

Genussreise | Die herrliche Tochter des Rheins

Unzählige Dichter haben die Mosel besungen, der erste war wohl der Römer Ausonius, dessen Epos „Mosella“ bereits im 4. Jahrhundert die Moselaner als „arbeitsfreudiges Volk und fleißig sich mühende Winzer“ beschrieb, die sich hier „auf der Höhe“ tummeln. Daran hat sich bis heute wenig geändert.

Auf ihrer Reise an die Mosel hat **Barbara Goerlich** nicht nur engagierte Winzer sondern auch ebensolche Köche getroffen.

REZEPT Schoales

(Geriebene Kartoffeln aus dem Ofen)

Zutaten für 1 Auflaufform 3 kg festkochende Kartoffeln, 2 Eier, 2 TL Salz, frisch geriebener Pfeffer, Muskatnuss, 2 Zwiebeln, 125 g durchwachsener Speck, Öl.

Die Kartoffeln schälen, reiben und zum Abtropfen in ein Sieb geben. Danach mit den Eiern vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Zwiebeln schälen und würfeln, den Speck kleinschneiden. Beides in einer Pfanne ca. 5 Minuten anbraten und unter die Kartoffelmasse rühren.

Eine Auflaufform mit Öl einfetten, den Kartoffelteil verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C etwa 2 Stunden backen, bis die Oberfläche knusprig ist.

Den heißen Schoales mit Apfelmus servieren. Dazu passt sowohl Kaffee als auch ein Riesling von der Mosel.



Foto © Lubentischhof

Die Mosel – la moselle – ist eine gebürtige Französin und eine Dame mit aufregenden Kurven, für die sich schon die alten Römer und Kelten begeisterten. Sie hat sich ein spektakuläres Tal geschaffen, dessen Mäander, die Moselschleifen, weltberühmt sind. In dieser Jahrtausende alten Kulturlandschaft hausten Germanen, Kelten und vor allem die Römer. Sie hinterließen Bau- und Kunstdenkmäler, die heute noch erhalten sind. Die Trinkkultur wurde ebenfalls von den Römern geprägt, ein bestimmtes Weinglas, der Römer, beweist das.



Schon die Kelten besiedelten diese spektakuläre Naturkulisse, die Römer brachten den Weinbau. Und auch die mittelalterlichen Feudalherren schätzten die Weine von den steilen Hängen und bauten Burgen und Schlösser, die noch heute über dem Flusstal thronen. Keltische Festungen, römische Villen, Kelteranlagen, mittelalterliche Klosterhöfe, Fachwerkhäuser, mal imposant, mal putzig, bis zu eleganten Jugendstilvillen und den UNESCO-Welterbestätten in der ältesten deutschen Stadt Trier. Wer an die Mosel will, muss sich entscheiden.





Foto © Mosellandtouristik

Etwa zwischen 47 Themen- und Kulturwanderwegen, die die Mosel-Erlebnis-Route bilden. Die „Straße der Römer“ führt vorbei an 120 Schätzen – in Museen, Römischen Villen, Tempeln und Grabanla-

gen, Kelteranlagen und Kalkbrennereien. Wir könnten uns im Kanu auf dem Fluss treiben lassen oder entlang des Flusslaufs radeln auf elf verschiedenen Routen von 1.250 Kilometern Länge. Oder doch zu

DIE MOSEL TRINKEND ERWANDERN ODER DOCH LIEBER TREIBEN LASSEN

Fuß über den 390 Kilometer langen Moselhöhenweg? Oder ganz individuell zu den schönsten Orten der Region, geführt von IHK-zertifizierten „WeinErlebnisBegleitern“? Eine weitere Variante schlägt Ökowinzer Rudolf Trossen vor: „*Die Mosel trinkend erwandern*“, lautet sein Tipp. Im-

Vielfalt an der Mosel Schon die Römer ließen sich begeistern – Ruine des Klosters Stuben in Bremm. (oben)

Winzer fanden ideale Voraussetzungen für große Weine – Weingut Lubentiusshof. (ganz links)

Urlaubsparadies – Familienpaddeln (unten)

merhin sind die einzelnen Weinlagen so unterschiedlich wie das Moselfränkisch, das lokale „Platt“, das hier gesprochen wird: von Ort zu Ort klingt und schmeckt es ein bisschen anders.

