

rebensart

VOM WEIN IM



FERIENLAND BERNKASTEL-KUES



Vermeintlich ganz der Gentleman, lädt Superschurke Auric Goldfinger seinen Gast zu einem besonderen Glas Wein ein. „Bitte probieren Sie den Mosel. Ich hoffe, er trifft Ihren Geschmack. Es ist ein 53er Piesporter Goldtröpfchen“. Sein Gast James Bond „beglückte seinen Gastgeber“ für die Weinauswahl. So heißt es in Ian Flemings Roman „Goldfinger“. Oder nehmen wir Jules Verne: Sein Romanheld aus der „Reise zum Mittelpunkt der Erde“, der Hamburger Professor Lidenbrock, feiert den Beginn seiner großen Erdkern-Expedition mit einem großen Festessen, wobei „das Ganze mit einem hübschen Wein von der Mosel begossen“ wird.

Es ließen sich noch viele Stellen aus der Weltliteratur finden, die das Renommee und den hohen Rang des Moselweins belegen. Heute, in Zeiten der Globalisierung, heißt das Stichwort Weltmarkt: Die heimischen Winzer exportieren ihre Weine bis in die entlegensten Regionen der Erde. Warum diese Weine weltweit so gefragt sind, verraten wir hier.

DTROPFEN



Aperitif

Das prickelt 4-7

Vorspeise

Aus grauer Vorzeit 8-11

Historie trifft Hightech 12-13

Hauptspeise

So schmeckt Schiefer 14-15

Geschmaxsache 16-17

Sonnenenergie 18-19

Zur Lage 20-21

Frohe Botschaft 22-29

Diener der Natur 30-31

Dessert

Lust auf Wein? 32-35

Treffpunkte für Genießer 36-39

Guter Grund 40-43

An der Quelle 44-45

Kundig 46-47

Bitterkalt und edelsüß 48-49

Kleine Auslese 50-51



DAS PRICKELT.

Langsam dreht man am Drahtbügel. Vorsichtig entfernt man die Sicherung. Behutsam löst man den Korken. Und dann: plopp!

Der Knall, das mehrere Sekunden anhaltende Prickeln - wer eine Flasche Sekt öffnet, will auf diese Begleitgeräusche nicht verzichten. Je wichtiger der Anlass, desto besser der Schaumwein. Doch es muss nicht immer ein Champagner sein. Wer zu einem hochwertigen Winzersekt von der Mosel greift, wird überrascht sein: Von der ausgewogenen Balance der Fruchtaromen, von der Eleganz und dem sanften Perlen. Ein Qualitätsmerkmal, mit dem viele Winzersekte des Ferienlands aufwarten können, ist die traditionelle Flaschengärung. Dabei findet die alkoholische Gärung der hochwertigen Trauben nicht in Fässern, sondern über Monate hinweg in der Flasche statt: handgerüttelt, mit großem Aufwand, unter ständiger Kontrolle. Probieren Sie es aus – ein prickelndes Erlebnis ist garantiert!



Mit 3.800 Hektar Weinbergen in Steillagen ist die Mosel das größte Steillagenweinanbaugebiet der Welt. Einige der besten Lagen der ganzen Mosel liegen im Ferienland Bernkastel-Kues. Wie die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz ermittelt hat, verfügt allein das Ferienland über eine Rebfläche von 2.380 Hektar, davon entfallen rund 200 Hektar auf rote Weine. Der Riesling steht mit 1.630 Hektar an der Spitze, auf den Rivaner entfallen 310 Hektar. Spätburgunder wird mittlerweile auf 90 Hektar, Weißer Burgunder auf 55 Hektar angebaut. Einen virtuellen Blick auf die einzelnen Lagen ermöglicht die Landwirtschaftskammer im Internet unter weinlagen.lwk-rlp.de.

Das Ferienland Bernkastel-Kues ist zudem Sitz mehrerer Behörden und Institutionen rund um den Weinbau, allen voran das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Mosel mit dem europäischen Steillagenzentrum, an dem unter anderem junge Winzer ausgebildet werden und das ein Staatsweingut sowie Versuchsanstalten betreibt. Dort wurde auch der erste Steillagen-Vollernter entwickelt. In Bernkastel-Kues residieren die Moselland eG, ein Zusammenschluss mehrerer Gebiets-Winzergenossenschaften, sowie die größte Kellerei Deutschlands.





AUS GRAUER VORZEIT

Der Genuss hat eine lange Tradition – auch als Heilmittel



So alt wie die Kulturgeschichte des Moseltals ist auch seine Geschichte des Weinbaus. 2.000 Jahre Tradition blicken von den Steilhängen herab – eine schier unvorstellbare Zahl. Es waren die Römer, die das Moseltal kultivierten und ihre Lebensart mitbrachten, aus der man sich den Wein nicht wegdenken konnte. Zahlreiche historische Funde belegen den Anbau in der Antike. So wurden an mehreren Orten Kelteranlagen gefunden. 1985 entdeckten

Forscher in Piesport die größte römische Kelteranlage nördlich der Alpen. An der originalgetreu rekonstruierten Weinpresse feiern die Piesporter jedes Jahr ihr römisches Kelterfest, bei dem der römische „Imperator“ mit seinen Legionären und der Winzergott „Succellus“ Einzug halten. Ganz in antiker Tradition werden die Trauben gekeltert: Mit nackten Füßen zerstampfen Freiwillige die Trauben zu Maische.

A wooden boat with a canopy, carrying several people, is on a river. The background is a hazy forest with tall, thin trees. The water is calm, and the overall atmosphere is peaceful.

Bei einer Tour auf der Stella Noviomagi sind die Grenzen
zwischen Antike und Gegenwart fließend.

