

Lecker AN BORD

Die Infos zur Folge: Kulinarische Schätze rund um Dortmund

Die kulinarische Reise des Sommers ging vom Niederrhein ins nördliche Ruhrgebiet. Immer parallel zur Lippe, die schon die Römer als Versorgungsroute nutzten. Heute geht es zum Finale in den Stadthafen von Dortmund. Die Bootsbesatzung der "unaone" hat in diesem Sommer viel erlebt. Am Ende des Abends und der Reise wird noch einmal köstlich gespeist - natürlich nur mit frischen Zutaten rund um den Ankerplatz.

Vorher gehen die Köche Björn Freitag und Frank Buchholz auf Beutetour. Gleich zu Beginn entführt der gebürtige Dortmunder Frank seinen Freund Björn ins Stadion "Rote Erde". Auch für Björn, den Schalke-Fan, ein echtes Erlebnis. Im Anschluss trennen sich ihre Wege. Frank geht im Dortmunder Stadtgebiet auf Beutezug, während Björn sich das Umland "vorknöpft" ...

Emotionaler Abschluss

Zum Finale der kulinarischen Sommerreise durchs nördliche Ruhrgebiet geht es nach Dortmund. Und es wird emotional - nicht nur, weil es die letzte Etappe der diesjährigen kulinarischen Reise ist ...

Dortmund ist Franks Geburtsstadt und zugleich Heimat seines Lieblingsvereins, dem BVB – da schlägt das Herz vor Freude doppelt so schnell. Björn ist da etwas reservierter, als eingefleischter Schalke-Fan muss er heute sozusagen die verbotene Stadt betreten ...

Der Ankerplatz für die „unaone“ liegt mitten im Dortmunder Stadthafen. Der ist Warendrehscheibe für das gesamte Ruhrgebiet und die angrenzenden Regionen. Durchschnittlich 3 Millionen Tonnen Schiffsgüter werden hier im Jahr umgeschlagen. Das macht ihn zum größten Kanalhafen Europas. Auch heute besorgen die beiden Köche wieder im Umkreis von 15 Kilometern alles, was sie fürs Abendessen an Bord brauchen. Und beide bringen für das finale Abendessen viele Köstlichkeiten mit ...

Björn macht sich auf zu seinem ersten Ziel vor den Toren Dortmunds: Dem **Trantenrother Hof**. Der Bio-Bauernhof von Bert Schulze-Poll liegt mitten im Grünen zwischen Witten und Bochum. Bert ist ursprünglich gelernter Maschinenbauer. Doch durch seinen Zivildienst, denn er auf einem Bio-Bauernhof absolviert hat, ist er zur Landwirtschaft gekommen. Heute ist er staatlich geprüfter Landwirt und mehr als zufrieden auf seinem Hof in Stadtnähe.

Seine Frau Nina führt, neben ihrem Job als Intensiv-Krankenschwester, den Hofladen. Alles was auf dem Hof wächst und gedeiht wird hier direkt vermarktet. Und das ist einig: Auf dem Hof gibt es Schweine, Hühner, Puten, Weihnachtsgänse ...

Lecker AN BORD

Schwerpunkt ist aber der Gemüseanbau: Auf dem Trantenrother Hof wachsen knapp 40 Sorten Gemüse. Unter anderem auch viele alte Tomatensorten. Ein Paradies für den Sternekoch, der sich gerne aus dem reichhaltigen Angebot bedient: Ein Hähnchen und Artischocken wandern in den Einkaufskorb.

Infos zum Trantenrother Hof auf facebook:

https://www.facebook.com/pg/TrantenrotherHof/photos/?ref=page_internal

Frank ist derweil mit dem Fahrrad unterwegs ins Dortmunder Unionviertel. Hier lernt er Nils Rehkop von den "**Urbanisten**" kennen. Der gemeinnützige Verein entwickelt Zukunftsprojekte im und für den Lebensraum Stadt. Ein Schwerpunkt ist zum Beispiel das „Urban Gardening“. Auch auf engem Raum in der Stadt ist es möglich, frische Lebensmittel selbst anzubauen, so die Haltung der Urbanisten.

