

Infos zur Folge 2 Eet Smakelijk – Guten Appetit in Venlo

Es geht weiter auf der Maas Richtung Norden. Die „Lecker ab Bord“-Crew ist unterwegs zum zweiten Hafen ihrer Reise in Venlo. Das Stadtgebiet grenzt unmittelbar an Nordrhein-Westfalen. Auf beiden Seiten der Grenze machen sich die Björn Freitag und Frank Buchholz auf die Suche nach den Besten Zutaten aus beiden Ländern.

Festgemacht wird im Hafen Wsv De Maas in Venlo-Blerick. Von hieraus steigen die beiden Köche um auf die E-Bikes, um im Umkreis von 20 Kilometern die Zutaten für das gemeinsame Abendessen an Bord zu besorgen. Frank Buchholz besucht heute die deutschen Produzenten, Björn Freitag ist auf der holländischen Seite unterwegs.

Björns erste Station bei **Henk** und **Marianne Kerkers** im niederländische Deurne. Die beiden bauen hier alte, besondere und fast vergessene Obst- und Gemüsesorten an. Rund 1000 verschiedene Gemüse wachsen auf den Feldern in Mischkultur. Alte Sorten sind oftmals widerstandsfähiger gegen Krankheiten und Schädlinge und sind geschmacksintensiver. Einen Teil ihrer Ernte liefern Henk und Marianne an Feinschmecker-Restaurants in der Umgebung.

Es ist ihr Traum, dass sich jeder mit Gemüse aus der eigenen Region ernähren kann. Jede Bestellung, ob für Restaurant oder Privathaushalt, sortiert und packt das Ehepaar selbst. Bio-Qualität ist Henk und Marianne eine Selbstverständlichkeit. Darum machen sie das meiste auf dem Feld auch noch von Hand. Das schont die Pflanzen und den Boden.

Björn verdient sich beim Unkrautjäten dicke Bohnen und Schwarzkohl, der geschmacklich milder und feiner als Grünkohl ist. Mariannes Leidenschaft sind Kräuter und essbare Blüten. Der Koch kann sich aus einer großen Auswahl etwas aussuchen, womit er das Essen am Abend verfeinern will.

Henk und Marianne Kerkers

Breemortelweg 21

5753 RH Deurne

Mail: info@bijzonderbrabants.nl

Internet: www.bijzonderbrabants.nl/ (auf Niederländisch)

Frank ist unterwegs in Richtung Grefrath zum **Niederrheinischen Freilichtmuseum**. Ihr lernt er **Hardy Kreutschmann** und **Jenny Hengsten**. Die beiden arbeiten einmal die Woche ehrenamtlich in dem Museum für bäuerliche und handwerkliche Kultur.

Hardy ist ein leidenschaftlicher Bäcker, der hier im historischen Steinofen backt. Seine Brote sind nach traditionellen Rezepturen, aber er entwickelt auch gerne neue Geschmackscreationen.

Dazu verwendet er oft die Kräuter aus dem Museumsgarten. Dieser ist der ganze Stolz von Jenny Hengsten. Seit einigen Jahren ist sie verantwortlich für den Kräutergarten im Freilichtmuseum und hat ihn quasi wieder zum Leben erweckt. Mit frischen Kräutern und einem leckerem Fladenbrot im Gepäck macht sich Frank nach dem Besuch im Freilichtmuseum wieder auf den Weg..

Niederrheinisches Freilichtmuseum

Am Freilichtmuseum 1

47929 Grefrath

Tel.: 02158 9173 - 0

Mail: freilichtmuseum@kreis-viersen.de

Internet: <https://www.kreis-viersen.de/themen/freizeit/niederrheinisches-freilichtmuseum>

Björn radelt entlang der Maas zu seiner nächsten Station in der niederländischen Gemeinde Asten. Hier besucht der Koch **Teresa Rahder** und **Peter Wijnen** auf dem **Hof Sengersbroek**. Die beiden betreiben dort eine Schweinefarm mit kleinem Hofladen. Dort gibt es Spezialitäten rund ums Bentheimer Schwein.

Peter kümmert sich um die Tiere und den Hof. Teresa hat sich in das Metzgerhandwerk eingearbeitet und verarbeitet das Fleisch. Berühmt ist sie inzwischen für ihren mediterranen, geräucherten Schinken und für die Schweinswürste. Alle paar Wochen wird eines der rund 40 Schweine geschlachtet und „from nose to tail“ – also das komplette Tier - verarbeitet. Die Rasse gilt als eine der ältesten. Die Tiere wachsen sehr langsam und haben einen hohen Fettanteil. Das merkt man bei der Fleischqualität und beim Geschmack.

Der Koch deckt sich bei Peter und Teresa mit Schinkenspeck, Schweinebäckchen und Schweinebauch ein. Dann geht es für ihn zurück zum Hafen ...

Ökohof Sengersbroek

Sengersbroekweg 7

5725 TK Heusden Asten

Mail: info@sengersbroek.nl

Internet: <http://www.sengersbroek.nl/broekland/>

In NRW ist auch Frank unterwegs zu seinem letzten Ziel. Es geht zum **Biohof Scholz-Döbelin** in Schwalmtal.

Heike und Herwig Schölz-Döbelin bauen hier seit beinahe 30 Jahren Obst und Gemüse an – und das alles im Nebenerwerb! Die beiden sind hier mit viel Leidenschaft und Überzeugung am Werk.

Besonders wichtig ist den beiden Agrarwissenschaftlern der nachhaltiger Anbau ihrer Produkte ohne Chemie. Daher setzen sie bei der Schädlingsbekämpfung auf den Einsatz von Nützlingen. Frank darf gleich mithelfen und Steinkraut zwischen Auberginen-Pflänzchen setzen. Steinkraut sieht nicht nur hübsch aus, sondern lockt auch Nützlinge an, die dann wiederum eventuelle Schädlinge vertilgt.

Natürlich soll das Gemüse und Obst auch gut schmecken davon kann sich Frank bei den Erdbeeren selbst überzeugen. Die schmecken dem Koch sogar so köstlich, dass sie am Abend ganz pur als Dessert auf den Tisch kommen. Neben den Erdbeeren nimmt er außerdem noch Tomaten Frank und Basilikum mit. Dann geht es auch für ihn zurück zur „unaone“.

Biohof Scholz-Döbelin

Schagen 27

41366 Schwalmtal

Mail: scholz-doebelin@t-online.de

Internet: <https://bio-region-niederrhein.com/bioregion-hofportrait-scholzdoebelinhof.php>

Alle Infos und Rezepte immer auf leckeranbord.wdr.de