

Infos zur Folge 8 Kulinarische Schätze rund um Koblenz

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.

Viele tolle Menschen und leckere Produkte haben die Köche Björn Freitag und Frank Buchholz bisher auf ihrer Sommerreise auf und an der Mosel kennengelernt. Letzter Ankerpunkt der Sommerreise ist Koblenz, hier mündet die Mosel in den Rhein. Von der Anlegestelle aus machen sich die Köche ein letztes Mal mit den E-Bikes auf den Weg, um die Umgebung zu erkunden und regionale Köstlichkeiten zu finden ...

Frank Buchholz freut sich, zum Abschluss der Sommerreise zwei Winzerrinnen an der „Terrassenmosel“ zu besuchen. Die beiden Önologinnen **Rebecca Materne** und **Janina Schmitt** bauen auf knapp sechs Hektar und in eindrucksvoller Steillage in Winningen ihre Riesling-Trauben an. Die Weinhänge haben hier bis zu 30 Grad Steigung. Das macht die Arbeit ziemlich anspruchsvoll, denn alles wird in Handarbeit erledigt.

Die beiden Winzerinnen haben sich im Studium zur Önologie - der Weinbaukunde - kennengelernt und 2012 das **Weingut Materne & Schmitt** gegründet. Die Winzerinnen zeigen Frank den besonderen Boden, auf dem ihre Reben stehen. Wenig Erdreich und viel Schiefer - der enthält viel Quarzit und Bimsstein. Das sorgt für den unverwechselbar fruchtigen, mineralischen, kräftigen Geschmack des Rieslings.

Im Weinkeller im historischen Ortskern von Winningen erfährt Frank Buchholz noch, wie die Winzerinnen den optimalen Ernte-Zeitpunkt für ihre Trauben ermitteln. Dann kann der Koch seine Gelenkigkeit unter Beweis stellen und reinigt einen Edelstahltank von innen. Zur Belohnung darf er ein paar gute Flaschen Riesling mit an Bord nehmen.

Weingut Materne & Schmitt GbR
Rebecca Materne und Janina Schmitt
Friedrichstraße 1b
56333 Winningen
Mail: riesling@materne-schmitt.de
Internet: <https://www.materne-schmitt.de/>

Björn Freitags Ziel ist das **Klostergut Maria Laach**. Hier trifft er sich mit **Michael Ullenbruch**. Seit 23 Jahren hat Michael die Ländereien des Benediktiner Klosters rund um den Laacher See gepachtet und bewirtschaftet sie gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin **Jenny Schneider**. Limousin-Rinder, Schweine und Hühner werden hier gehalten. Auf den Feldern wächst Getreide als Futter für die Tiere, aber auch für das Klosterbrot. Artgerechte Tierhaltung und ökologischer Anbau ist für das Paar selbstverständlich. Die beiden wollen möglichst im Einklang mit der Natur leben und arbeiten.

Die beiden bauen auch Nutz-Hanf an. Die Pflanze ist die perfekte Vorkultur auf dem Feld: Sie wurzelt mit rund zwei Meter sehr tief und lockert dadurch den Boden optimal auf, für alles was danach auf dem Feld gepflanzt wird. Aus den Hanfpflanzen werden außerdem noch Produkte wie Hanföl, Hanfnudeln und Tee hergestellt. Die Pflanzenreste aus der Produktion werden dann an die Tiere verfüttert - ein perfekte Verwertung.

Nach der Verkostung von frischem Hanföl direkt aus der Hanfpresse verfüttert Björn den übriggebliebenen Presskuchen an die Schweine. In seinem Fahrradkorbchen landen dann ein Schweinenacken und Hanföl vom Klostergut sowie Aal aus dem Laacher See.

Klostergut Maria Laach

Michael Ullenbruch und Jenny Schneider

56653 Maria Laach

Mail: info@hofladen-laach.de

Internet: <https://hofladen-laach.de/>

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