Wir beginnen mit den Steillagen der Terrassenmosel. Dort ist das Ende 2008 gegründete Convivium Rhein-Mosel mit Leiter Martin Fuchs aus Andernach aktiv. >



Foto © Thosten Blum



Foto © Barbara Geerlich

Stollenbacken in der handwerklich arbeitenden Bäckerei Herres in Neuwied steht ebenso auf dem Programm wie Besuche bei den schottischen Highland Cattle Hochlandrindern auf Schloss Schöneck bei Boppard. Auf das Biofleisch dieser wohl ältesten europäischen Rinderrasse setzen auch Top-Gastronomen der Region wie Thomas Balmes in seiner gemütlichen „Halferschenke“ in Dieblich.

Susanne Barth vom Weingut Lubentiusshof – fünf Hektar Steillagen! – empfiehlt eine fünfstündige Wanderung über den Schwalberstieg. Dieser Mosel-Traumpfad führt über dschungelartige Pfade und Bachtäler zu phantastischen Aussichten bei der Mönch-Felix-Hütte. Wer den Einkehrschwung lieber ohne Wanderung bei Kultur und Kulinarika einlegt, sollte die „Guttschänke Schaaf“ in Winningen besuchen. Die Kunstgalerie im alten Kelterhaus mit wechselnden Ausstellungen steht den Kreationen aus Küche und Keller nicht nach.

Auf den Spuren der Kräuterhexen und unter Anleitung Wildkräuter suchen und zu einem schmackhaften Menü verwandeln, und dabei „Slow Food“ in Perfektion erleben? Die Mosel bietet auch das: Nach einer Wildkräuter-Wanderung durch Wald und Weinberge rund um Zell werden die Zutaten, die im „Schneckenhaus“ inmitten der Weinberge geschnippelt, gehackt und gerührt und auf der Terrasse mit Traumaussicht verspeist. Solche und

viele andere originelle Touren – abseits üblicher Touristenpfade – organisiert die begeisterte Moselanerin Petra Kessler-Hagena: per Paddel, Pedal oder per Pedes.

STEILLAGEN WEIN

In der Landeshauptstadt Mainz regiert Kurt Beck. An der Mosel regiert der Riesling. Die Moselaner sind wahre Riesling-spezialisten, viele Winzer haben sich hundertprozentig dem Riesling verschrieben. Obwohl auch andere Rebsorten Zuwächse verzeichnen, vor allem Rotwein mit Dornfelder und Spätburgunder.

Rieslinge brauchen Schieferböden, wie sie die Mosel hat, Steilhänge mit intensiver Sonnenbestrahlung, eine lange Verweildauer – und besessene Winzer. Schiefer bietet den mineralstoffreichen und wärmespeichernden Untergrund für die Rebstöcke, deren Wurzelwerk tief in den Fels reicht. Die Gefahr des Austrocknens der Rebstöcke besteht daher selbst bei extremen Hitzeperioden nicht. Die Sonne scheint im Jahreschnitt über 1.500 Stunden bei vergleichsweise hohen Niederschlägen. Dieser „Kampf der Reben“ mit den natürlichen Voraussetzungen der Lage (Terroir) erbringt zwar geringe Erntemengen, allerdings mit außergewöhnlich hoher Qualität der frucht- und aromareichen, filigranen Weine. „*Steillagen bringen eine Qualität hervor, die die Ebene nicht leisten kann*“, bestätigt Rudolf Trossen.

Highland Cattle Hochlandrind wohl die älteste europäische Rinderrasse.

Patenkind Slow Food kümmert sich um Reben in Steillagen.

Im Weinberg der Rebstockpatenschaften von Slow Food hoch über Traben-Trarbach, zwischen Trier und Koblenz, bekommen wir nochmal einen Eindruck von den Steillagen. Bei Steigungen bis zu 70 Grad müssen Winzer hart im Nehmen und wahre Bergsteiger sein, um ihre Arbeit zu verrichten, heißt es. Die Steigungen sind so dra-

DRAMATISCHE STEIGUNGEN UND HANDARBEIT SCHMECKT MAN

matisch, dass sich schon mancher Winzer in den Tod gestürzt hat. Der späteren, besonders hohen Weinqualität kommt aber auch noch die selektive Handlese zugute, sozusagen Grundvoraussetzung und i-Tüpfelchen in einem. Das Ergebnis: Top-Weine von Top-Winzern – allerdings oft auch zu Top-Preisen. Denn die Bewirtschaftung der Steillagen ist natürlich teuer, so teuer wie in kaum einem anderen Anbaugebiet Deutschlands.

