



Das Beste am Norden

NDR Fernsehen
Redaktion "Nordtour"
Postfach 44 40
30044 Hannover

ADRESSENLISTE zur Sendung:

"Nordtour - Das norddeutsche Reisemagazin"

Am Samstag, 06. Mai 2006 = 18.00 bis 18.45 Uhr NDR FS

Wiederholung am Sonntag, 07. Mai 2006 = 6.00 bis 6.45 Uhr NDR FS

Moderation: Marc Bator

Beitrag:

„Kultur und Kulinarisches“

Das alte Torhaus Salzau in neuem Gewand

Informationen:

Landeskulturzentrum Schloss Salzau

24256 Salzau

Tel. 04303 / 180; Fax 04303 / 18 164

E-Mail: kontakt@kulturzentrum-salzau.de

Internet: www.kulturzentrum-salzau.de

Café/Bistro Salzau

Öffnungszeiten: Täglich von 11 bis 19 Uhr

Galerie Salzau

Öffnungszeiten: Di - Do 11 bis 16 Uhr; Sa/So 15 bis 18 Uhr und nach Vereinbarung

In dem kleinen ostholsteinischen Ort Salzau wird Kultur ganz groß geschrieben. Die ehemalige Gutsanlage ist heute das Landeskulturzentrum von Schleswig-Holstein. Obwohl es eher „weit draußen“ im Kreis Plön liegt, ist Salzau weltweit bekannt durch das Schloss und die Scheune, in der viele Konzerte und Veranstaltungen stattfinden.

Das Schloss Salzau hat eine lange Tradition. Im 13. Jahrhundert erstmals als Rittersitz erwähnt, im 18. Jahrhundert zum Barockschloss umgebaut, wurde es nach einem Brand im Jahre 1882 im neoklassizistischen Stil komplett neu aufgebaut. Doch dann wechselten ständig die Besitzer. Das Schloss stand lange leer und verfiel, bis die Gutsanlage 1988 in den Besitz des Landes Schleswig-Holstein übergang. Nun ist der weitläufige Komplex am Selenter See wieder eine Attraktion und für die Öffentlichkeit zugänglich. Und Besucher finden in dem alten Torhaus jetzt ein gerade neu eröffnetes Café/Bistro Torhaus Salzau, in dem Sommelier Jan Marxen und Küchenchef Jochen Strehler ihre Gäste gerne verwöhnen. Mit ihrem "Lüneburg Haus" in Kiel haben sich die beiden bereits weit über Schleswig-Holsteins Grenzen hinaus einen Namen gemacht.

Im Neuausbau des Torhauses befindet sich die ganzjährig betriebene Galerie Salzau Umtrieb. Sie soll in erster Linie hochkarätigen Künstlerinnen und Künstlern sowie jungen Talenten aus Schleswig-Holstein Ausstellungsmöglichkeiten bieten.

Im Sommer ist das Schleswig-Holstein Musik Festival für acht Wochen zu Gast in Salzau. Und Ende Juni findet das Festival Jazz Baltica statt, mit vielen bekannten Musikern aus dem gesamten Ostsee-Raum. Grund genug für einen Besuch, malerische Landschaft und historische Architektur inbegriffen.

Beitrag:

**„Kulinarische Radtour“
Die Niedersächsische Spargelstraße**

Informationen:

Niedersächsische Spargelstraße e.V.
Geschäftsstelle bei der Stadt Burgdorf
Vor dem Hannoverschen Tor 1
31303 Burgdorf
Tel.: 05136 / 898-110; Fax: 05136 / 898-4100
Internet: spargelstrasse@burgdorf.de

Spargel-Museum Nienburg
Leinstr. 48
31582 Nienburg
Tel. 05021 / 12461, Telefax 05021 / 62377,
E-Mail: info@museum-nienburg.de
Internet: www.museum-nienburg.de

Öffnungszeiten: Di – Do 10 bis 17 Uhr, Fr 10 bis 13 Uhr; Sa 11 bis 13 Uhr, So 14 – 17 Uhr

Buchtipp:

„Spargelradweg“
Autor Dieter Hurcks
ISBN-Nr. 3-8334-0944-4
Preis: 14,90 €

Das Buch beinhaltet 16 Tages- und Mehrtagestouren sowie Tipps zum Übernachten, Einkehren und Besichtigen. Es kann im Buchhandel bestellt werden oder direkt beim Autor :