Ein weiteres spannendes Projekt zeigt Nils dem Koch mitten im Hof des Union-Gewerbehofs. Was zunächst aussieht wie ein gewöhnliches Gewächshaus, ist eine „Aquaponik“-Anlage. Das ist in Kreislaufsystem, bei dem Fischzucht und Pflanzenanbau voneinander profitieren. Die von den Fischen produzierten Ausscheidungsstoffe dienen quasi als Nährstoffe für die Pflanzen. Ein geniales Prinzip, das bereits die Mayas kannten. Frank erntet bei den Urbanisten echte Dortmunder Stadtgurken, Tomaten und Habaneros. Dazu gibt es noch einen Wels aus der Züchtung.

Homepage "Die Urbanisten" in Dortmund: <https://dieurbanisten.de/>

Björn ist weiter unterwegs im Umland von Dortmund. Seine zweite Station liegt in der Nähe von Herdecke. Der **Hof Niermann** ist ein alteingesessener Familienbetrieb. Seit über 500 Jahren bestellt die Familie das Land unweit der Ruhr. Johannes und Frau Elke bewirtschafteten den Hof als klassischen Biobetrieb mit Grünland und Weideland, einem Bioladen und Pensionspferden. In den kommenden Jahren wollen ihre Kinder Lukas und Pia den Hof gemeinsam übernehmen und führen. Sie sind dann die 19. Generation!

Lukas ist Agrarbetriebswirt und hauptsächlich für die Hühner zuständig. Pia hat einen Bachelor in Umweltmanagement und ist ausgebildete Gemüsegärtnerin. Sie kümmert sich mit Leidenschaft um den kompletten Gemüseanbau auf dem Hof. Für Björn gibt es auf dem Hof Niermann Brokkoli, Romana-Salat und Paprika - natürlich selbst geerntet.

Homepage von Hof Niermann: <https://www.bauernladen-niermann.de/>

Lecker AN BORD

Frank bleibt für seinen Beutezug heute innerhalb des Dortmunder Stadtgebiets. In der Innenstadt liegt seine nächsten Station: Die **Kornbrennerei Krämer**. Die kleine Manufaktur für Kräuterliköre ist ein echter Traditionsbetrieb. Firmenvater August Krämer entwickelte vor über 150 Jahren "Krämer's Magen-Likör", der damals noch als Heilmittel in Apotheken und Drogerien verkauft wurde. Die Mischung aus Heilkräutern Samen und Wurzeln ist bis heute dieselbe geblieben.

Mittlerweile ist mit Felix Krämer bereits die 5. Generation am Start. Seit rund 15 Jahren betreibt die Familie neben der Brennerei auch eine Pralinenmanufaktur, in der Spezialitäten wie die „Dortmunder Kohle“ - erlesene Trüffelpralinen – entstehen. Frank darf in der Brennerei beim Filtern von Limoncello mithelfen und auch bei der Pralinenherstellung assistieren. Klar, dass er sich bei dem Arbeitseinsatz auch eine Flasche des Zitronenlikörs einpackt. Und natürlich bringt er seinen Freunden auch "Dortmunder Kohle" mit.

Homepage der Kornbrennerei Krämer: <https://www.august-kraemer.de/>

An Bord der "unaone" geht es dann an die Vorbereitungen für das letzte gemeinsame Abendessen dieser Reise.

Auf den Tisch: ein beschwipster Fisch. Der Wels wird im verschließbaren Beutel zusammen mit Limoncello-Likör und Kräutern bei milder Hitze langsam gegart. Björn bereitet außerdem ein Grill-Hähnchen mit mediterranem Gemüse aus Artischocken und vielen bunten Tomaten zu.

Der letzte Abend dieser kulinarischen Sommerreise durch das nördliche Ruhrgebiet: guten Freunde, leckeres Essen, ein wenig Wehmut. Und Vorfreude auf den nächsten Sommer ...

Die Sendungs-Homepage von „Lecker an Bord“

<http://leckeranbord.wdr.de/>

Alle Rezepte zur Sendung „Lecker an Bord“ finden Sie hier:

<https://www1.wdr.de/fernsehen/lecker-an-bord/rezepte-uebersicht-100.html>