

15 Jahre Land & lecker : Ein Fest der Aromen im Münsterland

Feiern Sie mit uns 15 Jahre „Land & lecker“: Jubiläumssendung mit ehemaligen Teilnehmer:innen und Spitzenköchen am 19.08.2024 im WDR. Kulinarische Rückblicke und regionale Spezialitäten erwarten Sie!

Feierliche Meilensteine mit „Land & lecker“: Jubiläumsüberblick und Rückblick auf die letzten 15 Jahre

Die WDR-Doku-Reihe „Land & lecker“ ist nun seit 15 Jahren Teil der Fernsehlandschaft und begeistert die Zuschauerinnen und Zuschauer mit kulinarischen Erlebnissen aus Nordrhein-Westfalen. Am Montag, den 19. August 2024, um 20.15 Uhr wird ein ganz besonderes Jubiläum gefeiert – mit einer 90-minütigen Spezialausgabe, die im WDR Fernsehen sowie in der ARD Mediathek ausgestrahlt wird. In dieser Episode kommen ehemalige Teilnehmer:innen auf dem Gut der Familie Erpenbeck im Münsterland zusammen, um die Höhepunkte und besonderen Momente aus all den Jahren gemeinsam Revue passieren zu lassen.

Die Doku-Reihe hat sich über die Jahre hinweg einen festen Platz im Herzen der Zuschauer erobert, indem sie die Vielfalt und Qualität der regionalen Landwirtschaft zeigt. Unter der Leitung der renommierten Spitzenköche Björn Freitag und Frank Buchholz wird das Jubiläums-Dinner zubereitet, bei dem insbesondere regionale Produkte von ehemaligen „Land & lecker“-Höfen verwendet werden.

Kulinarische Höhepunkte der Sendung

Das Menü für das Jubiläums-Dinner ist ein Höhepunkt, der sich sehen lassen kann. Die Kochprofis bereiten aus frischen, regionalen Zutaten eine Reihe von Köstlichkeiten zu. Die Vorspeise umfasst gegrilltes Gemüse und spezielle Schinkenvariationen. Für den Hauptgang werden unter anderem Rinderschmorbraten, Forelle vom Feuer, Rahmspargel und mit Kräuterquark gefüllte Pasta serviert. Solch eine Vielfalt zeigt nicht nur die kulinarische Kreativität der Regionen, sondern auch, wie wichtig die lokale Landwirtschaft für die Ernährung ist.

Im Vorfeld des Jubiläums besuchen Freitag und Buchholz mehrere Höfe, die in den letzten 15 Jahren in der Sendung vorgestellt wurden. Einer davon ist ein 350 Jahre alter Milchhof in Bielefeld, der von der Familie Strothlüke betrieben wird. Der Hof setzt seit einigen Jahren auf Eigenvermarktung und hat sich durch die Veredelung eigener Milch einen Namen gemacht. Des Weiteren führt die Reise zur Kräutergärtnerei Thees am Niederrhein, wo außergewöhnliche Gemüsesorten und frische Kräuter angebaut werden.

Die Verbindung zwischen Tradition und moderner Landwirtschaft spielt eine zentrale Rolle in der Sendung. Björn Freitag lässt sich im Ruhrtal von Walburga Baumüller in die Kunst des Räucherns einführen und bringt Forellen für das Dinner mit, während Frank Buchholz Rinderbraten von den Bochröder Brüdern, die 2023 zur „Land & lecker“-Familie stießen, zur Vorbereitung abholt.

Einblick in die Geschichte von „Land & lecker“

Diese Rückblicke sind nicht nur kulinarische, sondern auch emotionale Erinnerungen, die Geschichten von Familien und ihre Betriebe erzählen. „Land & lecker“ hat seit seinem Beginn im Jahr 2009 nicht nur die Vielfalt des ländlichen Lebens festgehalten, sondern auch die Leidenschaft, mit der die

Landwirte ihre Produkte herstellen. Die Sendung zeigt, wie verschiedene Höfe miteinander verbunden sind und erzählt von den innovativen Konzepten und Ideen, die bei diesen Besuchen entstanden sind.

Insgesamt wird die 23. Staffel ab Montag, dem 26. August 2024, ausgestrahlt und wird in der Summe 138 Folgen umfassen, was die Sendung zu einem wahren Dauerbrenner in der deutschen Fernsehwelt macht. Die Redaktion wird von Helma Potthoff und Christoph Reyer geleitet, die stets darauf achten, die Geschichten nah und authentisch zu bleiben.

