**Die Farben des Frühlings: Pfirsichblüte an der Mosel**

**Während der Pfirsichblüte im Frühling leuchten die zarten Blüten des Roten Weinbergpfirsich in den schönsten Rosa-violetten Tönen und sind auf den schiefergrauen Böden der Mosel Weinhänge schon von weitem zu sehen. Je nach Wetterlage beginnt die Blüte der zierlichen Pfirsichbäume bereits im März und erreicht ihren Höhepunkt Mitte April.**

Die Römer brachten den roten Pfirsich von Persien nach Italien, Südfrankreich bis an die Mosel, wo der "Perserapfel" durch das mediterrane Klima und den wärmespeichernden Schieferboden prächtig gedieh und in den Weinbergen für eine Auflockerung des Landschaftsbildes sorgte. Mit der Flurbereinigung verschwanden die Bäume, bis in den neunziger Jahren der rote Pfirsich wieder angebaut wurde, um die Verbuschung der Weinterrassen zu stoppen. Mittlerweile wachsen ca. 15.000 Bäume an der Mosel. Inmitten von mineralischem Schiefer, der die Sonnenstrahlen des Tages für die Nacht bewahrt, gedeiht der Moselweinbergpfirsich als eine einzigartige Frucht: Außen rau mit zartem Flaum, innen burgunderrot und voller Aroma – nicht nur für Steinobstfreunde ein Genuss. Oft findet man sie an besonderen Wegstrecken, in Steilhängen oder in plantagenähnlichen Gärten. Je nach Wetterlage beginnt die Pfirsichblüte bereits im März und erreicht ihren Höhepunkt Mitte April. Nirgendwo kann man dieses Feuerwerk der Farben intensiver erleben als rund um Cochem, wenn Hunderte der zierlichen Pfirsichbäume in voller Blüte stehen.

**Der Rote Weinbergpfirsich – Das Superfood von der Mosel**

„De rude Peesch“, wie der rote Mosel-Pfirsich liebevoll genannt wird, erlebt seit einigen Jahren eine wahre Renaissance als regionale Delikatesse. Aus dem roten Fruchtfleisch stellen die Moselaner aromaintensive Konfitüre her oder nutzen es zum Verfeinern von Gerichten. Der rote Pfirsich wird nicht so groß wie der gelbe, aber das Aroma ist sehr intensiv. Zum Frühstück kommt der Weinbergpfirsich als köstliche Marmelade auf den Tisch, mittags brilliert er als süße Beilage zum regionaltypischen Debbekooche, nachmittags leuchtet er rot aus dem Schmandkuchen und abends zeigt er sich pikant als feinfruchtiges Chutney. Flüssig ist der Weinbergpfirsich als Kir Moselle, Pfirsecco, Likör oder Brand ein Genuss.

**Pfirischblüte auf dem Moselsteig**

Eine Wanderung durch die Weinberge ist wohl die schönste Art die Pfirsichblüte zu erleben. Nirgendwo ist das Feuerwerk der Farben intensiver als rund um Cochem, wenn der Rote Weinbergpfirsich in voller Blüte steht. Drei Moselsteig Etappen führen durch Weinberge, historische Weinorte und vorbei an blühenden Pfirsich-Plantagen. Mehr Infos unter [www.visitmosel.de/wandern/moselsteig-etappen](http://www.visitmosel.de/wandern/moselsteig-etappen).

**Blütenmarkt und Pfirsich-Wochenende**

Die Cochemer feiern den zarten Frühlingsboten mit einem Blütenmarkt vom 23. bis 24. April. Von 11 bis 17 Uhr können Besucher auf dem Endertplatz an regionalen Einkaufsständen Weinbergpfirsich Produkte wie Tee, Brotaufstriche, Liköre und Pralinen probieren und kaufen. Wer sein eigenes Bäumchen pflanzen will, erhält Tipps zur Pflanzung und zur richtigen Pflege. Der Moselort Ernst widmet der roten Frucht Anfang April zwei kulinarische Wochenende inklusive geführtem Spaziergang durch die Pfirsichplantagen, Eintopfessen, Weinprobe und Weinbergpfirsich-Menü. Mehr Infos unter [www.ernst-mosel.de/urlaub-und-wein/arrangement/pfirsichbluete](http://www.ernst-mosel.de/urlaub-und-wein/arrangement/pfirsichbluete), [www.ferienlandcochem.de](http://www.ferienlandcochem.de), [www.cochem.de](http://www.cochem.de), [www.ernst-mosel.de](http://www.ernst-mosel.de)

Ansprechpartnerin

Mosellandtouristik GmbH  
Christiane Heinen  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Tel. 06531-9733-44

[Heinen.c@mosellandtouristik.de](mailto:Heinen.c@mosellandtouristik.de)  
[www.visitmosel.de](http://www.visitmosel.de)

[www.facebook.com/moselland](http://www.facebook.com/moselland)

[www.instagram.com/visitmosel](http://www.instagram.com/visitmosel)