

Infos zur Folge 4

Kulinarische Schätze rund um Mülheim an der Ruhr

Die Köche Björn Freitag und Frank Buchholz fahren mit ihrem Skipper Heinz-Dieter Fröse und dessen selbst gebautem Hausboot durchs Ruhrgebiet. Von Duisburg kommend schippert die "unaone" heute die Ruhr entlang, um im Herzen der Stadt Mülheim an der Ruhr an der "Alten Schleuse" zu ankern.

Von hier starten die beiden Köche ihren „Beutezug“. Im Umkreis von 15 Kilometern besorgen sie jetzt die Zutaten für ihr Abendessen an Bord. Ihr Anspruch: Frisch, regional und handgemacht

Björn radelt für seine erste Station Richtung Essen zum **Oberschuirshof**. Seit 1870 ist der Gutshof im Besitz der Familie Weber. Die Landwirte produzieren schon immer nur für den eigenen Vertrieb: verschiedenes Gemüse vom Feld, Getreide und Fleisch. Das kommt von Iberico Schweinen, die die Webers in großzügigen Ställen halten. Denn Tierwohl ist ihnen wichtig, genauso wie Transparenz bei der Produktion, erzählt Niklas Weber dem Koch.

Frische Ideen sind in der Landwirtschaft immer wichtig. Das neueste Projekt von Niklas Weber sind Miethühner. Wer sich überlegt, eigene Hühner im Garten zu halten, kann sich hier Hühner auf Probe mieten, Häuschen und Futter inklusive.

Eine tolle Idee, aber Björn ist erstmal an einem guten Stück Bauchfleisch vom Iberico interessiert. Und an Sommerwirsing – für den zeigt er vollen Einsatz und erntet ihn sogar barfuß, denn ein heftiger Sommerregen hat den Ackerboden schön aufgeweicht

Oberschuirshof

Nikolas Weber
Schuirweg 61,
45133 Essen
Mail: info@oberschuirshof.de

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

Lecker AN BORD

Auch Frank wird auf seiner Tour vom Regen überrascht, und ist froh, als er den **Holtumer Landhof** im Duisburger Süden erreicht. Der Bauernhof ist ein alteingesessener Familienbetrieb. Hier leben drei Generationen unter einem Dach. Seit neun Jahren führt Marie Bernadette Greilich den Betrieb zusammen mit ihrem Mann Robert. Die beiden haben sich auf die Haltung von Hereford Rindern spezialisiert. Die rund 95 Bullen werden in Kleingruppen auf Stroh gehalten. Das ist zeitaufwändiger und kostspieliger als konventionelle Tierhaltung, aber die Greilichs wollen in Zukunft lieber noch mehr in das Wohl ihrer Tiere investieren.

Neben den Rindern bewirtschaften die Familie noch 100 Hektar Land. Sommer wie Winter produzieren sie Getreide: Futter für die eigenen Tiere, außerdem Heu und Stroh. Den Vorteil erklärt Robert: „Das ist alles unser eigenes Getreide, wir wissen genau was drin ist und was wir produzieren.“ Nachdem Frank gelernt hat, wie man den Feuchtigkeitsgehalt in Gerste misst und beim Füttern der Rinder geholfen hat, macht er sich mit einem guten Stück Roastbeef weiter auf seine kulinarische Erkundungstour ...

Holtumer Landhof

Marie-Bernadette und Robert Greilich
Holtumer Mühlenweg 1
47259 Duisburg
Mail: info@holtumerland.de

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

Björn ist derweil unterwegs zum **Biohof Felchner**. Der Hof ist ein kleiner Familienbetrieb am Rande von Mülheim. Klaus und Monika Felchner haben sich auf Beeren und Steinobst spezialisiert. Eine mühsame Arbeit, denn Maschinen für die Ernte gibt es hier nicht, alles ist echte Handarbeit.

In diesem Sommer ist Familienzusammenhalt und Unterstützung besonders gefragt: Statt Erntehelfer müssen dieses Jahr alle drei Töchter bei der Beerenernte mithelfen. Ein gemeinsames Hobby der Familie ist das gemeinsame Musizieren. Vater Klaus schreibt eigene Texte und alles zusammen setzen dies dann um. Auch das verbindet die fünf.

Lecker AN BORD

Björn darf sich bei seinem Besuch auf den Plantagen die besten Kirschen direkt vom Baum pflücken. Und auch die schwarzen Johannisbeeren sind vor ihm nicht sicher. Aus dem leckeren Obst will er heute ein frisch-fruchtiges Dessert zaubern. Gut gelaunt macht sich der Koch dann auf den Rückweg zu seinen Freunden an Bord der „unaone“...

Biohof Felchner

Klaus Felchner
Bollenberg 74
45470 Mülheim an der Ruhr
E-Mail: info@biohof-felchner.de

Internet: <http://www.biohof-felchner.de/pages/aktuell.html>

Frank ist unterwegs zu seiner zweiten Station der heutigen Erkundungstour. In Sichtweite des Förderturms der Zeche Zollverein besucht er die **Bonnekamphöhe**. Die Gemüsefarm ist ein Modellprojekt für urbane Landwirtschaft. Auf 3 Hektar Land bauen die Mitglieder des Vereins Obst und Gemüse an. Von Dr. André Matena erfährt Frank, dass der Fokus hier darauf liegt, alte und neue Sorten auszuprobieren, wie man Ökologie neu denkt und welche neuen Wege in der Landwirtschaft gegangen werden können.

Der Koch ist begeistert von dem Projekt. Und vollends entzückt von der Schönheit einer alten Römersalatsorte und der Entdeckung eines Spargelsalates. Mit tollen Produkten in der Fahrradtasche macht auch er sich schließlich auf den Weg zurück zum Boot, wo heute Abend ein Drei-Gänge-Menü den Tag krönen wird ...

Bonnekamp-Stiftung

Bonnekamphöhe 50
45327 Essen
Mail: info@bonnekamp-stiftung.de

Internet: <https://www.bonnekamp-stiftung.net/bonnekamphöhe>

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

Alle Infos und Rezepte immer auf leckeranbord.wdr.de