

Kulinarische Entdeckungsreise an der Mosel: Leckerheiten aus Neumagen-Dhron

Erleben Sie am 19.08.2024 kulinarische Highlights an der Mosel mit Spitzenköchen und regionalen Delikatessen in „Lecker an Bord“.

Ein kulinarischer Fahrgast ebnet den Weg zu regionalen Genüssen

In der dritten Episode von „Lecker an Bord“ stechen die beiden renommierten Köche Björn Freitag und Frank Buchholz am Montag, dem 19. August 2024, in See, um die kulinarischen Schätze der Moselregion zu entdecken. Diese von WDR und SWR produzierte Sendung präsentiert eine Mischung aus Kulinarik, Landschaft und dem Erlebnis, frische Zutaten direkt von den Erzeugern zu beziehen. Unterstützt werden die Köche von Mia Licht, einer 27-jährigen Skipperin, die in der Moselregion aufgewachsen ist und es liebt, ihren Gästen die Schönheiten ihrer Heimat zu zeigen.

Das Hausboot der Köche legt heute in Neumagen-Dhron an, einem charmanten Ort, der für seine Weintradition und malerische Landschaft bekannt ist. Hier beginnt Björns Reise zum Hof Breit in Wittlich. Ein Ort, der vor mehr als dreißig Jahren von den niederländischen Milchbauern Eugenie und Paul Brandsma gegründet wurde. Sie haben sich der Herstellung von Käse nach Gouda-Art verschrieben und bieten eine einzigartige regionale Spezialität. Während Björn den Prozess der Quarkherstellung aus frischer Milch unterstützt, lernt er viel über die Käsekunst und die Leidenschaft, die in die Produktion

einfließt.

Von der Traube zum Teller: Einfluss der Region

Parallel dazu reist Frank mit einem Wassertaxi, bereitgestellt von Moselfischer Thomas Weber, der einen Einblick in die hiesige Fischzucht und das Berufsleben eines Fischers gibt. Thomas erzählt Frank von seiner Arbeit und den Herausforderungen, die die Fänge mit sich bringen. Er erklärt, warum es wichtig ist, auch ausländische Fischarten in den Speiseplan zu integrieren und neue, vielfältige Geschmackserlebnisse zu fördern. Dieser Austausch ist nicht nur für den Koch, sondern auch für die regionale Gastronomie von großer Bedeutung. Schließlich entscheidet sich Frank für Wels, um etwas Einzigartiges für das Abendessen zu kreieren.

Ein weiteres spannendes Highlight ist der Besuch des einzigartigen „Vielfalts-Sortengarten“, wo Björn mit der Initiatorin Annette Fehrholz zusammenarbeitet, um seltene Hülsenfrüchte zu erhalten. Diese Initiative ist entscheidend, um das kulinarisch-kulturelle Erbe der Region zu bewahren und inspirierte Björn dazu, Saatgut vom Palmkohl zu sammeln. Solche Projekte fördern nicht nur die biologische Vielfalt, sondern stärken auch das Wissen um traditionelle Anbaumethoden und regionale Produkte.

Zurück an Bord, wird aus all diesen frischen Zutaten ein köstliches Menü gezaubert. Als Hauptgericht erwartet die Zuschauer ein Saltimbocca vom Moselwels, begleitet von einem Zuckererbsenrisotto aus dem Vielfaltsgarten. Für das Dessert werden überbackene Kirschen auf Quark vom Biohof Breit serviert. Diese Kombination aus lokalen Zutaten und kreativem Kochen wird zum Highlight des Abends und bietet den Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis unter freiem Himmel.

Die Faszination der Kulinarik an der Mosel

Die Sendereihe „Lecker an Bord“ zeigt nicht nur die Freude am Kochen, sondern auch die Bedeutung der regionalen Gastronomie und der nachhaltigen Erzeugung. Die Verbindung zwischen den Köchen, den Erzeugern und der atemberaubenden Landschaft der Mosel schafft ein einzigartiges Erlebnis, das die Zuschauer in die Welt des guten Essens und der Traditionen entführt. Die Herstellung von lokalen Spezialitäten und der Respekt vor der Natur gehören zu den zentralen Themen dieser Episode, die zeigt, wie wertvoll und abwechslungsreich die kulinarischen Möglichkeiten an der Mosel sind.