So werden seit Jahren immer häufiger Weinberge stillgelegt, weil ihre Bewirtschaftung zu mühsam ist. Hier kommen die Slow Food Rebstockpatenschaften zur Rettung und Pflege wertvoller, aufgelaßener Weinberge in Steil- und Steilstlagen zum Tragen, die Ulrike Böcking koordiniert. Die Leiterin des Conviviums



Foto © Barbara Goerlich



Foto © Mosellandtouristik

Mosel Hunsrück Eifel beackert darüber hinaus mit neun Winzer-Kollegen im „Klitzekleinen Ring“ eine wiederbelebte Weinlage. Sie keltern daraus gemeinsam den Riesling mit dem Namen „Bergrettung“. Die erste gerettete Lage hat jetzt ein lokaler Winzer übernommen und will ihn weiter bewirtschaften. „Ein großer Erfolg für das Projekt“, freut sich Böcking. Die nächste aufgelassene Lage haben die Mitglieder des Rings bereits wieder auf klassische Mosel-Einzelpfahl-Erziehung umgeschnitten. Es braucht viele kleine Schritte, doch der Anfang ist gemacht. Und noch etwas: Das Mikroklima innerhalb der Felsen und Trocken-

mauern bietet auch seltenen Tieren einen natürlichen Lebensraum.

Kein Wunder, dass auch die Leiwener Winzer Annette und Nick Köwerich Moselbesuchern die Steillagen ans Herz legen: „*Klettern Sie rauf in die Weinberge, fühlen Sie die Höhenangst, riechen Sie Sonne und Regen auf dem Schiefer, und prägen Sie sich das mit dem Geschmack und Geruch des Mosel-Rieslings ein.*“ Am spektakulärsten dürfte sich dieses Gefühl am Bremmer Calmont einstellen. „*Europas steilste Einzellage*“ schreiben die Winzer, die ihren Riesling dort anbauen, stolz auf die Etiketten. Schwindelfreie Wande-

Steillagen erklären Öko-Winzer Rudolf Trosen schätzt die Qualität der Steillagenweine.

Steillagen erklettern können Touristen am Bremmer Calmont-Klettersteig.

rer können den Klettersteig über fünf Kilometer hinauf absolvieren. Zwei Stunden braucht man für den Aufstieg über schmale Pfade und schroffe Felsen, über Steilpassagen. Eine Nummer kleiner und weniger anstrengend ist der Kletter-Wanderweg Erden (www.kletterweg.de) mit der berühmten Römerkeller Erden. Die 1998 hier entdeckte Kelteranlage ist der derzeit älteste Nachweis römischen Weinbaus an der Mosel.

>



Foto © Weinromantikhotel Richtershof



Foto © Bellevue



Foto © Bellevue

Die Mosel lockt Urlauber Architektonisch mit einem Erker in Form einer Sektflasche (links unten) und im Speisesaal (rechts oben) des Hotel Bellevue und stilvoll im Weinromantikhotel Richtershof (oben).

Museum zum Wohnen und Schlemmen. Staunend stehen Besucher vor dem 1903 erbauten Gebäude. Sein Erkerturm hat die Form einer Sektflasche, inklusive Drahtverschluss und Korke. Die Balkone links und rechts stellen Champagnerkelche dar.

MUSEUM, IN DEM MAN STAUNEN KANN UND AUCH ESSEN DARF

Auch drinnen ist bis zu den Türklinken und kleinsten Details alles original erhalten und aufwendig restauriert. Hotelier Matthias Ganter meistert bravourös die Gratwanderung zwischen Denkmalschutz, modernem Komfort und schickem Design. Das „Bellevue“ ist ein Kleinod und gilt zu Recht als schönstes Jugendstilhotel Deutschlands. Mit wunderbar komfortablen, sehr individuellen Designerzimmern.

