

Die Infos zur Folge 5: Französischer Käse und historisches Gemüse

Diese Etappe der Reise bringt unser Hausboot über den Dortmund-Ems-Kanal noch weiter Richtung Norden.

Ankerplatz ist heute der Yachthafen „Alte Fahrt Fuestrup“. Der Lieblingshafen von Kapitän Heinz-Dietzer-Fröse begeistert auch Björn Freitag und Frank Buchholz: klein, schöne Lage und viele unterschiedliche Boote zum Anschauen.

Infos zum Hafen Alte Fahrt: www.yachthafen-fuestrup.de

Die Gegend rund um die Marina ist vor allem für ihre schönen Radwege bekannt. Hier führt zum Beispiel der **EmsRadweg** entlang, der von der Emsquelle in Ostwestfalen durch das nördliche Münsterland, vorbei an Greven und Rheine bis zur Nordsee verläuft.

Der Radweg führt auch durch die **Rieselfelder Münster**. Nur sechs Kilometer nördlich von Münster gelegen, sind die Rieselfelder ein beliebtes Naherholungsziel. Kaum zu glauben – aber dieses Naturparadies war mal eine Kläranlage: Wo heute das Schliff weht dampfte früher das Abwasser. Die Rieselfelder reinigten einst das Abwasser von Münster - heute sind sie das Zuhause vieler bedrohter Vogelarten und ein ausgewiesenes EU-Vogelschutzgebiet.

Infos zum Radweg: www.emsradweg.de

Infos über die Rieselfelder: www.rieselfelder-muenster.de

An Land ist Franks erstes Ziel ein kleiner Biohof zwischen Münster und Telgte. Sabine Jürß hält hier eine Ziegenherde und stellt aus deren Milch biologischen Rohmilch-Käse her. Sabine Jürß träumte schon als Jugendliche davon, eine eigene kleine Ziegenkäserei zu haben.

In Frankreich hat sich Sabine Jürß einst in Ziegen verliebt – naheliegend, dass sie jetzt auch Käse nach klassischen französischen Rezepturen herstellt.

Infos zum Ziegenhof: www.scellebelle.de

Björns erstes Ziel liegt gute 7 km vom Hafen entfernt Richtung Telgte. Der Emshof ist ein Schulbauernhof. Ob nur für einen Tag oder regelmäßig jede Woche: Hier lernen Kinder und Jugendliche, wie man Landwirtschaft betreibt. Die Aufgaben auf dem Hof sind vielfältig: Versorgung der Tiere, Säen, Unkraut jäten, Ernten und auch Kochen stehen auf dem Programm. Die Kinder sind mit viel Eifer und Freude dabei - und der Profi-Koch lernt hier sogar noch eine neue Salatsorte kennen.

Infos zum Schulbauernhof: www.emshof.de

Franks nächstes Ziel, das etwas außerhalb von Telgte liegt, ist eine ganz besondere Bio-Gärtnerei. Seit 17 Jahren widmet sich Andreas Beckmann mit Leidenschaft dem Anbau von Tomaten. Und nicht irgendwelchen. Vor allem alte und außergewöhnliche Sorten haben es ihm angetan. Uns so wachsen hier Tomaten mit allerlei Farben und Formen - und mit so klangvollen Namen wie Schwarzer Prinz, Gardeners Delight, Berner Rose oder Fuzzy Wuzzy...

Auf dem Weg zurück zur Marina stoppt Frank noch an den Obstfeldern vom Gut Kinderhaus. Auf den Feldern des gemeinnützigen Unternehmens kann man die Erdbeeren einfach selbst pflücken.

Infos zur Gärtnerei von Andreas Beckmann:

www.gaertnerei-bluetenmeer.de

Infos zum Gut Kinderhaus:

www.westfalenfleiss.de/gut-kinderhaus.html

Absolut lohnenswert ist auch ein Ausflug in die historische Altstadt von **Telgte** mit seinen kleinen Gässchen und gemütlichen Plätzen. Die alte Stadt an der Ems im Münsterland ist aber vor allem als Wallfahrtsort bekannt. Seit über 500 Jahren pilgern die Menschen nach Telgte. Ihr Ziel: die **Gnadenkapelle**. Die barocke, achteckige Marienkapelle aus der Zeit um 1650 beherbergt das Gnadenbild der schmerzhaften Muttergottes. Rund 100.000 Wallfahrer pilgern jährlich hierher - es ist damit eine der größten Wallfahrten Deutschlands.

Infos über Telgte: www.muensterland-tourismus.de/217467/telgte

Infos zur Gnadenkapelle:

www.st-marien-telgte.de/index.php/wallfahrtskapelle.html

Björn macht sich auf die Suche nach dem Geheimtipp von Kapitän Heinz-Dieter. Am Rande von Münster züchten Markus und Angela Böckelmann seit 2010 Angus-Rinder. Die Rasse gilt als anpassungsfähig, robust und friedfertig. Bei Böckelmanns haben sie viel Auslauf und gutes und artgerechtes Futter. Mit rund 25 Tieren ist die Rinderzucht noch eher ein Hobby der Böckelmanns, die den Hof von Markus Eltern übernommen haben.

Björns letzte Station ist der historische Hof Renfert-Deitermann bei Münster-Gelmer. Hier gibt es auch das Fleisch von den Böckelmann-Rinder. Der Hofladen heißt hier „Spiekerladen“, denn er befindet sich in einem urigen Fachwerk-Speicher, der über 300 Jahre alt ist. Neben den restlichen Zutaten für das Abendessen, kauft der Koch auch eine Spezialität, die es nur im Münsterland gibt: die Münsterländer Stippmilch. Die Milchspeise galt früher als eine Arme-Leute-Nachspeise: einfach und trotzdem lecker!

Infos zum Hof Renfert-Deitermann: www.spiekerladen.de

An Bord machen sich die beiden Köche mit ihrer „Beute“ ans Werk:
Zur Feier des Tages gibt es heute einen Nachtisch: Frank bereitet seine Ziegenkäse-Panna Cotta zuerst zu, damit er sie im Kühlschrank lange genug kalt stellen kann.

Als Hauptgericht gibt es Rindergulasch, dazu selbstgemachte Gnocchi mit Zuckerschoten und den Forellensalat vom Emshof. Ein voller Tisch - wie immer aus lauter leckeren und regionalen Produkten!

Die Rezepte zur Sendung:

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