Tel. 05136/896460
E-Mail: redaktion@spargelradweg.de

Das Thema „Kulinarische Genüsse“ ist ein starkes Trendthema im Tourismus. Die Spezialität „Spargel“, das Edelgemüse, ist typisch für das Land Niedersachsen. Hier werden 20 % der deutschen Spargelernte erzeugt. Der Spargel selbst wird zwar nur von etwa Mitte April bis zum Johannistag am 24. Juni gestochen, doch die Spargelfelder prägen bereits ab März in weiten Teilen das Landschaftsbild. Nach der Ernte sind sie bis in den Herbst hinein an den grünen Pflanzen mit den roten Beeren zu erkennen.

Die zur Spargelsaison 1999 eingerichtete touristische Route „Niedersächsische Spargelstraße“ führt über ca. 750 km durch Niedersachsen. Wer mit dem Logo „Niedersächsische Spargelstraße“ wirbt, wirbt für qualitativ hochwertigen niedersächsischen Spargel. Er wirbt aber auch mit interessanten und abwechslungsreichen Landschaften, Sehenswürdigkeiten, Festen, Märkten und Sonderaktionen, die nicht nur rund um den Spargel stattfinden, und die die „Niedersächsische Spargelstraße“ auch außerhalb der Spargelsaison attraktiv machen. Ausflüge lohnen sich aufgrund des Veranstaltungsangebotes der Mitglieder des Vereins „Niedersächsische Spargelstraße e.V.“ das ganze Jahr über und alle Vereinsmitglieder sind gerne bei der Gestaltung eines Tagesausflugs, einer Vereinstour oder eines tollen Wochenendes mit Freunden behilflich.

Und wer Natur pur und frische Luft genießen will, der kann sich die Attraktionen rund um das wohlschmeckende Frühlingsgemüse auch per Pedale erobern. Bereits zur Spargelsaison 2004 ist das Radreisebuch für die Niedersächsische Spargelstraße des in Burgdorf lebenden Autors Dieter Hurcks erschienen. Unter dem Titel "Spargelradweg" zeigt Hurcks eine insgesamt etwa 1000 km lange Route durch fünf attraktive touristische Regionen Niedersachsens, die Hannover Region, das Braunschweiger Land, die Lüneburger Heide, die Mittelweser-Region und das Oldenburger Münsterland. Der "Spargelradweg" hilft dem Fahrradtouristen und Radwanderer, die Niedersäch-

sische Spargelstraße abseits der Bundes- und Landesstraßen zu entdecken. Der Autor zeigt mit seinem Buch die breite Vielfalt Niedersachsens, die unterschiedlichen Landschaften und bietet einen besonderen Service, indem er nicht nur auf Übernachtungsmöglichkeiten, sondern auch auf am Wegesrand liegende Fahrradgeschäfte hinweist.

An die Jahrhunderte lange Kulturgeschichte des königlichen Gemüses erinnert auch ein Museum. In der Spargel-Hochburg Nienburg wurde im vergangenen Jahr ein altes traditionelles Rauchhaus extra für diese Zwecke umgebaut. Heute beherbergt es unter anderem kostbares Porzellan aus der Jahrhundertwende. Edles Besteck und Geschirr dokumentieren, dass sich anfangs nur adlige und wohlhabende Bürger Spargel leisten konnten. Denn der Spargel wurde erst vor gut 100 Jahren bürgerlich.

„Saison für ein königliches Gemüse“

Gespräch mit Kirsten Schindler vom Verein Niedersächsische Spargelstraße

Informationen:

Mittelweser-Touristik GmbH
Lange Straße 18
D-31582 Nienburg
Telefon: 05021 / 917 63-0; Fax 05021 / 917 63 40
e-mail: info@mittelweser-tourismus.de
Internet: www.nienburg.de

Hotel-Restaurant Baumann's Hof
Kuppendorfstraße 2
27245 Kirchdorf
Tel. 04273 / 93 010; Fax: 04273 / 93 01 99
E-Mail: info@baumanns-hof.de
Internet: www.baumanns-hof.de

Das Spargelrezept des Jahres 2006 vom Hotel Baumann's Hof:

Spargelauflauf mit Riesengarnelen, Frühlingszwiebeln und Tomatenconcasse auf Kartoffelscheiben mit Parmesan überbacken

Zutaten pro Person:

250g geschälten Spargel
etwas Spargelsud
150g Sahne
4 Riesengarnelen
2 Tomaten
1 Frühlingszwiebel
2 Knoblauchzehen
4 mittelgroße gekochte Kartoffeln
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den geschälten Spargel in Wasser, mit Salz und Zucker gewürzt, bissfest abkochen. Die Riesengarnelen aus dem Panzer lösen und auf dem Rücken in der Mitte aufschneiden und den Darm entfernen. Bei den Tomaten den Strunk entfernen und auf der Oberseite mit dem Messer einkreuzen, damit sich die Haut besser ablösen kann. Anschließend im kochenden Wasser kurz abblanchieren. Im kalten Wasser abschrecken, Haut entfernen, entkernen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, in Scheiben schneiden. Den Spargel in mundgerechte Stücke zerteilen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Den Spargel zusammen mit den Riesengarnelen darin anschwitzen. Danach Frühlingszwiebeln und Tomaten hinzugeben. Mit Spargelsud ablöschen und Sahne hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Etwas einkochen lassen. Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden, in eine hitzefeste Form geben, etwas salzen und das

Spargelgemüse darüber geben. Das Ganze mit Parmesan bestreuen und bei 180 Grad im Ofen überbacken, bis der Parmesan angebräunt ist.

Beitrag:

**„Rostocks Schokoladenseite“
Neues Leben im Rostocker Stadthafen**

Informationen:

BeautyConcept "dayspa" Hafenterrassen
Marion Schwuchow
Am Warnowufer 60
18057 Rostock
Tel. 0381 / 49 01 331; Fax: 0381 / 12 85 418
E-mail: institut@beautyconcept-rostock.de
Internet: www.beautyconcept-rostock.de

Schokoladerie de Prie
Ullrich Deprie
Warnowufer 59 Hafenterrassen
18057 Rostock
Tel. 0381 / 37 59 954; Fax: 0381 / 37 77 488
E-mail: info@feine-schokoladen.de
Internet: www.feine-schokoladen.de

Sie wollten schon immer mal die Schokoladenseite der Hansestadt Rostock kennen lernen? Das können Sie jetzt - in den neuen Hafenterrassen. Dort hat sich nämlich der einzige Schokoladenfabrikant von ganz Mecklenburg-Vorpommern niedergelassen. In seiner Freizeit hat Ulrich Deprie schon immer gern Süßes zubereitet, und vor einem Jahr machte er sein Hobby dann zum Beruf: Nun stellt er Schokoladen in eigener Produktion her - mit erlesenen Grundstoffen. Dazu kommt eine kleine, aber feine Auswahl Pralinen und Trüffel. Ganz neu in seinem Sortiment sind „gesunde“ Leckereien aus Schokolade mit ätherischen Ölen: Die „Sleep-Schokolade“, die nach Aussage von Ulrich Deprie das Einschlafen unterstützt.

Besucher können ihm bei der Produktion der Köstlichkeiten durch das große Glasfenster in der Schokoladerie zuschauen oder bei einer heißen Schokolade den Ausblick auf die Warnow genießen. Für Leckermäuler, die sich auch einmal in der Produktion des sündigen Nachwerks versuchen und in die Geheimnisse der Schokoladenverarbeitung und der Trüffelherstellung eindringen möchten, bietet Ulrich Deprie Schoko-Seminare an. Über freie Termine können Sie sich telefonisch oder im Internet informieren.

Einzigartig in Rostock ist wohl auch das Wellness-Angebot eine Etage über der Schokoladerie. Es ist kein profaner Kosmetiksalon, den Marion Schwuchow dort betreibt, sondern ein Unternehmen, das von Hautpflegeprogrammen über Imageberatungen bis hin zu professionellem Make up so ziemlich alles bietet, was man für seine Schönheit braucht. Die Kosmetikerin, Visagistin und Deutsche Make-up-Meisterin gibt Tipps in Farb- und Stilfragen, hat die Lizenz zur Auftragung eines dauerhaften Make-ups und bietet individuell abgestimmte Entspannungstherapien an.

