

Infos zur Folge 3

Kulinarische Schätze rund um Neumagen-Dhron

Entlang der Römischen Weinstraße genießen Björn Freitag und Frank Buchholz die Fahrt zum dritten Halt ihrer kulinarischen Reise. Rund um die Anlegestelle Neumagen-Dhron besorgen die Köche frische, regionale und handgemachte Produkte, aus denen sie dann ein Abendessen an Bord zubereiten.

Björn macht sich mit dem E-Bike auf den Weg zum **Hof Breit** von Eugenie und Paul Brandsma. Der Bio-Bauernhof liegt in einem Seitental der Mosel bei Wittlich. Auf Wiesen in der Nähe des Hofes weiden 22 Milchkühe. Zweimal am Tag geht es für sie zum Melken in den Stall. Hier gibt es keine langen Wege, die frische Milch wird direkt am Hof von Eugenie weiter verarbeitet. Ihre Spezialität: Rohmilch-Käse nach Gouda-Art. Auch Quark stellt Eugenie aus der frischen Rohmilch her. Björn Freitag darf bei der Herstellung mithelfen – und ist vom Endergebnis begeistert.

Demeterhof Breit

Hinter der Breit

54516 Wittlich

Mail: [info\(at\)demeterhofbreit.de](mailto:info@demeterhofbreit.de)

Internet: <https://www.demeterhofbreit.de/>

Frank kann das Rad heute stehenlassen, den **Moselfischer Thomas Weber** holt ihn direkt am Hafen ab. Mit 36 Jahren ist er der jüngste Berufsfischer an der Mosel. Am frühen Morgen hat Thomas bereits seine Reusen in die Mosel gelegt. Jetzt müssen diese kontrolliert und der Fang eingeholt werden. Der Koch begleitet ihn dabei und darf auch gleich mitanpacken.

Gemeinsam mit seinem Vater bewirtschaftet Thomas außerdem noch die **Himmeroder Klosterfischerei**. In den Teichen züchten sie Lachsforellen, Goldforellen und Saiblinge. Neben der Fischerei auf der Mosel ist die nachhaltige Fischzucht ein wichtiges zweites Standbein. Die Fische verarbeitet Thomas auch selbst weiter – entweder für den Verkauf oder sie kommen in seinem Restaurant in Trittenheim auf den Tisch.

Himmeroder Klosterfischerei

Moselweinstrasse 52

54349 Trittenheim

E-Mail: info@zummoselfischer.de

Internet: <https://zummoselfischer.de/klosterfischerei/>

Auf **Hof Breit** gibt es für Björn Freitag noch etwas zu entdecken: Es gibt hier einen **Vielfalts-Sortengarten**, in dem es um den Erhalt historischer Nutzpflanzen geht. Eine lebendige Gendatenbank! Vor sieben Jahren haben die „Sorten-Retterin“ Annette Fehrholz und ihr Team den Garten angelegt. Über 200 besondere Gemüsesorten wachsen hier. Neben dem Geschmack spielen dabei vor allem Robustheit und Lagerfähigkeit eine Rolle.

Von vielen Sorten hat Björn Freitag noch nie etwas gehört: Trierer Glühstrümpfchen, Lamberts Zurlaubener Markt, Spargelsalat oder Trierer Ohnegleichen.

Vielfalts-Sortengarten auf dem Demeterhof Breit

Hinter der Breit

54516 Wittlich

Mail: sortengartenwittlich@mailbox.org

Internet: https://www.facebook.com/vielfaltssortengartenwittlich/?locale=de_E

Gut gelaunt, inspiriert und mit feinen Zutaten in der Fahrradtasche geht's für beide Köche zurück zum Hafen und zum Boot. Zum Abendessen an Deck laden sie diesen Sommer nicht nur ihre Skipperin, sondern auch die Erzeugerinnen und Erzeuger ein, die sie tagsüber besucht haben.

Alle Infos und Rezepte immer auf leckeranbord.wdr.de