ZU BESUCH BEI DER *Pfirsichköchin*

An der Mosel bewirtschaftet Familie Borchert ein Weingut mit feiner Küche. Ein besonderer Schatz in den Weinbergen: der Rote Weinbergpfirsich, aus dem Gabriele Borchert köstliche Gerichte zubereitet.

FOTOS: BRIGITTE SPORRER. STYLING, PRODUKTION UND TEXT: KATI HOFACKER

Roh ist der Rote Weinberg- oder Weingartenpfirsich sauer, er entfaltet sein Aroma erst gekocht

Es ist schon eine gewagte Aktion: Das LandIdee-Team sitzt, nein, hängt in einem kleinen Waggon, der an den Zugtrecker einer abenteuerlichen Zahnradbahn, genannt „Monorail", gekoppelt ist. Winzer Michael Borchert hat sie selbst aufgebaut, wie er stolz erzählt. Was uns erst beruhigt, nachdem wir erfahren, dass er Industriemeister in der Metallbranche war. Bevor sein Leben eine 180-Grad-Wende einlegte und er mit seiner Frau Gabriele den Springiersbacher Hof in Ediger-Eller an der Terrassenmosel übernahm.

Ein Gehöft mit Wurzeln bis ins Jahr 1102 zurück, mit einem der ältesten Keller an der Mosel. 180 Meter geht es für uns in die Höhe auf den Weinberg, mit bis zu 65 Prozent Steigung. Michael Borchert sitzt – oder liegt eher – waagrecht in seinem Sitz vorne im Minitraktor. Hinten kreischen wir im Anhänger, der jetzt fast senkrecht steht. All das, um einen köstlichen Schatz zu sehen, der hier an der Mosel gedeiht: den Roten Weinbergpfirsich, den Michaels Frau Gabriele zu leckeren Gerichten zu verarbeiten weiß.

Liebe zur Mosel entdeckt

Es war 1984, als sich Michael, der „einzige sächsische Moselwinzer", in die Moselregion verliebt hatte. Vorher lebte das Paar in Frankfurt, er als Abteilungsleiter in der Metallbranche, Gabriele als Krankenschwester. 1989 konnten sie diesen Hof erwerben, in dem schon Gabrieles Oma gewohnt hatte. Bald fingen sie an zu bauen: erst das Wohngebäude für die Familie, dann Stück für Stück die historisch geprägten zehn Ferienwohnungen in uralten Teilen des früheren Springiersbacher Hofes, der heute in seiner Schönheit komplett unter Ensembleschutz steht. Mitte der 90er packte Michael der Ehrgeiz, und er machte sich als Autodidakt daran, seinen ersten Wein zu keltern.

Gabriele erinnert sich: „Es war für uns eine große Umstellung, wir mussten das Gemäuer ohne Strom und Heizung komplett finanzieren." Vor allem die Tatsache, dass Gabriele ihren Traum vom Weincafé mit Restaurant und Vinothek wahrmachte, kostete viel Energie: Beide mussten ja weiterhin arbeiten, weil die Schuldenlast sehr hoch war. Seit ein paar Jahren aber trägt sich der Hof, und Gabriele bekocht die Gäste mit Leidenschaft ▷

Roter Weinberg-
pfirsich und Lamm
ein tolles Duo, find
auch die Gäste vo
Gabriele Borcher

vegetarisch Weinbergpfirsich-Sahnetorte

ZUTATEN FÜR 1 TORTE (16 STÜCK)

Für den Tortenboden:

5 Eier (M), 175 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 4 EL kaltes Wasser, 120 g Mehl (Type 405), 80 g Speisestärke, 1 TL Backpulver (6 g), 1 Prise Salz, 50 g flüssige Butter

Für die Sahnefüllung:

10 Blatt Gelatine (eingeweicht), 600 ml Sahne, 500 g Magerquark, 4 EL Zucker, 1½ Zitronen (Saft), 2 Gläser Weinbergpfirsich-Marmelade, 5–6 eingekochte Pfirsiche

1 Eier trennen. Eigelbe und Zucker schaumig schlagen, Wasser dazuschlagen. Mehl und Stärke mit Backpulver vermischt rührend einrieseln lassen, salzen und Butter einrühren. Eiweiß mit Handrührgerät zu festem Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Eiercreme heben. Masse in eine Springform gießen, bei 140 Grad 30 Minuten backen, abkühlen lassen.

2 Eingeweichte Gelatine ausdrücken, kurz erhitzen und verflüssigen. Sahne steif schlagen. Magerquark mit Zucker, Zitronensaft und circa ⅔ der Marmelade verrühren. Gelatine zugeben und verrühren. Die eingekochten Pfirsiche klein schneiden und mit wenig Saft zu der Quark-Pfirsich-Masse geben. Dann vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.