Was möchten Sie nun? Eine Schokolade, die noch glücklicher macht oder das Wellness-Programm im Schönheitssalon? In den Hafenterrassen in Rostock jedenfalls bekommen Sie beides unter einem Dach.

Beitrag:

**„Handtaschen-Geschichten“
Ausstellung im Historischen Museum in Aurich**

Informationen:

Historisches Museum Aurich
 Burgstraße 25
 26603 Aurich
 Tel. 04941 / 18 311, Fax. 04941 / 66 285
 Internet: www.aurich.de

Öffnungszeiten: Di – So von 11 bis 17 Uhr
 Eintrittspreise: Erwachsene 2,50 €; Kinder 1 €
 Die Sonder-Ausstellung „Handtaschen-Geschichten“ kann noch bis zum 28.05.2006 besucht werden.

Mitten in der Altstadt gelegen, bietet das Historische Museum Gelegenheit, den Einkaufsbummel zu unterbrechen und in die Geschichte Aurichs einzutauchen. In dem Haus an der Burgstraße wird Geschichte lebendig. Einst beherbergte es die Alte Kanzlei, die Graf Enno II. um 1530 als Stadthaus für seinen Bruder Johann errichtete. Hier haben die Auricher seit 1986 einen angemessenen Ort zur Präsentation ihrer Vergangenheit gefunden. In der jungen Tradition des Hauses werden die begonnen Sammlungen aufgebaut und zeigen in wechselnden Ausstellungen das kulturelle Erbe der Stadt und der Region.

Derzeit gibt es eine Ausstellung, die wohl besonders Frauen anziehen wird. Denn es geht um ein eindeutig weibliches Accessoire: Die Handtasche. Während Brief- und Aktentaschen eher dem männlichen Geschlecht zugeschrieben werden, braucht Frau eben ihre Handtasche, um für alle Eventualitäten des Lebens gerüstet zu sein: Urgroßmutter verwahrte darin ihr Riechsalz und ihr Spitzentaschentuch, in Oma Tasche waren immer Pfefferminzbonbons und ein Fläschchen Eau de Toilette, in Muttis Taschen findet man auch heute noch Sicherheitsnadeln, Pflaster, Kopfschmerztabletten und die Münzen für's WC, und die Töchter haben neben Make-up natürlich auch ihren Kalender und das Handy dabei. Doch eines haben die meisten Taschen, aus welcher Generation auch immer, gemeinsam: Eine ganz eigene Geschichte und ganz persönliche Erinnerungen der Trägerinnen. Auch die rund 100 Taschen, die nach einem Aufruf in der Bevölkerung im Museum Aurich zu sehen sind.

Beitrag:
“Slow food – Genießen mit Verstand”
Tafelrunde im Gutshaus Ludorf

Informationen:

Slow Food in Mecklenburg-Vorpommern
 Schloßhotel Gutshaus Ludorf
 Ansprechpartner Manfred Achtenhagen
 17207 Gutshaus Ludorf/ Müritz
 Tel. 039931 / 84 00 / Fax: 039931 / 84 620,
 E-Mail: info@gutshaus-ludorf.de
 Internet: www.gutshaus-ludorf.de und www.slowfood.de

Geht es Ihnen auch häufig so, dass Sie kaum Zeit für eine Mahlzeit haben? Da wird dann in Hektik zum Hamburger oder zu einer Portion Pommes gegriffen, um den Magen zu beruhigen. Von genussvollem Essen kann da wirklich keine Rede sein. Schade, denn was ist sinnlicher als mit Zeit und Ruhe hochwertige Gerichte zu verspeisen. Das sagten sich vor einigen Jahren einige Menschen in Italien, als eine Fast-Food-Kette plante, ausgerechnet in der Altstadt von Rom ein Hamburger-Restaurant zu errichten. Sie bauten auf der Piazza di Spagna eine lange Tafel auf und servierten dort Speisen nach italienischer Tradition. Daraus entstand 1986 ein Verein namens Slow Food – Genießen mit Verstand. Dort, im Land von Pizza, Wein und Pasta, suchte man eine Antwort auf die rasante Ausbreitung von Fast Food und des damit einhergehenden Verlustes der Esskultur und der Geschmacksvielfalt. Mittlerweile hat Slow Food rund 70.000 Mitglieder in 90 Ländern auf allen Kontinenten. Insgesamt gibt es 740 Convivien – so werden die Tafelrunden genannt, in denen in lokalen Gruppen die regionale Esskultur gepflegt und bewahrt wird. Ziel ist zudem die Förderung

einer verantwortungsbewussten Landwirtschaft, einer artgerechten Viehzucht, des traditionellen Lebensmittelhandwerks sowie der regionalen Geschmacksvielfalt.

