

## Infos zur Folge 5

### Torfwurst und Hummelhûs

Neuer Hafen, neue kulinarische Entdeckungen: Die befreundeten Köche Björn Freitag und Frank Buchholz werden in der Umgebung von Grou wieder tolle Menschen und ihre Produkte kennenlernen. Beide besuchen Betriebe, in denen Wert auf althergebrachtes Wissen gelegt wird - und die gerade deswegen zukunftsorientiert wirtschaften. Für das Dinner an Bord werden heute wieder viele regionale Köstlichkeiten "erbeutet"!

Grou liegt im Herzen von Friesland am Ufer des Pikmar-Sees. Skipper Kai Linnenbrügger steuert das Boot in Richtung Yachthafen und damit direkt in das historische Zentrum hinein. Die Kirche Sint Piterkerk sticht hier besonders heraus. Sie ist eine der ältesten in ganz Friesland, erbaut im 12. Jahrhundert. Grou ist außerdem ein Ort, in dem viel Wassersport betrieben wird. Rund um das kleine Städtchen besorgen die Köche wieder alles für das gemeinsame Abendessen an Bord.

**Visit Friesland** - Alle Infos über die Region

**Internet:** <https://www.friesland.nl/de>

Frank macht sich zuerst auf dem Weg zu **Josja Haagsma**. Sie hat in der kleinen Gemeinde Opeinde die **Traditionsmetzgerei Beisma** übernommen. Josja hat bereits mit 15 Jahren in der Metzgerei als Aushilfe angefangen. „Nach ein paar Jahren hat es mir hier so gut gefallen, dass ich eine Metzgerlehre gemacht habe.“ Und Josja ist so erfolgreich, dass sie es gleich zur Europameisterin unter den Jungmetzgern geschafft hat. Gerk Beisma hat selbst schon einige Auszeichnungen erhalten und schnell erkannt, dass Josja die ideale Nachfolgerin für die über 100 Jahre alte Traditionsmetzgerei ist, die er selbst in vierter Generation führt. Seit sie die Metzgerschule beendet hat, arbeitet Josja als Geschäftsführerin im Betrieb. Eine der Spezialitäten der Metzgerei ist eine mit Torf geräucherte Wurst.

Frank hilft dabei, den Räucherofen mit den neuen Würsten zu befüllen. Der Torf verleiht der Wurst einen ganz besonderen Geschmack. Eine weitere Spezialität des Hauses ist „Porchetta“ - ein italienischer Rollbraten aus dem Schweinebauch. Mit einer guten Portion Torfräucherwürsten und einem Porchetta im Gepäck verlässt Frank dann die Metzgerei.

#### **Metzgerei Biesma**

##### **Josja Haagsma**

Kommisjeweï 113

9218 PD Opeinde

**Mail:** [osjahaagsma@live.nl](mailto:osjahaagsma@live.nl)

**Internet:** <https://meatjosja.wordpress.com/>

Björn ist mit dem E-Bike auf dem Weg nach Oudehorne. Dort liegt der „**Naturgarten 't Hummelhûs**“ von **Willem Teun und Anneke Tel-de Vos** - ein ganz besonderer Garten. Ursprünglich war der Hof ein Milchviehbetrieb und seit vielen Jahren in Familienbesitz. Willem wollte ihn allerdings so nicht weiterführen. Da er schon seit Kindertagen die Arbeit im Garten liebt, hat er einen Natur- und Gemüsegarten angelegt. Es gibt hier außerdem einen Kindergarten und Betreuung für Demenz- und psychisch Kranke. An der Gartenarbeit dürfen sich alle nach Möglichkeit und Lust beteiligen.

Rund 140 verschiedene Obst- und Gemüsesorten wachsen und gedeihen hier. Im Garten versuchen die beiden, die Natur wirken zu lassen. Willem kümmert sich besonders um die Bodenverbesserung. Es werden auch keine Pestizide verwendet. Durch cleveren Fruchtwechsel im Anbau wird der Boden geschont und Schädlinge haben weniger Chancen.

Neben dem riesigen Angebot an frischen Sachen ist die Spezialität das Trocknen von Kräutern und auch von Gemüse. Anneke nimmt Björn mit in den Trocknungsraum. Aus einer großen Vielfalt kann sich der Koch seine eigene Mischung zusammenstellen, die natürlich beim abendlichen Essen ihre Verwendung finden wird.

### **Naturgarten 't Hummelhûs** **Willem Teun und Anneke Tel-de Vos**

Schoterlandseweg 135

8413 NH Oudehorne

**Mail:** [datumtuin@thummelhus.nl](mailto:datumtuin@thummelhus.nl)

**Internet:** <https://www.natuurtuinthummelhus.nl/>

Frank ist auf dem Weg zur „**Yn'e Sinne Farm**“, die in der Nähe von Grou direkt an einem Kanal liegt. Gründer **Jöel van den Broek** hat hier ein ungenutztes Grundstück in einen Garten verwandelt. Auf 2,5 Hektar Fläche und rund 140 Beeten baut er und sein kleines Team eine große Vielfalt an Gemüse an. Die Farm funktioniert als Marktgarten, vergleichbar mit einer Solidarischen Landwirtschaft: die Mitglieder erwerben Ernteanteile. Es werden aber keine Gemüseboxen gepackt, sondern jeder Kunde kann sich selbst sein Gemüse für die Woche zusammenstellen.

### **Yn'e Sinne Farm** **Jöel van den Broek**

Leppedyk

9001 ZD Grou

**Mail:** [info@ynesinnefarm.nl](mailto:info@ynesinnefarm.nl)

**Internet:** [www.ynesinnefarm.nl](http://www.ynesinnefarm.nl)

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