3 Boden waagrecht in drei (auf dem Foto vier) Teile schneiden. Etwas Marmelade auf den unteren Teigboden streichen und Tortenring anpassen. Dann circa ⅓ der Pfirsichcreme daraufgeben und nächsten Boden auflegen. Wieder Sahnemasse aufstreichen und letzte Lage auflegen. Den Rest der Masse über die Torte ziehen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen. Wenn die Creme fest ist, Torte mit dem Rest Weinbergpfirsich-Marmelade bestreichen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten (mit Einkochzeiten), Backzeit: circa 30 Minuten

KONTAKT & BESTELLUNG

Springiersbacher Hof
Familie Borchert
Oberbachstraße 30
56814 Ediger-Eller
Tel. +49 (0) 26 75/15 60
www.ediger-mosel.de
500 ml Likör vom Roten Weinbergpfirsich bekommen Sie dort für 12 Euro zuzüglich Porto

Windbeutel m
Zucchini, Weinbergpfirsi
vegetarisch und Weinkä

ZUTATEN FÜR 6 PERSO

125 ml Milch, 125 ml Wasser, Salz, 100 g Bu
200 g Mehl, 4 Eier (M), 1 Zucchini, 2 EL Olive
6 halbe eingekochte Weinbergpfirsiche, 3 kl
Weinkäse (oder Weichkäse mit Rotschmier
3 TL Lavendelhonig und -blü
6 große Basilikumblä

1 Milch, Wasser, 1 Prise Salz und Butter in ei
Topf aufkochen. Mehl auf einmal zufügen
dem Kochlöffel so lange rühren, bis sich
Teig als Kloß vom Topfboden löst. Dann r
1–2 Minuten auf allen Seiten „abbren

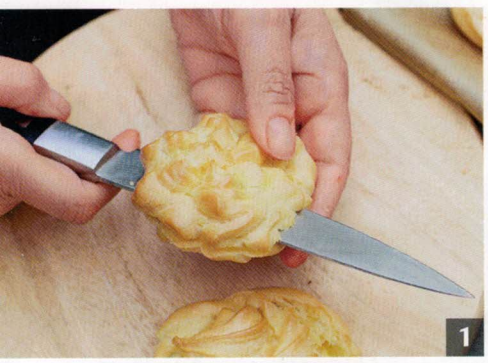
2 Brandteig in eine Schüssel geben und so
mit 1 Ei verrühren. 5–10 Minuten ruhen las
Übrige Eier nacheinander zugeben und mit
Knethaken des Handrührgeräts zu einem
schmeidigen Teig verkneten. In einen Spritzbe
füllen und auf ein mit Backpapier ausgele
Backblech Windbeutel spritzen. Im vorgehei
Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterh
(Umluft: 175 Grad) circa 20 Minuten bac
Danach die Windbeutel abkühlen las
Deckel abschneiden und beiseiteste

3 Zucchini in 6 Scheiben (ca. 6 mm) schnei
in Olivenöl anbraten, salzen und zur Seite ste
Eingekochte Weinbergpfirsiche absei

4 Wein- oder Weichkäse jeweils waagrech
zwei runde Hälften schneiden. Den Honig
Lavendelblüten bestreuen und verrüh

5 Die halbierten Windbeutel mit den Zucch
scheiben füllen, 1 Basilikumblatt, ½ eingekoch
Weinbergpfirsich und ½ kleinen Weinkäse dar
legen und ½ Teelöffel Lavendelhonig darüberge
Dann 2–3 Minuten unter den Grill stellen
gratinieren. Den Deckel des Windbeutels sei
darauflegen, auf Wunsch mit Lavendel garnie

Zubereitungszeit: 35 Minuten, Back
circa 20 Minuten, Grillzeit: 2–3 Minu


1

2

3

4

5

Rotes Weinbergpfirsich-Chutney mit gebackenem Ziegenkäse

vegetarisch

ZUTATEN FÜR CIRCA 15 GLÄSER

2 kg geschälte halbierte Pfirsiche, 500 ml Weißweinessig, 250 g brauner Zucker, 250 g entsteinte getrocknete Datteln, 125 g Rosinen, 2 rote Zwiebeln (fein gewürfelt), Saft von 2 Orangen, 1 TL Piment, 1 Messerspitze Zimt, etwas grüner Pfeffer

1 Alle Zutaten in einem Topf geben, langsam bis zum Kochen erwärmen, 1 Stunde köcheln lassen.
2 Anschließend in ausgekochte Gläser füllen, verschließen und mindestens 2 Monate kühl stellen. Passt auch zu Camembert und Geräuchertem.
Zubereitungszeit: 40 Minuten, Kochzeit: 60 Min.

