

## Infos zur Folge 6 Kulinarische Schätze rund um Senheim

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. Ihre heutige Tour führt die beiden Köche und Freunde Björn Freitag und Frank Buchholz nach Senheim. Vom Yachthafen 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 ...

Björn macht sich zuerst auf den Weg nach Neef zum **Pfirsichhof**. Hier wächst der berühmte „Rote Weinbergpfirsich“. Seit rund 25 Jahren kümmern sich **Ursula Bremm-Gerhards** und ihr Mann Thomas um die „Diva“ unter den Pfirsichen. 1996 haben die beiden den Weinbau von Utes Familie aufgegeben und mit 30 Bäumen aus dem Bestand begonnen. Mittlerweile bewirtschaften sie zwei Anbauflächen mit 200 Bäumen. Das Fleisch des Roten Weinbergpfirsichs ist, wie seine Haut, sehr fest. Zum Rohverzehr ist er daher nicht geeignet. Ursula weckt die Pfirsiche ein oder verarbeitet sie weiter zu Marmelade, Saft und Likör.

### **Pfirsichhof**

Ursula Bremm-Gerhards  
Alte Kirchstraße 20  
56858 Neef  
Mail: [info@pfirsichhof.com](mailto:info@pfirsichhof.com)  
Internet: <https://www.pfirsichhof.com/>

In der Vulkaneifel, gleich neben dem Vulkansee „Pulvermaar“, liegt Franks erstes Ziel: Der Hof der Familie Holtmann. Früher war der **Vulkanhof** ein Milchvieh-Betrieb, vor knapp 30 Jahren hat die Familie auf Ziegenhaltung umgestellt. Jetzt leben auf dem Hof rund 200 weiße und bunte Deutsche Edelziegen. Der Hof liegt inmitten von 17 Hektar Grünland. Hier wird das Futter für die Ziegen angebaut. **Klaus Holtmann** zeigt Frank den Hof. Auf dem Ziegenhof gibt es auch eine Käseerei. Sie ist das Hoheitsgebiet von Manuela, der Mutter von Klaus. Zweimal am Tag werden die Ziegen gemolken, die frische Milch wird dann direkt am Hof zu den unterschiedlichsten Käsesorten weiterverarbeitet.

### **Vulkanhof**

Klaus Holtmann  
Vulkanstr. 29  
54558 Gillenfeld  
Mail: [info@vulkanhof.de](mailto:info@vulkanhof.de)  
Internet: <https://www.vulkanhof.de/>

An der Mosel entlang geht es für Björn weiter nach Ediger-Eller. Hier lebt und arbeitet **Herbert Budweg**. Vor 15 Jahren wurde der gelernte Koch zum „Essigmacher“, als er ein altes Winzerhaus samt gut gefülltem Weinkeller gekauft hat. Aus den alten Moselweinen stellt er jetzt in seiner kleinen Manufaktur **Essigkultur** ganz besondere Essig-Kreationen und leckere Chutneys her.

**Essigkultur**

Herbert Budweg

Uckertstraße 10

56814 Ediger-Eller

Mail: [hb.essigkultur@gmail.com](mailto:hb.essigkultur@gmail.com)

Instagram: @hb.essigkultur

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](http://leckeranbord.wdr.de)**