Wer in alten Latein- oder Geschichtsschulbüchern blättert, wird beim Kapitel über die Römerzeit garantiert die Abbildung eines der zahlreichen Reliefs finden, die in Neumagen-Dhron ausgegraben wurden. Am bekanntesten sind die Darstellungen eines Lehrers mit zwei Schülern und eines fröhlichen Steuermanns auf seinem Weinschiff. Sie gehörten zu Grabmonumenten, die im vierten Jahrhundert unter Kaiser Konstantin „recycelt“ und für die Fundamente eines Kastells vermauert wurden. Das Neumagener Weinschiff-Relief ist jedoch wieder lebendig geworden. 2007 wurde die hölzerne „Stella Noviomagi“ nach antikem Vorbild nachgebaut und fährt seitdem Touristen wie Einheimische über die Mosel.



Wo die Uhren seit altersher nach der Sonne gehen, sieht man auch den Arzt im historischen Gewand.

„Seit Alters her ist guter Wein die allerbeste der Arznei'n“, sagt ein altes Sprichwort. Es erinnert an die Bedeutung, die man dem Wein in früheren Zeiten auch in puncto Gesundheit zugesprochen hat. In Bernkastel wird eine mittelalterliche Legende überliefert. Im Jahre 1360 residierte demnach Boemund II., Kurfürst und Erzbischof von Trier, auf der Bernkasteler Burg Landshut. Der Kirchenmann wurde schwer krank, doch was die Ärzte auch taten, sie vermochten sein Wechselfieber nicht zu vertreiben. Nur der Ritter Vogt von Hunolstein kannte eine Medizin, die wahre Wunder wirkte: Sein Bernkasteler Wein hatte die Kraft, Fieber zu senken. Statt eine bittere Arznei auslöffeln zu müssen, genoss der Kurfürst den heilenden Rebsaft und ward gesund - es war die Geburtsstunde der Sage vom Bernkasteler Doctor, wie heute noch die weltberühmte Lage heißt.

Heutige wissenschaftliche Erkenntnisse belegen, dass zahlreiche Bestandteile des Weines – freilich in Maßen genossen - eine gesundheitsfördernde Wirkung haben. Die im Rebsaft enthaltenen Wirkstoffe stärken das zentrale Nervensystem, senken den Cholesterinspiegel im Blut und schützen Herz und Gefäße.



Gilt als wahrlich kerngesund:
Traubenkernöl und Traubenkernmehl

HISTORIE TRIFFT HIGHTECH



Man kennt jene Heimatmuseen, wo alte Arbeitsgeräte wie Flug und Spann so verstaubt sind wie die Erinnerung an längst vergangene Zeiten. Ein solcher Ort nostalgischer Erinnerungen ist das Weinkulturelle Zentrum Bernkastel-Kues nicht. Im historischen Gebäude des St. Nikolaus-Hospitals im Stadtteil Kues versammelt sich unter

einem Dach die multimediale Präsentation des ganzen Weinkulturlandes Mosel. Moderne Technik lädt die Besucher ein, die Weinkulturlandschaft zu erleben und alles über Landschaft, Wein und Kultur zu erfahren. Zahlreiche Info-Terminals vermitteln fundierte Kenntnisse über Landschaft, Wein und Kultur. Die zusammen mit dem Lehr- und Forschungsstandort für Weinbau in Geisenheim entwickelten Präsentationen geben Auskunft etwa über Terroir, Steillagenweinbau,

einem Dach die multimediale Präsentation des ganzen Weinkulturlandes Mosel. Moderne Technik lädt die Besucher ein, die Weinkulturland-

Rebsorten, Arbeiten der Winzer im Weinberg sowie Keller und Weinkultur. In Filmen werden alle 13 deutschen Weinanbaugebiete vorgestellt und virtuelle Flüge über das Moseltal simuliert. An einem Aroma-Rad und anhand von Geruchsprouben kann das Gespür für Sensorik und Weinaromen geschult werden. Zudem sind teils aus dem 17. und 18. Jahrhundert stammende Gegenstände wie Korkenzieher, Werkzeuge und außergewöhnliche Flaschen zu sehen. Die erworbenen Kenntnisse rund um den Wein kann man bei einem anschließenden Besuch in der Vinothek in den historischen Gewölbekellern des Stifts sogleich praktisch anwenden.



TIPP

Mehr über die interaktive
Erlebniswelt des Moselwein-
museums erfahren Sie unter
www.moselweinsteinmuseum.de

Museum mal nicht langweilig: von der interaktiven Welt des Weines im Weinmuseum

A pile of dark, layered rocks and soil on a white background. The rocks are dark brown to black, with some showing distinct horizontal layering. They are surrounded by a fine, dark, granular material, possibly soil or crushed rock. The entire pile is set against a plain white background.

ON THE ROCKS! VOM TERROIR ZUM

TOPWEIN. SO SCHMECKT SCHIEFER.

Die Welt des Weins mag manchen interessierten Neueinsteiger einschüchtern; zu viele Fachbegriffe ranken um das Thema. Was ist eigentlich Terroir? Welche Auswirkungen hat das Klima auf den Weinbau? Um all das zu verstehen, muss man nicht Weinbau studiert haben. In unserem Hauptgang servieren wir Ihnen einen Überblick über die Grundkenntnisse – und stellen Ihnen mit den Kultur- und Weinbotschaftern und den Winzern zwei gute Anlaufstellen vor, um dieses Wissen zu vertiefen.

Was macht einen guten, gar einen besonderen Wein aus? Es ist seine Einzigartigkeit als Kreation aus drei Faktoren, die man unter dem Begriff „Terroir“ zusammenfasst. Es sind der Boden und das Landschaftsrelief, das Groß- und Kleinklima sowie der Winzer, der mit seiner Rebsortenauswahl,

seiner Kellerwirtschaft und seiner Kreativität die Grundlagen für das Gelingen eines Weines legt. Bei der Bodenbeschaffenheit ist das Moseltal gesegnet, liefert doch der Schiefer ideale Bedingungen für den Riesling, die Königin der Reben. Hinter jeder Moselschleife verändern sich

die Wachstumsbedingungen und die genaue Beschaffenheit des Schiefers ein wenig, wodurch es zu einer fast grenzenlosen Variabilität der Weine kommt. Auch innerhalb einer Lage stellt sich das Klima Jahr für Jahr anders dar. Durch eine lange Reifezeit entwickeln die Trauben Aromen



Nahe dem Himmelreich: An der Mittelmose liegen mit bis zu 40 Grad Hangneigung die steilsten Weinberge Europas.



