

Infos zur Folge 6

Kulinarische Schätze rund um Emmerich

Die Spitzenköche und Freunde Björn Freitag und Frank Buchholz sind immer noch unterwegs auf großer Entdeckungstour entlang des Rheins. Zum großen Finale ankert die unaone heute im Yachthafen der Hansestadt Emmerich am Rhein. Aus dem letzten "Beutezug" wird dann ein angemessen festliches Mahl für das Finale gezaubert.

Auch für diese letzte Etappe gilt: Im Umkreis von 15 Kilometern um den Hafen die leckersten Zutaten für das Abendessen an Bord zu finden.. Frische Produkte aus der Region, saisonal und handgemacht.

Björn macht sich auf nach Kleve. Hier besucht er die **Alte Mühle Donsbrüggen**. Der Koch trifft sich hier mit **Paul Kersjes**, der einiges über die Mühle zu erzählen hat. Dass diese heute so gut in Schuss ist, ist ihm und seinen Freunden zu verdanken. Vor rund 30 Jahren haben diese sich zu einem Förderkreis zusammengetan, um die stillgelegte und ziemlich verfallene Holländermühle zu restaurieren und wieder neues Leben einzuhauchen. Mehr als drei Jahre haben sie gebraucht, um das Prachtstück aus dem Jahr 1824 wieder ans Laufen zu bringen! Doch es hat sich gelohnt. Seit 1986 drehten sich die Mühlenflügel hier wieder. Natürlich nur, wenn es genügend Wind gibt.

Das Besondere an der Mühle: Sie richtet ihre Flügel selbst nach der Windrichtung aus. Drehen sich die Flügel, dann kann Getreide gemahlen werden. Am Wochenende ist regelmäßig Backtag: Dann werden in der Backstube allerlei Brote gebacken - nach Traditionsrezepten der Müller.

Alte Mühle Donsbrüggen

Förderkreis Alte Mühle Donsbrüggen - Mühlenmuseum

Heidestrasse 5

47533 Kleve-Donsbrüggen

Mail: info@muehle-donsbrueggen.de

Internet: www.muehle-donsbrueggen.de

Lecker AN BORD

Frank ist unterwegs nach Kranenburg - ein hübsches kleines Grenzstädtchen, idyllisch umgeben von Wäldern und dem Naturschutzgebiet „Düffel“ . Hier liegt das **Richtersgut**, der Hof von **Marie-Thres Nissing und Godehard Schnütgen**. Die beiden sind Bio-Landwirte mit Leib und Seele. Gemeinsam haben sie 1998 den wunderschönen Gutshof saniert und bewirtschaften ihn seither nach Bio-Richtlinien. Frank freut sich vor allem auf die weißen Piemonteser Rinder. Die sind ziemlich untypisch für die Region hier.

Die Rasse stammt ursprünglich aus Nordwestitalien und ist wohl die älteste Rinderrasse, die heute noch existiert. Das Piemonteser Rind ist ein robustes und sehr sanftmütiges Tier. Auf dem Richtersgut wird die Mutterkuhherde überwiegend auf der großen Weide gehalten und regelmäßig mit leckeren Äpfeln der eigenen Streuobstwiesen verwöhnt.

Richtersgut

Marie-Thres Nissing und Godehard Schnütgen

Nimwegerstraße 41

47559 Kranenburg

Tel.: 028 26 - 220

Mail: goathres@t-online.de

Internet: www.richtersgut.de

Björn ist auf dem Weg in die kleine **Bio-Gärtnerei Voorthuysen** am nördlichen Ortsrand von Emmerich, nur einen Katzensprung von Holland entfernt. Die beiden Brüder **Ludger und Werner Wittenhorst** führen die Gärtnerei seit mehr als 30 Jahren zusammen. Werner kümmert sich um den Anbau, Ludger ist zuständig für den Vertrieb. Die Aufgaben in der Gemüse-Obst-Oase sind zwischen den Brüdern klar verteilt, dennoch hilft jeder dem anderen, wenn es erforderlich ist. Hier bei ihnen wächst beinahe alles: Tomaten, Salat, Bohnen, Kohl, Möhren, Rettich, Gurken usw. Entweder auf dem Feld, in Tunneln oder im Gewächshaus. Und alles in Bio-Qualität – von Anfang an. 1986 hat Werner die Gärtnerei gegründet und zählte damals zu den Pionieren in der ökologischen Landwirtschaft. ...

Bioland Gärtnerei Voorthuysen

Wittenhorst GbR

Kuckucksdahl 2

46446 Emmerich am Rhein

Tel: 02828 586

Mail: wittenhorstbioland@t-online.de

Internet: <http://bioland-gaertnerei-voorthuysen.de/>

Frank ist unterdessen wieder auf dem Weg zurück nach Emmerich. Direkt um die Ecke des Anlegers besucht er noch die **Kaffeerösterei van Gülpen**. 1832 gegründet, gilt sie als die älteste familiengeführte Rösterei der Welt. Vor einigen Jahren hat **Lutz Reinhart-van Gülpen** den Betrieb übernommen und führt die Rösterei nun in der 6. Generation weiter. Ob für Espressomaschine, French Press, Handfilter oder klassische Kaffeemaschine – hier wird für jede Zubereitungsart und Geschmack die richtige Bohne geröstet. Der Unterschied der Aromen, die sich während des Röstvorgangs entwickeln können ist riesig. Die rohen Kaffeebohnen werden sorgfältig bei kleinen Kaffeebauern ausgewählt. Geröstet wird bei van Gülpen immer noch wie früher in kleinen Trommeln. Denn Klasse statt Masse ist hier das Motto.

Kaffeerösterei van Gülpen

Lutz Reinhart-van Gülpen

Ostermayer Strasse 1

46446 Emmerich am Rhein

Tel.: +49 (0) 2822 9308 0

Mail: info@vanguelphen.com

Internet: <https://www.vanguelphen.com>

Zurück an Bord machen sich die Köche daran, das Abendessen zuzubereiten. Für das letzte Festmahl legen sie sich nochmal richtig ins Zeug. Auf den Tisch kommen Schnitzel und Kotelett vom Piemonteser Rind an Kartoffelstampf und gesmokter Aubergine. Das Dinner und die Reise wird mit einer leckeren Waffel und einer besonderen Kaffee-Sahne abgeschlossen. Eine tolle Reise auf dem Rhein geht so köstlich zu Ende!

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