

Schweicher Kulinarik: Ein Genuss-Trip entlang der Mosel

Erleben Sie exquisite Sommergerichte mit Spitzenköchen aus Trier und der Moselregion in der neuen Folge von „Lecker an Bord“.

Kulinarische Entdeckungsreise an der Mosel

Die Schönheit der Moselregion wird in der neuen Episode von „LECKER AN BORD“ eindrucksvoll präsentiert. Diese Staffel der beliebten Kochsendung, die in einer Zusammenarbeit zwischen WDR und SWR entsteht, fokussiert sich auf die köstlichen kulinarischen Traditionen dieses einzigartigen Urlaubsgebiets. Unter der Leitung der talentierten Skipperin Mia Licht werden die Spitzenköche Björn Freitag und Frank Buchholz auf einem Hausboot durch die malerischen Landschaften zwischen Trier und Koblenz navigiert.

Genuss und lokale Produkte im Fokus

Die kulinarischen Erlebnisse beginnen an Bord, wo die beiden Köche die Möglichkeit haben, frisch gesammelte Zutaten zu verwenden, die sie während ihrer Besuche bei regionalen Erzeugern gesammelt haben. Dies unterstreicht die wachsende Bedeutung der regionalen Landwirtschaft und wie sie zu einer nachhaltigen Küchenpraxis beiträgt, die lokale Wirtschaft stärkt und die Identität der Region bewahrt.

Erste Station: Trier

In der ersten Etappe ihrer Reise besuchen die Köche die Stadt

Trier, wo sie während eines Rundgangs die Erzeuger und deren Arbeit kennenlernen. Björn Freitag besucht den Knospenhof, wo Caroline und Sebastian Fournier hier mit Herz und Hand Rinder, Schweine und Hühner züchten. Durch den Kauf von regionalen Produkten wird die lokale Wirtschaft unterstützt, was für die Nachhaltigkeit und Selbstversorgung in der Region unerlässlich ist.

Weinbau im Wandel

Ein weiterer wichtiger Halt ist das Weingut Dr. Frey, wo die Quereinsteiger Katharina und Cord die Tradition des Weinbaus fortführen. Sie kämpfen mit den Herausforderungen des Klimawandels, insbesondere mit trockeneren Sommern. Ihre Lösung: Der Anbau mediterraner Kräuter zur Bodenerhaltung, was gleichzeitig die Qualität des Weins steigert. Der Austausch zwischen Winzer und Koch bei der Entwicklung eines neuen Cuvée-Modells zeigt, wie wichtig Kollaboration in der Branche ist.

Gemeinschaft und Solidarität durch Landwirtschaft

Besonders berührend ist der Besuch des Gemeinschaftsgartens, wo Björn Freitag mit Eva-Maria Altena spricht. Hier wird das Konzept der solidarischen Landwirtschaft realisiert, in dem mehr als 200 Hobby-Gärtnerinnen und -Gärtner zusammenkommen, um erfolgreich ihre eigenen Lebensmittel anzubauen. Diese Initiative fördert nicht nur das lokale Bewusstsein für gesunde Ernährung, sondern stärkt auch das Gemeinschaftsgefühl.

Ein Festmahl auf dem Wasser

Im Anschluss an diese Begegnungen zaubern die beiden Köche an Bord ein Gericht, das nicht nur schmackhaft, sondern auch symbolisch für die Reise steht. Das Gulasch aus frischen Ochsenbäckchen und das Kartoffel-Mangold-Gemüse mit jungen

Knoblauchstücken zeigen die Einfachheit und Qualität regionaler Produkte. Mit einem Rhabarber-Tiramisu als Nachspeise wird das Menü abgerundet, welches den Gästen an Deck ein Gefühl von Heimat und Verbundenheit vermittelt.

Fazit: Mehr als nur eine Kochsendung

„LECKER AN BORD“ bietet nicht nur kulinarische Inspiration, sondern auch einen Eindruck von der Vielfalt und der Bedeutung der regionalen Produkte. Die Reise der Köche zeigt, wie wichtig es ist, lokale Erzeuger zu unterstützen und deren Geschichten zu erzählen. Diese Verknüpfung von Gastronomie mit Landwirtschaft und Gemeinschaft hebt die Bedeutung von Nachhaltigkeit und regionalen Identitäten hervor.

- **NAG**

Details

Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://www.n-ag.de)