

Infos zur Folge 3

Eet Smakelijk – Guten Appetit in Well

Heute steuert die "unaone" einen kleinen Yachthafen 't Leuken bei Well an. Der Ankerpunkt liegt mitten im Naturschutzgebiet „De Maasduinen“. Der Nationalpark ist der längste Binnendünengürtel der Niederlande. Aber auch Feuchtwiesen, Moore und Heidelandschaften findet man hier im Norden der Provinz Limburg.

Infos zum Nationalpark „**De Maasduinen**“ auf: <https://www.holland.com/de/>

Rund um den Hafen besorgen die Köche dann ihre Zutaten für das Abendessen an Bord. Frische Produkte aus der Region, saisonal und handgemacht. Die Köche freuen sich auf ihre Ausflüge. Frank bleibt dieses Mal in Holland, für Björn geht es „rüber“ nach Deutschland.

Frank macht sich zuerst auf den Weg nach Arcen, ungefähr 10 Kilometer nördlich von Venlo. Sein Ziel ist hier die **Rinderfarm "Hoeve Jamboors"**. Auf dem kleinen Hof von **Nelleke Rijs** und **Peter Hegger** leben die Tiere sehr naturnah. Direkt nach dem Melken dürfen die Rinder raus auf die saftigen Weiden, die bis an die Maas reichen. Die meiste Zeit des Jahres verbringen die Tiere draußen und ernähren sich auch hauptsächlich vom Gras der Weiden.

Peter und Nelleke haben lieber einen kleinen Betrieb und leben möglichst im Einklang mit der Natur und den Tieren.

Die frische Milch der Kühe – direkt „gezapft“ und nicht pasteurisiert - ist für Frank Buchholz ein echtes Geschmackserlebnis. Nelleke stellt daraus auch Joghurt her, von dem der Koch direkt Ideen für einen Nachtisch bekommt. Außerdem nimmt er noch ein leckeres Stück Fleisch mit.

Hoeve Jamboors

Boerenweg 58

5944 EL Arcen

Facebook: Hoeve Jamboors

Internet: <https://hoevejamboors.weebly.com/> (auf Niederländisch)

Am Ortsrand von Weeze, unweit der niederländischen Grenze, besucht Björn Freitag derweil Bio-Obstbauer **Heiko Neubauer**. Rund um dessen Hof wachsen 300 Obstbäume mit Äpfel, Birnen, Schlehen und Quitten. Aus dem Obst stellt er in seiner eigenen kleinen Destillerie „**Klumpenmakers Kate**“ Obstbrände her. Der ehemalige Maschinenbauer tüftelt ständig an neuen Kreationen. Sein „Nierswasser“ ist mittlerweile eine gefragte regionale Spezialität. Björn freut sich darauf, bei der Produktion des Kräutergeistes assistieren zu dürfen.

Natürlich wandert eine Flasche davon in seine Fahrradtasche. Genauso wie selbstgepflückte Klaräpfel - ein alte Frühapfelsorte, die sich gut für ein Dessert verwenden lässt.

Bioland-Hof Neubauer

Sandheider Weg 4

47652 Weeze

Mail: info@biohof-neubauer.de

Internet: <http://bio-neubauer.com/>

Die Suche nach der perfekten Pommes-Kartoffel führt Frank Buchholz zu **Anouk Gommans** und **Marcel Jacobs** nach Maasbree. Auf deren „**People’s Farm**“ gibt es aber sehr viel mehr als nur Kartoffeln.

Als Marcel den Hof von seinem Vater übernommen hat, war der Betrieb eine reine Lauch-Monokultur. Heute wachsen hier auf den Feldern rund 60 verschiedene Gemüsesorten. Die ambitionierten Gemüsegärtner bauen außerdem alles organisch an und verzichten auf jegliche Chemikalien und Dünger.

Anouk und Marcel geben ihr Wissen rund um den Gemüseanbau auch gerne an andere weiter. Denn ihrer Meinung nach kann jeder seine eigenen Lebensmittel anbauen, auch auf kleinen Flächen.

Die People’s Farm ist auch ein bunt blühendes Paradies. Der beeindruckend schöne Kräuter- und Blumengarten ist Anouks Reich. Auch hier ist alles biologisch angebaut. Außer Kräuter und essbaren Blüten nimmt Frank noch Gemüse und natürlich Kartoffeln mit. Dann geht es für ihn zurück zur „unaone“.

People’s Farm

Breetse Peelweg 16

5993 NC Maasbree

Mail: info@peoplesfarm.nl

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

Björn ist mit dem E-Bike unterwegs zu seiner letzten Station in Winnekendonk, einem Ortsteil von Kevelaer. Dort besucht er den **Biohof Etzold**, der von **Miriam Etzold** und ihren beiden Kindern Jonas und Lea geführt wird. Der kleine Familienbetrieb setzt auf Vielfalt – sowohl bei den Tieren, als auch beim Gemüseanbau. Neben Bienen, Hühner, Schweine, ein paar Wasserbüffel, und Schafe.

Auf den Feldern wächst ein Vielzahl an Salat- und Gemüsesorten. Alleine 15 verschiedene Tomatensorten bauen die Etzolds an. Das Angebot reicht von kleinen süßen Stachelbeer-Tomaten bis zu großen Ochsenherzen. Björn Freitag entscheidet sich für eine gelbe Ananas-Tomate, eine Sorte, die der Koch noch nicht kennt. Außerdem nimmt er noch einen Lammrücken – und natürlich Kartoffeln mit.

Biohof Etzold

Hestert 10

47626 Kevelaer – Winnekendonk

Telefon: 02832-8237

Mail: info@biohofetzold.de

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

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