

Infos zur Folge 5

Kulinarische Schätze rund um Rees

Ihre vorletzte Tour führt die „Lecker an Bord“-Crew nach Rees, der ältesten Stadt am unteren Niederrhein. Der heutige Ankerplatz liegt mitten auf dem idyllischen Mahnensee, etwas nördlich von Rees. Wie immer suchen die beiden Köche im Umkreis von 15 Kilometern um den Anleger die Zutaten fürs gemeinsame Abendessen an Bord: aus der Region, frisch und von Hand gemacht.

Frank erstes Ziel ist ein Biohof in Hamminkeln. Am Rande des Naturschutzgebietes „Dingdener Heide“ betreibt die Familie **Groß-Bölting** einen Bio-Milchkuhbetrieb und eine kleine Käsemanufaktur. Auf der Weide trifft sich Frank mit dem Junior Bastian Groß-Bölting. Er kümmert sich um das Wohl der Kuherde. Die rund 70 Milchkühe leben in einem großen Stall, den sie jederzeit verlassen können, um auf der Wiese zu grasen – das entscheiden die Kühe selbst. Genauso, wann sie gemolken werden wollen. Ein moderner Melkroboter macht's möglich. Das ist eine große Erleichterung für seine Arbeit als Landwirt. Und auch die Kühe profitieren davon, weil sie mehr Freiraum haben.

Die Familie verarbeitet die Milch ihrer eigenen Kühe in der hofeigenen Käsemanufaktur. Dort ist Senior Ludwig der Chef. Bierkäse ist eine der Spezialitäten. Frank greift gerne zu und auch frischen Quark von glücklichen Kühen packt er mit ein.

Dingdener Heidemilch

Familie Groß-Bölting
Borkener Str. 10
46499 Hamminkeln-Dingden

Tel.: +49 (0) 28 52/ 49 96

Mail: info@dingdener-heidemilch.de

Internet: <https://www.dingdener-heidemilch.de/>

Lecker AN BORD

Björns erstes Ziel liegt mitten im Naturschutzgebiet Dingdener Heide. Hier besucht er **Joachim Koop** und seine Schafherde. Joachim ist schon seit 1985 Schäfer und Herr über eine Herde von rund 1000 Tieren. Die Schafe werden hier zur Landschaftspflege eingesetzt. Hier am Niederrhein findet sich eine Vielzahl unterschiedlicher Naturräume mit großem Artenreichtum in Fauna und Flora. Die weidenden Schafe verhindern unter anderem die Versteppung und Verbuschung der Heideflächen. Sie tragen auch zur Artenvielfalt bei, indem sie Pflanzensamen, die im Fell hängen bleiben, weitertragen. Die Schafe sind elf Monate im Jahr draußen unterwegs, und mit ihnen Joachim. Feste Arbeitszeiten gibt es in diesem Job nicht, genauso wenig wie lange Urlaube. Doch Joachim ist Schäfer mit Leib und Seele und liebt seinen Job.

Schäferei Koop

Joachim Koop
Horster Weg 4
46499 Hamminkeln

Mail: achim.koop@gmail.com

Frank zweites Ziel führt ihn zum **Schloss Moyland** bei Bedburg-Hau. Das Wasserschloss ist heute ein Museum und zählt zu den bedeutendsten neugotischen Bauten Nordrhein-Westfalens. Dort trifft er auf die Kräuterexpertin **Gabi Habersetzer**, die sich um den großen Kräutergarten kümmert. Dieser umfasst 16 Einzelbeete, in denen mehr als 350 heimische und ausländische Kräuter wachsen. Der Kräutergarten gilt als einer der größten und attraktivsten in der Region. Für das Dinner an Bord darf sich der Koch frischen Meerrettich aus dem Garten ernten.

Museum Schloss Moyland

Am Schloss 4
47551 Bedburg-Hau

Tel.: +49 2824 9510-60

Mail: info@moyland.de

Internet: <https://www.moyland.de/>

Biologin und Kräuterpädagogin **Gabi Habersetzer**

Internet: <http://www.kraeuter-gabi.de>

Lecker AN BORD

Björns radelt unterdessen zum **Gärtnerhof Lankerskate** bei Hamminkeln. Der ist ein echtes Gemüse-Paradies.

1985 hat Josef Koplín den Hof für sich und seine Familie gekauft und bewirtschaftet seitdem 3,5 Hektar Land. 2016 hat Sohn Julian die Leitung des Gärtnerhofes übernommen und tritt nun in die Fußstapfen seines Vaters. Josef hat den Hof von Beginn an biodynamisch betrieben und so soll es auch weiterhin bleiben. Björn trifft den jungen Landwirt auf dem Kürbisfeld. Insgesamt 10 verschiedene Sorten baut Julian hier an. Das Sortiment reicht vom beliebten Hokkaido über seltenere Sorten wie „Baby Bear“, bis hin zu Spaghetti-Kürbis.

Der Koch entscheidet sich, einen Spaghetti-Kürbis mitzunehmen.

Außerdem noch Mirabellen, Tomaten und Stilmus. Mit vollen Taschen geht es dann zurück in Richtung Hafen

Gärtnerhof Lankerskate

Frietenweg 3

46499 Hamminkeln

Tel.: 02857-124

Mail: koplin@lankerskate.de

Internet: <https://www.bocholterbiomarkt.de>

An Bord mache sich die Köche daran, ein köstliches Essen aus den mitgebrachten Schätzen zu kreieren. Während Björn aus der Lammschulter ein leckeres Schmorgericht zaubert, macht Frank sich an Deck daran, den Pizzateig vorzubereiten. Gebacken werden die Mini-Pizzen erst kurz vor dem Servieren. Aus Quark und Mirabellen macht Björn noch geschwind ein frisches Dessert. Und dann wird angerichtet - das vorletzte Abendessen an Bord ...

Alle Infos und Rezepte immer auf leckeranbord.wdr.de