

Die Infos zur Folge: Kulinarische Schätze rund um Dorsten

Heute überrascht Björn Freitag seine Freunde Frank Buchholz und Heinz-Dieter Fröse mit einer Kanutour auf den Spuren seiner Kindheit entlang der Lippe. Denn der Spitzenkoch ist hier in Dorsten aufgewachsen. Die kulinarische Entdeckungsreise kommt dennoch nicht zu kurz: Es gibt Wild und Hochprozentiges aus der Region ...

Auch heute soll es am Ende der kulinarischen Entdeckungsreise wieder ein leckeres Essen aus regionalen Produkten an Bord der "unaone" geben. Die Crew ist heute besonders gespannt - denn schließlich erkunden sie das "Revier" von Sternekoch Björn Freitag. Und da warten einige wilde, bunte und hochprozentige Überraschungen und tolle Begegnungen auf sie...

Inspiziert von der guten Stimmung an Bord und der Vielfältigkeit der Produkte wird aus dem jeweiligen „Fang des Tages“ eine frische, kreative Sommerküche gezaubert: Einfach, regional und wie immer: köstlich!

Entdeckungen in Björn Freitags Heimat

Entlang der **Lippeauen** geht die Sommerreise weiter über den Wesel-Datteln-Kanal. Das Ziel: Dorsten. Björn Freitag ist hier aufgewachsen – und lebt und arbeitet noch immer hier. Der Koch freut sich sehr darauf, seinen Freunden die Gegend rund um seine Heimatstadt zeigen zu können ...

Die alte Hansestadt **Dorsten** liegt im nördlichen Ruhrgebiet und überrascht mit viel Grün, satten Wiesen und Wäldern in der Umgebung. Auch wenn Björn Freitag viel unterwegs ist - hier ist er aufgewachsen, hier ist sein Zuhause.

Infos zur Stadt Dorsten: <http://www.dorsten.de/>

Festgemacht wird in der Hanse Marina Dorsten. Hier hat der Spitzenkoch erstmal eine Überraschung für seine beiden Freunde vorbereitet: Es geht zu einer Paddeltour auf die Lippe.

Der Fluss wurde bereits zu Zeiten der Römer als Wasserstrasse genutzt. Heute ist die Lippe in großen Teilen renaturiert und nur noch für Boote ohne Motoren nutzbar. Nach der Paddeltour heißt es für Björn und Frank: Rauf auf die Räder! In einem Umkreis von 15 km zum Hausboot machen sie sich jetzt auf die Suche nach den leckersten regionalen Produkten für das gemeinsame Kochen und Essen am Abend.

Homepage Radfernweg Römer-Lippe-Route: <https://www.roemerlipperoute.de/>

Lecker AN BORD

Björns erste Station führt ihn in die **Üfter Mark**. Das Waldgebiet ist Teil des **Naturparks Hohe Mark**, eine echte Natur-Oase und Erholungsgebiet für das angrenzende Ruhrgebiet. Die Wälder bestehen überwiegend aus Kiefern. Denn das Kiefernholz wurde früher im Bergbau eingesetzt, erklärt Förster Christoph Beemelmans. Am Knarren der Kiefernholzbalken konnten die Kumpel hören, wenn ein Stollen einzustürzen drohte - und sich so rechtzeitig in Sicherheit bringen.

Infos zur **Üfter Mark**:

<https://www1.wdr.de/fernsehen/unser-westen/naturparadiese-116.html>

Homepage Naturpark Hohe Mark: <http://naturpark-hohe-mark.de/>

Förster Christoph Beemelmans kümmert sich nicht nur um den Wald, sondern auch um seine tierischen Bewohner: Den Wildbestand zu pflegen und auch zu kontrollieren gehört zu seinen vielen Aufgaben. So wie bei den Wildschweinen.

Auch für den Verbraucher spielt Wildfleisch eine immer größere Rolle. Denn viele wollen einfach kein Fleisch mehr aus der Massentierhaltung essen und wenden sich vermehrt an ihn als Förster und Jäger, erzählt Christoph Beemelmans.

Für Björn Freitag gibt es heute ein frisch ausgelöstes Stück Rückenfleisch vom Wildschwein. Das soll am Abend erst kurzgebraten und dann mit einer leckeren Panade auf dem Grill vollendet werden.

