

Infos zur Folge 5 Schafskäse vom Urbauern

Die Köche erreichen ihren dritten und letzten Liegeplatz der Sommerreise durch den Norden Frieslands: den Zuiderhaven in Harlingen. Es ist der einzige friesische Hafen mit direktem Zugang zur Nordsee. Björn Freitag freut sich auf seiner Erkundungstour heute auf jede Menge Gemüse und Frank Buchholz übt sich im Käsemachen.

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

Mehr Infos über Harlingen: <https://www.harlingenwelkomaansee.nl/de>

Björn besucht zuerst den **Gemüsehof „Waddengeluk“** von Annechien Bruinsma. Seine Radtour führt ihn dabei immer am Wasser entlang, denn die Felder liegen direkt hinter dem Deich. Auf einer Fläche von ca. 60 Hektar kultivieren sie Brokkoli, Saatkartoffeln, Schalotten und Wintergemüse. Der nährstoffreiche und lehmhaltige Boden ist für sie die Grundlage eines erfolgreichen Anbaus. Und auch das Klima passt: Der stetige Wind vom Meer hält das Blattwerk der Pflanzen trocken und beugt Pilzbefall vor. Nach dem Regen trocknen die Böden schneller, gleichzeitig bleiben sie - durch den hohen Lehmanteil - bei Trockenheit länger feucht. Diese Kombination erschwert es Schädlingen, sich auszubreiten. Ein großer Vorteil für biodynamische Betriebe, die ohne Pestizide arbeiten. Björn kann Brokkoli direkt vom Feld ernten und radelt dann weiter zu seinem nächsten Stopp.

Mehr Infos zum Hof von Annechien Bruinsma

Waddengeluk

Hoarnestreek 46

8855 RT Sexbierum

Internet: <https://www.waddengeluk.nl>

Für Frank geht es heute in die **Käserei Oerboer** in der Nähe von Wons.

Dietmer Yntema führt sie zusammen mit seiner Frau Hannah. Das junge Paar will mit seinem landwirtschaftlichen Konzept zurück zu den Wurzeln. Daher auch der Namen des Betriebs: „Oerboer“ - „Ur-Bauer“. Dietmer hat viel recherchiert, um herauszufinden, wie früher Käse gemacht wurde. Die frische Milch wird noch warm weiterverarbeitet. Das ist wichtig, damit die natürlichen Milchsäurebakterien erhalten bleiben.

Dann wird noch ein Starter hinzugegeben. Das sind „gute“ Bakterien aus dem Käseansatz des Vortages mit allen Bakterien, die die Milch braucht, um zu fermentieren. Das Ergebnis ist ein natürlicher Käse, so wie er ursprünglich hergestellt wurde -und mit besonders reichen Aromen. Dietmer verarbeitet auch Ziegen- und Kuhmilch von benachbarten Höfen und so ist sein Käsesortiment beachtlich. Der Koch kann sich kaum entscheiden und nimmt eine Auswahl an Käsesorten mit für das gemeinsame Essen an Bord.

**Mehr Infos zum Hof von Dietmer Yntema
Oerboer**

Weersterweg 27
8747NR Wons

Internet: <https://www.oerboer.nl>

Björn ist unterwegs nach **Kimswerd**, wo er sich mit **Jochum de Boer** trifft. Der Biobauer kultiviert sein Gemüse in einem großen Gewächshaus. Den Familienbetrieb hat er vor 30 Jahren von seinem Vater übernommen, damals mit einer konventionellen Tomaten-Monokultur. Jochum stellte den Betrieb dann auf Bio um und hat das Sortiment auf rund 30 Gemüsesorten erweitert. Björn trifft den Gärtner in seinem 7.500 Quadratmeter großen „Kaltgewächshaus“: Das schützt die Pflanzen vor Kälte, Wind, Regen und Frost, wird aber nicht aktiv beheizt. Es nutzt allein die Sonnenenergie und den Glashauseffekt, um ein milderes Klima im Inneren zu erzeugen. Durch die konstanteren Temperaturen ist es besonders gut geeignet für den Anbau von mediterranem Gemüse.

Früher waren niederländische Tomaten als „Wasserbomben“ verpönt; Jochum kultiviert genau das Gegenteil: geschmacksintensiv und lecker, schwärmt der Koch. Mit einer prall gefüllten Tasche voll buntem Gemüse und vielen Ideen für das Abendessen, macht sich Björn auf den Rückweg zum Boot.

Mehr Infos zum Hof von Jochum de Boer

Harlingerweg 30
8821 LC Kimswerd

Internet: <https://www.fryskekoprodukt.nl/deelnemers/jochum-de-boer>

Alle Infos und Rezepte immer auf leckeranbord.wdr.de