

Die Mosel genussvoll entdecken

Die Gegend zwischen Koblenz und Trier besticht durch Genuss auf allen Linien und überzeugt mit ihrer Vielfalt jeden Besucher. Ganz gleich, ob man sich den atemberaubenden Steillagen, mineralischen Topweinen oder kulinarischen Hochgenüssen widmen will – an der Mosel muss man gewesen sein!



Ein atemberaubender Blick auf die Moselschleife vom Bremmer Calmont – Europas steilstem Weinberg – oberhalb des Weinortes Bremm



Arbeit in den Steillagen: anstrengend und oftmals nicht ungefährlich



Die alte Winzerstube des Weinguts Rudi Steuer in Valvig von 1607



Kulinarischer Hotspot: Hotel und Restaurant der Familie Schanz



Getrüffelte Seesunge auf Petersilien-Risotto mit Eierschwammerln

Der Aufstieg ist steil und ohne passendes Schuhwerk und ohne schwindelfrei zu sein, nicht zu empfehlen, aber der Ausblick auf eine der zahlreichen Moselschleifen ist schier unglaublich. Rund 240 Kilometer lang erstreckt sich die älteste deutsche Weinregion entlang dem Flusslauf der Mosel auf deutschem Gebiet sowie ihren Nebenflüssen Saar und Ruwer. Mit rund 8.800 ha Rebfläche liegt das fünfgrößte der dreizehn deutschen Weinanbaugebiete im Westen Deutschlands zwischen deutsch-französischer Staatsgrenze und dem Rhein.

Die Heimat des Rieslings

Warum der Riesling hier die besten Entfaltungsmöglichkeiten genießt, liegt unter anderem an den extremen Steillagen und der optimalen Sonneneinstrahlung sowie den mineralreichen Schieferböden, verbunden mit einer langen Vegetationsperiode bis weit in den Herbst hinein. Das perfekte Zusammenspiel dieser Faktoren sorgt für das besondere Terroir dieser charaktervollen Rebsorte und erklärt auch, warum auf rund 60 % der Anbaufläche Riesling ausgesetzt wird.

Daraus entstehen mineralische Weine von einzigartiger Finesse, Komplexität und langem Nachhall. Der Duft nach Apfel, Birne, Pfirsich sowie Zitrusfrüchten, nach Kräutern und Blumen ist typisch für Rieslinge von Mosel, Saar

und Ruwer. Bei hochreifen, edelsüßen Weinen sind exotische Fruchtaromen wie Mango, Maracuja oder Feigen sowie der Duft nach Honig und Rosinen typisch.

Neben dem Müller-Thurgau ist der Elbling die zweitwichtigste Sorte, aus dessen Trauben spritzig-frische und unkomplizierte Weine entstehen und die zum Teil auch versektet werden. Seit geraumer Zeit liegen die Burgundersorten wieder im Trend, die auf den Kalkböden an der oberen Mosel hervorragende Weine hervorbringen können. Auch der Rotweinanbau ist mit der geringen Fläche von 9,1 % – allen voran Spätburgunder (Pinot noir) und Dornfelder – von Bedeutung, womit die Winzer der Region an die Rotweintradition vergangener Jahrhunderte anknüpfen und somit das breite Weißweinsortiment optimal ergänzen.

Trotz der niedrig ausgefallenen Ernte, die auf die schlechten Wetterbedingungen im Frühjahr sowie Wildschäden zurückzuführen ist, verspricht der Jahrgang 2012 dank eines „Goldenen Oktobers“ aromatische und frische Weine mit moderatem Alkoholgehalt.

