

Unser spezieller Tipp:

Mosel-Kir

Verfeinern Sie ein Glas Mosel-Riesling-Sekt je nach Geschmack mit einer mehr oder minder großen Menge MoselWeinbergPflirsich-Likör.



Neu: Rezeptheft zum MoselWeinbergPflirsich

Immer wieder erreichen uns viele leckere Koch- & Backideen rund um den MoselWeinbergPflirsich. Unser Rezeptheft informiert über die Wunderbare Frucht und zeigt Ihnen was damit alles gezaubert werden kann.

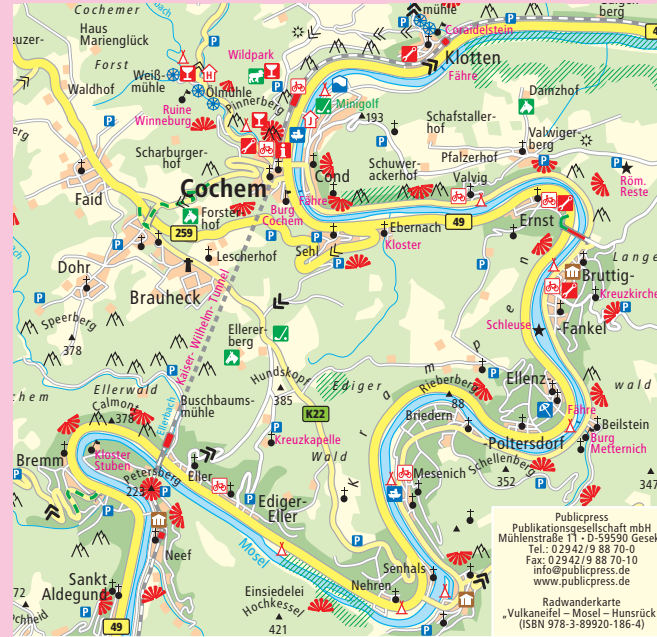
Wie wäre es z.B. mit einem köstlichen MoselWeinbergPflirsich-Schmand-Kuchen, Chutney oder herzhaften Frikadellen.



Das Rezeptheft ist für 2,50 € bei der Tourist-Information Ferienland Cochem ab sofort erhältlich.

Bei uns ist das ganze Jahr über was los, hier einige Veranstaltungstipps:

| | |
|---------------------|---|
| Ostermarkt: | Zwei Wochen vor Ostern (Sa.-So.) |
| Mosel-Wein-Woche: | Fronleichnam (Mi.-So.) |
| Weinlagenfest: | Letztes Juni-Wochenende (Fr.-So.) |
| Burgfest: | Erstes Wochenende August (Sa.-So.) |
| Heimat- & Weinfest: | Letztes Wochenende August (Do.-Mo.) |
| Federweißenfest: | Erstes und zweites Wochenende im November |
| Weihnachtsmarkt: | Letztes Wochenende im November bis Sonntag vor Heilig Abend |



Und so erreichen Sie uns:

Mit dem Auto:

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

Mit der Bahn:

Moselstrecke Trier-Koblenz, mit drei Bahnhöfen im Ferienland Cochem (Cochem, Ediger-Eller und Klotten)

Mit dem Flugzeug:

Vom Hunsrück-Airport Frankfurt-Hahn gibt es einen Shuttle-Bus, der Sie bis nach Cochem bringt. Infos: www.airportshuttle-mosel.de

Weitere Infos zum MoselWeinbergPflirsich erhalten Sie hier:

Tourist-Information Ferienland Cochem
Endertplatz 1, 56812 Cochem
Tel.: 02671-6004-0, Fax: 02671-6004-44
info@ferienland-cochem.de
www.ferienland-cochem.de, www.cochem.de
www.facebook.com/ferienlandcochem
www.moselweinbergpflirsich.de

Fotos: Annica Ljung-Göbel, Tourist-Information Ferienland Cochem, Pflirsichof Neef, Karin Scheuer