Jetzt hat sich auch in Mecklenburg-Vorpommern ein ‚Slow food convivium‘ gegründet und zum ersten großen gemeinsamen Genuss ins Gutshaus Ludorf bei Röbel an der Müritz geladen. Es gab ein besonderes Mahl - mit Lebensmitteln aus der Region, versteht sich. Weitere Convivien mit einheimischen Produkten sind geplant.

Zudem bietet das Schlosshotel Gutshaus Ludorf Ayurveda-Koch-Wochenenden an.

Beitrag:

**„Arbeiten wie die Bootsbauer“
Vater und Sohn-Wochenende in Flensburg**

Informationen:

Jugendherberge Flensburg
Fichtestraße 16
24943 Flensburg
Tel. 0461 / 377 42; Fax: 0461 / 31 29 52
E-Mail: jhflensburg@djh-nordmark.de
Online-Buchung: www.djh-reisen.de

Museumswerft Flensburg

Schiffsbrücke 43 - 45
24939 Flensburg
Tel. 0461 / 18 22 47; Fax 0461 / 18 22 48

„Arbeiten wie die Bootsbauer“ – Termine:

25.05. bis 28.05.2006; 03.08. bis 06.08.; 30.09. bis 03.10.2006

Preis: Erwachsene 175 €; Kinder 145 €

Leistungen: Übernachtung mit Vollpension, Programm- und Materialkosten, Hafenrundfahrt

Fast schon in Dänemark: die Jugendherberge Flensburg in eher ländlicher Lage und trotzdem in der Stadt. Strandwanderungen, Einkaufsbummel, Schiffstouren - alles ist hier möglich. Denn die Jugendherberge liegt im Stadtteil Mürwik mitten im Volkspark und verbindet die Vorteile einer stadtnahen Lage mit einem grünen erholsamen Umfeld.

Das Haus ist besonders geeignet für Freizeiten, Schullandheimaufenthalte, Grundschulklassen, Sportgruppen – und für Väter mit Söhnen, denn für die gibt es ein ganz besonderes Angebot:

Drei Tage lang in der Jugendherberge Flensburg übernachten, und jeden Tag gemeinsam auf der Museumswerft mit Holz arbeiten, dazu eine Werftführung und eine Hafenrundfahrt in einer historischen Barkasse - ein Urlaub der ganz besonderen Art für Väter mit Söhnen zwischen 6 und 14 Jahren unter dem Motto "Arbeiten wie die Bootsbauer". Die dreitägigen Kurse, die die Jugendherberge zusammen mit der Museumswerft anbietet, sind eine gute Möglichkeit für Eltern und Kinder, gemeinsam Zeit zu verbringen und ein altes Handwerk kennen zu lernen.

Beitrag:

**„Frühling im Schlossgarten“
Sonntagsausflug nach Ludwigslust**

Informationen:

Staatliches Museum Schwerin

Schloss Ludwigslust
 Schlossfreiheit
 19288 Ludwigslust
 Tel. 03874 / 57 190; Fax 03874 / 57 19 19
 E-Mail: info@schloss-ludwigslust.de
 Internet: www.schloss-ludwigslust.de

Öffnungszeiten 15.04. bis 15.10. täglich 10 bis 18 Uhr;
 16.10. bis 14.04: Di - So und Feiertage 10 bis 17 Uhr
 Eintrittspreise: Erwachsene 3 €, Gruppen ab 15 Personen 2 €; Familien 6 €
 Führungen: 15.04. bis 15.10.: Di - Fr 14 Uhr; Sa - So 11 und 14 Uhr;
 16.10. - 14.04. Sa/So 14 Uhr

Restaurant und Café Schweizerhaus
 im Schlosspark
 19288 Ludwigslust
 Tel. 03874 / 21 986