Überhaupt haben die Hoteliers an der Mosel begriffen: Mit dem Charme der 70er ist heute kein Gast mehr zu locken. Hotels und Winzerhöfe bieten stilvolles Wohnen an, investieren in Wellnesslandschaften, um die Saison zu verlängern, und setzen auf anspruchsvolle Gastronomie. Sie rüsten auf wie das Weinromantikhotel Richtershof in Mühlheim. Im nagelneuen Spa wird Vinotherapie geboten und mit frisch gepresstem Traubenkernöl massiert. Der Schieferkeller des früheren Weinguts

ist über 300 Jahre alt. Dort lagern Weinschätze, darunter fast sämtliche Jahrgänge des Bernkasteler Doctor seit 1846. Originell ist auch das „Märchenhotel 1640“ mit seinen nach Sagenfiguren möblierten Zimmern. Mitten in Bernkastel-Kues schläft man à la Rotkäppchen oder im Stil von Max & Moritz. Auch in Cochem können Gäste sich für historisch bedeutsame Betten – mit heutigen Matratzen! – entscheiden: 1804 ruhte Napoleo in dem Himmelbett der heutigen Napoleon-Suite, in der „Alten Thorschänke“.

Die Mosel bietet jedem – fast – alles. Sie ist Traumziel organisierter Kaffeefahrten und trinkfreudiger Kegelclubs, deren Teller und Gläser vor allem voll sein müssen. An der Mosel verstopfen Motorrad-Kolonnen, Camping-Karawanen und Blechlawinen die Straßen. Die meisten suchen Moselromantik, wie sie die Mosel in reichem Maße bietet: Weinberge, fleißige Winzer, hübsche Orte und putzige Fachwerkhäuschen. Das eignet sich hervorragend als Kulisse für einen Heimatfilm, lästerte die ZEIT, und passe gut zu einer Region, die in weiten Teilen in den Siebzigern stehen geblieben ist, bei Nussbaum-Furnier und Römer. Stimmt. Einerseits.

FRISCHER WIND

Doch es gibt auch die andere Mosel. Eine junge Winzergeneration hat schon vor über 30 Jahren Abstand genommen

JUGEND- UND ANDERER STIL

Fans des Jugendstils schlägt das Herz auf jeden Fall in Traben-Trarbach hoch und höher: Das knapp 7.000 Einwohner zählende Städtchen war vor 100 Jahren nach Bordeaux der zweitgrößte Weinhandelsort Europas. Den reichen Weinhändlern saß die Goldmark locker: Der Riesling war ein Exportschlager und galt als exklusivster und teuerster Wein der Welt. Der Berliner Jugendstil-Architekt Bruno Möhring baute ihnen imposante Villen, die noch heute das Stadtbild prägen. Als sein Meisterstück gilt das Jugendstilhotel „Claus Feist“, das heutige „Bellevue“, eine Art Jugendstil-

von der Massenproduktion alter Tage und sich auf die Herstellung individueller Spitzengewächse konzentriert. Einer davon ist Rudolf Trossen aus Kindel. Mit einer Handvoll junger Winzer aus den umliegenden Dörfern bildete er Ende der 1970er-Jahre die Keimzelle des ökologischen Weinbaus. Sie nannten sich „Club der Riesling-Radikalisten“, machten gemeinsam Musik, demonstrierten gegen Atomkraftwerke – und sorgten mit ihrem Weinstand in Wackersdorf auch gleich für die Verpflegung. Sie schlossen sich 1984 zu einem Verband zusammen, aus dem später Ecovin hervorging, der heute allein in der Moselregion knapp 50 Mitglieder hat. Der Erfolg hat Trossen und seinen Freunden Recht gegeben: „Wir haben zwar die niedrigsten Erträge, aber auch die besten Preise“, bilanziert er heute stolz. Inzwischen ist er zwar vom Radikalisten zu einer Art Winzer-Philosoph geworden, an seinem Ziel hat nichts geändert: Trossen will die Mosel „ökologisieren“. Bei 5.100 Winzerbetrieben noch ein ziemliches Stück Arbeit.

