

Infos zur Folge 1 Kulinarische Schätze rund um Trier

Leinen los für die nächste "Lecker an Bord"-Reise! Dieses Jahr geht es für die befreundeten Spitzenköche Björn Freitag und Frank Buchholz auf die Mosel. Chauffiert werden sie dabei von der 27-jährigen Skipperin Mia Licht. Los geht es in Trier!

Der hübsche Yachthafen „Trier-Monaise“ ist für viele Wassersportbegeisterte ein beliebter Ankerpunkt in der ältesten Stadt Deutschlands.

Björn macht sich auf den Weg zum **Knospenhof**, der südlich der Mosel im Hunsrück liegt. Auf den Weiden rund um den Hof grasen 40 Rinder mit ihren Kälbern. Caroline Fournier und ihr Mann Sebastian haben den Hof vor drei Jahren übernommen. Sie sind beide Quereinsteiger und haben sich mit dem kleinen Hof ihren persönlichen Traum vom Landleben erfüllt.

Die Familie hält und züchtet Brahmousin- und Hereforder-Rinder: Diese Rassen gelten als besonders robust und genügsam. Außerdem gibt es auf dem Hof auch noch ein paar Schweine. Die werden aber nur zum Eigenbedarf gehalten.

Knospenhof

Bergstraße 8
54317 Herl

Internet: https://www.facebook.com/knospenhof/?locale=de_DE

Frank Buchholz besucht derweil das **Weingut der Familie Frey-Treseler** in Kanzem an der Saar. Hier bauen Katharina und Cord auf 12 Parzellen am Steilhang ihren Wein an: Riesling, Weißburgunder und die moderne Traube Pinotin. Alles Bio. Auf chemische und synthetische Pflanzenschutzmittel wird hier aus Überzeugung komplett verzichtet. Und das seit fast 30 Jahren!

Weingut Dr. Frey

Alter Weg 9
54441 Kanzem

Mail: [Flaschenpost\(at\)WeingutDrFrey.de](mailto:Flaschenpost(at)WeingutDrFrey.de)

Telefon: +49(0)6501945015 | Mo – Sa

Internet: <https://weingutdrfrey.de/>

Björns letzte Etappe ist der „**Solawi-Gemeinschaftsgarten Trier**“. Rund 200 Hobby-Gärtnerinnen und HobbyGärtner machen hier mit. Der Solidariäts-Gedanke ist wirklich Programm: Jeder und jede beteiligt sich wie er/sie kann und zahlt für frisches Gemüse, Obst und Kräuter, was das persönliche Budget zulässt. Wer mehr hat, gibt mehr, so dass am Ende alle teilhaben können. Eva-Maria Altena ist als Organisatorin und Landschaftsgärtnerin eine von zwei hauptamtlichen „Profis“ im Projekt. Auf Pestizide wird im Solawi-Garten komplett verzichtet, stattdessen wird auf natürliche Vielfalt und Nachhaltigkeit gesetzt.

Solawi-Gemeinschaftsgarten Trier

Luxemburger Str

54294 Trier

Mail: solawitrier@posteo.de

Internet: <https://solawi-trier.de/>

Alle Infos und Rezepte immer auf leckeranbord.wdr.de