Landhotel de Weimar
 Schloßstraße 15
 19288 Ludwigslust
 Tel. 03874 / 41 80; Fax 03874 / 418 190
 E-Mail: info@landhotel-de-weimar.de
 Internet: www.landhotel-de-weimar.de

Hotel mit höchstem Komfort, 3 Gehminuten zum Schloss.
 Preise: EZ ab 59 €; DZ ab 76 €

Natur und Kultur im Frühling erleben. Da lohnt sich ein Ausflug nach Ludwigslust. Eine halbe Autostunde südlich von Schwerin ließ der mecklenburgische Herzog Christian Ludwig im 18. Jahrhundert ein Jagdschloss errichten, dem er seinen Namen gab - Ludwigslust. Seinen Nachfahren reichte das nicht, sie ließen sich ein großes Schloss im Stil des Barock und dazu noch eine kleine Stadt bauen. Vom Glanz des Barock ist das Städtchen Ludwigslust noch heute geprägt, und im Mittelpunkt steht das Schloss - üppig ausgestattet mit Gemälden, Möbeln, Miniaturen, Figuren, Schmuckelementen und vergoldeten Dekorationen aus Papiermaché. Büsten aus Papiermaché waren übrigens der herzogliche Exportschlager im 18. Jahrhundert. Aus ganz Mecklenburg ließ der Herzog alte Akten nach Ludwigslust bringen und zu Büsten verarbeiten. Einige Stücke sind im Schlossmuseum zu sehen. Besonders prächtig sind die Räume der Festetage und der Goldene Saal. Sie veranschaulichen höfische Kunst und Wohnkultur des 18. und frühen 19. Jahrhunderts.

Am 21. Mai 2006 entfaltet sich wieder die Pracht höfischen Lebens in Ludwigslust. Zum 10. Mai laden das Schlossmuseum und der Förderverein Schloss Ludwigslust e.V. zum Barockfest ein. Mehr als 1.000 Gäste werden erwartet. Hitzige Duelle, Schäferspiele und amouröse Begegnungen im Schloss und im Park inszeniert, versprechen vielfältige Einblicke in die höfische Welt des 18. Jahrhunderts. Die Besucher können amüsante und nachdenkliche Episoden aus dem Hofleben erfahren und flanierende Schönheiten bewundern.

Zu dem barocken Ensemble gehören auch die über 200 Jahre alten Wasserspiele und der Schlosspark, einer der schönsten Parks in Norddeutschland. Besucher sind hier auch zu Kutschfahrten eingeladen. Eine Besonderheit die extra gebaute Ruine. Eine Ruine zu haben, war früher chic - und wer kein zusammengefallenes Gemäuer auf seinem Gelände aufweisen konnte, ließ sich eben eines bauen.

Nur wenige Schritte weiter lädt das Schweizerhaus zum Verweilen ein. Einst als Sommersitz für Herzogin Luise gebaut - heute ein Cafe. Erst kürzlich sind im Gartensaal Fresken aus dem 19.

Jahrhundert freigelegt worden. Die Schweizer Szenen gestaltete der Maler Pietro de Angeli aus Rom. Sie sind in ihrer Kunstfertigkeit einzigartig in Mecklenburg.

Zu den kulturellen Highlights von Ludwigslust zählt auch die Stadtkirche. Mit einem der größten Altargemälde in Europa. Gemälde und Kirche ließ Herzog Friedrich der Fromme errichten - für seinen Hofstaat und die Ludwigsluster Bürger.

Kultur, Spaziergänge oder Kutschfahrten. Das macht Appetit. Zum Speisen lädt das Landhotel de Weimar ein - ebenso ein wie zum Übernachten. Denn in der barocken Residenzstadt Ludwigslust dem Schloss und in seinem großen Park lässt sich an einem Frühlingswochenende so einiges entdecken.