GESCHMAXSACHE

von edlen Früchten wie Pfirsichen oder Aprikosen. Im Fass reifen daraus, je nach Zutun des Winzers, ganz unterschiedliche Weine – von filigranen trockenen Klassikern bis zu edelsüßen Auslesen. Es ist also das gute Zusammenspiel der Terroir-Faktoren, die das Moseltal zu einer der eindrucksvollsten Weinlandschaften der Welt macht. Zahlreiche Höchstnoten in Weinführern wie dem Gault Millau belegen dies.

SONNENENERGIE

Wer sich die Weinberge im Ferienland anschaut, wird sie an zahlreichen Stellen erkennen: Große Sonnenuhren - ob als älteste der Mosel in Ürzig oder als berühmteste in Wehlen, ob als erste von Trier her kommend in Wintrich oder den Honigberg krönend in Maring-Noviant, ja selbst in antiker Gestalt an alten Hausfassaden oder in moderneren Formen im Garten. Zahlreiche Geschichten ranken sich beispielsweise um das Geheimnis der fehlenden Sieben auf der Wehlener Sonnenuhr, mitten in der berühmten Steillage. Ist sie verloren gegangen, hatte der Erbauer Jodocus Prüm Angst vor der

magischen Zahl sieben? Die Antwort ist ganz einfach: Die Sonnenuhr liegt um sieben Uhr abends komplett im Schatten, also hat man die Zahl einfach weggelassen. All diese Uhren haben eines gemeinsam: die Ausrichtung nach Süden, zur Sonne. Das Ferienland muss also sonnenverwöhnt sein. Und so ist es. Die größten Sonnenuhren stehen weithin sichtbar in den Weinbergen. Und das aus gutem Grund: Die mäandernde Mosel sorgt für permanente Südlagen. Zudem machen sich die vielen Steillagen zu beiden Seiten des Flusstals bezahlt. Von Steillagen spricht man ab einer Neigung von 30 Prozent.

Durch die direktere und längere Sonneneinstrahlung im Hang werden die Weine gehaltvoller und fruchtiger. Freilich ist auch die Bewirtschaftung viel aufwendiger, weil fast alles von Hand gemacht werden muss. In der Fachwelt ist aus diesen Gründen unbestritten, dass an der mittleren Mosel, die zum größten Teil zum Ferienland Bernkastel-Kues gehört, die besten Weißweinlagen der Welt zu finden sind. Aufgereiht wie an einer Perlenschnur. Sie können sich also sicher sein, dass Sie bei jedem Schluck Wein aus dem Ferienland Bernkastel-Kues immer auch Sonne trinken. Auf Ihr Wohl!



Willkommen im Reich der Sonnenuhren: Im Ferienland Bernkastel-Kues gibt es kaum einen namhaften Weinort, der nicht über einen derartigen Zeitmesser verfügt.



ZUR LAGE

Neumagen-Dhron

- 1 Sonnenuhr
- 2 Rosengärtchen
- 3 Laudamusberg
- 4 Engelgrube
- 5 Nußwingert
- 6 Hofberger
- 7 Grafenberg

Piesport

- 8 Grafenberg
- 9 Schubertslay
- 10 Domherr
- 11 Falkenberg
- 12 Goldtröpfchen
- 13 Treppchen

Minheim

- 14 Günterslay
- 15 Rosenberg
- 16 Kapellchen
- 17 Burglay

Wintrich

- 18 Ohligsberg
- 19 Geierslay
- 20 Großer Herrgott
- 21 Stefanslay



In besten Lagen unterwegs: Wo überall die goldenen Tropfen im Ferienland Bernkastel-Kues wachsen.

Kesten

- 22 Paulinsberg
- 23 Herrenberg
- 24 Paulinshofberger

Brauneberg

- 25 Kammer
- 26 Juffer Sonnenuhr
- 27 Juffer
- 28 Klostergarten
- 29 Mandelgraben

Burgen

- 30 Kirchberg
- 31 Hasenläufer

Veldenz

- 32 Graftschafter Sonnenberg
- 33 Carlsberg
- 34 Kirchberg
- 35 Elisenberg

Mülheim an der Mosel

- 35 Elisenberg
- 36 Sonnenlay
- 37 Helenenkloster
- 38 Amtsgarten

Maring-Noviant

- 39 Sonnenuhr
- 40 Römerpfad
- 41 Klosterberg
- 42 Honigberg

Lieser

- 43 Schloßberg
- 44 Rosenlay
- 45 Niederberg-Helden
- 46 Süßenberg

Adel

- 47 Goldschatz

Bernkastel-Kues

- 48 Weisenstein
- 49 Kardinalsberg
- 50 Rosenberg
- 51 Schloßberg
- 52 Johannisbrünnchen
- 53 Doctor
- 54 Graben
- 55 Bratenhöfchen
- 56 Matheisbildchen
- 57 Lay

