



Genusswanderung

„Cherry meets honey“

dem Traumpaar auf der Spur



Im Fokus der Wanderung mit Kirschenexperte Frank Böwingloh und der Hobbyimkerin Stefanie Schneider steht die enge Beziehung zwischen der Königsfrucht und seinen Bestäubern auf den heimischen Streuobstwiesen und im Garten. Lauschen sie den spannenden Geschichten aus der langen Tradition des Kirschenanbaues am Mittelrhein und zur Entstehung der einmaligen Sortenvielfalt entlang des Kirschenpfades. Erfahren Sie mehr zur Sortensammlung in Filsen, als Teil der Deutschen Genbank Obst und über die Bedeutung der Honigbienen, der heimischen Wildbienen und Hummeln für die Obsternte. Was können wir für Wildbienen, Honigbienen und Co. tun und welche Auswirkung hat ihr Rückgang auf unser Leben? Dazu erhalten Sie im Bienenerlebnisfeld der Imkerei Schneider aus Filsen einen erlebnisreichen Einblick in den (Super)Organismus Biene und das große summende Ganze. Kennen Sie schon die köstlich, fruchtige Kombination „cherry meets honey“ aus Filsen? Produkte aus beiden Welten lassen sich hervorragend zusammenführen und lassen überraschend Neues entstehen. Hierzu werden kleine kulinarische Köstlichkeiten von den seltenen Sorten der Mittelrheinkirsche und dem Filsener Honig an vier Genussstationen gereicht.

Anreise: Bahn: Haltestelle Filsen; Auto: Parkplatz B42 Ortseingang Nord; der Beschilderung Kirschenpfad folgend

Termin: **Freitag, 12.07.2024, 17:00 Uhr**

Treffpunkt: Dorfplatz/Dorfladen Filsen

Dauer: ca. 3 Std., 4 km, nach einem ersten Anstieg leichter Weg

Preis: 20 € inkl. verschiedener Köstlichkeiten und Rezepte
(Kinder bis 6 Jahren frei)

Gästeführung: Frank Böwingloh und Stefanie Schneider

Anmeldung: Kreisverwaltung Mayen-Koblenz, Integrierte Umweltberatung,
Bahnhofstraße 9, 56068 Koblenz, ruediger.kape@kvmyk.de,
Tel. 0261/108-420, erbeten bis zum Mo. 08.07.2024

Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

Sie erhalten eine Anmeldebestätigung mit weiteren Informationen, sobald der Kurs näher rückt. Es besteht kein Versicherungsschutz seitens des Veranstalters.



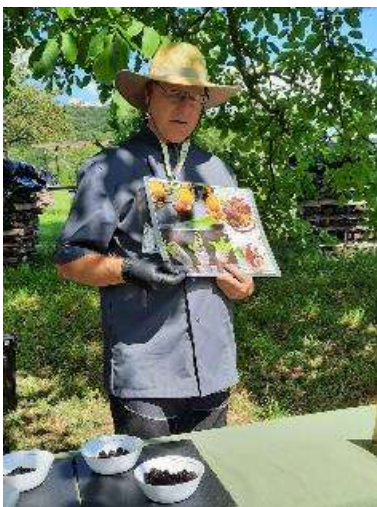
Kirschhonig mit Kirschblütenpudding,
Kirschblüte und geröstete Walnuss

Streuobstwiesen in Filsen:

Bunte, artenreiche Blumenwiesen unter verstreut oder in Reihe gesetzter Mittelrheinkirschen. Vereinzelte Gebüschbrachen, Wildkirschen, Tothölzer, Trockenmauern und Felsformationen prägen neben dem Erwerbsobstanbau und den kleinen Privatgärten, weite Teile der heutigen Filsener Gemarkung. Eine besondere Vielfalt an Pflanzen und Tieren, die schon seit vielen Jahren durch eine großflächige Beweidung mit Schafen und Ziegen in mobiler Pferchhaltung erhalten wird. Honigbienenvölker, die von ortsansässigen Imkern betreut werden, gewährleisten neben den Wildbienen die Bestäubung in den Streuobstwiesen. Ein Hotspot der Biodiversität und ein Wohlfühlerlebnis für die menschlichen Sinne, mit Blick auf den Rhein und die geschichtsträchtige Landschaft des Mittelrheintales.



Stefanie Schneider ist Hobbyimkerin und hält zusammen mit ihrem Ehemann Frank 20 Bienenvölker, direkt an ihrem Bienenerlebnisfeld in Filsen. Ihre Begeisterung für die Honigbiene, die Imkerei und auch für die Wildbienen, möchte die Imkerei Schneider gerne weitergeben, dabei dürfen süße Köstlichkeiten mit Honig nicht fehlen.



Frank Böwingloh ist Kirschenexperte, Gästeführer und Hobbykoch. Der gelernte Gärtner und Landschaftsarchitekt setzt sich seit 2008 mit viel Engagement und kreativen Ideen für den Erhalt der seltenen Kirscharten im Oberen Mittelrheintal ein. Mit seinen erlebnisreichen Genuss-Wanderungen über den Kirschenpfad Filsen lockt er seit 2016 jährlich hunderte begeisterte Gäste an. Seit 2012 experimentiert und kocht er mit dem Fokus auf die seltenen Steinobstsorten von süß bis herzhaft in allen Gängen von der Haltbarmachung bis zum Food-design.