# Landpartie

jkl

### Im Norden unterwegs

## Landpartie – Am Nord-Ostsee-Kanal

## (ESD 29.05.2016)

### Adressen zur Sendung:

**Paiste GmbH & Co. KG** Tel.: (04331) 9 47 90

Gorch-Fock-Straße 13

24790 Schacht-Audorf

Bei Rendsburg am Kanal gelegen, produziert ein Dutzend Mitarbeiter Gongs zwischen 50 und 200 Zentimetern Durchmesser – und das ausschließlich in Handarbeit. Für jeden Gong ist eine genaue Frequenz definiert, die allein durch Hammerschläge bei der Herstellung erreicht wird.

**Schiffsbegrüßungsanlage Rendsburg** Tel.: (04331) 2 20 02

Am Kreishafen

24768 Rendsburg

In Rendsburg können Besucher der Schiffsbegrüßungsanlage die vorbeifahrenden Schiffe beinahe berühren. Jedes Seeschiff wird mit Fanfare, Nationalhymne und dem Hissen der Flagge willkommen geheißen.

### Knoten-Ole, der Kanalsteuerer (0431) 33 72 56

### Olaf Fischer E-Mail: knoten@email.de

### 

Olaf Fischer steuert unter dem Kommando des Lotsen und des Kapitäns die ‚dicken Pötte’ durch den Kanal. In seiner Freizeit knüpft er kunstvolle Seemannsknoten.

**Martin Kruse** Tel.: (04346) 55 13

Raiffeisenstraße 2 E-Mail: martin-kruse@ki.tng.de

24214 Schinkel

Zwischen Kiel und Rendsburg liegt der Ort Schinkel. Dort lebt und arbeitet der gelernte Feinmechaniker Martin Kruse. Den alten Maschinen gilt seine Leidenschaft: Einen uralten Kettenbagger restauriert er seit zwanzig Jahren originalgetreu.

**Solidarische Landwirtschaft / Bioregion Schinkel** Tel. (04354) 9 96 05 20

Uwe Stahl  
Pommernring 21 E-Mail: info@schinkeler-hoefe.de

24161 Altenholz

Seit 25 Jahren gilt Schinkel als ‚Bio-Region’. Heute werden achtzig Prozent der landwirtschaftlichen Flächen ökologisch bewirtschaftet. Siebzig Öko-Arbeitsplätze sind entstanden, auch in der Bäckerei ‚KornKraft’. Zusammen mit drei Bio-Höfen ist die Bäckerei Teil des Verbundes ‚Solidarische Landwirtschaft’. Insgesamt fünfzig Familien zahlen monatlich einen festen Betrag und können sich dafür wöchentlich in einem Depot frische Bio-Waren abholen.

**Café Viktoria Luise** Tel.: (04331) – 4 38 06 82

Marina Schuldt

Eiderstr. 68 E-Mail: info@kristall-und-dahlia.de

24768 Rendsburg

Das Konzept: Beste Zutaten aus der Region. ‚Feinheimisch’, handwerkliche Zubereitung und stilvolles Porzellan. ‚Luise Viktoria’ hieß ein altes Rosenthal-Dekor aus der Zeit der Jahrhundertwende, benannt nach der preußischen Prinzessin. Und dazu passend die ‚Kaiser-Wilhelm-Torte’ ist in Rendsburg das ganze Jahr über bei den Gästen sehr beliebt.

**Hoch auf die Hochbrücke** Tel.: (04331) 2 11 20

Tourist-Information Nord-Ostsee-Kanal Fax: (04331) - 2 33 69  
Altes Rathaus

Altstädter Markt E-Mail: info@tinok.de  
24768 Rendsburg   
  
178 Stufen führen zur Aussichtsplattform auf der Rendsburger Hochbrücke. In vierzig Metern Höhe lassen sich Rendsburg, der Kanal und die weite Landschaft überblicken. Klaus-Peter Flegel kennt da oben nicht nur jede Schraube, sondern weiß auch fast alles über das alte Bauwerk am Kanal und die Schwebefähre, die darunter verläuft.