Beitrag:

**„Landschaftsgalerie Nordlicht“
Ungewöhnliche Ausstellung in Hamburg**

Informationen:

Galerie für Landschaftskunst
Admiralitätsstraße 71 (Innenhof 2.OG)
20459 Hamburg
Tel. 040 / 3750 3068
Internet: www.gflk.de

Öffnungszeiten: Di - Fr von 11 bis 13 und 14 bis 16 Uhr; Sa 12 -14 Uhr sowie nach Vereinbarung
U-Bahn: Rödingsmarkt; S-Bahn Stadthausbrücke

Die Galerie für Landschaftskunst in der Hamburger Neustadt nimmt sich des Themas Garten auf ungewöhnliche Art an. Jüngstes Beispiel ist eine Ausstellung über die wundersame Wirkung des Nordlichts. Darin widmet sich ein Absolvent der Kunstakademie einem finnischen Wissenschaftler, der versuchte, mit dem Nordlicht Riesenpflanzen zu züchten, um den Hunger in der Welt zu bekämpfen.

Vor 120 Jahren verließ Karl Selim Lemström das gemütliche Helsinki, um in der Einsamkeit Lapplands das Nordlicht zu erforschen. Das Nordlicht, meinte er, sei dem Blitz verwandt. Elektrizität, die er erforschen, verstärken, ja künstlich erzeugen wollte. Er baute in mühevoller Arbeit sieben sogenannte Ausströmungsapparate. Angefeuert dabei von kühnen Weltverbesserungsideen. Gipfelte sein Werk in dem Vorschlag, künstliches Nordlicht zum Boden zu lenken, um Riesengemüse zu züchten. Er schien Erfolg zu haben. Doch leider brachte er nur gezeichnete Beweise von seinen Ergebnissen mit.

Heute weiß man, dass Nordlichter 80 Kilometer über der Erdoberfläche hin und herhuschen. Lemströms Idee, ihre Energie am Boden zu verstärken, war also ein totaler Nonsens.

Aber: Sind nicht gerade die Wahnsinnigen unter den Wissenschaftlern jene, die die Fantasie am meisten beflügeln?

Wenn Sie sich beflügeln lassen möchten: Die skurrilen und eigensinnigen Methoden des finnischen Forschers Karl Selim Lemström können in der Galerie für Landschaftskunst in Augenschein genommen werden.

Beitrag:

**„Hamburger Glücksschmiede“
Eheringe selbst gemacht**

Informationen:

Hobbygoldschmiede Kargus
Ölkersallee 33
22769 Hamburg

Tel + Fax: 040 / 432 089 94

E-Mail: hamburg@hobbygoldschmiede.de

Internet: www.hobbygoldschmiede.de

Die Hochzeitstorte ist schnell verzehrt, das Kleid lediglich an einem Tag zu gebrauchen. Nur eins bleibt, solange die Ehe dauert: der Ring. Er blinkt nicht mehr nur goldgelb. Platin und Weißgold liegen im Trend, und Ringe mit Steinen blitzen in den Auslagen der Juweliere. Da fällt es manchmal schwer, sich zu entscheiden, mit welchem dieser Schmuckstücke man sich bindet.

Doch wirklich besonderes ist, sich einander die Ringe selbst zu schmieden. Denn welche Eheringe könnten besser auf ewig binden als jene, die sich ein Paar selbst geschmiedet hat. Das da auch absolute Nicht-Handwerker zu guten Ergebnissen kommen, garantiert die Hobbygoldschmiede Kargus. Kursleiterin Frauke Schnaars erklärt die Arbeitsgänge ganz genau und hilft, wann und wo immer es nötig ist. 300 Paare aus ganz Norddeutschland kommen im Jahr zu Kargus nach Hamburg, um sich als Glücksschmiede zu probieren. Viel sparen kann man durch die eigene Handarbeit nicht, aber darauf kommt es auch nicht an.

Die Trauringkurse sind im allgemeinen eintägig, jeweils samstags zwischen 10 und 16 Uhr. Die Kursgebühr beträgt 60 € pro Person und beinhaltet auch die Namensgravur der Ringe und spezielle Ringetuis. Als zusätzliche Materialkosten werden etwa 60 % des Ladenpreises eines vergleichbaren Ringes zugrunde gelegt.

Die Hobbygoldschmiede Kargus ist auch in den Städten Berlin, Düsseldorf, Köln, Nürnberg, Offenbach und Stuttgart vertreten.

Termine nach Vereinbarung.