Unterwegs mit Kultur- und Weinbotschaftern

Sie nennen sich auch „Gästeführer aus Leidenschaft“ – und dies nicht zu Unrecht. Jedes Gebiet, ganz egal wo, birgt geschichtliche Schätze,

Mosel.entdecken

Kultur- und Weinbotschafter

www.kultur-und-weinbotschafter-mosel.de
www.weinerlebnisbegleiter.de

BREVA e.V. – Auf der Winneburg 17

56814 Ernst
 +49(0)2671/916748
www.brevaweinundweg.de

Weinsinnig

Weinbar & Verkauf
 Palaststraße 12
 54290 Trier
 +49(0)650/9790156
www.weinsinnig.com

Schanz. Restaurant. Hotel. Weinhaus

Bahnhofstraße 8a
 54498 Piesport
 +49(0)6507/92520
www.schanz-restaurant.de

Oechsle Wein- & Fischhaus

Palaststraße 5–7
 54290 Trier
 +49(0)651/9917555
www.oechsle-weinhaus.de

Familie Markus Reis

Kurfürstenstraße 76
 54492 Zeltingen-Rachting
 +49(0)6532/93820
www.zeltinger-hof.de



150 offene Weine umfasst die WeinWand im Zeltinger Hof



Beilstein mit seinem bestens erhaltenen historischen Ortsbild



Traumhafte Aussicht auf die bunt belaubten Hänge in der Herbstsonne



Die Trauben in den Steillagen werden mit der Hand gelesen

traumhafte Landstriche und viele kulturelle wie auch kulinarische Delikatessen, die meist schwierig allein zu entdecken sind. Abseits der üblichen Touristenpfade führen die Kultur- und Weinbotschafter ihre Gäste zu atemberaubenden An- und Aussichten, berichten über historische Ereignisse und vermitteln das Gefühl, sich auf einem ganz besonderen Fleckchen Erde zu befinden.

Die Kultur- und Weinbotschafter fungieren als Bindeglied zwischen dem Wein, den Winzern, den Einheimischen, den Gästen und der ganzen Region. Auf ihren sachkundigen wie spannenden Führungen durch das gesamte Moselgebiet – in Steillagen, Hochplateaus, Tälern oder mystischen Kellern – überzeugen sie ihre Gäste vom besonderen Flair einer der ältesten Kulturlandschaften Europas und versorgen sie mit Informationen rund um den Wein. Die Gelegenheit, sich gleich an Ort und Stelle von seiner Qualität überzeugen zu können, lässt man nicht aus! Es ist eine optimale Möglichkeit, die Region auf eine ganz besondere Weise kennen zu lernen und viele einzigartige Eindrücke mit nach Hause zu nehmen.

BREVA – Wein und Weg

BREVA steht für die Anfangsbuchstaben der Orte Bruttig, Ernst und Valvig entlang der Mosel und bezeichnet ein Gemeinschaftsprojekt

ambitionierter Winzer dieser drei Gemeinden. Die Verbindung zwischen dem qualitativ hochwertigen Moselwein und dem Erleben der unvergleichlichen Naturlandschaft steht bei diesem Projekt im Vordergrund. Auf dem 3,1 km langen Pfad entlang schroffen Felsen und steilen Weinbergen, der von zahlreichen ehrenamtlichen Helfern durch den Valviger Herrenberg angelegt wurde, können die Besucher die beeindruckende Flora und Fauna dieser einzigartigen Weingegend hautnah erleben. Wer sich erst einmal selbst in diese Steillagen begeben hat, wird die anstrengende und oftmals nicht ungefährliche Arbeit der Winzer in dieser Region mit anderen Augen sehen und somit auch dem Wein größere Wertschätzung entgegenbringen.

Der BREVA-Wein aus diesem Gemeinschaftsprojekt entsteht aus den besten handverlesenen Rieslingtrauben. Um den Wein auch entsprechend präsentieren und verkosten zu können, wurde im Mai 2011 die BREVA-Vinothek am Ernster Moselufer eröffnet.

Neben dem Genuss und dem touristischen Wert dient die BREVA-Winzervereinigung auch der Erhaltung der Weinkulturlandschaft Mosel, da ein Teil des Erlöses wiederum für die Instandhaltung des Steillagenweinbaus und des BREVA-Wanderweges verwendet wird.

BREVA ist gleichzeitig Synonym für eine Grup-

pe von Menschen, denen ihre Region und der Wein am Herzen liegen und die sich gemeindeübergreifend für die Erhaltung und Fortführung eines der schönsten Weinbaugebiete engagieren.