Die Bedeutung von regionalem Essen

Die Sendung „Land & lecker“ beleuchtet eindrucksvoll, wie wichtig lokale Produkte für die Ernährung und die Küche sind. Die Verbindung zwischen Landwirten und Verbrauchern wird dabei hervorgehoben, was in Zeiten von Globalisierung und industrieller Landwirtschaft von enormer Bedeutung ist. Schließlich fördert die Wertschätzung regionaler Lebensmittel nicht nur die lokale Wirtschaft, sondern auch das Bewusstsein für Nachhaltigkeit und Umweltschutz. Die Doku-Reihe hat es sich zur Aufgabe gemacht, diese Botschaft über die letzten 15 Jahre hinweg zu verbreiten und wird auch weiterhin die Schätze der NRW-Landschaft einfänglich und lecker festhalten.

Die Doku-Reihe „Land & lecker“ hat sich im Laufe der Jahre nicht nur als beliebtes Fernsehformat etabliert, sondern auch als ein wichtiger Beitrag zur Förderung der regionalen Landwirtschaft und der lokalen Gastronomie. Die Dokumentation hebt die Verbindung zwischen Produzenten und Konsumenten hervor und bietet einen Einblick in die vielfältigen landwirtschaftlichen Betriebe in Nordrhein-Westfalen. Oftmals stehen die Geschichten von Familien im Vordergrund, die ihre Traditionen und ihr handwerkliches Geschick in die Produkte einfließen lassen, was den Zuschauern ein bewusstes Food-Erlebnis vermittelt.

Die Sendung hat zahlreiche Zuschauer in Nordrhein-Westfalen und darüber hinaus begeistert und dabei dazu beigetragen, das Bewusstsein für lokale Produkte zu schärfen. Besonders durch die Verwendung lokaler Zutaten in den Gerichten, die von prominenten Köchen wie Björn Freitag und Frank Buchholz zubereitet werden, wird die Kultur des regionalen Kochens gefördert. Dies spiegelt sich nicht nur in der Auswahl der Gerichte, sondern auch in den gesunden und nachhaltigen Praktiken wider, die viele der vorgestellten Betriebe pflegen.

Regionalität und Nachhaltigkeit im Fokus

Ein wichtiger Aspekt der Sendung ist die Förderung regionaler Produkte und die damit verbundene Unterstützung der lokalen Landwirtschaft. Indem die Köche die Zutaten direkt von den Hofbesitzern beziehen, wird ein direkter Beitrag zur Stärkung der lokalen Wirtschaft geleistet. Die Zuschauer erfahren nicht nur, wo ihre Lebensmittel herkommen, sondern auch welche Anbaumethoden verwendet werden und welche ökologischen Überlegungen dabei eine Rolle spielen.

Im Rahmen der Jubiläumssendung wird besonders auf die Eigenvermarktung der Betriebe eingegangen, was zeigt, wie Bauern und Bäuerinnen ihre Produkte direkt an die Verbraucher bringen können. Dies schafft eine engere Verbindung zwischen den Erzeugern und den Konsumenten und fördert die Wertschätzung für lokale Lebensmittel.

Nostalgie und Gemeinschaftsgefühl

Das Format hat im Laufe der Jahre auch ein starkes Gemeinschaftsgefühl unter den Teilnehmern und Zuschauern geschaffen. Ehemalige Teilnehmer:innen kommen zusammen, um ihre Erfahrungen auszutauschen, was eine familiäre Atmosphäre schafft. Solche Zusammenkünfte wie die in der Jubiläumssendung auf Gut Erpenbeck verdeutlichen, dass die Geschichten, die mit den Höfen verbunden sind, weit über das Kochen hinaus reichen und oft tief in der lokalen Kultur und

Geschichte verwurzelt sind.

Das Jubiläum ist nicht nur ein Rückblick auf 15 erfolgreiche Jahre, sondern auch eine Gelegenheit, um neue Bindungen zu knüpfen und die Gemeinschaft zu stärken. Somit wird „Land & lecker“ zu einem Forum für weitreichenden Austausch, in dem Landwirte, Köche und Zuschauer gemeinsam feiern können.

Das Format hat seit seiner Erstausstrahlung im Jahr 2009 die Landschaft des deutschen Fernsehens bereichert und bleibt ein wichtiger Bestandteil der Kulturlandschaft in Nordrhein-Westfalen. Weitere Informationen und aktuelle Folgen können unter **landundlecker.wdr.de** verfolgt werden.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de