

## Rezeptkarten zum MoselWeinbergPfirsich

Immer wieder erreichen uns viele leckere Koch- und Backideen rund um den MoselWeinbergPfirsich. Unsere Rezeptkarten geben dazu vielfältige Anregungen und zeigen Ihnen, was damit alles Leckeres gezaubert werden kann. Wie wäre es z.B. mit einem köstlichen MoselWeinbergPfirsich Schmand-Kuchen, Chutney oder herzhaften Frikadellen?

Rezeptkarten sind bei der Tourist-Information Ferienland Cochem und regionalen Erzeugern erhältlich.



## Veranstaltungstipps

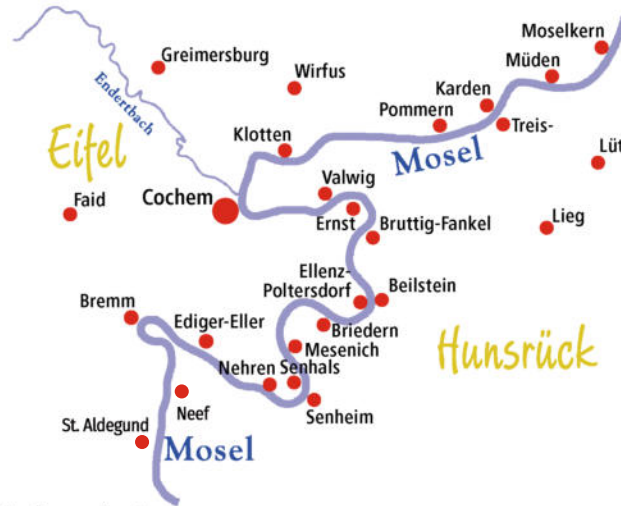
Bei unseren vielfältigen Veranstaltungen, Festen und Märkten können Sie diese besondere Frucht genießen. Erleben Sie im März und Anfang April, wie die rosa Blütenpracht das Moseltal verzaubert. An einem Samstag und Sonntag im April gibt es in Cochem auf dem Endertplatz den Blütenmarkt des MoselWeinbergPfirsichs. Am dritten Samstag und Sonntag im September findet der Erntemarkt des MoselWeinbergPfirsichs statt.

Dort erhalten die Besucher neben Informationen zu Frucht und Anbau auch Anregungen zu den vielfältigen Nutzungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten. Und natürlich haben Sie auch Gelegenheit, die köstlichen Produkte dieser regionaltypischen Frucht vor Ort zu probieren und zu kaufen.

Diese und weitere Veranstaltungen im Ferienland Cochem finden Sie hier:  
[www.ferienland-cochem.de/veranstaltungen](http://www.ferienland-cochem.de/veranstaltungen)



Und so erreichen Sie uns:



**Mit dem Auto:**

A48 Abfahrt Kaisersesch aus Richtung Koblenz, Abfahrt Ulmen aus Richtung Trier.

**Mit Bahn und Bus:**

Moselstrecke Trier-Koblenz mit 7 Bahnhöfen im Ferienland Cochem (Cochem, Ediger-Eller, Klotten, Pommern, Treis-Karden, Müden, Moselkern). Zahlreiche Buslinien des VRM verbinden die Moselorte untereinander sowie mit Eifel und Hunsrück.

**Weitere Informationen:**

Tourist-Information Ferienland Cochem, Endertplatz 1, 56812 Cochem, Tel.: 02671-6004-0, Fax: 02671-6004-44  
[info@ferienland-cochem.de](mailto:info@ferienland-cochem.de)  
[www.ferienland-cochem.de](http://www.ferienland-cochem.de), [www.cochem.de](http://www.cochem.de)  
[www.moselweinbergpfirsich.de](http://www.moselweinbergpfirsich.de)

Regionalinitiative Faszination Mosel mit Untersäule: Genuss  
[www.faszinationmosel.info/familie/faszination-genuss/](http://www.faszinationmosel.info/familie/faszination-genuss/)

Fotos: Tourist-Information Ferienland Cochem, Foto Gossler, Pfirsichhof, Neef, Pitsch & Söhne, Kail, Regionalinitiative Faszination Mosel



## MoselWeinbergPfirsich



Einzigartig

Regional

Besonders

Speziell

Aromatisch

## Der MoselWeinbergPfirsich

Pfirsiche an der Mosel? Sind diese Früchte nicht eher in südlichen Gefilden beheimatet? Und was hat ein Pfirsich mit Weinbergen zu tun? Der Pfirsich liebt die Sonne. Kein Wunder, dass er sich auch an der Mosel wohlfühlt.

