

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 16.10.2023

Seite: <https://www.input-aktuell.de/nextshopcms/cmsnews-archiv.asp?mode=html&id=26&e1=212&lang=de&newsid=77463&s=&fkt=>

## PROGRAMMHINWEIS: „Lecker an Bord“ am 16.10. zu Besuch auf dem Ziegenhof in Gillenfeld

**Trier/Senheim/Koblenz (red/boß) Leinen los für die neue Sommer-Staffel von LECKER AN BORD! Dieses Jahr spielt die beliebte Sendereihe da, wo der Westen Urlaub macht: an der Mosel. In der gemeinsamen Produktion von WDR und SWR**

steuern die beiden Spitzenköche Björn Freitag und Frank Buchholz per Hausboot große und kleine Häfen zwischen Trier und Koblenz an. Chauffiert werden sie von der 27-jährigen Skipperin Mia Licht. Sie ist in der Moselregion aufgewachsen und stolz darauf, den Köchen ihre Heimat zu präsentieren.

Umgeben von dieser einzigartigen Flusslandschaft und Weinbergen entdecken die befreundeten Köche Björn Freitag und Frank Buchholz die kulinarischen Besonderheiten der Region und kreieren daraus – zurück an Bord – raffiniert-bodenständige Sommergerichte. Zum entspannten Abendessen an Deck laden sie diesen Sommer nicht nur ihre Skipperin, sondern auch die Erzeugerinnen und Erzeuger ein, die sie tagsüber besucht haben.

Der nächste Halt der Reise ist der idyllisch gelegene Yachthafen von Senheim. Von hier aus macht sich Björn auf den Weg nach Neef, um Familie Bremm-Gerhards zu besuchen. Das Ehepaar kümmert sich seit rund 20 Jahren um eine besondere Rarität: den Roten Weinbergpfirsich.

Gemeinsam mit Björn testen sie den Reifegrad der roten Früchte und stützen die schwer behangenen Äste mit Holzpfehlen. Fürs Dessert nimmt Björn frische und eingemachte Weinbergpfirsiche sowie etwas Likör mit.

Frank ist unterdessen in der Vulkaneifel unterwegs. Auf dem Ziegenhof der Familie Holtmann in Gillenfeld wird sowohl Handarbeit als auch Nachhaltigkeit groß geschrieben. Nach einer kleinen Ziegenwanderung hilft der Sternekoch im Reiferaum bei der Pflege der Käserinde mit Salzlake und probiert naturtrübes Bier mit Ziegenmolke. Weißschimmelkäse und würziger Hartkäse wandern im Anschluss in seinen Fahrradkorb.

Letzte Station von Björn ist die kleine Essigmanufaktur von Herbert Budweg in Ediger-Eller. Herbert ist gelernter Koch und hat beim Kauf eines alten Winzerhauses 4500 Flaschen alten Moselwein mitübernommen. Aus diesem betagten Wein stellt er seine Essig-Kreationen her. Gemeinsam setzen Herbert und der Spitzenkoch einen Jahrgangsessig mit Wein aus Björns Geburtsjahr an und verkosten verschiedene Essig-Gärstufen. Aus Herberts verwunschenem Hausgarten nimmt Björn eine besondere Schlangenzucchini mit.

Zurück auf dem Hausboot wird einfach und köstlich gekocht: Zur Vorspeise gibt es gebackenen Ziegencamembert mit rotem Weinbergpfirsich-Chutney, danach Kartoffel- Zucchini-Gemüse mit Saure-Sahne-Dip und Rotwein-Ziegenkäse-Risotto. Zum Abschluss servieren Frank und Björn Weinbergpfirsich Melba.

*Die achteilige Staffel läuft seit dem 11. September immer montags um 20:15 Uhr im WDR/SWR Fernsehen. Die einzelnen Folgen sind jeweils eine Woche vor Ausstrahlung in der ARD Mediathek abrufbar. Und wie immer alle Infos, Routen und Rezepte unter [www.leckeranbord.wdr.de](http://www.leckeranbord.wdr.de)*

**WDR Fernsehen, Montag, 16. Oktober 2023, 20.15 – 21.00 Uhr  
Lecker an Bord – Kulinarisches rund um Senheim (Staffel 7, Folge 6)**



Björn und Frank an Bord

Quelle: Regionalmarke EIFEL