



Das Beste am Norden

NDR Fernsehen
Postfach 44 40
30044 Hannover
E-Mail: fernsehen.nds@ndr.de

Adressenliste zur Sendung:

**Wintergeschichten
Eine Reise durch den Harz**

Sendetermin: Freitag, 05. Dezember 2008 im NDR Fernsehen
Wiederholung: 02. Januar 2009, 15.15 Uhr

Ein Film von Sandra Rost und Ole Kaune

Wer den richtigen Winter im Norden sucht, mit Schnee und Eis, der muss in den Harz fahren. Hier besteht die größte Chance auf Puderzuckerlandschaft. Sandra Rost und Ole Kaune haben sich auf den Weg in den Nationalpark gemacht und winterliche Geschichten mitgebracht. So berichten sie unter anderem von einer Winterwanderung auf dem Heinrich-Heine-Weg, den Bergsänger aus Clausthal-Zellerfeld und natürlich haben sie auch kulinarische Entdeckungen gemacht.

Harzer Verkehrsverband
Marktstr. 45
38640 Goslar
Tel.(05321) 340 40
Internet: www.harzinfo.de

Der Harzer Verkehrsverband ist für den Gesamtharz zuständig und bietet Beratung und Informationsmaterial zu allen touristischen Themen.

Beitrag:
Stolberg im Südharz: Postkutschenfahrt und traditionsreiche Kekse

Alte Posthaltereie
Niedergasse 50
06547 Stolberg
Tel. (034654) 810 90
E-Mail: info@posthaltereie-stolberg.de
Internet: www.posthaltereie-stolberg.de

Friwi-Werk Frisch- u. Dauerbackwaren
Verkaufsstelle und Café:
Niedergasse 21
06547 Stolberg/Harz
Tel. (034654) 502
Fax (034654) 103 95
Internet: www.friwi.de
Öffnungszeiten: Mo 13.00 bis 17.00 Uhr; Di - Sa
9.00 bis 17.00 Uhr; So 11.00 bis 18.00 Uhr

Eingebettet in die Buchenwälder des Südharzes liegt Stolberg – Fachwerk so weit das Auge reicht – ein Ort wie zu Ur-Großmutterns Zeiten. Und eine Zeitreise kann man hier auch unternehmen. Schon Heinrich Heine fuhr 1824 mit der Postkutsche von Stolberg nach Harzgerode – so weit fährt das herrlich restaurierte Stück heutzutage zwar nicht mehr, aber eine Rundfahrt durch den malerischen Ort kann jeder machen. Das Ausflugsziel schlechthin ist aber das mächtige Schloss der Grafen zu Stolberg – die hier ab dem 13 Jahrhundert die Geschicke des Ortes lenkten. Frische Luft macht hungrig und auch in dieser Beziehung hat Stolberg einiges zu bieten. Rund 60 verschiedene Backwaren duften bei Friwi um die Wette, darunter typisches Weihnachtsgebäck wie Stollen, Spekulatius und Butter-Rum-Plätzchen. Berühmt wurde Friwi übrigens vor über 100 Jahren durch ein eher schlichtes Gebäck – den Zwieback. Ludwig Witte stellt den auch heute noch genauso her wie sein Großvater – in reiner Handarbeit und mit guten Zutaten. In das hauseigene Café der Wittes kehren nicht nur die Stolberger gerne ein. In der Niedergasse 51 kann man all das probieren was Ludwig Witte nur kurze Zeit zuvor aus Butter, Zucker, Sahne, Mehl und zig anderen guten Zutaten zu kleinen Kunstwerken hat werden lassen.