Hier, inmitten von mineralischem Schiefer, der die Sonnenwärme des Tages für die Nacht bewahrt, gedeiht eine einzigartige Frucht:

Der MoselWeinbergPfirsich. Außen grau und pelzig, innen burgunderrot mit einzigartigem Aroma - ein Hochgenuss.

## Ein Stück Kulturgeschichte

Die Römer brachten den Pfirsich an die Mosel. Seitdem ist er den Weinreben ein enger Freund: „Rude Wingertspeesche“ bereichern die moselländische Küche und werden gerne am Rand von Weinbergen gepflanzt, weil der Pfirsich das Weinbauklima liebt. Dort zeigt er schon im März sein Talent als Frühlingsbote, wenn sich seine Zweige mit rosa Blüten übersähen, lange bevor an den Reben das erste Grün sprießt. Im Herbst wiederum malt sein tiefrotes Laub feurige Akzente in die gelbe Riesling-Landschaft. Nirgendwo kann man dieses Feuerwerk der Farben intensiver erleben als bei uns: Vier Fünftel des Moselbestandes schmücken die Hänge des Landkreises Cochem-Zell.



## Köstlich und Einzigartig

Die kleine pelzige Frucht hat ein unübertroffenes Aroma. Das rubinrote Fruchtfleisch ist eine wahre Delikatesse. Pur vom Baum ist er gewöhnungsbedürftig, jedoch als klassischer Fruchtaufstrich, eingeweckt im Glas, trendy in Cocktails oder als Kompott zum Regionalgericht „Debbekoche“ wird er hier an der Mosel verwendet. Heute gibt es viele Spezialitäten aus der Frucht: Senf, Balsamessig, Chutney, Eis, Likör oder Edelbrand bis hin zu Sirup oder Fruchtsaft. Die herb-süße Frucht gesellt sich verarbeitet nicht nur zum Dessert, sondern auch zu Salat, Fleisch- und Fischgerichten, sowie zu Käse. Durch seine Antioxidantien fördert der Moselpfirsich das Wohlbefinden – ein echtes Super Food.



Lassen Sie sich von der Gastfreundlichkeit im Ferienland Cochem und der Begeisterung rund um den MoselWeinbergPfirsich anstecken. Nehmen Sie als Souvenir ein leckeres Produkt dieser einzigartigen Moselfrucht mit nach Hause und überraschen Sie Familie und Freunde damit.

## Qualität und Regionalität

Der Verein MoselWeinbergPfirsich e.V. (Cochem) ist Teil der Regionalinitiative „Faszination Mosel“ und engagiert sich für die Förderung von Anbau, Vermarktung und Qualitätsentwicklung. Dafür stehen die Qualitätssiegel „Original MoselWeinbergpfirsich“ und „Faszination Genuss“. Diese verbürgen, dass die verwendeten Früchte aus der Region kommen und hier auch verarbeitet werden. Wer mit diesen Siegeln wirbt, hat eine Selbstverpflichtung unterzeichnet, die besondere Anforderungen an Anbau, Verarbeitung, Qualität und Gastlichkeit stellt.



### Unser spezieller Tipp:

#### Mosel-Cocktail

Verfeinern Sie zum Beispiel ein Glas Mosel-Riesling-Sekt je nach Geschmack mit MoselWeinbergPfirsich-Likör, Pfirsichmus oder -saft.



Oder genießen Sie einen alkoholfreien Cocktail aus Bitter-Lemon, Weinbergpfirsich-Sirup und Crushed Ice.