Den ambitionierten Mosel-Winzern tun es inzwischen auch engagierte Gastronomen und Hoteliers nach, die sich auf das Pfund besonnen haben, mit dem sich an der Mosel noch viel stärker wuchern ließe:

NEUE STERNE LEUCHTEN ÜBER DER MOSEL

Der Wein, das Terroir und in ihrem Gefolge eine originäre regionale Küche, ganz ohne Schnitzel und Viktoriabarsch und auf regionale Erzeuger vertrauend. Allen voran hoch dekorierte Sterneköche der Region wie Helmut Thieltges (Sonnora, 3 Sterne), Viktor Bau (Perl, 3 Sterne), Oliver Probst vom Moselschild in Ürzig (1 Stern) und Harald Rüssel vom Landhaus St. Urban in Naurath (1 Stern). Es tut sich also was, auch in den Kochtöpfen. Die Auswahl ist besser geworden, „*doch es ist noch viel Luft nach oben*“, finden selbst Ortsansässige.

Im Alten Kelterhaus in Wintrich kocht Markus Plein, tischt im früheren Stall der Barone von Schorlemer ambitionierte Küche auf, gelegentlich als Amuse-Bouche-Menü in vielen kleinen Häppchen. Zu den Erneuerern gehört auch Bernhard Tintemann, der im schmucken Bellevue-Hotel Küchenregie führt. Er setzt für seine leichte Frischeküche weitgehend auf Pro-

dukte der Region. Sobald man angesichts des Jugendstil-Ambientes im Restaurant „Claus Feist“ aus dem Staunen heraus ist, erfreuen Kreationen wie Tatar von der Himmeroder Lachsforelle mit Wildkräutern und Gurken-Limonenmarinade. Auch der krosse Spanferkelrücken mit Perlzwiebel-Cassis-Sauce, Rahmmöhren und Lauchspätzle

RÖMISCHE, KELTISCHE, WILDE ODER KOCHFEST-ROTE KRÄUTER

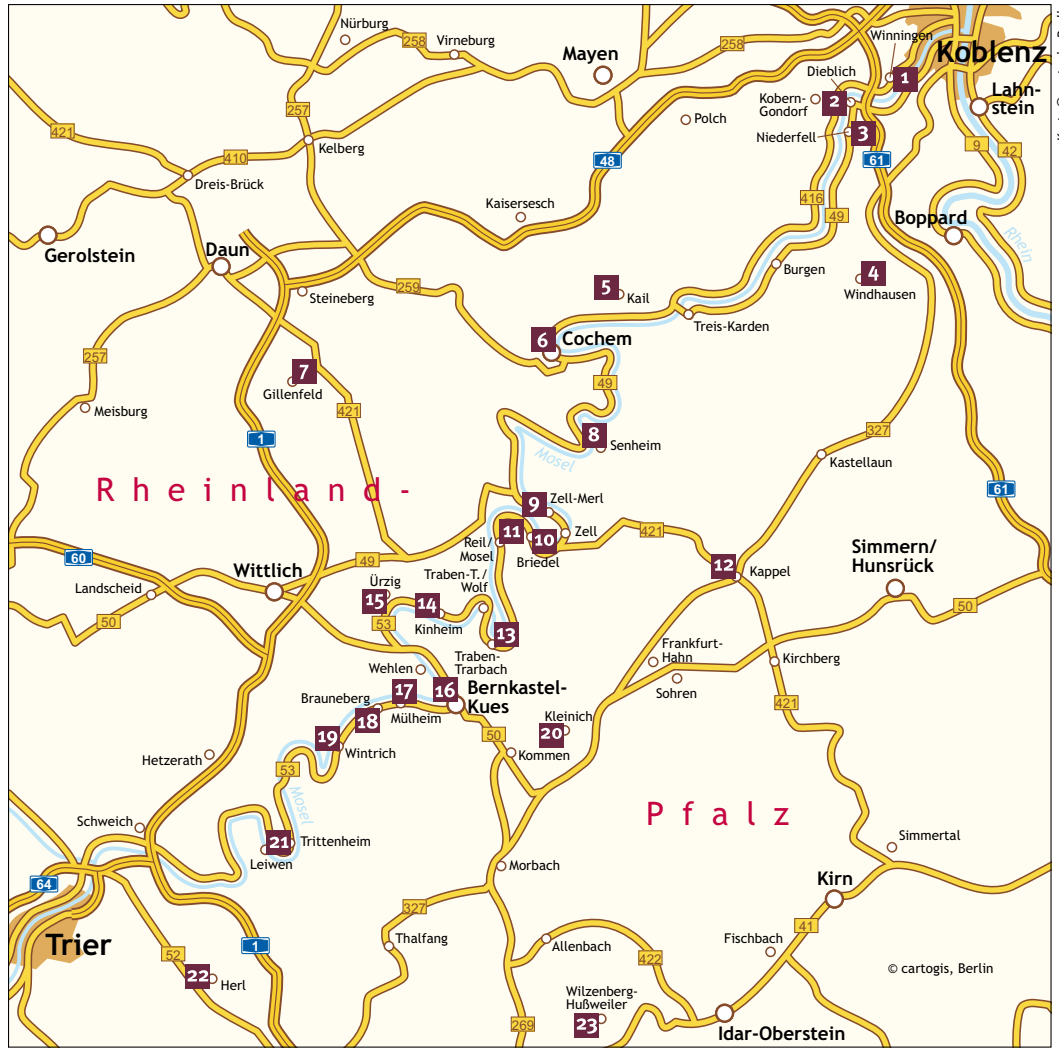
schmeckt nach mehr. Oder ein Gemüse aus roter Gartenmelde, die selbst beim Kochen ihre rote Farbe nicht verliert. Diese und andere Kräuter bezieht der Bellevue-Koch von „Kräuterhexe“ Maiga Werner. Wer römische, keltische oder wilde Kräuter verwenden will, ist hier richtig. Sie hat sich in ihrem Naturgarten dem Erhalt seltener oder vergessener Pflanzen verschrieben und arbeitet „mit Kompost, Pflanzenmulch und Liebe“.