**Jules Verne (Eiderkanal)** Tel.: (04305) 97 87 77

Frank Trende

Westerhof 4 E-Mail: frank-trende@t-online.de

24802 Groß Vollstedt

Jules Verne durchfuhr 1881 den Eiderkanal mit seiner Dampfyacht Saint Michel III. Er geriet beim Anblick der Landschaft fast ins Schwärmen und hat seine Eindrücke von Schleswig-Holstein auch literarisch festgehalten. Bei Bovenau ist noch ein Teil des alten Eiderkanals samt Schleuse erhalten. Frank Trende hat die Reise von Jules Verne nachvollzogen und kann mit alten Bildern und Zeitungsartikeln die Stationen der Reise dokumentieren.

**Heringsfest** Tel.: (04331) 9 15 61

Brauers Aalkate & Fischerei Fax: (04331) 9 12 97

Schirnauer See 5 E-Mail: brauers-aalkate@t-online.de

24790 Rade

Der Nord-Ostseekanal gehört zu den fisch- und artenreichsten Gewässern Schleswig-Holsteins. Seit 1804 sind Brauers in Rade als Fischer unterwegs. Heute bewirtschaftet Hans-Heinrich Brauer die Traditionsfischerei. Einer der ersten Höhepunkte im Jahr ist der Heringszug, wenn große Heringsschwärme in den Nord-Ostsee-Kanal zum Laichen ziehen. Dann gibt’s in Rade ‚Hering satt’ und bei Brauers alljährlich ein Heringsfest.

**Versuchsgut Hohenschulen** Tel.: (04340) 43 82

Christian-Albrechts-Universität zu Kiel Fax: (04340) 95 94

Hohenschulen 1

24239 Achterwehr

Rüdiger Ströh ist Leiter des Versuchsgutes Hohenschulen der Uni Kiel in Achterwehr. Einen Teil der Flächen bewirtschaftet er für die Forschungszwecke, einen anderen, um die laufenden Kosten des Betriebes zu erwirtschaften.

**Radtour mit GPS-Daten zum Herunterladen** Tel.: (04331) 78 94 53

ADFC Rendsburg E-Mail: hp@adfc-rd.de

Holger Petersen

Holger Petersen ist eine Radtour in Rendsburg entlang dem Nord-Ostsee-Kanal und an der Eider für die Landpartie-Zuschauer abgefahren. Der ADFC bietet auch geführte Radtouren an.

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

# Landpartie

jkl

## Rezept:

**Kaiser-Wilhelm-Torte**

**Biskuit**

7 Eier

215 g Zucker

220 g Weizenmehl

Zubereitung:

* Eier und Zucker gemeinsam im Wasserbad erwärmen (bis ca. 35 °C).
* Das Ei-Zucker-Gemisch in einer Küchenmaschine aufschlagen.
* Mehl sieben und unter die aufgeschlagene Eimasse heben.
* Die Masse in einen 26er Tortenring füllen und bei ca. 180 °C (Umluft) für etwa 30 Minuten backen.

**Rumrosinen**

50 g Zucker

50 g Wasser

400 g Rum

7 EL Rosinen

Zubereitung:

* Aus Zucker und Wasser einen Läuterzucker kochen

(Lediglich einmal aufkochen zum Lösen der Zuckerkristalle).

* In den erkalteten Läuterzucker den Rum hineingießen.
* Das Zucker-Rum-Gemisch über die Rosinen gießen.
* Unbedingt darauf achten, dass die Rosinen in vollem Umfang im Rum schwimmen.
* Mindestens einen Tag ziehen lassen.

Tipp: Überschuss ist ca. ein halbes Jahr haltbar – also nicht entsorgen !

**Sahne**

700 g Sahne, geschlagen

40 g Zucker

40 g Schokospäne

Zubereitung:

* Den Zucker gemeinsam mit der Sahne aufschlagen
* Unter die Sahne die Schokospäne heben

Tipp:

man kann die Sahne auch noch mit verschiedenen Gewürzen aromatisieren, zum Beispiel mit Vanille und Zimt oder in der Weihnachtszeit mit Lebkuchengewürz. Die Gewürze sollten im Vorfeld mit dem Zucker gemischt werden, um zu verhindern, dass sich Klümpchen bilden.

**Marzipandecke**

350 g Marzipanrohmasse

175 g Puderzucker

Zubereitung:

* Puderzucker sieben
* Marzipanrohmasse und Staubzucker miteinander verkneten

Tipp: Verwenden Sie nur hochwertige Marzipanrohmasse; nur diese übersteht das Verkneten und bröckelt beim Ausrollen nicht.

