

Infos zur Folge 2 Wilde Austern und Smashed Potatoes

Einer frischer Tag im Norden von Friesland – die beiden Köche Björn Freitag und Frank Buchholz machen sich bereit für eine neue kulinarische Entdeckungsreise.

Das Hausboot liegt weiter am Anleger im Herzen von Dokkum. Björn freut sich zuerst auf Doetie Trinkts und ihre Ziegen. Auf ihrem Hof in Aldwâld hält sie rund 90 Toggenburger Ziegen. Die Rasse ist sehr robust und so können die Tiere das ganze Jahr über draußen auf den großen und naturbelassenen Weiden bleiben. So bekommen sie neben Gras auch eine große Bandbreite an Wiesenkräutern zu fressen.

Aus der Ziegenmilch stellt Doetie köstliche Produkte wie Kefir, Butter, Buttermilch, Quark und verschiedene Käsesorten her. Der Käse ist ganz besonders, weil Doetie die frische Ziegenmilch verarbeitet, solange sie noch warm ist. So bleiben alle Nährstoffe und auch Mikroorganismen erhalten. Durch die enthaltenen Milchsäurebakterien der Milch reift der Käse so ganz natürlich.

Doetie's Geiten

Doetie Trinkts

Allemawei 8,
9294 KT Aldwâld

Internet: <https://doetiesgeiten.nl/>

Frank verbringt den Tag mit einem Fischer-Paar im Wattenmeer bei Lauwersoog. **Barbara Rodenburg und Jan Geertsema** fahren jeden Tag mit ihrem Fischkutter raus. Sie fischen noch ganz traditionell mit Stellnetzen und Reusen – inzwischen eine Seltenheit im Wattenmeer. Die Arbeit ist körperlich sehr anstrengend und die Ausbeute gering. Doch den beiden ist diese Form der nachhaltigen Fischerei sehr wichtig.

Mit Barbara fährt Frank mit Schlickschlitten aus Holz durch das glitschige Watt. Eine ziemlich anstrengende Angelegenheit, doch ohne die sogenannten „Kreiten“ würden sie knietief ins Watt einsinken. Barbara kontrolliert täglich bei Ebbe ihre ausgelegten Reusen. Mit den Fallen werden spezielle Mini-Krebse gefangen, die es nur hier gibt. Barbara zeigt Frank auch noch ihre Tages-Ausbeute an wilden Austern. Die wachsen hier von selbst und müssen nur eingesammelt werden

Barbara Rodenburg und Jan Geertsema

Haven 49A
9976 VN Lauwersoog

Instagram-Seite von Barbara Rodenburg:

<https://www.instagram.com/barbararodengeer>

Björn ist derweil unterwegs nach Engwierum. Sein Ziel: der Bio-Hof „**Timpelsteed**“ von **Pyt Sipma**. Dort gibt es neben „normalem“ Gemüse auch ganz besondere Produkte, die vom nahegelegenen Wattermeer geprägt sind. Besonders bekannt ist hier in der Region die Wattkartoffel Noa. Der Boden der Kartoffeln wird zusätzlich noch mit Seetang gedüngt, für besonders viele Nährstoffe. Pyt empfiehlt dem Koch, die Kartoffeln mit Schale zu kochen und zu essen, damit der besondere nussige Geschmack voll zur Geltung kommt.

Auf dem „Timpelsteed“-Gelände gibt es auch noch den kleinen Sozialbauernhof „**Vento Verde**“. Hier kümmern sich Menschen mit besonderen Herausforderungen um die Anbauflächen. Über 40 verschiedene Obst- und Gemüsesorten wachsen dort.

Timpelsteed / Vento Verde

Pyt und Rika Sipma

Timpelsteed 1

9132 LK Engwierum

Internet: <https://timpelsteed.nl>

Alle Infos und Rezepte immer auf leckeranbord.wdr.de