Mosel-typische Spezialitäten dagegen sind deftig. An einem Gericht kommt man ganz bestimmt nicht vorbei: Gräwes. Das ist Sauerkraut mit Kartoffelbrei vermischt. Also ein Gericht, das man eher allein und zuhause essen würde, als *coram publico*. An der Mosel wird es veredelt mit Kasseler vom (Bio-)Schweinerücken oder mit Zander. Ebenfalls echt Mosel sind Kartoffelsuppe und Schoales (Rezept Seite 18), ein Kartoffelaufguss mit Speck und Zwiebeln, dazu isst man Apfelmus. Oder Wingertspool, mariniertes und gegrilltes Schweinenacken. Und natürlich Kartoffelwurst, die ein bisschen unappetitlich aussieht, aber umso besser schmeckt, und die sich Convivienleiterin Ulrike Böcking gar als Arche-Passagierin vorstellen könnte. Dazu gesellen könnte sich auch der Rote Weinbergpfirsich, für dessen Erhalt sich der Edel-Brenner Hubertus Vallendar und Winzer Reinhard Löwenstein vom Gewinner Weingut Heymann-Löwenstein engagieren.

Die große Vielfalt der Mosel bringt Ökwinzer Rudolf Trossen auf den Punkt. Er sagt: „Die Mosel kann's“. In der Tat ist alles da, was die Mosel zum lohnenswerten Ziel genussfreudiger wie kulturell interessierter Besucher macht. Davon müssen nur möglichst viele Leute erfahren. „Alle, die in der Toskana rumstiefeln, fehlen an der Mosel“, sagt Trossen. Doch keine Sorge, die Mosel-Fraktion wächst. ☺

LOHNENSWERTE ZIELE

- 1 Winningen
- 2 Dieblich, Kobern-Gondorf
- 3 Niederfell / Mosel
- 4 Boppard Windhausen
- 5 Kail
- 6 Cochem
- 7 Gillenfeld
- 8 Senheim
- 9 Zell-Merl
- 10 Briedel
- 11 Reil/Mosel
- 12 Kappel
- 13 Traben-Trarbach
- 14 Kinheim
- 15 Ürzig
- 16 Bernkastel-Kues
- 17 Mülheim
- 18 Brauneberg
- 19 Wintrich
- 20 Kleinich
- 21 Trittenheim, Leiwen
- 22 Herl
- 23 Wilzenberg-Hußweiler



Karte © cartogis, Berlin

ADRESSEN

Förderer (F) und Mitglieder (M) von Slow Food sind mit der Schnecke gekennzeichnet.

