



## **Infos zur Folge 3**

### **Kulinarische Schätze rund um Duisburg**

Die Köche Björn Freitag und Frank Buchholz fahren mit Kapitän Heinz-Dieter Fröse und seinem selbstgebauten Hausboot "unaone" durchs Ruhrgebiet. Heute geht es nach Duisburg. Geankert wird am Schifffahrtsamt - unweit des großen Industriehafens.

#### **Überraschend grün und heiter ...**

Heute geht es für die Lecker an Bord-Crew über den Rhein-Herne-Kanal von Oberhausen nach Duisburg. Die Stadt liegt an der Mündung der Ruhr in den Rhein und gehört sowohl der Region Niederrhein als auch dem Ruhrgebiet an

Die Stahl- und Eisenindustrie haben Duisburg stark geprägt. Doch die Köche werden in und um die Stadt herum erstaunlich viel Grün entdecken. Denn tatsächlich gibt es hier mehr Grünflächen als bebautes Stadtgebiet!

Der Duisburger Hafen gilt als der größte Binnenhafen der Welt. Auf einer Uferlänge von 40 Kilometern werden hier Güter verladen, weiter verschifft und auf Straßen und Schienen umgesetzt.

#### **Internet:**

##### **Geheimnis Duisburger Hafen :**

<https://www1.wdr.de/fernsehen/heimatflimmern/sendungen/geheimnis-duisburger-hafen-100.html>

Die „unaone“ legt aber in einem kleinen Vorhafen des großen Binnenhafens an. Von hier ist die Verbindungen zu den heutigen Einkaufsstätten wesentlich besser, als mitten aus dem Industriegebiet raus. Im Umkreis von 15 km um die Anlegestelle besorgen die beiden Spitzenköche die Zutaten für ihr Abendessen an Bord. Ihr Anspruch: frisch, regional und handgemacht. Heute wird es außerdem vegetarisch!

# Lecker AN BORD

Quer durch die saftigen Landschaften des Niederrheins macht Frank sich auf den Weg zu seinem ersten Ziel. Der **Buschmannshof** liegt im Naturschutzgebiet Littard bei Rheurdt. Sonja Girndt betreibt hier eine kleine exklusive Ziegenzucht und nennt den Hof „**Zur lachenden Ziege**“.

Sonja betreibt den Ziegenhof bisher nur im Nebenerwerb. 20 Ziegen gehören derzeit zur Herde. Und die werden von ihr mit viel Liebe gehegt und gepflegt. Denn Sonja ist es immens wichtig, dass ihre Ziegen weiterhin einen Grund zum Lachen haben.

Aus der Milch der Ziegen stellt Sonja die verschiedensten Käsesorten her. Ihrer Phantasie und Experimentierlust lässt sie dabei freien Lauf – sehr zur Freude von Frank. Der Koch pickt sich gleich drei verschiedene Sorten aus, die er für das Dinner an Bord verwenden will.

## **Buschmannshof - Zur lachenden Ziege**

Sonja Girndt  
Littardweg 77c  
47506 Neukirchen-Vluyn  
Tel:028453954903

**Internet:** [www.zur-lachenden-ziege.de](http://www.zur-lachenden-ziege.de)

Während es Frank auf seinem kulinarischen Beutezug ins Ländliche zieht, bleibt Björn heute in der Stadt. Der Weg zu seiner ersten Station führt Björn vorbei am **Landschaftspark Duisburg-Nord**. Früher dampften hier die Schornsteine von fünf Hochöfen - bis 1985 die Roheisenproduktion eingestellt wurde. Auf der Brachfläche entstand dann mit dem „Landi“ auf 180 Hektar ein Landschaftspark, der auf besondere Art seine Industrie-Vergangenheit mit Natur und Kultur verbindet. Ein herausragendes Beispiel für den Strukturwandel im Ruhrgebiet.

