

Lecker am Fluss: Kulinarische Entdeckungsreise in Senheim!

Am 09.09.2024 präsentieren Spitzenköche Björn Freitag und Frank Buchholz kulinarische Highlights an der Mosel in Senheim.

Beim Leckerbissen des Sommers, der Show „LECKER AN BORD“, setzen die beiden beliebten Starköche, Björn Freitag und Frank Buchholz, die Segel und entern die atemberaubende Moselregion!

Gemeinsam mit der jungen und dynamischen 27-jährigen Skipperin Mia Licht, aufgewachsen in den malerischen Weinbergen dieser Gegend, steuern sie per Hausboot durch idyllische Häfen zwischen Trier und Koblenz. Hier, wo Urlaubsträume wahr werden, entdecken sie die kulinarischen Schätze dieser einzigartigen Flusslandschaft.

Feinschmeckerabenteuer an Bord

Die beiden Küchenchefs, die als gute Freunde bekannt sind, sind fest entschlossen, die Spezialitäten der Mosel zu erkunden und köstliche sommerliche Gerichte zu kreieren. Ihre Abenteuer beginnen im malerischen Yachthafen von Senheim, wo sie für ihre abendlichen Festessen nicht nur ihre charmante Skipperin, sondern auch die regionalen Erzeuger einladen. Ein Fest der Sinne erwartet die Zuschauer!

Doch das ist noch lange nicht alles: Die nächste Herausforderung führt Björn in das beschauliche Neef, wo er Familie Bremm-Gerhards besucht. Hier züchtet das Ehepaar seit

über zwei Jahrzehnten die rare Rote Weinbergpfirsich-Sorte. In einer harmonischen Zusammenarbeit testen Björn und die Familie die saftigen Früchte und stützen die überladenen Zweige mit Holzpfehlen – eine wahre Delikatesse, die ein köstliches Dessert verspricht!

Währenddessen schwingt Frank die Zügel in der Vulkaneifel, wo er auf dem Ziegenhof der Familie Holtmann Hand anlegt. Nachhaltigkeit wird hier großgeschrieben! Nach einer lebhaften Ziegenwanderung hilft der Sternekoch im Reiferaum beim Verfeinern des Käsehandwerks und probiert ein erfrischendes Bier, das mit Ziegenmolke gebraut ist – ein Hochgenuss der Extraklasse!

Kulinarische Kreationen und besondere Zutaten

Björn endet seine Entdeckungsreise in einer bezaubernden Essigmanufaktur in Ediger-Eller, die von dem ehemaligen Koch Herbert Budweg geführt wird. Hier lagern über 4500 Flaschen hochwertigen Moselweins! Zusammen stellen sie einen exquisiten Jahrgangsessig her – ein echtes Highlight für jeden Feinschmecker. Mit einer besonderen Schlangenzucchini aus dem verwunschenen Garten von Herbert, gerüstet mit frischen Zutaten, geht es auf das Hausboot zurück.

Die Kocharena an Bord beginnt: Die Gaumenfreuden leiten mit gebackenem Ziegencamembert und einem verführerischen roten Weinbergpfirsich-Chutney ein, gefolgt von einem köstlichen Kartoffel-Zucchini-Gemüse, das mit einem frischen Saure-Sahne-Dip serviert wird. Der Höhepunkt der kulinarischen Reise ist das unwiderstehliche Rotwein-Ziegenkäse-Risotto – ein Festmahl, das in Erinnerung bleibt! Und zum krönenden Abschluss wird die Weinbergpfirsich Melba serviert, die jeden Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis macht!

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de