ESSEN & TRINKEN

- 01 Gutsschänke Schaaf Fahrstr. 6, 56333 Winningen, Tel 02606. 597, www.gutsschaenke.com
- 02 Halferschenke Hauptstr. 63, 56332 Dieblich, Tel 02607. 10 08, www.halferschenke.de
- 13 Die Graifen Schönste Weinstube der Region Wolfer Weg 11, 56841 Traben-Trarbach, Tel 06541. 81 10 75, www.graifen.de
- 13 Jugendstilhotel „Bellevue“ (F) siehe Übernachten
- 13 Harry's Restaurant Augustastr. 7, 56841 Traben-Trarbach, Tel 06541. 81 57 76, www.harrys-restaurant.com
- 13 Alte Zunftscheune Neue Rathausstr. 1, 56841 Traben-Trarbach, Tel 06541. 97 37, www.zunftscheune.de
- 16 Restaurant Graacher Tor (F) Graacher Str.3, 54470 Bernkastel-Kues, Tel 06531. 46 59, www.graacher-tor.de
- 19 Altes Kelterhaus Am Martinergarten 13, 54487 Wintrich, Tel 06534. 94 96 67, www.atles-kelterhaus.de

ÜBERNACHTEN

- 02 Im Alten Hof Maiefeldstr. 10, 56330 Kobern-Gondorf, Tel 02607. 97 20 86, www.im-alten-hof.de
- 03 Hotel Kastanienhof Moselstr. 47, 56332 Niederfell, Tel. 02607/86 80, www.kastanienhof-mosel.de
- 11 Weingut Melsheimer (F) Dorfstr. 21, 56861 Reil an der Mosel, Tel 06542. 24 22, www.melsheimer-riesling.de
- 13 Romantik Jugendstilhotel Bellevue (F) An der Mosel 11-12, 56841 Traben-Trarbach, Tel 06541. 70 30, www.bellevue-hotel.de
- 15 Ringhotel Weinhaus Moselschild Moselufer, 54539 Ürzig, Tel 06532. 939 30, www.moselschild.de
- 16 Märchenhotel „anno1640“ (F) Kallenfelsstr. 25-27, 54470 Bernkastel-Kues, Tel 06531. 965 50, www.anno1640.com
- 16 Weingut S.A. Prüm (M) Uferallee 25-26, 54470 Bernkastel-Wehlen, Tel 6531. 31 10, www.sapruem.com
- 17 Weinromantikhotel Richtershof Hauptstr. 81-83, 54486 Mülheim, Tel 06534. 94 80, www.weinromantikhotel.de
- 18 Hotel Brauneberger Hof (F) Moselweinstr. 136, 54472 Brauneberg/Mosel, Tel 06534. 14 00, www.braunebergerhof.de
- 20 Landhaus Arnoth (F) 54483 Kleinich, Tel 06536. 939 90, www.landhaus-arnoeth.de

- 21 Gutshotel Galerie-Riesling (F) Moselweinstr. 42, 54349 Trittenheim, Tel 06507. 99 00-0, www.galerie-riesling.de

WEINGÜTER (Slow Food verbunden)

- 01 Weingut Heymann-Löwenstein (M) Bahnhofstr. 10, 56333 Winningen, Tel 02606. 19 19, www.heyman-loewenstein.com
- 03 Weingut Andreas Barth, Lubentiusshof (F) Kehrstr. 16, 56332 Niederfell/Mosel, Tel 02607-8135, www.lubentiusshof.de
- 09 Weingut Kallfelz (F) Hauptstr. 60-62, 56856 Zell-Merl, Tel 6542. 93 88-0, www.kallfelz.de
- 10 Weingut Zum Eulenturm (F) Hauptstr. 218, 56867 Briedel, Tel 06542. 47 02, www.zum-eulenturm.de
- 13 Weingut Martin Müllen (F) Alte Weinstr. 2, 56841 Traben Trarbach, Tel 06541- 94 70, www.muellen.de
- 13 Kirchengut Wolf (F) Berenbruchstr. 4, 56841 Traben-Trarbach/Wolf, Tel 06541. 63 94, www.kirchengut-wolf.de
- 13 Weingut Richard Böcking (M) Schottstr.12-14, 56841 Traben-Trarbach, Tel 06541. 93 85, www.weingut-boecking.de