GEBACKENER ZIEGENKÄSE

1 Gereiften Ziegenweichkäse (kleine Rolle) in Scheiben schneiden, in Filo- oder Brik-Teig (Supermarkt) einwickeln und kurz in heißem Öl anbraten (Vorsicht: verbrennt sehr schnell).
2 In den auf 100 Grad vorgeheizten Backofen geben und bis zum Servieren darin warm stellen. Mit dem Weinbergpfirsich-Chutney anrichten.
Zubereitungszeit: 10 Minuten, Backzeit: 1–3 Min.

und gutem Geschmack. Michael serviert feine eigene Weine dazu. Diese spielen in der Winzerküche der Borcherts eine große Rolle – wie auch der Rote Weinbergpfirsich, den die Gäste der Borcherts als süß-würzige Konfitüre genießen. Oder als Likör für einen Ausklang in der milden Abendsonne der lieblichen Gegend. Auch Gabrieles Pfirsichtorte ist über die Grenzen von Edinger-Eller hinaus berühmt, ebenso ihr Chutney zum regionalen Schinken oder Ziegenkäse.

Hübsches Balkonbäumchen

Solange es Weinstöcke gibt, wächst auch dieser kleine, harte und saure Pfirsich hier. Doch er wurde immer seltener. Wie viele andere alte Sorten wäre er fast ausgestorben. Zu steil waren die Hänge, an denen er wächst, zu gering die Ernte. Die Bäumchen sind empfindlich: Wenn es zu trocken oder zu nass ist, fällt die Ernte aus oder sie schmeckt wässrig.

Derzeit wird sie wiederentdeckt, diese rote Seltenheit. Zuerst von einzelnen Winzern, nun auch vom Land, das den Anbau fördert. Denn der Rote Weinbergpfirsich gilt als landschaftskulturelles Erbe und bewährte Pflanze gegen die Verbuschung stillgelegter Weinberge.

Auch als kleines Obstgehölz für den Garten wird er geliebt, und man findet ihn in manchen Gartencentern. Selbst im Kübel gedeiht er und bringt dort sogar viele Früchte hervor.

Wer keine Früchte für die Rezepte bekommt, dem rät Gabriele: „Mischen Sie Preiselbeeren und normale Pfirsiche im Verhältnis 1:3. Dieser Mix kommt dem Roten Weinbergpfirsich erstaunlich nahe." Das feine Säurespiel, gemischt mit dem zarten Aroma des Pfirsichs, ist unschlagbar. Gabriele hat sich selbst einen Baum nah an den Hof gepflanzt: „Damit ich mich daran erfreuen kann, ohne die wilde Reise in der Zahnradbahn anzutreten", lacht sie.

Weinbergpfirsich-Marmelade

vegan

ZUTATEN FÜR CIRCA 10 GLÄSER

2 kg gereinigte und entkernte Weinbergpfirsiche (im Mixer püriert), 500 g Gelierzucker (1:2), 1 Pck. Pektin, Saft von 1½ Zitronen

1 Alle Zutaten verrühren und 10 Minuten unter Rühren kochen lassen.
2 In sterile Gläser füllen, verschließen und Gläser zum Abkühlen auf den Kopf stellen.
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Kochzeit: circa 10 Minuten

KLEINE PFIRSICHKUNDE

UNTERSCHIEDLICHE FARBEN UND FORMEN:

1 Weißfleischige Pfirsiche sind robuster gegen Krankheiten, bei uns reifen sie im August
2 Der rote Weinbergpfirsich existiert rotweiß- und rotfleischig, Ernte ist im September
3 Der gelbfleischige Pfirsich ist fester und reift früher, schmeckt aber weniger süß als der weiße
4 Plattpfirsiche aus China werden oft Weinbergpfirsiche genannt, es sind aber keine echten

TIPP:
Wenn Sie keine echten Roten Weinbergpfirsiche bekommen, können Sie die Pfirsichmenge durch ¾ Pfirsich und ¼ Preiselbeeren ersetzen. Der Geschmack dieser Mischung kommt dem Weinbergpfirsich erstaunlich nahe.

Lammkeule in Weinbergpfirsich-Marinade

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN
12–15 Weinbergpfirsiche, 1 Lammkeule, Salz, Pfeffer, Olivenöl, etwas Thymian und Rosmarin, circa 6 Zehen Knoblauch

1 Die Pfirsiche wie ein Kompott (ohne Zucker) circa 10 Minuten einkochen. Den Saft anschließend abschöpfen.
2 Die Lammkeule gut mit Salz einreiben, pfeffern und in Olivenöl anbraten.
3 Etwas Rosmarin und Thymian (nicht zu viel) sowie einige Zehen Knoblauch hinzufügen und mit dem Saft des Pfirsichkompotts ablöschen. Die eingekochten Pfirsichhälften dazugeben und alles circa 1 Stunde schmoren lassen.
4 Schmeckt besonders gut zu frischem Weißbrot oder mit Rosmarinkartoffeln.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: circa 70 Minuten