„Weinsinnig“ – die etwas andere Weinbar

Manuela Schewe hat in Trier neue Maßstäbe gesetzt und zugleich damit einen Trend geschaffen: Ihre Weinbar mit dem bezeichnenden Namen „Weinsinnig“ hebt sich durch die vielen gestalterischen Details von den diversen Vinotheken und Weinbars deutlich ab. Sie ist unkompliziert und vermittelt ein Lebensgefühl, die Liebe zum Wein, aus der wiederum eine spürbare Lebendigkeit entsteht. Manuela Schewe versucht, das Image des Weins zu entstauben, wie sie selbst sagt, und spricht daher bewusst die zahlreichen Studenten in Trier an. Schließlich sollen diese merken, dass sie sich in einer Weingegend befinden. Allein die unterschiedlichen weinaffinen Sprüche, die die Wände zieren, wie Hugh Johnsons Aussage „Weintrinker sehen gut aus, sind intelligent, sexy und gesund“ oder Oscar Wildes Zitat „Versuchungen soll man nachgehen, wer weiß, ob sie wiederkommen“ bestätigen doch wohl jeden Weinliebhaber in seiner Leidenschaft. Blickfang des stylischen Lokals ist auf jeden Fall

die „flüssige Offenbarung“ an der Wand, an der alle 16 offenen, zum Ausschank stehenden Weine in Flaschenform präsentiert werden. Ist ein Flaschenhalter leer, kann der Gast diesen Platz durch eine Flasche seiner Wahl auffüllen und gegen Abnahme eines Glases wird diese geöffnet.

Auch die begehbare Weinkarte lädt zum Stöbern ein, während man das eine oder andere Gläschen – oder „Schöppchen“, wie es an der Mosel genannt wird – verkostet. Neben den zahlreichen vor allem regionalen Weinen erfreuen coole und witzige wein-kulinarische Accessoires wie Servietten, Flaschenöffner, Kochbücher und Weinkrimis, ganz gleich ob als Mitbringsel für Freunde oder für einen selbst. Diese erfrischende Kreativität und „weinige“ Leidenschaft der Vinothekarin spiegelt sich auch in den diversen Veranstaltungen wider. Wer vollkommen unbeschwert Wein genießen will, möge sich in Manuela Schewes „Weinsinnig(es)“ Reich begeben!

Spitzengastronomie aus Leidenschaft

Wer sich bei seinem Besuch an der Mosel kulinarisch nach Herzenslust verwöhnen lassen möchte, ist bei Familie Schanz in besten Händen. Schon von außen ist zu erkennen, dass ihr kulinarisches Refugium mit viel Liebe in bewährter Familientradition geführt wird. Betritt man nach einem herzlichen Willkommen das mit lediglich 30 Sitzplätzen ausgestattete Restaurant, taucht man sofort in das stimmige Ambiente mit akzentuierten Lichtmomenten und der harmonischen Verbindung von Moselschiefer und hellem Interieur ein.

Folgt man der Empfehlung des 31-jährigen Küchenchefs, Meisterkoch und Sohn des Hauses, setzen sich die positiven Eindrücke fort, wenn zum Beispiel folgendes Gourmetmenü den Gaumen erfreut: Gänseleber-Pilze mit Kräuterseitlingen, Aprikosenvinaigrette und Alba-Öl gefolgt von einer getrüffelten Seezunge auf Petersilien-Risotto mit Eierschwammerln und grünem Spargel, danach ein Eifeler Hirschrücken unter der Rosinenkruste mit Wirsingroulade, Mandelpüree und Cranberry-Pfeffersauce und als Abschluss ein Nougatgateau mit gebacktem Praliné und Parfait von der Zwetschke.

Dass diese erstklassige Küche nach nur wenigen Wochen mit dem ersten Michelin-Stern belohnt wurde, ist zweifelsfrei nachvollziehbar. Für eine passende Weinbegleitung ist natürlich auch gesorgt, schließlich besitzt die Familie Schanz ein Weingut, dessen Ursprung im Jahr 1899 liegt. 1975 wurde das Weingut Erich



Mit Monorackbahnen werden Material oder Trauben in den Steillagen transportiert

Schanz sen. mit dem Weingut Molitor-Kerpen fusioniert, und bis heute werden über 3 ha in den besten Lagen bewirtschaftet.

