

Infos zur Folge 6 Finale in Friesland

Der letzte Tag der kulinarischen Reise ist angebrochen. Björn Freitag und Frank Buchholz sind wehmütig, denn sie haben Friesland und die Friesen in den letzten Wochen sehr schätzen gelernt. Doch noch liegt ein ganzer Tag mit spannenden Erlebnissen und Begegnungen vor ihnen. Und zur Krönung am Abend dann ein letztes gemeinsames Dinner an Bord!

Visitit Friesland - Alle Infos über die Region
Internet: <https://www.friesland.nl/de>

Das Hausboot von Skipper Kai Linnenbrügger liegt am Stadtanleger im Herzen von Grou. Von hier aus starten die beiden Köche bei bestem Wetter mit ihren E-Bike zu ihrer letzten kulinarischen Erkundungstour ...

Frank fährt mit seinem Rad am Grytmansrak Kanal entlang und genießt die idyllische friesländische Gegend. Der Kanal führt durch den Nationalpark „De Alde Feanen“ - eine Niedermoorlandschaft, die durch Torfgewinnung entstanden ist. Hier trifft er sich mit **Bert Dijkstra** und mit seinem schönen alten Holzboot fahren die beiden zu Berts Foodforest bei De Veenhoop. Hier wachsen Obst, Beeren, Kräuter und Gemüse im Einklang mit der Natur.

Der pensionierte Sozialarbeiter kultiviert in seinem Hausgarten Pflanzen aus allen Teilen der Welt, die aber alle aus ähnlichen Klimazonen stammen. Und es funktioniert: Sein „essbarer Wald“ ist ein echtes Schlaraffenland. Die Ernte teilt Bert gerne mit seinen Nachbarn. Und auch Koch Frank Buchholz kann sich durch den Foodforest naschen und packt sich dann für das gemeinsame Dinner eine Vielzahl an Kräutern und leckere Pflaumen in seine Fahrradtasche.
(Der Foodforest von Bert Dijkstra ist privat.)

Björn ist derweil unterwegs zu **Sjoerd und Pytsje van der Hem** und ihrem Garten „**Tuin van de Toekomst**“ - der Garten der Zukunft. Die beiden Geschwister haben sich schon immer mit Gärtnern und Tierhaltung beschäftigt. Der elterliche Bauernhof in Jorwert verfügt über einen großen Gemüsegarten und Obstbäume. Perfekt um ihre Vision umzusetzen: Die beiden wollen die landwirtschaftliche Lebensmittelproduktion gerechter und gesünder gestalten.

Pytsje und Sjoerd bewirtschaften den Garten nach dem Prinzip der Permakultur: Die Pflanzen werden so gepflanzt, dass sie sich gegenseitig unterstützen. Etwa 100 Gemüsesorten wachsen hier über das Jahr verteilt. Ein Großteil der Ernte ist für den Eigenbedarf und Sjoerds Restaurant. Den Rest verkaufen sie im Dorf.

Die beiden halten auch Schafe. Für Sjoerd und Pytsje sind Schafe wahre „Wundertiere“! Sie düngen die Wiesen, ihre Wolle kann man zum Mulchen und Dämmen verwenden oder Pullover daraus herstellen. Und das Fleisch natürlich auch essen. Björn darf sich Pytsje am Spinnrad ausprobieren. Dann wird die gesponnenen Wolle in großen Kessel über einem Feuer mit selbst gepflückten Blumen gefärbt. Eine ganz neue Erfahrung für den Koch. Mit einem Korb voller Gemüse und Lammfleisch macht sich Björn auf den Weg zurück zum Hausboot.

Tuin van de Toekomst Sjoerd und Pytsje van der Hem

Battenserreed 7

9023 AR Jorwert

Internet: <https://eetbaarfryslan.frl/locatie/tuin-van-de-toekomst-in-jorwert/>

Frank ist unterwegs zur **Molkerei Greidelân** in Britswert. **Annamarie Eldering** und ihr Mann Jehannes bewirtschaftet den Hof in fünfter Generation und halten 160 Holsteiner Milchkühe. Die Weideflächen liegen um den Hof verteilt. Die Tiere entscheiden tagsüber selbst, wann sie auf die Weide gehen. Das Tierwohl und die Gesundheit der Kühe steht für das Paar an erster Stelle. Zu dem kräuterreichen Weidegras, wird auch zugefüttert. Auf gentechnisch verändertes Futter verzichtet die Familie dabei bewusst. Die sorgfältige Auswahl des Futters hat nicht nur einen Einfluss auf die Qualität der Milch, sondern auch auf ihren Geschmack.

Die Milch der Kühe wird in der hofeigenen Molkerei zu Kefir, Joghurt, Vla, Käse und Eiscreme weiterverarbeitet. Auch den typisch niederländischen „Hangop“ stellen sie her. Durch die Zugabe von Joghurtbakterien wird die Milch cremiger und weniger säuerlich als bei Quark. Frank darf in der Molkerei mithelfen und sich auch von Konsistenz und Geschmack überzeugen.

Natürlich nimmt Frank für das Dinner an Bord Hangop, und auch selbstgemachten Vla für den Nachtisch mit. Auch ein großes Stück Käse aus Greidelân-Milch wandert nach einer ausgiebigen Verkostung in seine Fahrradtasche.

Molkerei Greidelân Annamarie Eldering

Froonackerdyk 1

8636VZ Britwert

Mail: info@greidelan.nl

Internet: <https://www.greidelan.nl/>

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