Foto © Mosellandtouristik

WEITERE EINKAUFSTIPPS

04 Highland-Cattle-Zucht (F)
Schloss Schöneck, 56154 Boppard-Windhau-
sen, Tel 06745. 581, www.highlandcattle-hunsrueck.de

19 Brennerei Hubertus Vallendar (F)
Hauptstr. 11, 56829 Kail, Tel 02672. 91 35 52,
www.vallendar.de

Forellengut Rosengarten (F)
Untere Neumühle 48-57, 54441 Trassem,
Tel 06581. 91 99-0, www.fisch-rosengarten.de

INFOS

Mosellandtouristik Kordelweg 1, 54470 Bernkastel-
Kues, Tel 06531. 973 30, www.mosellandtouristik.de

www.die-mosel.de Orte, Ausflüge, Sehenswürdig-
keiten, Hotels, Ferienwohnungen, Gastronomie.

www.remet.de Ferienregion Rhein-Mosel-Eifel.

www.regional-erste-wahl.de Regionale Anbieter,
Erzeuger, Händler, Gastronomen.

www.der-gruene-pfad.de 25 Erzeuger zwischen Eifel
und Hunsrück.

WEITERE WEB-ADRESSEN

www.weinerlebnisbegleiter.de

www.vinissima.de

www.ecovin.de

www.happy-mosel.com

www.msr-wein.de

www.strasse-der-roemer.de

www.mosel-erlebnis-route.de

www.traumpfade.info

www.moselfestwochen.de

www.kulturland.rlp.de

www.koeche-und-winzer.de

www.schneckenhaus-zell.de

Sehenswert Marienburg Zeller Hamm

14 Ökoweingut Rudolf Trossen Mosel-Revolutionär
Bahnhofstr. 7, 54538 Kinheim, Tel 06532. 27 14,
oekoweingut.trossen@web.de

16 Weingut S.A. Prüm (M)
siehe Übernachten

21 Weingut Köwerich (F)
Maximinstr. 11, 54340 Leiwen/Mosel,
Tel 06507. 42 82, www.weingutkoewerich.de

BESICHTIGUNG

06 Historische Senfmühle
Stadionstr. 1, 56812 Cochem/Mosel, Tel 02671. 60 76
67, www.senfmuehle.net

08 Wein Museum Schlagkamp Desoye
Zeller Str. 11-13, 56820 Senheim, Tel 02673. 43 81,
www.schlagkamp-desoye.de

EINKAUFEN

Tipps von Bernhard Tintemann, Küchenchef des
„Bellevue“ in Traben-Trarbach:

07 Ziegenkäserei Vulkanhof (F)
Käse, Ziegenfleisch und Wurst im Hofladen
Vulkanstr. 29, 54558 Gillenfeld, Tel 06573. 91 48,
www.vulkanhof.de

12 Gerhard Stümper Erzeugergemeinschaft für
Damwild, Eschwieserstr. 25, 55483 Kappel,
Tel 06763. 26 56, www.ezg-damwild.de

12 Geflügelhof Bauer Eier, Kappeler Hahn
Zeller Str. 14, 55483 Kappel, Tel 06763. 24 53,
www.gefluegelhof-bauer.de

20 Naturkräutergarten Maiga Werner
Fronhofen 2, 54483 Kleinich, Tel 06536. 93 36 20,
www.naturkraeutergarten.de

22 Käserei Knospenhof Demeter-Betrieb mit Hof-
laden, Baby-Beef
Bergstr. 8, 54317 Herl, Tel 06500. 89 10,
www.knospenhof.de

23 Bornwiesenhof Fußweiler Demeter-Betrieb mit
(Kuh-)Milchprodukten, Fleisch und Wurst im Hofla-
den; Spezialitäten: Möhren- und Hunsrücklaibchen,
Flammkäs', Picknickkörbe, Käseproben
Fußweilerstr. 38-40, 55767 Wilzenberg-Fußweiler,
Tel 06787. 711, www.bornwiesenhof-hunsrueck.de