Der MoselWeinbergPflirsich



Wissenswertes rund um den "Wunderbaren Winzling" und dessen Heimat



MoselWeinbergPflirsich

Vielleicht werden Sie sich jetzt verwundert fragen: Pflirsiche an der Mosel? Sind diese Früchte nicht eher in südlichen Gefilden beheimatet? Und was hat ein Pflirsich mit Weinbergen zu tun? Der Pflirsich liebt die Sonne. Kein Wunder, dass er sich nicht nur in Spanien und Italien wohlfühlt, sondern auch an der Mosel. Hier, inmitten von mineralischem Schiefer, der die Sonnenstrahlen des Tages für die Nacht bewahrt, gedeiht eine einzigartige Frucht: Der MoselWeinbergPflirsich. Außen rau mit zartem Flaum, innen burgunderrot und voller Aroma - nicht nur für Steinobstfreunde ein Genuss.



Ein Stück Kulturgeschichte



Die antiken Römer brachten den „Perserapfel“ an die Mosel. Seitdem ist er den Weinreben ein enger Freund: eine Bereicherung der Winzerküche, und im Wingert nimmt das zierliche Bäumchen kaum Platz weg. Dort zeigt er im April sein Talent als Frühlingbote, 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 rund um Cochem: Vier fünftel des Moselbestandes schmücken die Hänge unseres Landkreises.



Wunderbarer Winzling

Die kleine pelzige Frucht hat ein unübertroffenes Aroma. Sein rubinrotes Fleisch ist eine wahre Delikatesse. Pur vom Baum ist er gewöhnungsbedürftig, jedoch als klassischer Fruchtaufstrich, trendy im Mosel-Kir oder als Fruchtmus zum Regionalgericht „Debbekoche“ wird er hier an der Mosel verwendet. Heute gibt es viele Spezialitäten aus der Frucht. Ob einen Riesling-Senf, Frucht- und Balsamessig, Chutney, verschiedene Liköre oder einen Edelbrand bis hin zum Fruchtsaft, Sirup oder natürlich die eingekochten Früchte. Die herb-süße Frucht gesellt sich verarbeitet nicht nur zum Dessert sondern auch zum Salat, zu Fleisch- und Fischgerichten sowie zum Käse. Durch seine Antioxidantien fördert er das Wohlbefinden.



Weinbergpflirsich-Fee Annabell

Seit 2013 ist Annabell unsere WeinbergPflirsich-Fee und repräsentiert die Frucht bei allen Veranstaltungen und vielen weiteren Terminen.



Lassen sie sich von der Gastfreundlichkeit im Ferienland Cochem und der Begeisterung rund um den MoselWeinbergPflirsich anstecken. Nehmen Sie ein Souvenir des kleinen Winzlings mit nach Hause und überraschen Sie Familie und Freunde mit einem köstlichen Fruchtaufstrich, herrlichem Likör oder einer von vielen weiteren Leckereien.

Veranstaltungstipps zum MoselWeinbergPflirsich



Um die Bedeutung dieser besonderen Frucht gebührend zu feiern, gibt es in Cochem regelmäßig Feste zu diesem Thema: Am zweiten Samstag/Sonntag im April gibt es in Cochem auf dem Endertplatz den **Blütenmarkt**

des MoselWeinbergPflirsichs. Am dritten Samstag/Sonntag im September finden der **Erntemarkt des MoselWeinbergPflirsichs** statt. Bei den Veranstaltungen erhalten die Besucher neben zahlreichen Informationen zur Pflanzung auch viele Anregungen zu den vielfältigen Nutzungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten. Und natürlich gibt es auch die Gelegenheit, die verschiedenen Produkte dieser regional-typischen Frucht vor Ort zu probieren und zu kaufen.



Qualitätssiegel MoselWeinbergPflirsich



Das Qualitätssiegel ist auf vielen Produkten des MoselWeinbergPflirsichs zu finden. Es ist an bestimmte Kriterien gebunden. Der Anbieter, der für seine MoselPflirsiche oder die daraus hergestellten Produkte das Siegel erwerben möchte,

muss anhand von Nachweisen aufzeigen, dass es sich um typische MoselWeinbergPflirsiche im Sinne der Qualitätskriterien handelt, wo die Bäume stehen und wie sie gepflegt und bewirtschaftet werden.