Graach

- 58 Abtsberg
- 59 Himmelreich
- 60 Domprobst
- 61 Josephshöfer

Wehlen

- 62 Klosterberg
- 63 Abtei
- 64 Hofberg
- 65 Rosenberg
- 66 Sonnenuhr

Zeltingen-Rachtig

- 67 Sonnenuhr
- 68 Schloßberg
- 69 Himmelreich
- 70 Deutschherrenberg

Ürzig

- 71 Goldwingert
- 72 Würzgarten

Lösnich

- 73 Burgberg
- 74 Försterlay

Erden

- 75 Prälat
- 76 Treppchen
- 77 Herrenberg
- 78 Bußlay



FROHE BOTSCHAFT

Auf Weinerlebnispfaden und bei Kultur- und Weinbotschaftern

Der Weinbau an der Mosel ist keine hermetisch abgeschirmte Angelegenheit, die ganz im Verborgenen stattfindet: Schritt für Schritt, vom Wachsen der Trauben über die Lese bis zur abgefüllten Flasche, können Besucher des Ferienlands die Entstehung des Rebensaftes nachverfolgen. Etwa auf den Weinerlebnispfaden, die Erkundungsmöglichkeiten durch bekannte Lagen bieten - ganz auf eigene Faust. Oder bei den vielfältigen Touren mit Kultur- und Weinbotschaftern, die dabei ihr Expertenwissen vermitteln.





Weinerlebnispfade

Sie ist verdammt schnell, sie ist scheu – und sie ist ein steter Begleiter auf dem Weinerlebnispfad „Eidechse liebt Riesling“ über den Dächern von Bernkastel-Kues. Denn auf den Hinweisschildern prangt das leicht abgewandelte Logo des Ferienlandes, ein rotes Herz, auf dem in goldener Farbe eine Eidechse abgebildet ist, die ein paar Trauben küsst. Die Mauereidechse hat an der Mosel ihr größtes Verbreitungsgebiet innerhalb Deutschlands. Das haben die Macher des im September 2015 eröffneten Panoramawegs zum Anlass genommen, sie zum Namensgeber des Lehrpfads zu machen. Entstanden ist

ein 3,7 Kilometer langer Rundweg, der am Graacher Tor in Bernkastel startet. An 11 Stationen wird die abwechslungsreiche Wechselwirkung von Flora und Fauna sowie von Mensch und Natur dargestellt, darüber hinaus erfährt man Geschichte und Geschichten über den Weinbau in Bernkastel-Kues. Mit Schau- und Übersichtstafeln, Schildern, Bänken und einer Sinnesliege zum Verweilen sind Besucher eingeladen, sich im eigenen Tempo ein Bild zu machen. Lassen Sie sich Zeit, um die herrlichen Panorama-Aussichten zu genießen.

Nicht nur der Wein allein steht im Mittelpunkt der Erlebnispfade im Ferienland. Manchmal sind es auch ehemalige Weinberge, die Raum für Neues schaffen. Etwa der „Ürziger Würzgarten“, ein mediterraner Kräutergarten, der in einem stillgelegten Wingert angelegt wurde. Er ist in Terrassen gegliedert und von Schiefermauern und Pfaden durchzogen, ganz so, wie es jahrhundertalte Tradition der Winzer ist. In dem Garten wachsen und blühen insgesamt 10.000 Stauden in über 160 Sorten, mehrere tausend Zwiebelpflanzen, viele einheimische Sträucher und über 20 verschiedene Wild-

rosen und historische Rosen. Auch traditionelle Heil- und Gewürzpflanzen, denen das milde Klima des Moselraums und die sonnenverwöhnte Steillage des Gartens zugute kommt, gedeihen hier.

In Zeltingen-Rachtig hat das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel 2008 verschiedenste Obstbäume und Beerensträucher in einem Sortengarten angepflanzt. Es sind sowohl exotische Kulturpflanzen als auch traditionelle Nutzpflanzen, die in Vergessenheit geraten sind und nun ihre Wiederentdeckung erleben. Der Ansatz des Gartens ist, herauszufinden, wie diese Arten, darunter Walnuss, Esskastanie, Hasel, Pfirsich, Mirabelle, Reneklode, Quitte, Mispel, Maulbeere, Granatapfel, Speierling, Sanddorn, Kiwi, Bitterorange und Indinanerbanane, an der Mosel wachsen und gedeihen. Durch alle Gärten sind neben eigenen Rundgängen auch Führungen möglich.



Kultur- und Weinbotschafter



Wer sich nicht auf eigene Faust mit Schautafeln informieren möchte oder ganz einfach Wissensvermittlung auf unterhaltende und kreative Weise schätzt, ist bei einem Kultur- und Weinbotschafter bestens aufgehoben. So wie ein regulärer Botschaf-

ter die diplomatische Laufbahn durchläuft, haben auch die Kultur- und Weinbotschafter eine gesonderte Ausbildung erfahren. Wer als Gästeführer den Titel trägt, hat eine sechsmonatige Schulung der IHK durchlaufen. Dabei wird ein breites Wissen etwa über Flora und Fauna des Mosellandes, Weinbau, Tourismus und den besonderen Natur- und Kulturräum der Mosel vermittelt. Die theoretischen Wissensgrundlagen sind bei allen Botschaftern die gleichen – doch die Führungen und Touren, die sie an zahlreichen Orten anbieten, unterscheiden sich, weil sie ganz auf regionalen Besonder-

heiten aufbauen. So können Sie sich auf dem Brauneberg auf eine Spurensuche nach der Ur-Mosel begeben; die Tour führt durch 15 Millionen Jahre Erdgeschichte. Wer es weniger erdgeschichtlich, dafür kulinarischer mag, kann eine Panoramawanderung durch die Toplagen der Mittelmösel mit Winzervesper, Weinsensorikprobe und einer Schifffahrt buchen. Stiller ist eine Meditationsreise durch die Lage „Ürziger Würzgarten“. Und bei der Tour „Von der Traube in die Tonne – von der Tonne in das Fass“ erfahren Sie Interessantes über den Steillagenweinbau.



Oft enthalten die Touren das eine oder andere Gläschen Wein oder auch mal ein Winzerpicknick im Grünen. Alle Infos gibt es unter www.kultur-und-weinbotschafter.de. Alternativ können Ihnen das Mosel-Gäste-Zentrum oder die örtlichen Touristinformationen eine Auswahl an Touren an Ihrem Urlaubsort zusammenstellen.

