

Die Infos zur Folge 2: Geschüttelt und gerührt

Die zweite Etappe ihrer Reise bringt die beiden befreundeten Köche weiter in Richtung Norden auf dem Dortmund-Ems-Kanal. In Olfen gehen sie an Land und starten von hier aus die Suche nach den besten Zutaten für das Abendessen an Bord...

Auf ihren E-Bikes wollen sie in einem Umkreis von 15 Kilometern alles besorgen, was sie für ein leckeres Abendessen brauchen. Der Anspruch: Alles soll frisch, regional und handgemacht sein.

Obwohl beide nicht sehr weit von hier aufgewachsen sind - Frank in Waltrop und Björn in Dorsten - kennen sie sich hier in dieser Ecke nicht gut aus. Doch das ändert sich jetzt...

Infos zu Sehenswürdigkeiten rund um Olfen:

www.olfen.de/tourismus/sehenswuerdigkeiten.html

Infos über den Hafen in Olfen: www.yachtclub-dortmund-ems.de

Björns erstes Ziel ist eine ganz besondere Bio-Gärtnerei bei Datteln. Seit mehr als zehn Jahren züchtet und kultiviert Gregor Keller mit ganzer Leidenschaft nicht nur Küchenkräuter, sondern auch essbare Wildkräuter und viele Heilpflanzen. Rund 500 Pflanzen hegen und pflegen Gregor und sein Team mit viel Herzblut.

Infos zur Gärtnerei Keller: <http://kraeuteromagiekeller.de>

Die Gärtnerei liegt zwischen Ruhrgebiet und Münsterland und ist nur knapp 4 Kilometer vom **Kanalhafen Datteln** entfernt, dem größten Kanalkreuz der Welt! Hier treffen gleich vier Kanäle aufeinander: Dortmund-Ems-Kanal, Datteln-Hamm-Kanal, Rhein-Herne-Kanal und der Wesel-Datteln-Kanal. 16 Schleusen und 40 Pegelstände müssen hier am so genannten "Dattelner Meer" überwacht werden – das gibt es immer was zum Gucken. Auch der gigantische Aufzug für Schiffe im nahegelegenen **Schiffshebewerk Henrichenburg** ist sehr sehenswert.

Infos zum Dortmund-Emskanal und Kanalhafen Datteln:

www1.wdr.de/fernsehen/unsere-westen/fluesse-168.html

Infos zum Schiffshebewerk Henrichenburg: www.hebewerk-henrichenburg.de

Franks erstes Ziel liegt nicht mal drei Kilometer entfernt vom Ankerplatz entfernt in Olfen. Auf dem Bio-Bauernhof der Familie Mehring leben knapp 6000 Hühner in offenen Ställen. Auf den Wiesen neben dem Hof haben die Mehrings noch mobile Unterkünfte für ihre Tiere gebaut – für noch mehr Auslauf. Seit 2011 haben Heike und Tobias auf Bio umgestellt- seither gibt es hier nur noch glückliche Hühner.

Infos zum Biohof Mehring: www.biohof-mehring.de/ueber-uns.html

Frank Buchholz ist begeistert von der Vielfalt und Schönheit der Gegend. Hier bei Olfen geht das Ruhrgebiet ins Münsterland über. Das spiegelt sich auch der Landschaft - die Siedlungsdichte nimmt ab, Flussauen und Landwirtschaft prägen die Gegend. Bei Olfen gibt es auch einen stillgelegten Kanal. Entlang der so genannten „**Alten Fahrt**“ lässt es sich prima Rad fahren oder wandern. Längs des Weges passiert man zahlreiche historische Bauwerke – wie die **Steverbrücke**, über die auch Frank Buchholz geradelt ist. Wer nicht genug bekommt, der kann anschließend noch den Rundweg in den **Steverauen** – einer renaturierte Auenlandschaft - erkunden.

Infos über die Steveraue: www.olfen.de/tourismus/steveraue/willkommen.html

Infos über Ausflüge rund um Olfen:

www1.wdr.de/radio/wdr5/sendungen/reisemagazin/nrw-tipp/olfen-100.html

Der Traditionshof der Familie Vinnemann liegt direkt am Ufer der Stever. Seit 500 Jahren ist der Hof schon im Familienbesitz. Vor 20 Jahren haben sich Vinnemanns die auf Kartoffelanbau spezialisiert. Auf dem Hof mit seiner langen landwirtschaftlichen Tradition hat man auch ein Herz für alte, traditionelle Sorten, wie die Bamberger Hörnchen: Eine Delikatesskartoffel mit nussigem Geschmack, die fast schon ausgestorben war.

Der Hof liegt direkt an der Einmündung der Stever zum **Hullerner Stausee**. Der ist nicht so bekannt wie der Halterner Stausee, aber genauso schön!

Weitere Informationen:

Infos zum Hof Vinnemann: www.hof-vinnemann.de

Infos zum Wanderweg um den Hullerner Stausee: www.sgv-bezirk-emscher-lippe.de/rundweg-hullerner-stausee.html

Björn Freitag ist mittlerweile knapp 9 Kilometer entfernt vom Hafen unterwegs: Bei Bork - auf den Feldern der Familie Bleckmann. Hier wächst grüner Spargel – und zwar echter! Der wächst im Gegensatz zum weißen Spargel über der Erde. Durch das Reifen an der Sonne entsteht Chlorophyll - der Farbstoff, der Pflanzen grün macht. Nicht zu verwechseln ist er mit weißem Spargel, der „rausgewachsen“ ist und dadurch auch eine grüne Farbe annimmt. Diesen erkennt man an den leicht violetten Spitzen. Geschmacklich ist der echte grüne Spargel zudem sehr viel intensiver und schmeckt leicht nach Broccoli.

Infos zu Sehenswürdigkeiten rund um Selm/Bork: www.selm.de/kultur-tourismus-freizeit/kultur-tourismus/stadtportrait.html

Infos zum Gemüsehof Bleckmann: <http://gemuesehof-bleckmann.de>

Björns nächstes Ziel liegt vor den Toren der Kleinstadt Werne. Hier besucht er einen 750 Jahre alten Familienbetrieb. Schon immer war der **Hof Ehringhausen** ein landwirtschaftlicher Betrieb, seit 1962 gibt es hier auch eine Brennerei. Die wird heute von den Geschwistern Theres und Georg Glitz-Ehringhausen geführt.

Einen schnöden Korn, nur aus Weizen gebrannt, sucht man hier vergeblich. Die beiden experimentieren mit vielen verschiedenen Getreidesorten, Aromen und Bränden. Im ehemaligen Kuhstall reifen die Brände dann rund 3 Jahre lang in Barriquefässern – diese lange Reifezeit überrascht sogar den Profikoch Björn Freitag.

Nur eine knappe 5 Kilometer sind es von der Brennerei bis ins die hübsche Altstadt von **Werne**. Sogar maritimes Klima gibt es hier - am Gradierwerk im Stadtpark. Hier verläuft auch eine „Route der Industriekultur“ mit dem Thema: „**Sole, Dampf und Kohle**“.

Infos zur Brennerei Ehringhausen: www.brennerei-ehringhausen.de/about/geschichte/

Infos über Werne:

<http://werne-tourismus.de/index.php?id=1035>

www.route-industriekultur.ruhr/themenrouten/10-sole-dampf-und-kohle.html

Eine weitere Station auf der Reise war der **Bauernhof/Laden Kökelsum**

Infos: www.koekelsumer-bauernladen.de