

Kulturgut Wein im Ferienland Bernkastel-Kues



rebens
art



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 MOSEL-WEINS 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.

GOL



DTROPFEN

Aperitif

- 4 Das prickelt

Vorspeise

- 8 Aus grauer Vorzeit

Hauptspeise

- 12 So schmeckt Schiefer

- 14 Geschmaxsache

- 16 Sonnenenergie

- 18 Zur Lage

- 20 Frohe Botschaft

- 28 Diener der Natur

Dessert

- 30 Lust auf Wein?

- 34 Weinarchitektur

- 36 Treffpunkte für Genießer

- 40 Guter Grund

- 44 An der Quelle

- 46 Kundig

- 48 Bitterkalt und edelsüß

APERITIF



PRICKELT.

LANGSAM DREHT MAN AM DRAHTBÜGEL. VORSICHT!
MAN DIE SICHERUNG. BEHUTSAM LÖST MAN DEN KO
DANN:PLOPP!

G ENTFERNT RKEN. UND

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 3.400 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 in Nähe des weltberühmten „Piesporter Goldtröpfchens“ die größte römische Kelteranlage nördlich der Alpen. Sie wurde mit Maische- und Mostbecken, Kelterpresse und Rauchkammer originalgetreu restauriert und teilweise wiederaufgebaut und kann besichtigt werden.

A wide-angle photograph of a river scene. In the foreground, a wooden boat with a high, lattice-like railing and several vertical poles stands out. It is filled with people, some wearing hats. The boat is moving across the calm water, leaving a slight wake. In the background, a dense line of tall, thin trees, possibly cypresses, stretches across the horizon under a hazy sky. A small green buoy is visible on the left side of the river, and a small red buoy is further back. The overall atmosphere is serene and historical.

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. „Seit Alters her ist guter Wein die allerbeste der Arznei’n“, sagt ein altes Sprichwort. Es



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



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 Rebensaft und ward gesund - es war die Geburtsstunde der Sage vom Bernkasteler Doctor, wie heute noch die weltberühmte Lage heißt.



**Gilt als wahrlich kerngesund:
Traubenkernöl und Traubenkernmehl**

HAUPTSPEISE

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 sowie den Naturerlebnisbegleitern kompetente Anlaufstellen vor, die Ihnen helfen, 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 von edlen Früchten wie Pfirsichen oder Aprikosen. Im Fass reifen daraus, je nach Zutun des Winzers, ganz unterschiedliche Weine – von



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





GESCHMAXSACHE

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-Novian, 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 mäandrierende 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!

ZUR LAGE. WO ÜBERALL DIE GOLDENEN TROPFEN

Neumagen-Dhron

- 1 Sonnenuhr
- 2 Rosengärtchen
- 3 Laudamusberg
- 4 Engelgrube
- 5 Nußwingert
- 6 Hofberger
- 7 Roterd
- 8 Häs'chen
- 9 Großer Hengelberg
- 10 Grafenberg

Minheim

- 13 Günterslay
- 19 Rosenberg
- 20 Kapellchen
- 21 Burglay

Piesport

- 6 Hofberger
- 10 Grafenberg
- 11 Schubertslay
- 12 Domherr
- 13 Falkenberg
- 14 Goldtröpfchen
- 15 Treppchen
- 16 Günterslay
- 17 Gärtchen
- 18 Kreuzwingert

Wintrich

- 22 Ohligsborg
- 23 Geierslay
- 24 Großer Herrgott
- 25 Stefanslay

Kesten

- 26 Paulinslay
27 Herrenberg
28 Paulinshofberger



IM FERIENLAND BERNKASTEL-KUES WACHSEN.