Beitrag:
Wieder heimisch: Luchse im Harz

Nationalparkverwaltung Harz
Außenstelle Sankt Andreasberg-Oderhaus
Oderhaus 1
37444 Sankt Andreasberg
Tel. (05582) 918 90
Internet: www.nationalpark-harz.de

Waldgasthaus Rabenklippe
Andreas Gummich
38667 Bad Harzburg
Tel. (05322) 28 55
Internet: www.rabenklippe.de
Restaurant-Öffnungszeiten: Di - So von 10.00 bis 18.00 Uhr
Luchsgehege Rabenklippe: Öffentliche Fütterung immer mittwochs, 14.00 Uhr

Der Harz präsentiert sich bei Bad Harzburg wild romantisch. Noch hält sich der Winter zurück, aber es fegt ein eiskalter Wind über die Rabenklippe. Den Luchsen machen diese Temperaturen nichts aus. Seit dem Jahr 2000 mit Beginn des Luchsprojektes sind sie wieder heimisch in Deutschlands nördlichem Mittelgebirge. 200 Jahre lang waren die Tiere im Harz verschwunden. Dank der Wiederansiedlung leben hier jetzt etwa 30 Luchse. Ein Schaugehege unweit der Waldgaststätte Rabenklippe bietet Besuchern die Möglichkeit, sich einen Eindruck von den sonst so scheuen Tieren zu machen. Die Waldgaststätte Rabenklippe ist übrigens ein beliebtes Ausflugsziel. Die Atmosphäre in dem Lokal ist heimelig, das Essen gut. Außerdem liegt es nur fünf Minuten Fußweg vom Luchsgehege entfernt. Und auch der Blick auf den Brocken ist einmalig.

Beitrag:
Fürst Stolberg Hütte in Ilsenburg: Besondere Gießerei

Fürst Stolberg Hütte GmbH
Schmiedestrasse 17
38871 Ilsenburg
Tel. (039452) 24 94
Internet: www.fuerststolberghuetten.de

Sie hat eine lange und bewegte Geschichte, Kaiser und Könige haben sie besucht, große Künstler wie Albrecht Dürer oder Karl Friedrich Schinkel schufen für sie Modelle: Die Fürst Stolberg Hütte in Ilsenburg. Bereits 1530 legt Graf Botho zu Stolberg den Grundstein für die Hütte. Mit ihren kunstvoll gearbeiteten Ofen- und Kaminplatten erlangte sie Weltruf und erhielt für ihre Produkten auf nationalen und internationalen Ausstellungen Gold- und Silbermedaillen .

Früher waren es noch verschiedene Metalle wie Zinn und Kupfer, die in der Fürst Stolberg Hütte verarbeitet wurden, heute ist es ausschließlich Eisen. Der Eisenkunstguss ist die Spezialität der Ilsenburger. Allen voran ihre kunstvollen Gitterfenster, die weit über die Landesgrenzen hinaus gefragt sind. Vor allem die Niederländer schätzen die handwerkliche Kunst. Und die kann man auch als ganz normaler Besucher hautnah erleben – beim Schaugießen von der Modelleinförmung über den Abstich bis zum Guss.

Beitrag:
Das Schloss Wernigerode

Schloss Wernigerode
Am Schloss 1
38855 Wernigerode
Tel. (03943) 55 30 30; Fax (03943) 55 30 55
Internet: www.schloss-wernigerode.de

Öffnungszeiten: November – April: Di – Fr 10.00 bis 16.00 Uhr; Sa/So/Feiertage 10.00 bis 18.00 Uhr.
Eintrittspreise: Erwachsene 5,00 Euro; Kinder (6 bis 14 Jahre) 2,00 Euro.
Führungen werden mit 1,00 Euro Zuschlag pro Person berechnet.

"Alle Städte - den Harz hinauf, den Harz hinab - haben ihre Schätze und Kostbarkeiten, aber keine ist so reich und so bunt wie Wernigerode" - das schrieb einst Hermann Löns. Und auch heute noch ist in der Harzstadt erkennbar, was den Heidedichter am Beginn des 20. Jahrhunderts zu diesem Satz bewog. Eine Fassade ist schöner als die andere. Und über den Dächern der Stadt thront das Wernigeroder Schloss. Es ist ein beliebtes Ausflugsziel und bietet von seinem Bergfried zudem einen herrlichen Ausblick über den Harz. Im Inneren sind mehr als 40 Räume in zwei Rundgängen zu besichtigen. Ein besonderer Höhepunkt ist dabei die Schlosskirche, in der u.a. auch Konzerte stattfinden.

