburg, 2013

Landpartie: Erlebnistouren an der Ostseeküste

ISBN 978-3-7630-2740-8
Mecklenburg Vorpommern
Belser Verlag 2016

Landpartie: Erlebnistouren an der Nordseeküste

ISBN 978-3-7630-2765-1
Niedersachsen
Belser Verlag 2017

Landpartie: Erlebnistouren an der Nordseeküste

ISBN 978-3-7630-2780-4
Schleswig-Holstein
Belser Verlag 2018

Die DVD der „Niedersachsen Edition“, die Bücher
„Erlebnistouren“ und das Landpartie-Fahrrad können Sie
über den NDR Shop unter **040 – 441 92 555** oder im
Internet unter ndrshop.de bestellen.

Video-Mitschnittservice (VHS und DVD) unter
Tel 040 – 441 92 441 oder per Email unter
mitschnittservice@ndr.de