

Die Infos zur Folge: Rotes Höhenvieh und Zwiebelburger aus Höxter

Das Hausboot legt heute in Höxter an. In einem Umkreis bis 15 km machen sich die Starköche dann mit dem Rad auf die Suche nach Produkten, die selbstgemacht, gepflanzt oder gezüchtet sind. Am Abend gibt es dann ein leckeres Essen an Bord...

Seltenes und Hochprozentiges

Schöne Natur und gutes Essen – die beiden Freunde und Köche freuen sich auf ihre heutige Erkundungstour im Herzen des Weserberglandes.

In der Kombüse und am Grill werden am Abend die Produkte aus der Region zu einem köstlichen Essen verarbeitet: Ein herzhafter Burger und ein leckerer Pflaumen-Crumble-Pudding mit Schwips stehen heute auf der Bord-Speisekarte.

Auf ihrer zweiten Etappe der diesjährigen Schlemmerreise schippern die beiden Köche auf der Weser von Beverungen bis nach Höxter und machen in „**Corvey am Hafen**“ Halt. Von hier aus ziehen die beiden Köche los, um ihre Zutaten für das Essen an Bord zu suchen...

Doch vor den kulinarischen Köstlichkeiten gibt es heute erstmal ein kulturelles Highlight: **Schloss Corvey**. In NRW gibt es fünf UNESCO Weltkulturerbestätten - Schloss Corvey ist eines davon. Das Westwerk von Corvey ist eines der wenigen karolingischen Bauwerke, deren Hauptteil komplett erhalten geblieben ist. Einst Benediktinerkloster, später fürstliche Reichsabtei und Residenz - das Schloss ist Zeugnis einer wechselvollen Geschichte. Heute beherbergt Corvey ein Museum und eine der größten und kostbarsten Privatbibliotheken Deutschlands mit über 70.000 Büchern.

Weitere Informationen:

Homepage Schloss Corvey: www.schloss-corvey.de

Weltkulturerbe in NRW: <https://www.nrw-tourismus.de/unesco-welterbe>

Hafen Corvey: <https://www.motorbootverein-hoexter.de>

Björns erstes Ziel auf dieser Etappe: der **Wildhäuser Hof** in Brakel. Auf dem Hof lebt und arbeitet eine junge und sehr engagierte Bio-Bäuerin. Anna Sophie Meyer-Fehring hat den Hof vor sechs Jahren von ihrer Großmutter übernommen und saniert. Für die staatlich geprüfte Agrarbetriebswirtin war schon immer klar, dass sie Landwirtin werden wollte. Den Hof mit seinen rund 77 Hektar Land führt sie nach ökologischen Richtlinien.

Das heißt, dass natürlich auch die Tiere artgerecht gehalten werden. Neben Schweinen hält Anna Sophie vor allem Hühner. In den modernen Ställen mit großzügigem Auslauf leben insgesamt 6000 Hühner.

Vier Quadratmeter Auslauffläche pro Huhn werden nach Bioland-Kriterien vorgeschrieben, bei Anna Sophie haben sie sogar sechs Quadratmeter. Die Eier laufen über ein Förderband automatisch aus dem Stall in die Sortieranlage.

Eingepackt werden die Eier aber noch per Hand.

Björn packt sich direkt ein paar der "glücklichen" Hühnereier ein, die werden später in einer leckeren Nachspeise ihren Einsatz haben. Dazu gibt es noch je ein Glas selbsteingemachte Pflaumen und Gurken – auch dafür wird es später eine passende Verwendung geben...

Weitere Informationen:

Wildhäuser Hof

Modexen 34

33034 Brakel

Mail: kontakt@wildhaeuserhof.de

Homepage: <https://www.wildhaeuserhof.de/>

Frank macht derweil einen kleinen Abstecher nach Niedersachsen. Er ist unterwegs nach Grave zum **Biohof Stapel**, auf der Suche nach einer selten Rinderrasse. Auf dem Weg zur Tierweide kommt er auch durch das schöne Fachwerkdörfchen Reileifzen, denn hier an den steilen Hängen des Weserberglandes hält Friedrich Stapel das „Rote Höhenvieh“. Fritz ist Landwirt durch und durch: Seit seiner Geburt lebt er auf dem Hof am Weserufer. Bereits seit acht Generationen wird dieser von der Familie bewirtschaftet. Und es ist für Fritz eine wichtige Sache, ihn auch weiterzuführen – aus Respekt vor der Arbeit der Generationen vor ihm.

Vor ungefähr zwanzig Jahren beschloss Fritz, zuerst auf „Bio“ umzustellen und dann das „Rote Höhenvieh“ vor dem Aussterben zu retten. Die rötliche Rinderrasse wurde kaum noch gehalten und gezüchtet, da die Tiere mit dem kompakten Körper im Vergleich zu anderen Hochleistungs-Rindern weder reichlich Fleisch noch Milch liefern, sondern alles nur in Maßen. „Um die Rasse zu erhalten, muss man sie aber essen“, so die Meinung des überzeugten Landwirtes.