Beitrag:

„Das Wohlfühlbuch“

So einfach entspannen Sie Körper und Geist

Autorin: Sabine Steuernagel

Verlag: Schlütersche Verlagsgesellschaft mbH & Co KG, Hans-Böckler-Allee 7, 30173 Hannover

Herausgeber: Norddeutscher Rundfunk Landesfunkhaus Niedersachsen, Rudolf-von-Bennigsen-Ufer 22, D-30169 Hannover

Lizenziert durch NDR MEDIA GmbH

Broschiert – 144 Seiten – Juni 2005

ISBN 3-89993-708-2

Preis: 15,90 Euro

NDR Shop

Archenholzstr. 78

22117 Hamburg

Tel.: 0 18 05 – 11 77 17; Fax: 0 18 05 – 11 77 18 (deutschlandweit 12 Cent/Min.)

Internet: www.ndrshop.de

„Das Wohlfühlbuch“, so spannend, unterhaltsam und informativ wie die „Nordtour“-Sendung selbst. Das Buch bietet Fernsehen zum Nachlesen, Rezepte zum Nachkochen und Entspannungstipps zum Genießen. Wohin kann ich reisen, um mich verwöhnen zu lassen? Was kann ich zu Hause für mich tun? Die besten Ratschläge der Nordtour-Sendungen zum Thema Wellness hat NDR Moderatorin und Nordtour Redaktionsleiterin Sabine Steuernagel in dem „Wohlfühlbuch“ zusammengefasst. Es ist seit Juni 2005 auf dem Markt und ab sofort über den Buchhandel zu beziehen. Das Buch kann auch im NDR Shop, Tel.: 0 18 05 – 11 77 17, oder per Internet www.ndrshop.de, bestellt werden.

Mitschnitt der Sendung verpasst? Kein Problem: NDR Mitschnittservice
Hugh-Greene-Weg 1 / Haus 22
22529 Hamburg

☎ 0 18 05 11 77 71
(bundesweit 12 Cent/Minute)
Fax: 040 / 41 56 64 61
Internet: www.ndrtv.de/service
Email: mitschnittservice@ndr.de

Der NDR Mitschnittservice bietet Ihnen die Möglichkeit, eine VHS Kasette dieser Sendung zu beziehen. Gemäß § 53 UrhG erstellen wir ausschließlich VHS Kopien zum privaten Gebrauch. Jede Privatperson kann also grundsätzlich eine VHS Kopie einer NDR-eigenen Produktion bestellen. Jegliche außerhalb des persönlichen Bereiches liegende Verwendung ist nicht gestattet.

Die Preise für eine VHS Kopie sind individuell. Bitte erkundigen sie sich unter der Hotline für Zuschaueranfragen: 01805 - 11 77 71 (bundesweit 12 Cent/Min.). Die Preise verstehen sich jeweils inklusive Versand innerhalb Deutschlands. Bei Sendungen ins Ausland fallen zusätzliche Kosten an.

Der NDR Mitschnittservice bietet auch Kopien auf DVD an.

Grundsätzlich kopiert der NDR Mitschnittservice Ihnen die gewünschte Sendung auf VHS. Auf Wunsch kann auch eine DVD-Kopie erstellt werden. Bitte beachten Sie dabei jedoch Folgendes: Zur Zeit gibt es auf dem Markt noch zwei konkurrierende DVD-Formate. Der NDR Mitschnittservice verwendet das gängigere Format DVD-R ("DVD minus R"). Bitte vergewissern Sie sich, dass Ihr DVD-Gerät dieses Format abspielen kann. Sofern Sie nicht sicher sind, raten wir Ihnen, eine VHS-Kopie zu bestellen, da der NDR Mitschnittservice die individuell für Sie angefertigte DVD später nicht zurücknehmen bzw. tauschen kann.

Stand: 05.05.2006/wi

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserer Sendung. Nordtour gibt es jeden Sonnabend in der Zeit von 18.00 bis 18.45 Uhr im NDR Fernsehen. Die Sendung wird in der Regel sonntags von 06.00 bis 06.45 Uhr im NDR FS wiederholt.

Kurzinformationen zur Sendung finden sie im Videotext - NDR Text Seite 530.

Ausführliche Nordtour-Informationen gibt es im Internet: www.ndr.de/nordtour
Unsere eMail-Adresse: nordtour@ndr.de

Freundliche Grüße vom
Nordtour-Team