



Infos zur Folge 1

Kulinarische Schätze rund um Gelsenkirchen

Auch in diesem besonderen Sommer begeben sich die Freunde und Köche Björn Freitag und Frank Buchholz auf eine außergewöhnliche Schlemmerreise. Natürlich zusammen mit Kapitän Heinz-Dieter Fröse auf seinem Hausboot „unaone“.

Die Reise führt die drei von Gelsenkirchen aus den Rhein-Herne-Kanal entlang bis nach Duisburg. Von dort aus geht es auf die Ruhr bis zum Finale auf dem Baldeneysee.

Auf ihrer kulinarischen "Route der Industriekultur" besucht die Boot-Crew Menschen, die für gute Lebensmittel alles geben und für ihre Projekte brennen.

Die Heimat neu entdecken ...

Der erste Anker wird in der **Stölting Marina** bei **Gelsenkirchen** gesetzt. Im Umkreis von 15 Kilometern vom Hafen besorgen die Köche die Zutaten für das gemeinsame Abendessen an Bord: Frisch, regional und handgemacht.

Für Frank geht es erstmal Richtung Heimat. In seiner Geburtsstadt Dortmund besucht er die **Zeche Zollern** im Ortsteil Bövinghausen. Das Industriedenkmal entstand zwischen 1898 und 1904 als eine Art „Musterzeche“. Die außergewöhnliche Architektur im Jugendstil sollte den technischen Fortschritt und Wohlstand der Region demonstrieren.

Museumsleiterin Anne Kugler-Mühlhofer ist auch leidenschaftliche Hobbygärtnerin. Sie hat den Arbeitergarten der Zeche originalgetreu nachgestalten lassen.

ZECHEN ZOLLERN

LWL-Industriemuseum
Grubenweg 5
44388 Dortmund

Internet: <https://www.lwl.org/industriemuseum/standorte/zeche-zollern>

Lecker AN BORD

Björn ist für seinen Beutezug ausschließlich im Stadtgebiet von Gelsenkirchen unterwegs. Nur ein Schattenwurf von „seinem“ Schalke-Stadion entfernt, besucht er im Stadtteil Sutum einen **Imkerverein**.

Ralf Berghane „führt“ hier 20 Bienenvölker, wie es in der Imkersprache heißt. Der 55-Jährige imkert hier seit 20 Jahren mit Leidenschaft. Und zwar ausschließlich ökologisch. Die Bienenvölker werden artgerecht gehalten und bauen ihre Bienenwachswaben selbst. Zudem setzt Ralf nur biologische Stoffe zur Pflege der Bienen ein. Dementsprechend ist auch der Honig so sauber und naturbelassen wie möglich.

Imkerei Berghane

Laurentiusstr. 5
45897 Gelsenkirchen
Email: imkerei@berghane.de

Internet: <http://www.berghane.de/#>

Frank ist derweil unterwegs nach Bochum-Wattenscheid. In der **Metzgerei Müller** darf er heute mit Metzger Herbert wursten. Die Traditions-Metzgerei gibt es bereits seit rund 100 Jahren. Schon in der dritten Generation produzieren die Müllers hier jede Woche 80 Sorten Wurst mit regionalen Zutaten frisch.

Während Senior-Chef Herbert für die klassische Linie eintritt, experimentiert Sohn Jan gerne mal. So hat er ein „Ruhrpott-Steak“ erfunden: Das in gewürzter Kohle ummantelte Entrecôte sieht aus wie ein Stück Kohle ...

Metzgerei Müller

Herbert und Jan Müller
Hochstraße 88
44866 Bochum
Facebook: <https://www.facebook.com/MetzgerMuellerWAT/>

Die Metzgerei wurde zwischenzeitlich wegen Personalmangel leider geschlossen!

Björn ist mittlerweile unterwegs nach Resse, zu seiner letzten Station: Dem **Lindenhof**. Der Bauernhof ist ein kleiner Familienbetrieb, der bis vor ein paar Jahren zur reinen Selbstversorgung produzierte. Heute leben und arbeiten hier drei Generationen unter einem Dach. Martin Schulze Schleithoff, ein Vollblutbauer, leitet den elterlichen Betrieb und arbeitet nach dem Konzept der Solidarischen Landwirtschaft.

Mit den monatlichen Beiträgen und der Unterstützung der rund 220 Mitglieder bewirtschaftet die Familie den Hof und versorgt die Mitglieder im Gegenzug mit den Erzeugnissen. Ein Paradebeispiel für nachhaltige, kleinbäuerliche Landwirtschaft, bei der nicht ausschließlich die ökonomischen Zwänge im Vordergrund stehen. Neben einem vielfältigen Gemüseangebot gibt es auf dem Lindenhof auch Fleisch und andere tierische Produkte.

Lindenhof

Solidarische Landwirtschaft Gelsenkirchen
Martin Schulze Schleithoff
Brauckstr. 154
45892 Gelsenkirchen

Internet: <http://www.lindenhof-gelsenkirchen.de/>

In der neuen Bord-Außenküche hat Frank schon den Grill angeheizt und mit den Arbeiten für das Dinner an Bord begonnen. Alle sind gespannt auf das Ruhrpott-Entrecôte! Dazu macht Frank eine fast originale neapolitanische Mini-Pizza. Björn bereitet außerdem ein Omelette mit der mediterraner Bratwurst aus Bochum zu ...

Dann ist es endlich soweit: Das erste Essen der diesjährigen Reise ist fertig! Aus Top-Produkten aus der Region haben die beiden Köche wieder einmal ein köstliches Essen gezaubert. Vor der prächtigen Kulisse in der Stölting Marina genießen die drei Freunde den Abend und einen gelungenen Auftakt der kulinarischen Reise durch das Ruhrgebiet.

Alle Infos und Rezepte immer auf leckeranbord.wdr.de