Nach derart lukullischen Gaumenfreuden empfiehlt es sich – am besten nach einem Digestif –, sich in eines der geschmackvoll eingerichteten Komfortzimmer des Winzerhotels der Familie Schanz zu betten. Das reichhaltige Frühstück am nächsten Morgen weckt die Lebensgeister, um sich derart gestärkt weiteren kulinarischen Abenteuern an der Mosel widmen zu können.

Fisch kann gut schwimmen

Das Oechsle Wein- und Fischhaus hat sich in Trier als ein besonderer Treffpunkt für Weinfreunde und Fischliebhaber etabliert, und wie wir wissen, harmonisieren die beiden Hauptdarsteller bestens miteinander. Unten Fisch, oben Wein, irgendwie separiert und doch verbunden. Im Erdgeschoß zieht eine riesige Theke mit einem ungeheuren Angebot an schmackhaften frischen Fischen die Blicke auf sich. Diese Bandbreite an Auswahl lässt jedem Kunden sofort das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Die Küche des angeschlossenen Fischrestaurants bereitet täglich variierende Gerichte aus dem frischen Angebot zu. Einen Stock höher lässt das Weinangebot die Herzen der vinophilen Gäste höher schlagen. Ein in dunklem Holz gehaltener Verkostungsraum – hier auch Weinstube genannt – lädt zum Verweilen ein, nachdem man seine Entdeckungsreise in der Weinerlebniswelt beendet hat. Das umfangreiche Weinangebot der hervorragend bestückten Vinothek kann natürlich verkostet und nach

Wunsch von den versierten Weinkennern vor Ort kommentiert werden.

Reis' WeinWand mit 150 Spitzenweinen

Markus Reis ist Küchenchef, Hotelbesitzer, Marketinggenie und Familienvater in Personalunion. Trotz dieser zahlreichen Aufgaben scheinen seine Kreativität und sein Tatendrang unbegrenzt zu sein. Zu seinem gastronomischen Gesamtpaket in dem kleinen Ort Zeltingen gehören das Gasthaus „Zeltinger Hof“, das „Gästehaus Margarethe“, die „Ratsschänke“ und ein Winzerhaus. Und jedes dieser Projekte hat seine ganz besondere Geschichte und besticht durch unterschiedliche moseltypische Besonderheiten, die der Kreativität des jungen Chefs entsprungen sind.

Eine wahrliche Besonderheit ist die WeinWand im „Zeltinger Hof“, auch „Gasthaus des Rieslings“ genannt, an der sich 150 Flaschen Wein befinden, die glasweise angeboten werden. Auch kulinarisch ist man hier dem guten Geschmack verpflichtet und setzt auf regionale Produkte und den persönlichen Kontakt zu den Produzenten. Gekocht wird gut bürgerliche Küche neu interpretiert, die raffiniert und mit viel Liebe zum Detail angerichtet wird. Ein wahrlicher Augenschmaus ist die Miniatur-Mosel, die Markus Reis auf dem „Markusplatz“ vor dem „Zeltinger Hof“ in Form eines künstlichen Bächleins anlegen ließ.

Mosel – Daten & Fakten

- **Fünftgrößtes** der 13 deutschen Qualitätsweinanbaugebiete
- **6 Bereiche**, 19 Großlagen, ca. 520 Einzellagen
- **8.781 ha** Rebfläche
- **Vermarktung:** 65–70% Inland, 30–35% Export
- **Rebsorten:** 90,6% Weißwein, 9,4% Rotwein
 - **Riesling** 60,4% – 5.304 ha
 - **Müller-Thurgau** 13,0% – 1.142 ha
 - **Elbling** 6,1% – 538 ha
 - **Blauer Spätburgunder** 4,2% – 373 ha
 - **Dornfelder** 3,7% – 324 ha
 - **Kerner** 3,4% – 299 ha
 - **Weißer Burgunder** 3,3% – 288 ha
 - **Grauer Burgunder** 1,2% – 104 ha
 - **Bacchus** 0,8% – 72 ha
 - **Regent** 0,7% – 59 ha
 - **Chardonnay** 0,5% – 41 ha
 - **Auxerrois** 0,4% – 31 ha