

## Infos zur Folge 1

### Eet Smakelijk – Guten Appetit in Roermond

Ihre kulinarische Reise führt die Freunde und Köche Björn Freitag und Frank Buchholz in diesem Sommer zu unseren Nachbarn in die Niederlande. Mit der "unaone" - dem Hausboot von Kapitän Heinz Dieter Fröse – schippern sie auf der Maas von Roermond bis nach Dordrecht. Bei ihren Landgängen besuchen sie Menschen, die für gute Lebensmittel alles geben – und am Abend gibt es dann ein köstliches Essen mit den Zutaten aus der Region ...

Der erste Ankerpunkt ist der moderne Hafen von Roermond.

Limburg ist die südlichste der 12 niederländischen Provinzen. Franks erstes Ziel ist eine **Shiitake-Pilzzucht**, die mitten im Wald bei Swalmen liegt. Seit Mitte der 90er Jahre züchtet **Paul Keulen** zusammen mit seiner Frau José van Willick hier im Naturschutzgebiet Groenewoud bereits Shiitake-Pilze. Die Pilze werden auf Holzstämmen gezüchtet. So, wie es auch in Japan seit bereits 700 Jahren Tradition ist. Dazu werden Baumstämme mit Pilzsporen „geimpft“. Dann heißt es nur noch abwarten, bis die Pilze groß genug zum Ernten sind. Das dauert je nach Witterung unterschiedlich lange.

Die Shiitakes werden nach der Ernte getrocknet, denn so wird der Geschmack der Pilze noch intensiver. Nachdem Frank beim Ernten und Schnippeln der Pilze geholfenen hat, nimmt er sich für das Dinner an Bord eine Mischung aus frischen und getrockneten Pilzen mit.

#### **Paul Keulen**

Kein Verkauf vor Ort

Mail: [info@pensiongroenewoud.nl](mailto:info@pensiongroenewoud.nl)

Telefon: 00-31-475501083

Internet: [www.pensiongroenewoud.nl](http://www.pensiongroenewoud.nl) (auf Niederländisch)

Björn ist derweil in Selfkant unterwegs, der westlichsten Gemeinde Deutschlands. Dort besucht er den "**Tammer Hof**". Josef Hagen hat den Bauernhof 2005 auf biologisch-dynamische Landwirtschaft umgestellt. Tochter Sabrina und ihr Mann Frank Tammer führen den Familienbetrieb in diesem Sinne weiter. Hier gibt es Gemüse, Kartoffeln, Hühner, Eier und Rinder – also eine tolle Auswahl für den Koch. Die Tammers züchten auch ihre Rinder selbst und haben sich für eine Kreuzung aus Glan- und Limousin-Rindern entschieden. Ziemlich robuste Tiere, die viel Fleisch liefern.

#### **Tammer Hof**

Selfkantstr. 146

52538 Selfkant

Mail: [post@biohofladen-selfkant.de](mailto:post@biohofladen-selfkant.de)

Internet: [www.biohofladen-selfkant.de](http://www.biohofladen-selfkant.de)

Frank macht einen Abstecher zurück auf deutschen Boden. Sein nächster Stop ist bei **Reinhold Müller** in Wegberg. Er lebt hier mit seiner Frau Domenica, den Kindern, einer Herde Wasserbüffel und jeder Menge Hühner. Die Familie ist 2014 nach einigen Jahren in Österreich zurück nach NRW gezogen. 2018 haben sie den „Wegbereger Hof“ gekauft und hier ihre gläserne Nudelproduktion aufgebaut.

Vom Anbau des Getreides bis zur fertigen Nudel – alles geschieht hier in der eigenen Produktion und alles in Bio-Qualität. Frank Buchholz darf mithelfen, Dinkel-Nudeln zu machen. Der Teig wird durch Nudelaufsätze in die ausgewählte Form gebracht. Dafür werden Bronzesaufsätze verwendet, so bekommen die Nudeln eine rauere Oberfläche und können die Soße besser aufnehmen.

### **Nudelmanufaktur "Landhaus Teigwaren Müller"**

Rebhuhnweg 33  
41844 Wegberg  
Telefon: +49 2434 99 28 006  
Mail: [info@muellernudel.de](mailto:info@muellernudel.de)  
Internet: [www.muellernudel.de](http://www.muellernudel.de)

Björn ist unterwegs zu deiner letzten Station in Süd-Limburg. **Lisette und Etienne van Mulken** betreiben in Stein ein Café mit einem historischen Backhaus – das "**Ut Bakkes Maasbendj**". Hier gibt es eine Limburger Spezialität zu kosten, die es nur noch selten gibt: Vlaai – ein Kuchen im Holzofen gebacken. Als „Nicht-Bäcker“ freut sich Björn darauf, das traditionelle Gebäck unter Anleitung selbstherzustellen. Aber zunächst heißt es ein bisschen schwitzen, denn der Steinofen muss erst eingeheizt und dann gesäubert werden.

Bei der Renovierung des Backhauses sind Etienne und Lisette eher zufällig auf den alten Ofen gestoßen. Die Urgroßeltern von Lisette haben einst hier gebacken und jetzt führt sie mit ihrem Mann diese Tradition weiter. Gemeinsam mit Lisette backt Björn seinen ersten Vlaai: Ein Hefekuchen mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott und Streuseln als Belag.

### **Ut Bakkes Maasbendj**

Leutherhoekweg 20  
6171 RW Stein  
Mail: [info@utbakkes.nl](mailto:info@utbakkes.nl)  
Internet: [hwww.utbakkesmaasband.nl](http://hwww.utbakkesmaasband.nl) (auf Niederländisch)

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