

## Infos zur Folge 4 Kulinarische Schätze rund um Bernkastel-Kues

Umgeben von der einzigartigen Flusslandschaft und Weinbergen entdecken die befreundeten Köche Björn Freitag und Frank Buchholz die kulinarischen Besonderheiten der Mosel-Region und kreieren daraus an Bord raffiniert-bodenständige Sommergerichte. Das nächste Etappenziel ist auch der Heimathafen von Skipperin Mia Licht: Bernkastel-Kues

Björn fährt mit dem E-Bike zu **Li Guangda**. Der gebürtige Chinese lebt mit seiner Familie in Graach. In seinem Garten wachsen viele exotische Pflanzen. Denn Li liebt die chinesische Küche und baut viele asiatische Lebensmittel an, die er an der Mosel nicht bekommt. Er ist außerdem ein echter Pionier: Seit 2019 betreibt Li eine kleine Morchel-Zucht. Das hat vor ihm in Deutschland noch niemand probiert. Der Edelpilz ist sehr speziell und braucht eine perfekte Umgebung um zu wachsen.

Li ist das Wagnis eingegangen: In einem großen Gewächshaus baut er den feinen Speisepilz an. Björn verwendet am liebsten frische Morcheln zu Kochen, doch da die Saison für den Winterpilz vorbei ist, hat Li „nur“ getrocknete für den Koch. Der Vorteil: der Geschmack ist viel intensiver. Und so wird er auch in der chinesischen Küche hauptsächlich verwendet, erzählt Li. Mit den getrockneten Pilzen und anderen asiatischen Köstlichkeiten aus Lis Garten zieht Björn weiter zu seiner nächsten Station ...

Für Frank Buchholz geht es heute in den **Naturgarten Gaia** im Graacher Ortsteil Schäferlei. Hoch über der Mosel haben **Monika und Walter Frank** hier in jahrzehntelanger Arbeit einen ehemaligen Weinberg in ein Permakultur-Paradies verwandelt. Seit 1982 bewirtschaften die beiden den rund 3000 Quadratmeter großen Garten in Hanglage.

Den Garten bewässern Monika und Walter ausschließlich von Hand und mit gesammelten Regenwasser. Auch sie bekommen den Klimawandel und die Trockenheit zu spüren. Umso wichtiger finden sie es, nach den Prinzipien der Permakultur zu gärtnern. Hierbei werden die Pflanzen unter anderem so kombiniert, dass sie sich gegenseitig unterstützen. Unkraut gibt es hier nicht, alle Pflanzen haben ihren Platz. So wenig wie möglich, viel wie nötig soll hier im Naturgarten eingegriffen werden. Der Koch darf sich aus dem großen verwunschenen Garten ein paar köstliche Zutaten für das Essen an Bord mitnehmen.

### **Walter und Monika Frank**

Internet: <https://www.naturgarten-gaia.de/>

Während Frank sich auf den Rückweg zum Hausboot macht, ist Björn unterwegs nach Mülheim an der Mosel zu **Rüdiger und Waltrud Pfalz**. Das Ehepaar bewirtschaftet einen Hausgarten und einen Acker. Aus einem Hobby ist für die ehemaligen Pädagogen mit der Zeit eine echte Leidenschaft geworden. Mit der Ernte versorgen sie sich, ihre Familie und die Nachbarschaft.

Den beiden ist Vielfalt und der Erhalt von alten Sorten sehr wichtig. In ihrem weitläufigen Garten bauen sie über 90 verschiedene Tomatensorten an. Zudem wachsen hier Feigen, Weintrauben, Zucchini, Gurken, Zuckererbsen und vieles mehr. Auf der gepachteten Ackerfläche gedeihen außerdem über zehn verschiedene Kartoffelsorten an, vor allem alte einheimische Sorten.

Ganz besonders am Herzen liegt dem Paar eine regionale Rarität: die „Rote Mülheimer Mosel-Walnuss“, die auch „Blutwalnuss“ genannt wird. In ihrem Garten steht ein prächtiger Baum. Die rote Farbe der Nuss begeistert den Koch und auch der Geschmack überzeugt. Björn freut sich über die reiche Ausbeute aus dem Garten und radelt mit vollen Taschen zurück zum Boot ...

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](https://www.leckeranbord.wdr.de)**