Die Reise der beiden Köche dient als Tretmine für Inspiration und ein neues Bewusstsein für frische, regionale Küche. Sie stärkt somit den Trend, dass gutes Essen nicht nur aus der Qualität der Zutaten, sondern auch aus der Wertschätzung der Herkunft und der Geschichten, die sich dahinter verbergen, entsteht.

Kulinarische Vielfalt entlang der Mosel

Die Moselregion ist nicht nur für ihre beeindruckende Flusslandschaft bekannt, sondern auch für ihre exzellente kulinarische Vielfalt. Die Region, die sich über mehrere Bundesländer erstreckt, ist seit Jahrhunderten ein Zentrum für Weinbau und Gastronomie. Der Weinbau an der Mosel hat eine lange Tradition, die bis in die römische Zeit zurückreicht. Heute gilt der moselriethwein als einer der besten Rieslinge weltweit. Viele Weingüter bieten Verkostungen an, um Besuchern eine direkte Verbindung zu den lokalen Produkten und Traditionen zu ermöglichen.

Zusätzlich zur Weinproduktion hat die Region auch zahlreiche andere kulinarische Genüsse zu bieten. Von der Herstellung traditioneller Köstlichkeiten wie „Döppekooche“ (ein herzhafter Kartoffelkuchen) bis hin zu spezifischen Käsesorten und Wurstwaren gibt es in der Moselregion eine große Bandbreite an lokalen Spezialitäten. Diese traditionellen Rezepte spiegeln die bäuerliche Kultur der Region wider und sind oft das Ergebnis von

Generationenexzellenz. Während der Dreharbeiten zur Sendung wurden diese Besonderheiten nicht nur sichtbar gemacht, sondern auch zelebriert.

Nachhaltige Praktiken in der Landwirtschaft

Die Bemühungen um nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken gewinnen zunehmend an Bedeutung. Initiativen wie der „Vielfalts-Sortengarten“ zeigen, wie wichtig es ist, die genetische Vielfalt und das kulinarische Erbe der Region zu bewahren. Solche Projekte fördern den Anbau seltener und traditioneller Sorten, die oft eine höhere Widerstandsfähigkeit gegenüber Veränderungen im Klima aufweisen. Diese Art der Landwirtschaft trägt nicht nur zur Erhaltung von Kulturpflanzen bei, sondern auch zur Verbesserung der Bodenqualität und zur Förderung der Biodiversität.

Gerade die Zusammenarbeit von Köchen und Landwirten verdeutlicht, wie wichtig die Verbindung zwischen Landwirtschaft und Gastronomie ist. Diese Partnerschaften schaffen eine Wertschätzung für lokale Produkte und ermöglichen es den Verbrauchern, die Herkunft ihrer Nahrungsmittel besser zu verstehen. Außerdem steigern sie das Bewusstsein für die Bedeutung saisonaler und regionaler Lebensmittel in der modernen Küche.

Aktuelle Wirtschaftsdaten und Trends im Tourismus

Die Moselregion erlebt zurzeit einen Anstieg des Tourismus, was sich positiv auf die lokale Wirtschaft auswirkt. Laut dem Statistischen Landesamt Rheinland-Pfalz stieg die Übernachtungszahl in der Region im Jahr 2022 um etwa 13% im Vergleich zum Vorjahr. Dieser Trend ist teilweise auf die wachsende Begeisterung für Naturerlebnisse und die Rückkehr zu regionalen Reisen nach der Pandemie zurückzuführen. Viele Touristen ziehen es vor, authentische kulinarische Erlebnisse vor

Ort zu genießen, was dem Land- und Weinbau der Region zugutekommt.

Die lokale Gastronomie profitiert ebenfalls von diesem Trend. Restaurants, die regionale Küche anbieten, verzeichnen einen Anstieg der Gästezahlen, insbesondere in den Sommermonaten, wenn das Wetter milder ist und die Menschen die schönen Landschaften der Mosel genießen möchten. Daneben fördern Weinveranstaltungen und kulinarische Festivals das Interesse an der Region und ziehen immer mehr Besucher an.

Die Kombination aus einer reichen kulinarischen Tradition, einem beeindruckenden Naturerlebnis und einem wachsenden Interesse an nachhaltigen Praktiken macht die Moselregion zu einem aufstrebenden Ziel für Feinschmecker und Naturliebhaber.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de