Die Tiere leben bei ihm auf einer großen Weide mit viel Bewegung, das zeigt sich auch am Fleisch und ist etwas für Kenner: Qualität statt Quantität. Für Frank packt Fritz ein schönes Stück von Schulter und Rippe ein – Fleisch für einen perfekten Burger à la Frank Buchholz.

Weitere Informationen:

Biohof Stapel

Hauptstraße 13

37647 Grave

Mail: biohof-stapel@outlook.de

Biohof Stapel auf Facebook: <https://www.facebook.com/BiohofFamilieStapel/>

Solarfahre bei Grave: <http://www.kulturverein-grave.de>

Infos zum Fachwerkdorf Reileifzen: <http://www.reileifzen.de/>

Björn macht nun noch Halt in der **Ölmühle Solling** in Boffzen. Der Koch kennt die Produkte der Ölmühle schon aus ihrem kleinen Laden in Köln, doch heute will er sich die Produktionsstätte der Öle direkt in der Mühle anschauen. Der Lebensmitteltechnologe Werner Baensch führt den Familienbetrieb seit 1996 mit nicht nachlassender Begeisterung und Kreativität. Jede Ölkreation wird im Haus entwickelt, erzählt er stolz.

Die Auswahl und Entwicklung der Öle, die Ölgewinnung – hier ist nichts auf Geschwindigkeit und Masse ausgelegt, sondern wichtig sind vor allem Qualität und Regionalität! So werden, wenn möglich, auch regionale Saaten verwendet. Wie der Lein, der hier auf großen Feldern zur Ölgewinnung angebaut wird. Sohn Sebastian zeigt dem Koch die Produktionsstätte: alles hochmodern und dennoch wird hier noch sehr viel von Hand gemacht. Davon kann sich Björn gleich selbst überzeugen, denn er darf direkt mitanpacken. Für das Abendessen an Bord kauft Björn Pflaumenkernöl, sowie Argan- und Senföl – alle Öle wird der Koch in seinen Bord-Gerichten verwenden.

Weitere Informationen:

Ölmühle Solling

Höxtersche Str. 1
37691 Boffzen

Mühlenladen Köln

Friesenwall 29
50672 Köln

Mail: info@oelmuehle-solling.de

Homepage: <https://www.oelmuehle-solling.de/>

Während Frank schon wieder auf dem Weg zurück zum Hausboot ist, macht Björn noch geschwind Halt in der kleinen Gemeinde **Bellersen**. Hier gibt es eine **Edelobstbrennerei**, bei der alle Brenner ehrenamtlich arbeiten. Nur rund 700 Einwohner zählt das malerische Bellersen – und drumherum gibt es ziemlich große Streuobstwiesen. Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Quitten, Mirabellen - um das viele Obst zu verarbeiten, wurde die Edelobstbrennerei ins Leben gerufen.

Keine Schnapsidee, wie sich schnell herausstellt. Der Mirabellenschnaps der Edelobstbrennerei Bellersen, wurde schon mit der Silber-Medaille der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft ausgezeichnet.

Die Brennmeister geben dem Küchenprofi einen Schnellkurs in Schnapsbrennen, und der ist erstaunt, wie schwierig das richtige Mischen ist. Zum Glück gibt es aber schon fertigen Schnaps– Björn nimmt eine Flasche Zwetschgenbrand mit. Der soll seinem Nachtsch später den letzten Kick geben.

Weitere Informationen:

Obstbrennerei Bellersen

Vereinshaus
Meinolfusstr.28
33034 Brakel-Bellersen

Mail: info@edelobstbrennerei-bellersen.de

Homepage: <http://edelobstbrennerei-bellersen.de/html/historie.htm>

An Bord machen sich die Köche ans Werk: Zuerst bereitet Björn den Nachtsch zu. Der Pflaumen-Crumble bekommt ein Bett aus selbstgemachtem Pudding, und die eingelegten Pflaumen werden zusätzlich noch mit dem Zwetschgenbrand von der Brennerei Bellersen verfeinert.

Frank bereitet unterdessen die Zutaten für seinen Spezialburger vor. Zuerst muss das Fleisch vorbereitet werden. Das wird zuerst grob geschnitten. Frank vermischt es vor dem Wolfen noch mit einer leckeren Mischung aus geschmorten Zwiebeln, Knoblauch und Goa-Curry. Sein Tipp: Wenn man zuviel Curry-Pulver erwischt hat, dann kann man das hervorragend mit etwas Öl wieder "neutralisieren".
Geschwind noch alle weiteren Zutaten für den Burger vorbereiten - und dann geht es ab an den Grill, um die Burger-Patties zu grillen. An Tisch "baut" sich dann jeder mit den verschiedenen Zutaten seinen eigenen Burger. Ein "Do it Yourself"-Abendessen, meint Skipper Heinz-Dieter schmunzelnd. Und: "Sehr lecker!"

Die Sendungs-Homepage von „Lecker an Bord“

<http://leckeranbord.wdr.de/>

Alle Rezepte zur Sendung „Lecker an Bord“ finden Sie hier:

<https://www1.wdr.de/fernsehen/lecker-an-bord/rezepte-uebersicht-100.html>