Tipp: Bei der Anreise den Parkplatz „Am Anger“ am Ortseingang wählen. Von dort aus fährt die „Schlossbahn“ im 20-Minuten-Takt.

Beitrag:

Höhlenziegenkäse vom Ziegenhof Buntenbock: Aromatisch und würzig

Ziegenhof Buntenbock

Barbara Ellendorff & Michael Siemann
Moosholzweg 14
38678 Buntenbock
Tel. (05323) 26 16

Einhornhöhle

Haus Einhorn
Ortsteil Scharzfeld
37412 Herzberg am Harz
Tel. (05521) 99 75 59
Fax (05521) 99 75 58
Internet: www.einhornhoehle.de
Öffnungszeiten: Während der Weihnachtsferien
in Niedersachsen und Januar, Februar, März
Sa./So. 11.00 bis 16.00 Uhr, 1. April bis 30.
Oktober Di. - So. 10.00 bis 17.00 Uhr,
Führungsdauer ca. 45 Minuten, Beginn der
letzten Höhlenführung ca. eine Stunde vor
Schließung,

Das Einhorn, gemalt von Gottfried Wilhelm Leibniz, gab der Einhornhöhle in Herzberg ihren Namen. Mit fünf Millionen Jahre ist sie eine der ältesten, wenn nicht sogar die älteste Höhle im Harz. Neander-taler haben hier gelebt, fanden Unterschlupf in den zahlreichen Ausbuchtungen und Nischen. Heutzutage findet man darin neben Fledermäusen noch ganz andere Dinge. Hier reifen nämlich die verschiedenen Ziegenkäse von Barbara Ellendorf. Zwei Monate lagert der Käse in der Einhornhöhle, bevor er verkauft wird. Käseliebhaber schwören auf seinen aromatischen und würzigen Geschmack. Vor fünf Jahren ließ sich die Chemikerin zusammen mit ihrem Mann auf das Wagnis Ziegenkäse ein. Aus einem Hobby wurde eine Ganztagsbeschäftigung. Mittlerweile hat Barbara Ellendorf jede Menge Erfahrung und unterschiedliche Käsevarianten im Programm. Camembert, Schnitt-, Frisch- oder Einhornkäse, mal mit Kräutern der Provence gewürzt, mal ohne, mal mit Pilzen, mal naturbelassen. Und die finden reißenden Absatz. Auch regionale Gaststätten wie das Polsterberger Hubhaus in Clausthal-Zellerfeld haben Barbara Ellendorfs Produkte auf der Speisekarte.

Beitrag:

Oberharzer Bergsänger aus Clausthal-Zellerfeld: Musikalische Spezialität

Oberharzer Bergsänger

Marktstrasse 43
38678 Clausthal -Zellerfeld
Tel. (05323) 815 50 (Ursula Scheffel)
Internet: www.bergsaenger.harz.de

Beitrag:

Harzer Wintermettwurst – Fleischerei Koithahn in Bad Lauterberg

Koithahns Landwurst Spezialitäten

Herzberger Landstraße 2-4
37197 Hattorf am Harz
Tel. (05584) 959 00
Internet: www.koithahn.de

Winter im Vorharz - mit glücklichen Schweinen in einem warmen Stall auf dem Freilandhof Elbingerode. Die bunt gescheckten Tiere, die sich hier tummeln, sind eine ganz besondere Rasse, die Fleischermeister Karl-Heinz Koithahn extra für seinen Betrieb züchtet. Und den „Schwäbisch Hallern“ geht es richtig gut. Sie können nämlich selbst entscheiden, ob sie sich drinnen oder draußen aufhalten wollen, außerdem bekommen sie ein ganz natürliches Futter – gutes Getreide aus der Region, hochwertiges Mineralfutter – und eine Kanne Brottrunk. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: festes, rotes unbelaste-tes Fleisch, das in der Koithahnschen Zentrale in Hattorf zu Harzer Spezialitäten verarbeitet wird.

