

Infos zur Folge 5

Kulinarische Schätze rund um Kettwig

Bei ihrer vorletzten Reise ankert die Lecker an Bord-Crew im Südwesten von Essen auf dem Kettwiger Stausee - mitten im Naherholungsgebiet. Und wieder einmal überrascht der Pott mit besonders abwechslungsreicher Natur. Hier in der Ecke gibt es viele Seen und sogar ein paar (kleine) Berge ...

Im Umkreis von 15 Kilometern um den Anleger besorgen die beiden Köche auch heute wieder die Zutaten fürs gemeinsame Abendessen an Bord. Heute geht es ins **Windrather Tal** in der Nähe von Velbert. Hier haben sich verschiedene Bio-Höfe zusammengeschlossen und bieten Fleisch, Eier, Geflügel, Gemüse und Milchprodukte an - aus der Region, für die Region.

Biohöfe Windrather Tal

Internet: <https://www.biohoe-fe-windrathertal.de/>

Frank besucht zuerst den **Örkhof** in Velbert-Neviges. Der Bio-Hof wird gemeinschaftlich von rund 20 Menschen bewirtschaftet. Frank trifft sich mit Betriebsleiter Manuel Hartmann. Der erklärt dem Koch das Prinzip der Landwirtschaft hier: Auf dem Örkhof geht es nicht ausschließlich um die Erreichung wirtschaftlicher Ziele, sondern auch um die Versorgung der Menschen in der Region mit frischen Produkten, um gesunde Ernährung, und um die Pflege der Erde. Als Demeter-Bauern richtet sich hier alles auf dem Hof nach den Kreisläufen der Natur. Biologisch-dynamische Landwirtschaft in Reinkultur.

Örkhof

Hohlstraße 139
42555 Velbert

Internet: <http://www.oerkhof.de/>

Lecker AN BORD

Björn radelt nur wenige Kilometer weiter zu seiner ersten Station. Bei **Bäcker Baptiste Marchand** wird er in die Kunst des Brioche-Backens eingeweiht. Seit 2010 Jahren lebt Baptiste in Deutschland. Vor zweieinhalb Jahren hat der Franzose dann die Backstube im Windrather Tal übernommen. Die Bäckerei ist dem Örkhof angegliedert, auf dem Baptiste selbst auch lebt. Die Zutaten für seine Backwaren bekommt er alle aus der unmittelbaren Umgebung, und seine Brote gehen auch wieder dorthin zurück – ein perfekter Kreislauf.

Spitzenkoch Björn Freitag gibt sich viel Mühe beim Herstellen der französischen Spezialität. Und wird belohnt: Mit seinem selbstgebackenem Brioche im Gepäck macht er sich auf zu seiner nächsten Station ...

Talbäckerei

Baptiste Marchand
Fahrenscheidt 1
42555 Velbert

Verkauf in den demeter-Hofläden im Windrather Tal

Internet: <https://www.biohoefe-windrathertal.de/>

Frank hat es heute recht bequem, er bleibt für seinen gesamten „Beutezug“ im Windrather Tal. Sein nächster Halt ist die **Käserei** auf dem **Schepershof** bei Karla Ulber. In der Gemeinschaftskäserei von Schepershof und Örkhof verarbeitet sie die Milch der Kühe zu Joghurt, Quark und Käse.

Der Bergische Landkäse ist die Spezialität der Käserei. Es gibt ihn in unterschiedlichen Altersstufen und mit Kräutern und Gewürzen. Mit seiner Naturrinde ist der Käse recht pflegeintensiv - doch das Ergebnis ist es wert.

Schepershof

Windrather Straße 134
Velbert-Neviges

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

Lecker AN BORD

Björn fährt für seinen nächsten Stop zur **Schafzucht Bassmann**. Gemeinsam mit seiner Frau Doris betreibt Bernd Bassmann am Rand von Essen-Werden mit Liebe, Leidenschaft und Herzblut ein Rhönschafzucht. Die Tiere leben auf einer Weidefläche von 4000 qm. Derzeit besteht die Herde aus 13 Muttertieren, aktuell 25 Lämmer, und einem Bock, der alles im Blick hat.

Seit fast dreißig Jahren halten die Bassmanns hier schon Rhönschafe. Am Anfang sollten ein paar der Tiere einfach nur als natürliche Rasenmäher für die große Wiese dienen. Daraus entstand dann schließlich die Zucht. Lämmer, die nicht dafür geeignet sind, werden als Lammfleisch verkauft.

Schafzucht Bassmann

Bernd und Doris Bassmann
Zum Jungfernholz 10
42549 Velbert
Tel: 02051 8 14 84
DB.Bassmann@gmail.com

Intenet: <http://www.schafe-niederberg.de/bassmann.html>

An Bord wird dann geschnibbelt, geschmort und gegrillt. Und geschwärmt wird auch – von einer wunderbaren Erkundungstour durch das Windrather Tal, tollen Menschen und köstlichen Produkten ...

Alle Infos und Rezepte immer auf leckeranbord.wdr.de