Osann-Monzel

- 26 Paulinslay
- 29 Kätzchen
- 30 Rosenberg
- 31 Kirchlay

Brauneberg

- 32 Kammer
- 33 Juffer Sonnenuhr
- 34 Juffer
- 35 Mandelgraben
- 36 Klostergarten

Burgen

- 37 Kirchberg
- 38 Hasenläufer
- 39 Römerberg

Veldenz

- 40 Grafschaffer Sonnenberg
- 41 Carlsberg
- 42 Mühlberg
- 43 Kirchberg
- 44 Elisenberg

Mülheim an der Mosel

- 44 Elisenberg
- 45 Sonnenlay
- 46 Helenenkloster
- 47 Amtgarten

Maring-Noviand

- 48 Sonnenuhr
- 49 Lambertuslay
- 50 Römerpfad
- 51 Klosterberg
- 52 Honigberg

Lieser

- 53 Schloßberg
- 54 Rosenlay
- 55 Niederberg-Helden

Andel

- 56 Goldschatz

Bernkastel-Kues

- 57 Weisenstein
- 58 Kardinalsberg
- 59 Rosenberg
- 60 Schloßberg
- 61 Stephanus-Rosengärtchen
- 62 Johannisbrunnchen
- 63 Doctor
- 64 Graben
- 65 Bratenhöfchen
- 66 Matheisbildchen
- 67 Lay
- 68 Alte Badstube am Doctorberg

Graach

- 69 Abtsberg
- 70 Himmelreich
- 71 Domprobst
- 72 Josephshöfer

Wehlen

- 73 Nonnenberg
- 74 Klosterberg
- 75 Abtei
- 76 Rosenberg
- 77 Sonnenuhr

Zeltingen-Rachtig

- 77 Sonnenuhr
- 78 Schloßberg
- 79 Himmelreich
- 80 Deutschherrenberg

Ürzig

- 81 Goldwingert
- 82 Würzgarten

Erden

- 83 Prälat
- 84 Treppchen
- 85 Herrenberg
- 86 Bußlay

Lösnich

- 87 Burgberg
- 88 Försterlay





FROHE BOTSCHAFT.

AUF WEINERLEBNISPFADEN, BEI KULTUR- UND WEINBOTSCHAFTERN SOWIE NATURERLEBNISBEGLEITERN

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 Rebsaftes nachverfolgen. Etwa auf den Weinerlebnispfaden, die Erkundungsmöglichkeiten durch bekannte Lagen bieten - ganz auf eigene Faust. Oder bei den vielfältigen Touren mit Kultur- und Weinbotschaftern oder einem Naturerlebnisbegleiter, die gerne ihr Expertenwissen vermitteln.



WEINERLEBNISPFAD

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 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, darüberhinaus 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 jahrhundertealte 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 Wildrosen 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 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 Indianerbanane, an der Mosel wachsen und gedeihen.

Durch alle Gärten sind neben eigenen Rundgängen auch Führungen möglich.





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.



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 Botschafter 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 Kulturraum 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 Besonderheiten 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 Mittelmosel 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.

NATURERLEBNISBEGLEITER

Sie gehören zum Projekt „Lebendige Moselweinberge“, das einen wichtigen Beitrag dazu leistet, die besondere biologische Vielfalt im Weinanbaugebiet Mosel auch zukünftig zu erhalten. Denn nachdem vor zwei Jahrtausenden die Römer den Wein an die Mosel brachten, konnten die wärmebedürftigen Reben an den steilen, sonnenexponierten Hängen im Moseltal weit nördlich ihrer mediterranen Heimat nur gedeihen, weil der Mensch allen voran mit dem Bau unzähliger Trockenmauern, eine für Mitteleuropa einzigartige Kulturlandschaft schuf. Sie ist heute Wohn- und Arbeitsraum für die Bewohner, Erholungsraum für Sie, unsere Gäste, und Lebensraum für viele seltene und geschützte Tier- und Pflanzenarten.

Unter dem Slogan „Die Faszination der schiefen Ebene“ geht es vor allem darum, auf regionaler Ebene die Biodiversitätsstrategie des Landes Rheinland-Pfalz im Zusammenspiel mit dem Steillagenweinbau umzusetzen. Das setzt eine gute Wissensgrundlage über die Entwicklung des Naturraumes, die Flora und Fauna und den Steillagenweinbau als landschaftsprägende Nutzungsart voraus.

