

Infos zur Folge 3 Longhorn-Rinder und Wattknollen

Skipper Kai Linnenbrügger steuert mit dem Hausboot den zweiten Liegeplatz der Reise an: Leeuwarden. Die Hauptstadt von Friesland ist mit rund 125.000 Einwohnern auch die größte Stadt der Provinz. Neben idyllischen Grachten und einer historischen Altstadt hat Leeuwarden auch noch einen schiefen Turm zu bieten. Der „Oldehove“ ist auch das Wahrzeichen der Stadt. Nach gelungenem Anlegemanöver geht es für die Köche dann auf ihren E-Bikes auf eine neue kulinarische Radtour.

Mehr Infos über die Region : <https://www.friesland.nl/de>

Björn radelt zuerst nach **Berltsum**, wo er sich mit **Bernardus Smits** direkt auf dem Feld trifft. Bernardus beschäftigt sich seit über 30 Jahren mit Kartoffeln. Er hat es sich zur Aufgabe gemacht, seltene regionale Sorten anzubauen und zu erhalten. Bernardus baut außerdem Kartoffelsorten für die ganze Welt an - von seinem Hof aus wandern Saatkartoffeln über den gesamten Globus.

Der Norden Frieslands ist eines der wichtigsten Anbauggebiete für Saatkartoffeln weltweit. Grund dafür ist der lehmhaltige Boden und die frische salzhaltige Meeresluft, die wenig Keime an die Pflanzen heranträgt. Björn entscheidet sich, regionale „Berltsumer Kartoffeln“ für das Essen an Bord mitzunehmen.

Auf einem anderen Feld baut Bernardus noch Senf an. Er arbeitet mit einem regionalen Senfhersteller zusammen, der daraus friesische Senf herstellt.

Jacob Nauta hat eine kleine Senfmanufaktur und produziert Senf, so wie er seiner Meinung nach sein sollte: aus regionalen Zutaten und ohne künstliche Zusatzstoffe. Gemeinsam treffen sich Björn und Bernardus mit ihm, um seinen Senf zu verkosten. Mit dem Boot fahren sie dazu auf einen See mitten im Nationalpark "De Alde Feanen" und probieren sich durch verschiedene Senfgeschmäcker. Idyllischer kann ein „Tasting“ kaum ablaufen. Mit ein paar Gläsern seiner Senffavoriten macht Björn sich dann auf den Rückweg zum Anleger.

Mehr Infos zur Senfmanufaktur von Jacob Nauta:

<https://www.defriesemosterdmakerij.nl>

Mehr Infos zum Nationalpark "De Alde Feanen":

<https://www.np-aldefeanen.nl/de/>

Frank ist unterwegs nach **Baaium** zu **Itte und Oane Smink**. Mehr als 45 Jahre hat das Paar Milchkühe gehalten, dann sind sie 2021 auf Fleischrinder umgestiegen. So haben sie mehr Freiraum bei ihrer Arbeit und auch die Tiere profitieren davon. Entschieden haben sie sich für eindrucksvolle Tiere: Longhorn-Rinder.

Frank hat schon viele Rinderrassen kennengelernt – aber Longhorns noch nicht. Beim Besuch auf der Weide lernt er, dass die englischen Longhorns kürzere und nach vorne gebogene Hörner haben, bei den texanischen sind sie nach oben gebogen. Im Stall auf dem Hof stehen die Stiere, die noch beeindruckender und auch nicht ganz so gutmütig wirken. Frank traut sich, vorsichtig Kontakt aufzunehmen. Dann darf er sich noch ein paar Eier einsammeln – von den Hühnern, die sich hier im Stall frei bewegen können. Dazu noch ein gutes Stück Fleisch und er kann sich auf den Rückweg zum Boot machen, um mit den Vorbereitungen für das Dinner zu beginnen.

Mehr Infos über den Hof von Itte und Oane Smink:

Hasthem Farm
Hasthemerwei 1
8841 KG Baaium

Internet: <https://hasthemhoeve.nl>

Zurück an Bord bereiten die Profiköche und Freunde ein kreatives Sommer-Gericht mit regionalem Charme zu. Heute gibt es geschmorte Short Ribs und einen Kartoffelsalat nach einem Rezept von Björns Mama. Dazu pikante Pizzazungen und eine geeiste Honigmelonensuppe.

Zum Dinner an Bord sind die Menschen eingeladen, die Frank Buchholz und Björn Freitag auf ihren Streifzügen besucht haben.

Alle Infos und Rezepte immer auf leckeranbord.wdr.de