Ein Renner ist die Wintermettwurst. Gewürzt wird sie nur mit Salz und Pfeffer, denn der gute Geschmack kommt von der besonderen Qualität des Fleisches und der weiteren Behandlung in einem speziellen Ruhe- und Reife-Raum. Sechs Tage bleiben die Wintermettwürste im Lehmraum. Danach geht es in den hauseigenen Räucherofen. Hier bekommt die Harzer Spezialität sozusagen den letzten Aroma-Schliff. Mindestens acht Wochen müssen dann noch vergehen, bevor die Wintermettwurst in den Laden kommt. In der Zwischenzeit gibt es genügend andere Leckereien. Probiert werden darf übrigens immer. Das gilt nicht nur für Hattorf, sondern auch für alle fünf Filialen im Harz. Und wem der Weg immer noch zu weit ist, muss sich nicht grämen, die Wintermettwurst geht gern auf Reisen.

Beitrag:

Wandern im Harz mit Wildtierfütterung in St. Andreasberg

Rehberger Grabenhaus

Waldgaststätte und Erlebnisgastronomie im
Nationalpark Harz
Frank Hoppe
37444 St. Andreasberg
Tel. (05582) 789
Fax (05582) 81 36
Internet: www.rehberger-grabenhaus.com
Wildfütterungen vom 15.12.2008 bis Mitte März
2009, Mi, Fr, Sa ab 17.00 Uhr. Tischreservierung
erforderlich. Die Fütterung dauert mindestens
bis 19.00 Uhr.

Die Wanderung dorthin kann gebucht werden bei der

Tourist-Information St. Andreasberg
Am Kurpark 9,
37444 Sankt Andreasberg.
Tel. (05582) 803 36
Fax (05582) 803 39
E-Mail: info@sankt-andreasberg.de
Internet: www.sankt-andreasberg.de

Wandern im Harz kann man immer, mit oder ohne Schnee. Die Landschaft ist auf jeden Fall reizvoll - vor allem, wenn die Sonne scheint. Doch nur im Winter gibt es Wanderungen mit anschließender Wildtierfütterung. Etwa eine Stunde dauert die Wanderung von St. Andreasberg bis zur Wildtierfütterstation Rehberger Grabenhaus. Der Graben ist eine Touristenattraktion, wurde bereits im 17. Jahrhundert erbaut, um die Wasserräder in den Bergwerken anzutreiben. Wanderführer Walter Groffmann liebt die Strecke - in strengen Wintern geht er den Weg mit interessierten Gästen an die 1000 mal.

Allzu lange darf man sich unterwegs nicht aufhalten - ab 17.00 Uhr wird der Weg zur Nationalparkgaststätte Rehberger Grabenhaus gesperrt - der Wildtiere wegen. Jetzt dürfen nur noch Wirtin Ines Hoppe und Sohn Max draußen sein, um den Tieren das Futter zu bereiten. Kaum sind die Menschen wieder verschwunden, tauchen sie auf. Bis auf fünf Meter kommen die Tiere an die Fensterscheiben. Und dann wird draußen und drinnen gegessen. Erst wenn die Vierbeiner satt sind und sich wieder zurückgezogen haben, geht es auch für die Zweibeiner zurück nach St. Andreasberg - mit der Erinnerung an ein ganz besonderes Erlebnis. Noch bis Mitte März finden am Rehberger Grabenhaus Wildtierfütterungen statt.

Beitrag:

Würzig und aromatisch: Die Liköre aus Gernrode

Harzer Likörfabrik

Wellbachweg 26a
06507 Gernrode
Tel. (039485) 253
Internet: www.harzer-likoerfabrik.de

Was wäre ein kalter Wintertag ohne ein Tröpfchen, das einen so richtig von innen aufwärmt? In der Harzer Likörfabrik in Gernrode bleiben diesbezüglich keine Wünsche offen. Ob Korn, Obstler, Fruchtwein oder ein „gesunder“ Kräuterlikör, Helga Rolle produziert all das in ihrer kleinen, antik anmutenden Manufaktur. Gernrode war zu DDR-Zeiten eine Spirituosenhochburg. Schon damals war Helga Rolle hier beschäftigt. Nach der Wende griff sie kurzerhand zu und kaufte den Betrieb, obwohl sie von der Branche an sich eigentlich nicht viel Ahnung hatte.