Frank ist derweil unterwegs zu einem Jugendfreund von Björn. Dirk Böckenhoff betreibt in Dorsten eine Kornbrennerei. Der Familienbetrieb besteht bereits seit sechs Generationen. Nach überlieferten Originalrezepten wird hier aus Roggen und Weizen aus der Region Korn gebrannt. Die Reinheit und Qualität der Produkte und die sorgfältige Verarbeitung sind oberstes Ziel. Deswegen werden in der **Kornbrennerei Böckenhoff** möglichst viele Verfahrensschritte selbstgemacht.

Das fängt mit dem Getreide an, das die Familie auch selbst anbaut. In der Brennerei wird dann der Rohbrand hergestellt und daraus später zum Feinbrand veredelt. Frank darf sich am Befüllen der historischen Anlage beteiligen - und wird einmal mehr darin bestärkt: Beste Zutaten, solides Handwerk und ein Portion Leidenschaft ergeben einfach ein gutes Endprodukt. Frank entscheidet sich, eine Flasche Himbeergeist mit an Bord zu bringen. Der wird später für das Dessert benötigt ...

Kornbrennerei Böckenhoff

Kirchplatz 2

46348 Raesfeld

Homepage: <https://kornbrennerei-boeckenhoff.de/>

Lecker AN BORD

Björns ist auf dem Weg zu einer außergewöhnlichen **Pilzfarm** am Rand von Recklinghausen. Hier wohnt Sarah Küper mit ihrer Familie in einer alten Gärtnerei. 2015 hat die Diplom-Pädagogin eine Pilzfarm eröffnet und sich darauf spezialisiert Edelpilze zu züchten: Wie Rosen-, Limonen- und Austernsaitlinge. Pilze mit tollen Namen und besonderem Geschmack. Der Rosensaitling hat eine leichte Specknote, der Limonensaitling ist besonders würzig und der Austernsaitling schmeckt sogar ein wenig nach Kalbfleisch...

Neben der Pilzzucht hält Sarah Küper in einem Freigehege auch noch einige Wachteln. Alle 16 Stunden legt eine Wachtel ein Ei. Die Eier sind ein ganzes Stück kleiner als Hühnereier - aber sehr viel intensiver im Geschmack. Mit einem vollen Körbchen macht Björn Freitag sich auf den Rückweg zum Boot ...

Pilzfarm „Trüffelwerk“

Edelpilzzucht Küper
Nordcharweg 51
45657 Recklinghausen

Homepage: <https://www.trueffelwerk-recklinghausen.de/>

Franks zweite Verabredung führt ihn zur **Biologischen Station** nach **Lembeck** im Kreis Recklinghausen. Sie befindet sich auf einem über 500 Jahre alten ehemaligen Hof und ist eingebettet in einen schönen Bauerngarten, der nach historischem Vorbild konzipiert wurde. Zweck einer Biologischen Station ist es unter anderem, dass alte Sorten gepflegt und erhalten werden. Und Wissen weiterzugeben. Hier in Lembeck hegt und pflegt der ehemalige Chemielehrer Jan Schrieverhoff den Garten mit viel Herzblut. Das Körbchen voll mit leckerem Gemüse, macht sich jetzt auch Frank Buchholz wieder auf den Weg Richtung Boot ...

Infos zur Biologischen Station Lembeck:

<https://www.lembeck.de/lembeck-von-a-bis-z/biologische-station-kreis-recklinghausen-e-v/>

Franks Vorspeise überrascht heute mit ihrer Farbenpracht: Sommerliche Gemüsecrepselle mit pinker Bechamelsoße... lecker!
Begeisterung löst auch Björns Wildschweinfilet mit Pinienkernhonigkruste aus. "Ich glaube, ich habe noch nie in meinem Leben so ein gutes Wildgericht gegessen!", so Franks entzückter Kommentar.

Die Sendungs-Homepage von „Lecker an Bord“

<http://leckeranbord.wdr.de/>

Alle Rezepte zur Sendung „Lecker an Bord“ finden Sie hier:

<https://www1.wdr.de/fernsehen/lecker-an-bord/rezepte-uebersicht-100.html>