**Canache**

150 g Sahne

300 g Kuvertüre, zartbitter

Zubereitung:

* Kuvertüre klein hacken
* Sahne aufkochen
* Sahne vom Herd nehmen und die klein gehackten Kuvertürestücke in die heiße Sahne geben und so lange verrühren, bis die gesamte Kuvertüre aufgelöst ist

Tipp: Überschuss kann bedenkenlos für mehrere Monate eingefroren werden und z.B. für die Herstellung einer Schokosahne verwendet werden.

**Herstellung der Torte**:

Einsetzen:

* Schneiden Sie den Biskuitboden in 3 Scheiben.
* Legen Sie in einen 26er Ring die unterste Biskuitscheibe.
* Den Biskuit mit einigen Rumrosinen bedecken.

(Achtung: die Rumrosinen sollten abgetropft sein; aber achten Sie darauf, dass Sie das Zucker-Rum-Gemisch an anderer Stelle noch brauchen!).

* Füllen Sie etwa 1/3 der Sahne auf den Biskuitboden und verstreichen Sie diese.
* Legen Sie die zweite Scheibe Biskuit auf die Sahne und drücken Sie sie leicht an.
* Auf die zweite Scheibe Biskuit streuen Sie wieder Rumrosinen

(Dieses Mal darf der Boden auch leicht mit dem Zucker-Rum-Gemisch getränkt werden).

* Über den Rosinen wird das zweite Drittel der Sahne glatt verstrichen
* Anschließend die verbleibende dritte Biskuitscheibe auf die Sahne legen und wieder leicht andrücken.
* Diese letzte Biskuitscheibe wird mit etwas Zucker-Rum-Gemisch getränkt

(Auf diesen Biskuit keine Rosinen mehr geben).

* Einen Teil der restlichen Sahne auf der Oberfläche verstreichen
* Die Torte aus dem Ring nehmen und mit dem Rest der Sahne einstreichen.

Eindecken

* Das geknetete Marzipan dünn ausrollen.
* es empfiehlt sich Marzipan mit Staubzucker auszurollen, damit das

Marzipan nicht auf der Oberfläche klebt.

* Die Marzipandecke über die Torte legen und überall an die Torte andrücken.

Überziehen / Glasieren

* Den Canache leicht erwärmen. (Achtung: Ist er zu heiß, schmilzt die Sahne!).
* Falls die Glasur zu dickflüssig sein sollte, kann man den Canache mit Sahne verdünnen.
* Die Torte sollte auf ein Abtropfgitter gestellt werden und das Abtropfgitter wiederum sollte über einem Auffangbehälter stehen.
* Der Canache wird über die Torte gegossen bis alle Stellen mit Glasur bedeckt sind.

Die Torte wird nach einer kurzen Zeit zum Absteifen vom Abtropfgitter genommen, in 12 Teile eingeteilt (oder nach Wunsch auch in 14 oder 16 Teile). Auf jedes Stück kann man jetzt Sahne dressieren oder nach Wunsch auch andere Dekorelemente legen.

# Landpartie

jkl

jkl

## DVD-Editionen

#### Landpartie Schleswig-Holstein 4052912570900

Nordfriesland, Ratzeburger See, Eckernförde und Schlei

#### Landpartie Niedersachsen 4052912573314

Weserradweg, Solling, Worpswede, Von Bremen die Wümme entlang

#### Landpartie Mecklenburg-Vorpommern 4052912574380

Fischland Darß, Entlang der Peene, Mecklenburgische Schweiz, Bäderarchitektur an der Ostsee

#### Landpartie Weihnachtsedition 4052912574625

Festliche Bräuche im Oldenburger Land, Weihnachtszeit auf Rügen, Weihnachtliches Lüneburg, Vorweihnachtliches Lübeck

## 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

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Die DVDs können Sie über den NDR Shop unter 🕿 040 – 441 92 555 oder

im Internet unter [www.ndrshop.de](http://www.ndrshop.de) bestellen

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Videomitschnittservice (VHS und DVD) unter 🕿 040 – 441 92 441

oder per Email unter [mitschnittservice@ndr.de](mailto:mitschnittservice@ndr.de)