

## Infos zur Folge 2 Smutje trifft Seemann

Leinen los für die achte Staffel! Diesmal gehen die Spitzenköche Björn Freitag und Frank Buchholz auf kulinarische Entdeckungsreise auf der friesischen Seenplatte in den Niederlanden. Mit ihrem Hausboot starten sie in Lemmer am IJsselmeer und schippern über Seen und Kanäle ins Zentrum der historischen Kleinstadt Sneek. Ziel ihrer Reise ist das Wassersport-Dorf Grou im Herzen von Friesland. Heute: Burger vom Blaarkop-Rind trifft auf Kimchi-Kunst.

Die beiden befreundeten Köche Björn Freitag und Frank Buchholz freuen sich auf ihr zweites Abenteuer in Friesland. Sie sind gespannt auf die Menschen, die sie heute treffen werden und auf deren Produkte.

Das Hausboot von Kai Linnenbrügger liegt noch in Lemmer. Der Morgen des zweiten Tages beginnt zwar nass, doch bald verziehen sich die Regenwolken und die beiden Köche können sich auf ihre E-Bikes schwingen. Rund um Lemmer besorgen sie auch heute wieder die Zutaten für das gemeinsame Abendessen an Bord.

**Vistit Friesland** - Alle Infos über die Region und Lemmer

**Internet:** <https://www.friesland.nl/de>

Frank macht sich zuerst auf den Weg nach Echtenerbrug zu Landwirt **Jaap Frerichs**. Jaap stammt ist über Umwege zur Schweinehaltung gekommen. Eigentlich waren er und seine Frau vor 30 Jahren auf der Suche nach einem Wohnhaus im schönen Friesland, doch dann ist es dieser Hof geworden. Mit viel Platz – auch für Tiere. Rund 80 Hausschweine hält Jaap heute. Solange es das Wetter es zulässt, leben Jaaps Schweine draußen auf vier großen Grünflächen. Die Tiere können dabei selbst entscheiden, ob sie drinnen oder draußen sein wollen.

Jaaps Tiere wachsen langsam, das macht sich später in der guten Fleischqualität bemerkbar. Jaap arbeitet nach dem Motto: „Sie bekommen ein gutes Leben, wir bekommen einen schönen Schinken.“ Das Fleisch seiner Schweine lässt er vor allem zu Würstchen und Schinken verarbeiten. Seine Spezialität ist der Schinken „Praam“, der wie Parmaschinken gesalzen und mit Schmalz eingerieben wird und mindestens zwölf Monate lang reift. Frank kostet – und lässt sich für das gemeinsame Essen an Bord eine ordentliche Portion davon einpacken.

**De Kempenaer**

**Jaap Frerichs**

Kempenaersweg 12

8539 RS Echtenerbrug

**Mail:** [info@de-kempenaer.nl](mailto:info@de-kempenaer.nl)

**Internet:** <https://www.de-kempenaer.nl/>

Björn ist derweil mit dem E-Bike auf dem Weg zum Hafen in das historische Hafenstädtchen Hindeloopen. Dort trifft er sich mit **Sipke Bootsma**, einem der letzten Fischer am IJsselmeer. Früher gab es hier 80 Fischkutter, heute sind es nur noch acht. Sipke große Leidenschaft war schon immer das Fischen auf dem IJsselmeer. Daher wollte er die Familien-Tradition unbedingt weiterführen und hat den Fischerei-Betrieb 1961 von seinem Vater übernommen. Über 50 Jahre verbrachte er als IJsselmeer-Fischer. Heute fischt er nur noch zum Vergnügen.

Sipke freut sich dem Koch "sein" IJsselmeer zu zeigen und von seiner Arbeit als Fischer zu erzählen. Gemeinsam mit den beiden Söhnen geht es raus aufs Wasser, das sich zwischendurch als ziemlich stürmisch erweist. Björn erhofft sich einen Zander im Netz – und tatsächlich ist die Beute gut! Das Abendessen ist also sicher und für Björn geht es mit frischem Fisch zurück nach Lemmer.

### **Infos zum Hafenstädtchen Hindeloopen**

<https://www.waterlandvanfriesland.nl/de/hindeloopen>

Frank letzte Station ist heute in Koudum. Ein Ort, an dem es früher viele Gemüse-Betriebe gab – heute versorgt nur noch **Daan Trimpe** mit seiner Gärtnerei die Nachbarschaft mit regionalem Gemüse. Daan baut mehr als 30 verschiedene Gemüsesorten an: viele alte Sorten und alles bio. Daan hat den Gemüsehof 2013 mit seiner Frau Stéphanie übernommen.

Daan zieht alle all seine Gemüsepflanzen selbst. „So ist es leider nur noch selten“, findet er. In der Gärtnerei gibt es viele besondere Bohnensorten. Vor allem die „Koudumer Beantsjes“ ist besonders bekannt, eine alte regionale Sorte. Die „Koudumer Bohne“ ist aber keine gewöhnliche grüne Bohne, sondern eine dicke, feste Bohne ohne Fäden. Daan und Stephanie sind die letzten kommerziellen Gemüsegärtner, die diese besondere Hülsenfrucht anbauen.

Frank kostet sich durch das große Bohnenangebot und ist begeistert vom frischen und knackigen Geschmack. Mit fetter Gemüse-Beute macht sich auch Frank zurück auf den Weg nach Lemmer. **Kwekerij Trimpe**

### **Daan Trimpe**

Nieuweg 26 a  
8723 EB Koudum

**Infos im Internet:** <https://eetbaarfryslan.frl/locatie/kwekerij-trimpe/>

An Bord heißt es dann: Ran an die Arbeit! Denn viele Bohnen dürfen heute geschnibbelt werden ...

**Alle Infos und Rezepte immer auf [leckeranbord.wdr.de](http://leckeranbord.wdr.de)**