WeinkulTouren - unterwegs mit den Kultur- und Weinbotschaftern des Ferienlands

Unter dem Motto „WeinkulTouren“ erleben Sie die Weinkulturlandschaft des Ferienlands auf eine besondere Art und Weise: Die Kultur- und Weinbotschafter des Ferienlands führen Sie abseits der touristischen Trampelpfade über urige Weinbergsterrassen, quer durch die Steilhänge, bieten Ihnen Einblicke in die mediterrane, heimische Tier- und Pflanzenwelt und zeigen Ihnen die Geheimnisse und Geschichten der „wahren“ Mosel. Dabei fehlt die gute, alte „Wingertschmeer“ oder „dat Gräwes“ ebenso wenig wie ein gutes Glas Wein.



Neumagen-Dhron

mit Petra Hoffmann-Kohl, Fon 06507-2733 → Die Mittelmosel aus der Vogelperspektive → Walpurgisnacht einmal anders

mit Janny van der Lende-Venema Fon 06507-939893 → Dhroner Hofberg → Auf den Spuren der Römer → Erlebnis auf dem römischen Weinschiff

Piesport

mit Margot Leyendecker, Fon 06507-703994 → Auf dem Weg der Weinzeiten → Moselloreley trifft Moselsteig → Flussgenuss

mit Rainer Ketter, Fon 06507-703221 → Steillage → Schiefer schmecken

mit Heidi Spang, Fon 06535-9499933 → Die goldenen Tropfen der Römer

Brauneberg

mit Sibylle von Schuckmann-Karp, Fon 06534-236 → Auf den Spuren der Urmosel

Veldenz

mit Gisela Legrand, Fon 006534-730 → Wo sich schon Römer und Grafen am Saft der Reben labten

Mülheim an der Mosel

mit Heike Lamberty, Fon 06534-396 → Weinerlebnistour → Führung auf dem Kulturweg → Das Wandern ist des Müllers Lust

Bernkastel-Kues

mit Hans-Peter Kuhn, Fon 06531-2532 → Mit dem lustigen Römer in den Bernkasteler Doctor-Weinberg → Mit dem Nachtwächter durch Bernkastel

mit Sebastian Quint, Fon 06534-949640 → WeinErlebnisWanderungen durch die Toplagen der Mittelmosel → Weinsafari → Doctor-Wein-Tour in Bernkastel-Kues

Bernkastel-Wehlen

mit Christel Bergweiler, Fon 06531-91400 → Sonnenuhr-Wanderung → Brauneberger Juffer

Graach

mit Walburga Gordon, Fon 06531-919053 → Wo Abt und Probst sich niederließen → Graach - das Dorf

der Herren → Alter Weinbau trifft exotische Früchte

Ürzig

mit Ulla Schnitzius, Fon 06541-4151 → Meditationsreise durch den Ürziger Würzgarten

Lösnich

mit Kirsten Pfitzer, Fon 06532-2130 → Von der Traube, in die Tonne - von der Tonne in das Fass! → Kletterweg Erdener Treppchen → Wandern im Moselhandschuh

Weitere Infos



„Lern besser etwas anderes!“ – ein Satz, den so mancher Spross einer alteingesessenen Winzerfamilie zu hören bekommen hat. Es lag an den schlechten Rahmenbedingungen, dass viele Moselwinzer ihre Betriebe nicht mehr an die nächste Generation weitergeben, sondern aufgegeben haben. Zwar gab es immer schon die weltbekannten, renommierten Weingüter und –lagen, doch für die Masse der Winzer waren magere Preise wie 70 Cent für einen Liter Fasswein in manchen Jahren keine Seltenheit. Doch die einst düster anmutenden Zukunftsaussichten haben sich gewandelt: Deutsche Weine sind international stärker im Trend, es geht wieder aufwärts mit den Preisen, und die vergangenen Jahre brachten viele gute bis herausragende Jahrgänge mit sich.

DIENER DER NATUR



So hat sich die Perspektive, aber auch das Selbstverständnis vieler Winzer verändert. Sie sind nicht mehr nur Weingärtner, sie sind Weinmacher – exzellent ausgebildet und vernetzt. International aufgestellt, bringen sie ihre immer anspruchsvolleren Weine mit großer Expertise auf den Markt. Viele Jungwinzer haben eine Ausbildung mit anschließendem Meister oder ein Studium des Weinbaus genossen. Die Jungen fühlen sich der Tradition verpflichtet und dem elterlichen Betrieb verbunden, bringen aber neue Impulse mit. So geht der Trend ganz klar zu Klasse statt Masse: Wenn der Ertrag reduziert wird und die Trauben sorgfältig gelesen und schonend behandelt werden, lassen sich im Keller bessere Weine ausbauen.

Winzer sind in steigen-

dem Maße auch Diener der Natur. Sie verwenden eine schonendere Technik, sie bauen die Weine langsamer und naturnaher aus. Viele Winzer setzen bereits ganz auf einen biologischen Anbau. Doch auch klassisch arbeitende Winzer haben den ökologischen Gedanken im Blick. Denn wer markante Weine schaffen will, die die besonderen Eigenschaften des jeweiligen Terroirs herausstellen, pflegt die Rebstöcke und belastet den Boden nicht mit zu viel Dünger und Schutzmitteln.

TIPP

Unter www.bernkasteler-ring.de und www.grosserring.de finden Sie Interessantes zu den großen Weingutsvereinigungen und deren Mitgliedsbetrieben

Weitere Infos



LUST AUF WEIN?