Inzwischen ist sie ein echter Destillierprofi. Über Seminare hat sie sich weitergebildet und kümmert sich in ihrem hauseigenem Minilabor persönlich um die Qualität ihrer Harzer Tröpfchen. Fünf Mitarbeiter beschäftigt Helga Rolle, und die müssen alle Bereiche der Produktion beherrschen. Abfüllen, etikettieren, einpacken - hier ist wirklich noch alles echte Handarbeit. Und genau darin liegt die Stärke der Gernroder.

Als kleine Manufaktur müssen sie sich besonders um ihre Kunden kümmern. Das sind nicht nur die Einheimischen, sondern vor allem Harz-Urlauber, die Geschmack an den Kreationen finden. Diese kaufen sie dann zu Hause übers Internet. Vorausgegangen ist jedoch häufig ein persönlicher Besuch in der Likörfabrik.

Beitrag:

Der Braunschweiger Hof in Bad Harzburg

Braunschweiger Hof

Hotel-Restaurant-Beauty-Farm

Herzog-Wilhelm-Str. 54

38667 Bad Harzburg

Tel. (05322) 78 80

Internet: www.hotel-braunschweiger-hof.de

Im Harz kann man den Winter aktiv verbringen mit viel frischer Luft, herrlichen Wanderungen oder mit Skifahren. Wer einmal so gar nichts tun und sich auf hohem Niveau verwöhnen lassen möchte, dem sei der Braunschweiger Hof in Bad Harzburg empfohlen – ein Familienbetrieb im besten Sinne. Und wie zum Beweis hängen alle geschäftsführenden Paare auch am Eingang an der Wand. „Gasthof zur Stadt London“ hieß der Ausspann 1894 noch. Zu Beginn des 1. Weltkrieges war der Name nicht mehr allzu publikumswirksam, und seitdem gibt es den Braunschweiger Hof. Hier war der Kunde schon immer König und das Personal immer adrett gekleidet.

Die gute Küche hat nicht unwesentlich zum guten Ruf des Hauses beigetragen. Wenn die Harzburger sich etwas gönnen wollen, dann gehen sie im Braunschweiger Hof essen. Denn hier ziert die Tische noch Silber und Kristall. Serviert wird eine ehrliche Hotelküche und – darauf legt Küchenmeister Jürgen Bartz Wert – die Zutaten kommen aus der Umgebung. Das frische Wild wird hier vom Förster noch persönlich vorbeigebracht. Da die Harzer Küche eigentlich eine eher arme Küche ist, kombiniert der Küchenmeister gern. Seine Rehmedaillons mit Schupfnudeln, Steinpilz-Ragout und Hagebuttensauce sind ein Gedicht. Wer das Glück hat, Tage und Wochen hier zu verbringen, dem stehen u.a. der 28 Grad warme Pool, das römische Dampfbad, die Bio-Sauna und ganz viel Beauty und Wellness zur Verfügung.

Beitrag:

Das Café Schnibbe in Bad Lauterberg

Cafe Schnibbe

Hauptstrasse 137

37431 Bad Lauterberg

Tel. (05524) 921 00

Internet: www.cafe-schnibbe.de

Ein Geheimtipp für alle Naschkatzen ist das Cafe Schnibbe. Schon seit 1873 wird in dem alten Fachwerkhaus das hohe Lied der Konditorenkunst gesungen. Vor knapp 30 Jahren übernahm Familie Schnibbe das Café. Gemütlich haben es die Schnibbes, ihr Vorbild sind die Wiener Kaffeehäuser. Der Gast soll sich wohlfühlen, persönlicher Kontakt ist dem Chef des Hauses wichtig. Jürgen Schnibbe ist Gastronom aus Leidenschaft.

