

## Die Infos zur Folge 4: Kreativer Hafen und wilder Kohl

**Bislang legten die beiden Köche auf ihrer Reise an kleinen beschaulichen Häfen an – heute geht es in die große Stadt! Münster wartet auf mit vielen kulinarischen Überraschungen...**

Der Stadthafen in Münster war früher ein Umschlagplatz für Getreide und Holz. Heute ist es ein Kreativhafen: neben Gastronomie haben sich hier am „Kreativkai“ Theater, Galerien, Künstlerateliers und Agenturen angesiedelt. So ist aus dem **Güterumschlagplatz** eine coole Location für die Münsteraner und Besucher geworden.

### **Infos zum Hafen in Münster:**

[www.stadt-muenster.de/tourismus/sehenswertes/hafen.html](http://www.stadt-muenster.de/tourismus/sehenswertes/hafen.html)

Der Kreativhafen macht derzeit seinem Namen alle Ehre: Hier kann man sogar übers Wasser gehen. Denn im Rahmen der „Skulpturen-Projekte“ hat eine Künstlerin einen Steg unter die Wasseroberfläche im Hafen bauen lassen.

### **Infos zum „Skulpturen-Projekt 2017“ in Münster:**

[www1.wdr.de/nachrichten/westfalen-lippe/skulptur-projekte-besucherandrang-100.html](http://www1.wdr.de/nachrichten/westfalen-lippe/skulptur-projekte-besucherandrang-100.html)

**Video:** [www1.wdr.de/mediathek/video/sendungen/wdr-aktuell/video-skulpturen-projekt--100.html](http://www1.wdr.de/mediathek/video/sendungen/wdr-aktuell/video-skulpturen-projekt--100.html)

Franks erstes Ziel ist das **Kapuzinerkloster** in Münster. Seit über 150 Jahre leben die Kapuziner hier schon mitten in der Stadt, 28 Brüder gehören hier zum Konvent. Schon immer waren Klöster auch Orte, an denen im dazu gehörigen Klostergarten Gemüse und Kräuter angebaut wurden. Die „Perle“ der Anlage, laut Bruder Bernd, ist der Kräutergarten mit seinen rund 130 verschiedenen Gewürz- und Heil-Kräutern. Dazu kommen noch ca. 160 verschiedene Gemüsesorten im „normalen“ Garten. Nicht alle Klöster haben allerdings einen so beeindruckend großen Garten wie das Kloster in Münster.

### **Infos zum Kapuzinerkloster:**

[www.kapuziner.de/standorte/muenster/taetigkeiten.html](http://www.kapuziner.de/standorte/muenster/taetigkeiten.html)

Björns erstes Treffen ist heute am **Aasee**. Hier trifft er den Gartenkünstler **Wilm Weppelmann**. Der ist in Münster bekannt ist wie ein bunter Hund. Eine seiner spektakulären Aktionen war sein schwimmender Gemüsegarten auf dem Aasee, auf dem er auch 30 Tage lang gelebt hat. Sein aktuelles Projekt: Kunstprojekt „Rob Cabbage - Kohl frisch von der Straße“. Er pflanzt Gemüse an Orten, wo es normalerweise nicht wachsen würde. Er hofft mit seinen Aktionen, wieder mehr Sensibilität für die Natur und den Wert ihre Produkte zu erwecken.

**Infos zum Künstler Wilm Weppelmann:** [www.weppelmann.de](http://www.weppelmann.de)

**Kohl-Projekt** von Wilm Weppelmann: [www.robcabbage.de](http://www.robcabbage.de)

**Infos zum Aasee:** [www1.wdr.de/fernsehen/unser-westen/ferienspass-108.html](http://www1.wdr.de/fernsehen/unser-westen/ferienspass-108.html)

Björns nächste Station ist die **Ölmühle Schönefeld**. Hierauf dem Hof Lütke Jüdefeld widmet sich Mira Schönefeld mit ganzer Leidenschaft der Herstellung von guten Speiseölen. In Miras Mühle kommen neben den klassischen Oliven auch Aprikosenkerne und einheimische Samen wie Leinsamen, Leindotter, Hanf, Senf... Vier Tage dauert es, um ein Öl herzustellen. Mira presst die Öle in Rohkostqualität, d.h. unter 37°C. So bleibt Vielzahl der wertvollen Inhaltsstoffe (Vitamine, Mineralstoffe und ungesättigte Fettsäuren) im Öl erhalten.

**Infos zur Ölmühle:** [www.oelmuehle-schoenefeld.de](http://www.oelmuehle-schoenefeld.de)

Franks letztes Ziel: Ein großes Hotel am Aasee. Auf dem Dach haben ganz besondere Gäste eingeecheckt: **Bienen**. Ralf Waanders ist fasziniert von den kleinen fleißigen Lebewesen. Er hat mehrere Bienenvölker und jeder Honig schmeckt ja nach Jahreszeit und Sammelgebiet der Bienen völlig anders.

**Infos über Ralf Waanders und die Bienenhaltung in der Stadt:**

[www.muensterhonig.nrw](http://www.muensterhonig.nrw)

Björn ist derweil im beliebten **Kreuzviertel** unterwegs. Münster hat eine sehr interessante Brauereiszene und der Koch will hier ein kleines Start-up besuchen. Über 100 Brauereien gab es früher in Münster - heute gibt es nur noch drei. Eine davon ist die **Finne Brauerei**. Besonders stolz sind Frank und Flo auf ihre Sortenvielfalt: Neben klassischen Bieren brauen sie alle möglichen Sorten und "Kreativbiere" – und das in Bio-Qualität.

**Infos zur Brauerei:** [www.finne-brauerei.de/brauerei](http://www.finne-brauerei.de/brauerei)

**Infos zum Kreuzviertel:** [www.x4tel.de](http://www.x4tel.de)

Wer in Münster ist, für den ist der **Prinzipalmarkt** ein Muss. Er ist das Herzstück Münsters und sozusagen die gute Stube der Stadt.

Direkt am Prinzipalmarkt steht auch St. **Lamberti**. Das bedeutende Werk der westfälischen Spätgotik ist dem heiligen Lambert von Lüttich gewidmet. Ab 1375 wurde sie gebaut – aus dem typischen gelben Sandstein der nahe gelegenen Baumberge-Region

**Weitere Informationen:**

**Prinzipalmarkt:** [www1.wdr.de/fernsehen/unser-westen/land-und-leute-158.html](http://www1.wdr.de/fernsehen/unser-westen/land-und-leute-158.html)

**St. Lamberti:** [www1.wdr.de/fernsehen/unser-westen/heilige-orte-110.html](http://www1.wdr.de/fernsehen/unser-westen/heilige-orte-110.html)

**Alles über Münster:** [www.muenster.de](http://www.muenster.de)

In der Bordküche bereiten die Köche aus den münsteraner Köstlichkeiten dann ein leckeres Essen zu...

**Die Rezepte zur Sendung:**

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