## **Landschaftspark Duisburg-Nord**

Emscherstraße 71  
47137 Duisburg

**Internet:** <https://www.landschaftspark.de/>

# Lecker AN BORD

Björns erste Station führt ihn in die Duisburger Innenstadt zum Ludgeri-Platz. Hier hat sich eine besondere Nachbarschaftsinitiative etabliert: Die Anwohner gestalten gemeinsam den Platz und unterstützen einander. Direkt hier findet Björn auch den „**Nudelgarten**“ von Frank Hoppe. Den außergewöhnlichen Laden gibt es bereits seit 31 Jahren, aber erst vor kurzem hat Frank die kleine Manufaktur übernommen.

Die Spezialität im Nudelgarten sind Spiralnudeln - in allen erdenklichen Variationen. Von klassisch mit Tomate, Kräutern oder Spinat, bis außergewöhnlich mit Kakao oder Chili. Der Nudelteig wird durch Bronzeformen gepresst, die eine rauere Oberfläche hinterlassen, so dass die Nudeln besser die Sauce aufnehmen können.

## **Nudelgarten**

Frank Hoppe  
Ludgeristraße 29  
47057 Duisburg  
Telefon 0203 350596

**Internet:** <https://www.nudelgarten.de>

Frank ist für seine nächste Station weiter am Niederrhein unterwegs. Im Norden Krefelds besucht er ein Naturdenkmal der besonderen Art: den **Heilmannshof**. Im 18. und 19. Jahrhundert war Krefeld auch als „Samt- und Seidenstadt“ bekannt. Durch den Handel mit Seide zu Wohlstand gekommen, legten die Familien Heilmann - und später Leendertz - sich in Stadtnähe einen repräsentativen Landsitz zu. Gestaltet wurde er nach englischem Vorbild.

Angeschlossen daran ist ein 5,5 Hektar große Park, der voller botanischer Highlights steckt: über 250 verschiedene Rhododendron- und Azaleen-Arten, eine fast 10 Meter hohe Kletterrose und über 400 internationale Gehölze aus aller Welt sind hier zu finden.

Das Familienerbe pflegen heute Katja und Silja Leendertz in der 4. Generation. Die Schwestern betreiben außerdem eine kleine Landwirtschaft und bauen nach biologischen Richtlinien unter anderem allerlei Beerenobst an.

# Lecker AN BORD

Frank kann sich gar nicht satt sehen an der bunten Vielfalt und darf für das Dinner an Bord auch reichlich Stachel- und Johannisbeeren pflücken.

## **Heilmannshof**

Silja Leendertz -Aigner und Katja Leendertz  
Maria-Sohmann-Str.93  
47802 Krefeld-Traar  
Tel. 02151-560 410  
Mail: [laden@heilmannshof.com](mailto:laden@heilmannshof.com)

**Internet:** <http://www.heilmannshof.com>

Björn ist unterwegs zu seiner nächsten Station: dem **Enninghorst Hof**. Der Bio-Hof von Andy Enninghorst liegt etwas versteckt am Rande von Duisburg-Röttgersbach. Bereits seit über 100 Jahren bewirtschaftet die Enninghorsts hier schon die Felder, und auch heute packen im Betrieb alle Familienmitglieder mit an – vom Opa bis zu den Kindern.

Aber erst Andy und seine Frau haben sich als erste Generation entschieden, den Hof als Biohof zu betreiben, mit allen Konsequenzen. Das bedeutet zum Beispiel manchmal: Kartoffelkäfer per Hand von den jungen Pflanzen absammeln. Beim Salatsetzen hilft zum Glück Koch Björn Freitag mit – und darf sich als Belohnung Mangold und Gurken für das Essen an Bord der "unaone" einpacken.

## **Enninghorst Hof**

Andy Enninghorst  
Obere Holtener Straße 62b  
47167 Duisburg  
0203 984086011  
Mail: [andy@enninghorst.de](mailto:andy@enninghorst.de)

**Internet:** [www.enninghorsthof.de](http://www.enninghorsthof.de)

Zurück an Bord bereiten die Köche dann ihr vegetarisches Festmahl zu ...

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