

Infos zur Folge 7 Kulinarische Schätze rund um Cochem

Ihre kulinarische Reise führt die Freunde und Köche Frank Buchholz und Björn Freitag in diesem Sommer an die Mosel. Zusammen mit Skipperin Mia Licht steuern die beiden Häfen zwischen Trier und Koblenz an. Mia Licht macht mit dem Hausboot heute direkt an der Moselpromenade in Cochem-Cond Halt. Vom Anleger aus starten die Köche mit den E-Bikes zu ihrer kulinarischen Entdeckungsreise an Land. Was sie am Tag an regionalen Produkten zusammentragen, wird abends auf dem Boot zu einem köstlichen Essen verarbeitet ...

Frank ist unterwegs zur Wanderschäferin **Hannah Braun** und ihrer Herde. Es gibt nur noch wenige Wanderschäfer und noch weniger Wanderschäferinnen. Gemeinsam mit ihrem Partner betreibt sie die Schäferei "**Ovis Mosella**". Ihre Herde besteht aus rund 350 Coburger Fuchsschafen. Eine Rasse, die besonders gut als Wanderschaf für diese Region geeignet ist. Sie sind „gut zu Fuß“, kommen auch mit kargerem Futter aus und liefern trotzdem einen guten Fleischertrag.

Über Nacht wird die Herde eingezäunt, am Morgen wird zur nächsten Weide gezogen. Am Tag laufen Hannah und die Schafe bis zu 10 Kilometer. Dabei geht es nicht nur darum, dass sich die Schafe satt fressen können, sondern ein wichtiger Aspekt ist die Landschaftspflege. Im Auftrag der „Stiftung Natur und Umwelt“ sorgen die Schafe dafür, dass die Verbuschung auf Brachflächen rund um die Mosel verhindert wird.

Eine weitere wichtige Einnahmequelle für Hannah und ihren Partner ist der Verkauf von Lammfleisch. Der Koch kann sich in einer Metzgerei, mit der Hannah zusammenarbeitet, für das Essen an Bord einen Lammrücken und Lambratwürstchen abholen.

Schäferei "Ovis Mosella"

Hannah Braun

Weidgarten 1

56754 Mönthenich

Mail: info@ovis-mosella.de

Internet: <https://www.ovis-mosella.de/>

Björn ist auf dem Weg zur kleinen Manufaktur „**Waldgold**“, in der fast vergessene Früchte aus dem Wald veredelt werden: Bucheckern. In Münstermaifeld in der Eifel produziert **Johannes Frankenfeld** und seine Frau **Zaneta** vor allem Öle aus den "wildem Nüssen". Die Idee, Produkte aus Bucheckern herzustellen, kam den beiden bei einem Spaziergang im Wald. 2019 haben sie ihr kleines Unternehmen gegründet, mit dem Anspruch, Nahrung aus dem Wald zu schöpfen – regional, nachhaltig und gesund. Aus den Bucheckern stellen sie jetzt verschiedene Öle, Pestos und Gewürzmischungen her.

Im Wald rund um die altherwürdige Burg Eltz. Schon im Spätsommer sucht das Paar nach den besten Plätzen für die Fangnetze, um die kleinen Nüsschen später gut ein sammeln zu können. Um ihre Produktpalette weiterzuentwickeln, tüfteln die Frankenfelds ständig an neuen Ideen.

In der Versuchsküche der Bucheckern-Manufaktur darf der Koch geröstete Bucheckern und Öle verkosten. Neben Bucheckern-Öl nimmt der Spitzenkoch einige Bucheckern, eine Wald-Salzmischung, und außerdem noch Fenchelblüten und frischen Mangold aus dem Hausgarten mit an Bord.

Manufaktur „Waldgold“

Johannes und Zaneta Frankenfeld
Sevenich 8
56294 Münstermaifeld
Mail: hallo@waldgold.com
Internet: <https://waldgold.com/>

Dann geht es für die Köche zurück zum Boot, wo das Schnippeln und Kochen für das Essen beginnt ...

Alle Infos und Rezepte immer auf leckeranbord.wdr.de