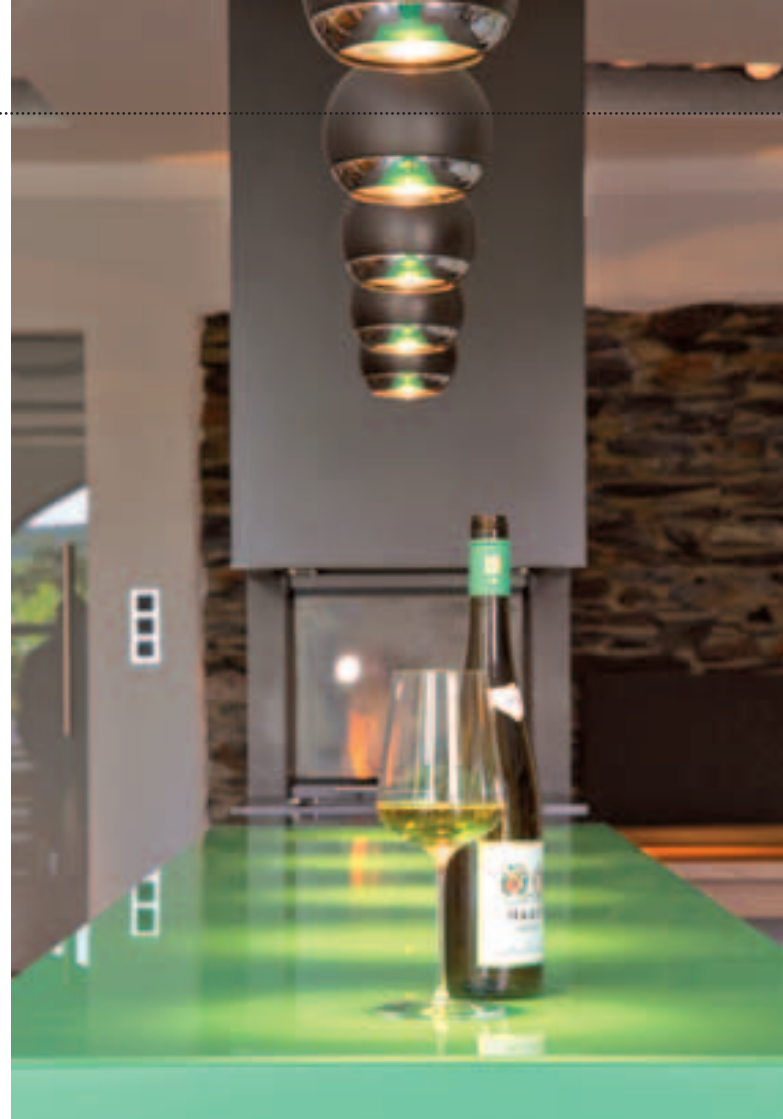
Hier kommt zusammen, was zusammengehört:
Straußwirtschaften und Vinotheken



*Sechs Monate dürfen die Winzer
ihre Straußwirtschaften öffnen.
Dann verzieren bunte Besen
die Eingänge. Neben den Guts-
weinen, hausgemachten Sekten
und Destillaten erwarten den
Gast oft auch Leckereien der
Winzerküche.*



Zu gutem Essen gehört guter Wein. Das wird in jedem Restaurant an der Mosel beherzigt, wo die Gäste zum Gericht ihrer Wahl den dazu passenden Wein wählen können. Im Ferienland Bernkastel-Kues gibt es neben Restaurants und Gaststätten eine besondere, regionaltypische Möglichkeit, um den Wein gleich beim Erzeuger kennen zu lernen. Viele Winzerhöfe öffnen ihre Pforten und laden saisonal in ihre Straußwirtschaften ein. Es ist eine alte Tradition: In vergangenen Zeiten hingen Winzer einen geschmückten Besen an die Tür, um den Gästen zu zeigen, dass sie willkommen sind.



Heute leisten zwar meist Schilder diesen Job – doch das Prinzip ist das Altbewährte: In den Höfen der Winzerfamilien, von denen die meisten seit vielen Generationen Wein anbauen, können Gäste gleichzeitig eine Auswahl an gutbürgerlichen Gerichten genießen und den Rebensaft des Hauses verkosten - von der Traube über das Fass direkt ins Glas. Es sind meist regionale und saisonale Gerichte, die auf den Karten der Straußwirtschaften stehen, etwa Flammkuchen, reich belegte Brotzeiten, Zwiebel- oder Speckkuchen, Tresterfleisch, Hausmacherwurst, Suppen und kleinere oder größere Stärkungen.

Wer wirklich tief in die Welt des Weins eintauchen will und unterschiedliche Rebsorten, Winzer und Lagen miteinander vergleichen will, dem sei der Besuch einer Vinothek empfohlen. Etwa in den historischen Gewölbekellern des St. Nikolaus-Hospitals im Bernkasteler Stadtteil Kues: Dort lagern in der Vinothek des MoselWeinMuseums mehr als 160 Weine von Mosel, Saar und Ruwer zum Probieren und Kaufen.



Wie hätten Sie es denn gern? Die Vinotheken der Winzer im Ferienland reichen von traditionell bis modern.

TREFFPUNKTE FÜR GENIESSER

Im Ferienland Bern-
kastel-Kues ist es nicht
weit vom Imbiss bis zum
Sterne-Restaurant



Von bodenständig bis Bocuse: Es ist die Abwechslung, die den besonderen kulinarischen Reiz des Ferienlands Bernkastel-Kues ausmacht. Da sind die leichten lokaltypischen Mahlzeiten in den Straußwirtschaften oder bei den zahlreichen Wein- und Straßenfesten in den warmen Monaten. Da ist die herzhafte Hausmannskost in den vielen gutbürgerlichen Gasthäusern – manchmal nach den Rezepten der Mütter und Großmütter, in jedem Haus ein bisschen anders, aber immer mit Herz. Da sind die vielen Restaurants, in denen Köche mit großer Leidenschaft aus regionalen Zutaten authentische Leckereien zaubern.