In der kleinen Backstube wird den ganzen Tag gewirbelt. Ob Trüffel, Pralinen, Kuchen und Torten, die Qualität ist immer auf allerhöchstem Niveau. Berühmt sind die Schnibbes für ihren Baumkuchen, die Paradedisziplin von Konditormeister Manfred Rösner. Anja Tietz ist so etwas wie die Trüffel-Königin: und die von ihr ständig frisch kreierte kleine Kalorienbombe „Trüffelbirne“ sollten Sie unbedingt probieren. Auch Sohn Mark Schnibbe macht mit: Gleich neben dem Traditionscafe hat der Junior eine eigene Kaffeerösterei eröffnet. Hier gibt es nicht nur die besten Bohnen, hier kann man sogar live erleben, wie daraus Kaffee entsteht.

Beitrag:
Winterwanderung auf dem Heinrich Heine-Weg

Tourismus GmbH Ilsenburg

Marktplatz 1
38871 Ilsenburg (Harz)
Tel. (039452) 194 33
Fax (039452) 990 67
Internet: www.ilsenburg-tourismus.de

Falls Sie im Café Schnibbe zu sehr gesündigt haben, empfehlen wir Ihnen eine ausgiebige Wanderung. Eine der schönsten Strecken führt durchs malerische Ilsetal zum Brocken. Schon Heinrich-Heine wanderte hier, so dass man ihm zu Ehren dem Weg seinen Namen gab. Los geht es am Nationalparkhaus Ilsetal in Ilsenburg, das übrigens einen Besuch lohnt. Hier erfährt man vieles über Wälder, Tiere, Pflanzen und Geologie der Region.

Die 13 Kilometer lange Strecke führt von Ilsenburg über den Scharfenstein zum Brocken. Auf einem steinigen Pfad geht sie durch das malerische Ilsetal, direkt am Flüsschen Ilse entlang. Allerdings sollte man schon ein geübter Wanderer sein, denn der Weg hinauf zum Felsplateau Scharfenstein erfordert einiges Können. Gut vier bis fünf Stunden dauert der Marsch mit dem Endziel Brocken. Unser Team hat ihn nicht erreicht, denn auf den letzten Kilometern bis zum Gipfel war die Strecke extrem glatt. Dann empfiehlt sich am Ende der Wanderung ein Besuch im Café und Restaurant Alte Nagelschmiede in Ilsenburg. Das frisch renovierte Haus glänzt mit deftigen Harzer Gerichten. Der Hirschbraten mit Rotkohl und die Hexenpfanne mit Schweinefilet satt sind die Spezialitäten des Hauses. Aber auch selbstgebackene Torten und Kuchen gehören zum Angebot der Alt Ilsenburger Nagelschmiede. Ob süß oder deftig - in jedem Fall ein gelungener Abschluss nach einer Wanderung auf dem Heinrich-Heine-Weg.

Sendung verpasst? Kein Problem!

NDR Mitschnittservice
Hugh-Greene-Weg 1 / Haus 22
22529 Hamburg
Tel. (01805) 11 77 71 (bundesweit 14 Cent/Min. aus dem Festnetz; Preise a. d. Mobilfunknetz können abweichen)
Fax (040) 41 56 - 64 61
Internet: www.ndrtv.de/service
E-Mail: mitschnittservice@ndr.de

Der NDR Mitschnittservice bietet Ihnen die Möglichkeit, einen Mitschnitt dieser Sendung zu beziehen. Gemäß § 53 UrhG erstellen wir ausschließlich VHS- und DVD-Kopien zum privaten Gebrauch. Jede Privatperson kann also grundsätzlich einen Mitschnitt 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. 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.

Alle Angaben ohne Gewähr! Stand: 04.12.08

Mit freundlichen Grüßen
Ihre Fernseh-Redaktion des Landesfunkhauses Niedersachsen