

Infos zur Folge 6

Eet Smakelijk – Guten Appetit in Dordrecht

Großes Finale im Stadthafen von Dordrecht! Letzter Ankerpunkt der Sommerroute an der Maas ist die malerische Altstadt des kleinen Städtchens. Eine besondere Kulisse für den großen Tag.

Auf ihrer kulinarische Tour auf und entlang der Maas haben Björn Freitag und Frank Buchholz viele Menschen kennengelernt, die mit Herzblut großartige Lebensmittel herstellen. Und auch auf der letzte Etappe warten noch einige schöne Begegnungen und leckere Entdeckungen auf die beiden Köche ...

Björn Freitag macht sich mit seinem E-Bike auf Richtung Rotterdam. Vor den Toren der Stadt bauen vier Niederländer auf rund sieben Hektar Land ihre eigenen Sojabohnen an, aus der sie dann Sojasauce brauen. Mitten in Rotterdam befindet sich ihre Manufaktur „**Tomasu**“.

Hier entsteht dann aus den Bohnen die Sojasauce - in vielen Arbeitsschritten und nach alter Tradition.

Vom Anbau der Sojabohnen bis zur fertigen Sauce in der Flasche dauert der Prozess insgesamt rund vier Jahre, erklärt Gründer Thomas Uljee dem Koch. Björn darf beim „Kämmen“ der Sojabohnen und beim Umrühren des Moromi - der Maische - helfen. Die Verkostung der fertigen Sojasaucen ist ein Highlight – nicht vergleichbar mit der Sojasauce aus dem Supermarkt, befindet der Koch.

Tomasu

Ridderkerkstraat 59

3076 JV Rotterdam

Mail: info@tomasu.nl

Internet: <https://www.tomasu.nl/en> (auf Englisch)

Frank radelt mit seinem E-Bike Richtung Meer. Denn heute soll es endlich Fisch geben. Im kleinen Küstendorf Stellendam leben die meisten Familien seit Generationen vom Fischfang. So auch Job Bout und sein Sohn Sjaak. Die beiden fahren jeden Tag zusammen raus aufs Meer. Es ist ein kleiner Familien-Betrieb. Und das ganz bewusst. Denn sie möchten im Einklang mit dem Meer fischen. In kleinen Mengen fangen sie daher auf traditionelle Weise heimische Fische wie Meeräsche und Wolfsbarsch. Frank Buchholz begleitet die beiden auf ihrem Fischkutter und hilft mit beim Ausbringen und Einholen der Netze. Für das Essen am Abend sucht er sich einen prächtigen Wolfsbarsch aus. Außerdem gibt es noch Bottarga – ein Spezialität aus dem Rogen von der Meeräsche.

Familie Bout

Lorentzweg 6

4691 SM, Tholen

Mail: info@visvanjob.nl

Internet: <https://zeeuwsevis.nl/contact/> (auf Niederländisch)

Björn Freitag ist zum Abschluss der Reise auf dem Weg nach Oosterhout. Am Fuße der St.Pauls Abtei befindet sich hier die kleine **Käsemanufaktur „De Driehoek“** der Familie Wismans. Anke hat vor einigen Jahren gemeinsam mit ihrem Bruder den kleinen Milchviehbetrieb ihrer Eltern übernommen und will ihn in eine moderne Zukunft führen. Die rund 60 Milchkühe grasen rund um das alte Kloster.

Ankes Lebensgefährtin Maarten ist hier der Käsemeister. Nur zwei Käsesorten werden hier hergestellt: ein traditioneller Gouda – mit verschiedenen Kräutern. Und „Benedikt“ - ein roter Käse. Die Käselaike brauchen viel Aufmerksamkeit: In den ersten beiden Wochen muss jeder einzelne Laib täglich gewendet, gereinigt und beschichtet werden. Gelagert werden die Käseschätze im alten Abteikeller - ob zwei Wochen jung oder über zwei Jahre gereift. Björn kostet, und entscheidet sich für einen mittelalten Gouda. Denn am Abend soll es an Bord Toasties geben. Ein typisch niederländischer Snack, bei dem Käse die Hauptrolle spielt.

Käsemanufaktur „De Driehoek“

Anke Wismans

Hoogstraat 82-B

4901 PK Oosterhout

Mail: info@zuivelddriehoek.nl

Internet: <https://zuivelddriehoek.nl/> (auf Niederländisch)

Alle Infos und Rezepte immer auf leckeranbord.wdr.de