Und natürlich sucht man an der Mosel auch nicht lange nach den Tempeln der Haute Cuisine mit ihren subtilen, originellen Kreationen von der klassischen bis zur

veganen Gourmet-Küche. Sie sind auf jeden Fall „einen Umweg wert“, wie es der Guide Michelin schreibt, der beispielsweise dem Piesporter

TIPP

Unter www.schanz-restaurant.de gibt Ihnen der mit zwei Sternen dekorierte Thomas Schanz einen geschmackvollen Einblick in seine kreative Küche.





Restaurant Schanz zwei Sterne verliehen hat. Kurzum: Eine riesige Bandbreite von der Straußwirtschaft bis zum Gastro-Geheimtipp machen das Ferienland zur Genussregion bis in die kleinsten Orte hinein. Kein Wunder, lassen die Landschaft und das Klima die Spezialitäten doch gleich vor der Haustür wachsen und gedeihen...



Weitere Infos



GUTER GRUND

Im Ferienland Bernkastel-Kues gibt es viel zu feiern.



Eigentlich liefert der Wein allein schon einen guten Grund zu feiern: Bei welchem anderem Getränk scheint dermaßen die Sonne im Glas? Und wo sonst auf der Welt wächst Riesling von solch einer Qualität? Die Fragen lassen sich leicht beantworten. Und die Antworten schnell bei einem der vielen Feste, die im ganzen Ferienland stattfinden, auf ihre Richtigkeit überprüfen.

Von zünftig bis rockig:
Live-Musik gehört dazu.



DESSERT

Für ein Wochenende Großstadt: Das Weinfest der Mittelmosel in Bernkastel-Kues begeistert alljährlich mehr als 200.000 Besucher.





Bühne frei für großes Vergnügen

Da wären zunächst die Tage der offenen Weinkeller, die in fast allen Weinbauorten des Ferienlands bereits im Frühjahr den Festkalender beginnen. Dann ist der Name Programm. Die Winzer öffnen für mehrere Tage ihre Keller und Kelterhäuser und servieren neben einer großen Auswahl an Weinen auch Leckeres aus der Küche der Winzerin. Die gute Laune kommt dann ganz wie von selbst.

Es folgt über den Sommer an vielen Wochenenden der Klassiker spricht die Weinkirmes, wo neben Karussell und Schießbude meist im Zelt dem Wein bei viel Live-Musik ausgiebig gehuldigt wird. Eine Besonderheit ist in diesem Zusammenhang der Mülheimer Markt, der in der Tradition eines





DESSERT



Proppevoll. Zur großen Probe im Zelt wie zum Stelldichein auf der Straße. Kein Wunder: Der Wein ruft.

mittelalterlichen Markt- und Gerichtstages immer in der Mitte der ersten Augustwoche stattfindet und gleich zu seinem Beginn mit der großen „Grafschafter Weinprobe“ aufwartet. Dass die wirklich groß ist beweisen die mehr als 400 Teilnehmer jedes Jahr aufs Neue.

Das größte aller Weinfeste im Ferienland Bernkastel-Kues zieht sage und schreibe im Schnitt über 200.000 Gäste in seinen Bann. Es handelt sich um das Weinfest der Mittelmosel, das immer am ersten Septemberwochenende von Donnerstag bis den darauf folgenden Dienstag die gesamte Stadt Bernkastel-Kues beherrscht. Seine Höhepunkte: ein gewaltiges Feuerwerksfestival am Samstagabend, ein riesiger Festzug

am Sonntagnachmittag, dazu die längste Weinprobierstraße der Mittelmosel, Musik auf etlichen Bühnen, Kunsthandwerkermarkt und Vergnügungspark und und und ... Der Spätherbst steht dann ganz im Zeichen der Straßenfeste, die in vielen Orten schon seit Jahrzehnten für Straßensperrungen der besonderen Art sorgen. Unter dem Motto „jeder für sich“ und doch gemeinsam bieten verschiedene Winzer eines Ortes alles, was Appetit auf mehr macht.

Dafür sorgen übrigens auch die Hoffeste, die einzelne Weingüter veranstalten. Wann? Ab dem Frühjahr. Wo? Im gesamten Ferienland natürlich.

AN DER QUELLE

So wird man sein eigener Genuss-Papst



Wenn man im Ferienland Bernkastel-Kues die Winzerbetriebe zählen will, die ihre Weine zum Probieren anbieten, oder wenn man die originellsten Schlemmereien der Gasthäuser sucht, verliert man schnell den Überblick. Die diversen Reiseführer, Weinführer und Restaurantführer bieten allesamt zahlreiche Tipps, was die Qual der Wahl nur noch erhöht. Zudem sind die Geschmäcker sehr verschieden: Der eine mag die lieblich-süße Spätlese, der andere genießt einen trockenen Kabinett. Der eine bevorzugt die raffinierten Kreationen der

Spitzenküche, der andere schätzt doch eher das einfache, aber authentische regionaltypische Essen. Der Volksmund sagt: „Dem einen sein‘ Uhl is‘ dem andern sein‘ Nachtigall“.

Deshalb geben wir Ihnen hier einen Rat, wie es die ausgebufften Genießer handhaben: Vergessen Sie all die Koch- und Weinpäpste. Gehen Sie selbst auf die Pirsch! Bleiben Sie nicht beim Erstbesten hängen, sondern lassen Sie sich immer wieder überraschen. Suchen Sie nach Neuem und finden Sie, was Ihrem persönlichen Geschmack entspricht.

