

Infos zur Folge 2

Kulinarische Schätze rund um Mondorf

Die zweite Etappe der Schlemmerreise entlang des Rheins beginnt mit einem Schock: Die unaone hat einen Getriebeschaden und kommt ohne fremde Hilfe nicht mehr vom Fleck. Doch Schlepper „Doris“ bringt das Hausboot und die drei Freunde erstmal in den nächsten Hafen nach Mondorf. Dort geht es für die Köche mit den E-Bikes an Land weiter, um regionale Produkte zu entdecken und abends wenigstens mit einem guten Essen den „Pannen“-Tag zu beenden.

Heute ist ein Veggie-Tag geplant. Frank Buchholz und Björn Freitag sind schon gespannt, welche Zutaten sie heute erbeuten werden, um dann an Bord der unaone etwas Leckerer daraus zu kreieren.

Die Zutaten für ihr Abendessen besorgen die beiden Spitzenköche im Umkreis von 15 km um die Anlegestelle im Yachthafen Niederkassel-Mondorf. Ihr Anspruch wie immer: saisonal, regional, von Hand gemacht.

Björn fährt mit seinem E-Bike wieder ein Stück rheinabwärts, zurück ins Siebengebirge. Sein Ziel ist das sogenannte „Pfaffenröttchen: ein Weinberg am Hang des Drachenfels.

Im Siebengebirge gibt es insgesamt nur vier Winzer: drei alteingesessene Betriebe, deren Tradition teils bis ins 17. Jahrhundert zurückreichen. Und **Kay-Markus Thiel**. Er ist der erste Bio-Winzer im Siebengebirge und bewirtschaftet den Weinberg seit 2015. Die Weinreben wachsen an Steilhängen und können auch nur von Hand bestellt werden kann. Ein Knochenjob. Der sich aber lohnt: Auf lehmigem Boden und von der Sonne verwöhnt gedeihen seine Weinstöcke prächtig.

Die Weinbergfläche bei Niederdollendorf hat eine alte Weinbautradition und gehörte einst zum Weingut des Zisterzienser Klosters Heisterbach. Früher, erzählt der Bio-Winzer, wurde der Weinbau am Mittelrhein oft belächelt. Doch mittlerweile werden die Weine von hier von Kennern geschätzt – vor allem der Riesling. Nachdem Björn in den steilen Weinhängen beim Entblättern der Rebstöcke geholfen hat, darf er als Entlohnung eine Flasche Riesling und einen Sekt miteinpacken.

Kay-Markus Thiel

Bergstraße 45

53639 Königswinter

Mail: hallo@kay-weine.de

Internet: <https://www.kay-weine.de/>

Lecker AN BORD

Frank ist unterdessen auf dem Weg ins kleine Örtchen Rösberg, einem Ortsteil der Stadt Bornheim. Hier hat sich **Ilona Kuhnen** mit ihrem **Ziegenhof Rösberg** einen Lebenstraum erfüllt. Schon als Kind wollte sie Landwirtin werden und dieses Ziel hat sie verwirklicht. Seit 2008 betreibt sie jetzt schon mit viel Freude und Leidenschaft ihren Ziegenhof. Auf dem Hof gibt es auch eine kleine Käsemanufaktur. Ob Frischkäse, Camembert oder Feta - hier ist wirklich alles von Ilona Hand gemacht. Bei der Käseherstellung ist exaktes Arbeiten gefragt, da gibt es keinen Spielraum von zwei Grad mehr oder weniger, erzählt Ilona. Alle Produkte bestehen zu 100% aus Ziegenmilch und Lab und eignen sich gut für Allergiker. Für eine neue Frischkäse-Variation pflücken Ilona und Frank im Garten frischen Rosmarin. Dazu kommt Orangenabrieb. Von der Neukreation nimmt der Koch eine schöne Portion mit für das Essen an Bord.

Ziegenhof Rösberg

Ilona Kuhnen
Weberstraße 12
53332 Bornheim-Rösberg
Mail: info@ziegenhof-roesberg.de
Internet: <https://ziegenhof-roesberg.de/>

Björn Freitag ist mittlerweile auf der Suche nach frischem Gemüse. Und wird in der Nähe von Brühl fündig. In einer alten Bergarbeitersiedlung am Heider Bergsee bewirtschaften **Gabriele und Volker Rengel-Schneider** einen der ehemaligen Arbeitergärten. Es ist eine liebevoll arrangierte Parzelle voller Gemüsesorten, Kräuter, essbarer Blüten und Beerensträucher. Die beiden träumen davon, sich in absehbarer Zeit den Traum von einem eigenen kleinen Selbstversorgerhof zu erfüllen, mit einer bunten Auswahl von Gemüse und einigen Schweinen.

Und dass es hier wächst und gedeiht, davon kann sich Björn Freitag selbst überzeugen. Bereits am Eingang der Parzelle entdeckt er eine Mitnahmekiste mit Ernteüberschüssen. Der Koch schnappt sich daraus eine Zucchini. Aus dem Gewächshaus darf er sich noch eine Aubergine und dunkles Basilikum ernten. Auch an den Dicken Bohnen und den reifen Himbeere kommt Björn nicht vorbei ...

Wild Cottage Garden Brühl

Gabriele und Volker Rengel-Schneider
Mail: info@the-wild-cottage-garden-bruehl.de
Internet: <https://the-wild-cottage-garden-bruehl.jimdosite.com/>

Lecker AN BORD

Franks letztes Ziel liegt in Bonn-Friesdorf. Hier hofft er, noch besondere Zutaten für das vegetarische Dinner zu erbeuten. Und er wird nicht enttäuscht. Auf dem **Leyenhof** trifft er Helgo Schmidt, der den Hof vor 30 Jahren mitgegründet hat. Helgo und sein Team bauen auf dem Bio-Hof Salate, Kräuter und allerlei Gemüsesorten an. Eine "Spezialität" sind alte, in Vergessenheit geratene Gemüse. Mit ihrem Foodtruck haben sie auch einen Weg gefunden, die unbekannteren Sorten den Menschen in der Region schmackhaft zu machen.

Frank Buchholz erbeutet Paprika, gestreifte Aubergine und Catalogna - ein Zichoriengewächs aus Italien, das durch leicht bitteren Geschmack besticht.

Zurück an Bord wird heute rein vegetarisch gekocht. Frank bereitet nach eigenem Spezialrezept frische Nudeln mit Auberginenwürfeln, Catalogna und Ziegenfrischkäse zu. Björn zaubert ein Paprikaschaumsüppchen mit Pesto-Topping und als leckeres Dessert gibt es Eischnee mit Baiserkrümeln und "beschwipsten" Himbeeren.

Der Leyenhof

Im Bachele 1b

53175 Bonn-Friesdorf

Internet: <https://www.derleyenhof.de/>

Alle Infos und Rezepte immer auf leckeranbord.wdr.de