

Kulinarischer Genuss an der Mosel: Traben-Trarbach als Erlebnisort

Entdecken Sie in Folge 5 von „Lecker an Bord“ die kulinarischen Highlights von Traben-Trarbach mit Björn Freitag und Frank Buchholz.

In der neuesten Folge der beliebten Kochsendung „Lecker an Bord“, die am Montag, den 02. September 2024, ausgestrahlt wird, nehmen die Spitzenköche Björn Freitag und Frank Buchholz die Zuschauer mit auf eine kulinarische Reise entlang der malerischen Mosel. Mit einem Hausboot steuern sie verschiedene Ufer und Häfen zwischen Trier und Koblenz an, während sie von der 27-jährigen Skipperin Mia Licht begleitet werden, die ihr Wissen und ihre Liebe zur Region einbringt.

Die Folge stellt die kulinarischen Höhepunkte der Gegend rund um Traben-Trarbach in den Fokus. Diese Stadt war einst das Zentrum des europäischen Weinhandels und nennt sich selbst das „Juwel der Mittelmosel“. Hier begegnet Björn Freitag Jan-Philipp Bleeke, dem Pionier der ersten Wein-Solawi an der Mosel, der im Jahr 2020 ein gemeinschaftliches Weingut in Kröv gründete. Während eines Rundgangs durch die Weinberge erblickt er die innovative Methode, wie die Winzer mit Schafen arbeiten, um ein gesundes Ökosystem in den Weinbergen zu unterstützen.

Culinarische Entdeckungen und Nachhaltigkeit

Parallel dazu macht sich Frank Buchholz auf den Weg zu Dr. Viviane Theby, einer leidenschaftlichen Rinderzüchterin aus

Wittlich, wo das Tierwohl höchste Priorität hat. Dies wird durch die besondere Zuchtpraktik der Veterinärmedizinerin unterstrichen, die ihren Tieren täglich frische Weidenflächen bietet. Die Lagerung des Weideguts ist umgeben von einem „Agroforst-Streifen“, der 200 verschiedene Pflanzenarten umfasst und den Lebensraum der Rinder unterstützt.

In Traben-Trarbach trifft Björn im Weinkeller auf die talentierte Önologin Yamile Abad. Diese hat sich auf die Fermentation spezialisiert und zeigt Björn, wie er Wasserkefir mit Stachelbeeren und Schafgarbe ansetzen kann. In dieser inspirierenden Umgebung entdeckt er die Kunst des Schaumweins und lernt, wie man den Hefepfropf von einem Schaumwein „degorgiert“ – ein Prozess, der entscheidend für die Herstellung von Sekt ist.

Auf dem Gelände des Scheuerhofs hat das Paar Lara Rebmann und Arved Meinzer eine Vielfalt an Gemüse- und Kräuternanbau etabliert. Ihre „Vielfaltsgärtnerei“ beliefert seit 2020 Kunden mit frischem Biogemüse in Abonnements. Arved erklärt Frank das Konzept der regenerativen Landwirtschaft, während sie gemeinsam Kompostextrakt herstellen – ein wichtiger Bestandteil ihrer nachhaltigen Praxis.

Nachdem sie den Tag mit kulinarischen Entdeckungen und persönlichen Begegnungen verbracht haben, kehren die Köche auf ihr Hausboot zurück und beginnen mit dem Kochen. Hier wird eine einfache, aber köstliche Speisekarte zusammengestellt, die die erlernten Zutaten erstrahlen lässt. Als Vorspeise steht Römer-Kohlrabi-Salat mit Birnenessig und Blauschimmelkäse auf dem Programm, gefolgt von einem Hauptgericht aus zarten Rindsrouladen, die mit gebratenem Junglauch serviert werden. Den süßen Abschluss bildet ein Clafoutis mit Johannisbeeren und einer erfrischenden Beerencreme.

Die Folge hebt nicht nur die kulinarischen Schätze der Mosel hervor, sondern auch die Verantwortung von Erzeugern und

Köchen für nachhaltige Praktiken und regionale Ressourcen. Die Verbindung von Essen und Umwelt wird hier eindrucksvoll in Szene gesetzt und zeigt, wie vielseitig und lecker regionale Küche sein kann.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de