DESSERT



DESSERT

Sekt

Weißwein

Weißwein
und Rotwein

Rotwein

KUNDIG

Brand

*Grundsätzlich gilt fürs Glas:
Höchstens zur Hälfte füllen
und nur am Stil anfassen,
damit sich das Bouquet ent-
falten kann und der Inhalt
nicht zu warm wird. Und je
dünner die Wandung des
Glases, desto besser.*

*Bei den Flaschenverschlüssen
sind der traditionelle Kork,
Schraub- und Glasverschluss
üblich. Beim Korkenzieher
bitte darauf achten, dass er
eine Seele hat. Bedeutet:
Seine Spitze ist eine Wendel,
die sich um einen Hohlraum
in der Mitte des Korkenzie-
hers windet.*



BITTERKALT UND EDELSÜSS

Wenn die Temperaturen stetig sinken und die Sonne ihr wärmendes Antlitz immer später am Morgen zeigt, will man am liebsten die Decke ganz weit über den Kopf ziehen. Kaum vorstellbar, dass sich, wenn es draußen fröstelt, schon in aller Herrgottsfrühe Winzer und ihre Helfer auf den Weg in den Weinberg machen. Die meisten Trauben sind da schon längst gelesen – doch viele Weingüter heben sich eine kleine Restmenge für eine besondere Rarität auf: den Eiswein. Es ist ein unternehmerisches Risiko, denn die Witterung kann diese Winterernte, die sich bis in den Januar oder

Februar ziehen kann, zunichte machen. Denn erst, wenn das Thermometer mindestens minus 7° Celsius zeigt, dürfen die Beeren für den Eiswein in gefrorenem Zustand gelesen und gekeltert werden. Dabei verbleibt das in den Beeren enthaltene Wasser als Eis auf der Kelter. Als Most wird nur der süße Saft, dessen Gefrierpunkt tiefer liegt als der von Wasser, gewonnen. Es ist faszinierend, wie stark sich etwa ein solcher Riesling-Eiswein, den man ideal als süßen Begleiter zum Dessert auftragen kann, von einem trockenen Riesling zum Hauptgang unterscheidet.



Frostige Aussichten? Keineswegs!

Und was sonst noch aus Wein werden kann? Ausgezeichnete Brände und Liköre natürlich. Und die destillieren engagierte Brenner im Ferienland Bernkastel-Kues nicht nur aus Riesling, Burgunder und Dornfelder, sondern auch aus vielerlei Obstsorten wie Apfel, Kirsche, Zwetschge, Mirabelle, Himbeere, Quitte oder dem Weinbergspfirsich. Wobei die Liköre sehr gut mit Sekt gemischt auch als Aperitif schmecken. Und damit sind wir wieder beim Anfang ...



Bei Prädikatsweinen gelten die höchsten Anforderungen für Weine. Recht früh und mit geringem Alkoholgehalt werden die Trauben für feine, leichte Kabinett-Weine gelesen. Eine Spätlese ist ein reiferer, eleganterer Wein mit feiner Frucht. Eine Auslese wird nur aus ausgesuchten Trauben gemacht, die vollreif sind und sehr edle Weine hervorbringen. Wenn die Trauben bereits überreif und edelfaul sind, entstehen daraus recht dickflüssige, edelsüße Weine wie Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen und Eisweine.

KLEINE AUSLESE

Sie haben nun viel über den Wein, seine Geschichte und Eigenarten, die Winzer, das Ferienland und die Weinkultur erfahren. Doch genug der Theorie! Jetzt wird es Zeit, das alles in der Praxis anzuwenden. Natürlich können Sie einfach zum nächsten Weinhändler gehen, sich eine Flasche Mosel aufziehen und genießen. Kein schlechter Start - doch noch besser ist es, die Rebensart an ihrer Quelle zu erfahren.

Eine Tour an die Mosel zu planen, kostet Sie nicht viel Aufwand. Zum einen haben Sie ja schon die Rufnummern der Kultur- und Weinbotschafter des Ferienlands, die gerne Ihren Urlaub im Ferienland Bernkastel-Kues zu einer Entdeckungsreise machen. Zum anderen wenden Sie sich einfach an uns, das Team im Mosel-Gäste-Zentrum in Bernkastel-Kues. Hier stellen wir Ihnen gerne ein individuelles Reiseangebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen. Und wenn Sie es lieber pauschal mögen, wie wäre es mit dem folgenden Angebot:

Wein und Kulinarik
„Moselküche neu entde



Weitere Infos



cken“

Leistungen → 2 x Übernachtung mit
Frühstück im Hotel → 1 Glas Riesling-Sekt zur
Begrüßung → 1 regionales 3-Gang-Menü →
1 regionales 4-Gang-Menü → 1 Weinpräsent
zum Abschied → 1-stündige Schiffsrundfahrt
ab/bis Bernkastel-Kues → geführte Wan-
derung durch den Ürziger Gewürzgarten →
Besuch der multimedialen WeinErlebnisWelt
im Weinkulturellen Zentrum → Info- und
Kartenmaterial (1 x pro Buchung) **Termin**
Ostern bis Ende Oktober **Anreise** täglich
möglich, buchbar ab 4 Personen

Preis pro Person

Doppelzimmer	ab 199 €
Einzelzimmer	ab 239 €



NACHSCHLAG?

Kein Problem, bitte sehr! Wenn Sie noch mehr über das Mehr an der Mosel erfahren wollen, gibt's Handliches zum Blättern, voll mit Anregungen und Angeboten, die Ihren Urlaub erlebnisreicher machen. Fragen Sie uns. Ihr Team des Ferienlands Bernkastel-Kues im Mosel-Gäste-Zentrum, Gestade 6 in D-54470 Bernkastel-Kues, Fon +49(0)6531-500190, Email info@bernkastel.de, www.bernkastel.de



Impressum Herausgeber: Wein- und Ferienregion Bernkastel-Kues GmbH, Gestade 6, D-54470 Bernkastel-Kues;
Konzeption und Gestaltung: lutzgestaltet, Mülheim; Fotografie: Christopher Arnoldi, Artur Feller, Fotolia,
Thorsten Stürmer, aus verschiedenen Archiven; Herstellung: johnendruck, Bernkastel-kues; alle Rechte vorbehalten,
Copyright © Wein- und Ferienregion Bernkastel-Kues GmbH; printed in Germany · Schutzgebühr 2€