

## Die Infos zur Folge 1: Heute wird gegrillt

Die Freunde und Profiköche Björn Freitag und Frank Buchholz freuen sich auf ihre außergewöhnliche Schlemmerreise durch den Westen. Erster Halt ist der **Yachthafen Flaesheim**. Von hier aus starten die beiden ihre Ausflüge an Land, bei denen sie die Zutaten für das gemeinsame Abendessen an Bord besorgen müssen. Dabei dürfen sie einen Radius von 15 Kilometern nicht überschreiten...

### Infos zum Hafen in Flaesheim:

<http://marina.freizeit-oasen.de/yachthafen/>

Station eins für Björn Freitag: Die **Stiftung Vogelsang**, die sich für den Naturschutz einsetzt. Hier im Naturschutzgebiet der Lippeauen wurden von der Stiftung französische Urrinder angesiedelt. Die Tiere werden ursprünglich und frei gehalten. Das heißt: sie leben das ganze Jahr über draußen - ohne Stall auf großzügigen 300 Hektar Freifläche und Schutzwald.

Frederic Lehmkuhl betreut das Renaturierungsprojekt für die Stiftung. Er erklärt dem Profikoch, dass die Rinderrasse aus der französischen Region Aubrac als besonders robust und widerstandsfähig gilt. Die Rinder sorgen außerdem dafür, dass das Land auf dem sie grasen nicht zuwächst und 'verbuscht' und so eine artenreiche Feld- und Wiesen-Landschaft erhalten bleibt.

Bei Fleischermeisterin **Kerstin Hauwe** in Datteln wird Sternekoch Björn Freitag später das Fleisch der Aubrac-Rinder für den Grill-Abend an Bord einkaufen.

### Infos über die Stiftung Vogelsang:

<http://vogelsang-stiftung.de>

[www.urbeef.de](http://www.urbeef.de)

### Infos zur Metzgerin Kerstin Hauwe:

[http://www.party-service-hauwe.de/Datteln/Hauwe/56\\_de\\_Team.html](http://www.party-service-hauwe.de/Datteln/Hauwe/56_de_Team.html)

Frank ist unterdessen auf dem Weg zu einem ganz besonderen Bio-Bauernhof in Lippamsdorf, knapp 7 Kilometer entfernt vom Ankerplatz. Seit zehn Jahren züchten **Stephanie Schmöning** und ihr Mann auf dem Hof Speisepilze: Kräutersaitlinge, Shitake- oder auch Austernpilze. Die Pilze wachsen ohne künstliche Zusätze auf Sägemehl - und alles ist Bio zertifiziert.

**Info: Die Schmönings haben die Pilzproduktion in der Zwischenzeit leider eingestellt.**

Björn Freitag legt in der derweil einen süßen Zwischenstopp in den Lippeauen ein. Er besucht **Imkerin Irene Schäfer**, die bei Datteln ihre Bienenstöcke stehen hat. Hier im Naturschutzgebiet gibt es eine große Pflanzen-Vielfalt und die spiegelt sich natürlich auch im Geschmack des Honigs wieder.

Die fleißigen Arbeiterinnen fliegen bis zu drei Kilometer weit, um an den besten Nektar zu kommen und finden immer den Weg zu ihrem Volk und ihrer Königin zurück. Björn entscheidet sich für ein Glas milden Frühjahrshonig. Mit dem soll später das Fleisch mariniert werden

Mitten im **Naturpark Hohe Mark** liegt Franks nächstes Ziel: eine kleine **Käsemanufaktur**. Seit 2006 betreiben Angela und Christoph Andres auf dem Hof ihre eigene kleine Ziegen-Käserei. Große Käse, kleine Käse, herzhaft oder mild, mit Kräutern oder ohne - die Entscheidung fällt bei der großen Auswahl schwer. Frank nimmt letztlich einen mittelalten Ziegengouda, dazu noch ein wenig Brie und einen Käse mit Bockshornklee. Auch beim selbstgemachten Eierlikör kann er nicht nein sagen...

**Infos zur Käserei:**

[www.ziegenkaese-welt.de](http://www.ziegenkaese-welt.de)

**Infos über den Naturpark:**

[www.hohemark-westmuensterland.de](http://www.hohemark-westmuensterland.de)

Franks letztes Ziel, bevor es wieder zurück auf das Hausboot geht: ein **Holzkohlemeiler** in der Haard. Hier trifft er Hubertus Birkelbach, der das alte Köhlerhandwerk einmal im Jahr wieder aufleben lässt und nach traditioneller Art Holzkohle herstellt. Drei Wochen lang brennt der Meiler ununterbrochen – Tag und Nacht. In dieser Zeit kann Hubertus immer nur für wenige Stunden zwischendurch schlafen. Ein echter Knochenjob.

Ob die Verkohlung der Holzstücke abgeschlossen ist, kann Hubertus nur an der Farbe des aufsteigenden Rauches erkennen. Hubertus nutzt seinen Meiler ganz traditionell auch zum Kochen – Frank ist begeistert! Der Koch nimmt einen großen Sack abgekühlter Holzkohle mit, die soll später dem Grillfleisch die besondere rauchige Note geben.

**Infos über Hubertus Birkelbach und seine Arbeit als Köhler:**

[www.metropol Ruhr.de/regionalverband-ruhr/forstwirtschaft/holz/holzkohlenmeiler.html](http://www.metropol Ruhr.de/regionalverband-ruhr/forstwirtschaft/holz/holzkohlenmeiler.html)

Auch Björn Freitag ist bei seiner letzten Etappe angekommen: In der **Westruper Heide** in Haltern am See trifft er Heike Kalfhues, die hier Führungen macht. Eine Heide ist eine durch den Mensch und wirtschaftliche Nutzung entstandene Landschaft. Würde sie jetzt nicht weiter gepflegt werden, würde dieser besondere Lebensraum für Pflanzen und Tiere wieder verloren gehen. Die Westruper Heide wurde daher bereits 1937 unter Naturschutz gestellt.

Auch der Wacholder, der hier wächst, ist vom Aussterben bedroht und steht daher unter Naturschutz. Nur ausnahmsweise und auch nur in Begleitung von Heike darf Björn ein paar Beeren - die eigentlich Zapfen heißen - ernten.

**Infos über die Heidelandschaft und Führungen:**

[www.westruper-heide.de](http://www.westruper-heide.de)

[www.natur-aspekte.de](http://www.natur-aspekte.de)