Naturerlebnisbegleiter sind speziell geschult, verfügen deshalb über diese Expertise und führen Sie zu den Hotspots der Mosel, an die ganz besonderen Orte der Flusslandschaft - durch Niederwälder auf Felsnasen, über schmale Pfade zu Schiefertrockenmauern, in den Königinnenwingert oder zur Hotelmeile für Insekten. Einige Naturerlebnisbegleiter sind Winzer und auch sie kennen ihre Weinkulturlandschaft in- und auswendig. Kaum einer kennt die einzigartigen Landschaftselemente der Mosel besser als die Naturerlebnisbegleiter. Sie erzählen Geschichten, machen die Landschaft mit allen Sinnen erfahrbar und geben ihr Wissen gerne an Interessierte weiter.





Auch über das Leittier der Mosel, die Mauereidechse, die bei uns ihr größtes Verbreitungsgebiet nördlich der Alpen hat, wissen Naturerlebnisbegleiter einiges zu erzählen.



Naturerlebnisbegleiter sorgen für Durchblick und präsentieren mitunter auch Royals – wie diesen Schneckenkönig. Martina Engemann-Hermen kümmert sich beim Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Mosel um die Ausbildung der Begleiter.



„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 weitergegeben, 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 steigendem Maße auch Diener der Natur. Sie verwenden

TIPP

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

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.



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 Gutsweinen, 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 mehr als 140 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. Beispiele gefällig? Liefert die nächste Doppelseite ...





WEINARCHITEKTUR

Was früher ein schlichter Ausschank war, wird heute mehr zum Statement. Wer also glaubt, dass Eicherustikal nach wie vor die Einrichtungen der Vinotheken im Ferienland Bernkastel-Kues bestimmt, war schon länger nicht mehr hier. Die berühmte Weinregion steckt voller Überraschungen. Denn viele heimische Weingüter bauen eindrucksvolle Kulissen, die das neudeutsche Tasting zum Erlebnis machen. Kein Wunder. Klare, knackig frische Weine verlangen nach einer entsprechenden Präsentation. Modern und historisch zugleich. Wo auch der Spundekäs längst nicht mehr den Speiseplan bestimmt ...







TREFFPUNKTE FÜR GENIESSER

MAN KANN ÜBER DEN ANBLICK EINER LECKER
GEGRILLTEN BRATWURST GENAUSO INS SCHWÄRMEN
GERATEN WIE ÜBER EINEN REHRÜCKEN MIT
PORTULAK AN SCHWARZTEE-GLACE ODER EINE ILE
FLOTTANTE MIT KAFFIR-LIMETTE, SAUERKLEE UND
ERDBEEREN - JEDENFALLS WENN MAN EIN GENUSS-
MENSCH IST UND FREUDE AN GUTEM ESSEN HAT.
DIESE FREUDE BIETEN DIE KÖCHE IM FERIE-
NLANDE BERNKASTEL-KUES AUF VIELFÄLTIGE WEISE, VON
INTERNATIONALER STERNEKÜCHE ÜBER TRADITIO-
NELLE SPEZIALITÄTEN BIS ZUM LECKEREN IMBISS, IM
ELEGANTEN RESTAURANT WIE IN DER GEDIEGENEN
GASTSTUBE ODER URIGEN STRAUSSWIRTSCHAFT.



Im Ferienland Bernkastel-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 lokal-typischen Mahlzeiten in den Straußwirtschaften oder bei den zahlreichen Wein- und Straßenfesten. 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

TIPP

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



„einen Umweg wert“, wie es der Guide Michelin schreibt, der beispielsweise dem Piesporter Restaurant Schanz drei 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...



Eines der wichtigsten Nahrungsmittel der Welt spielt traditionell auch in der Küche im Ferienland Bernkastel-Kues eine gewichtige Rolle. Zu genießen als lokale Spezialität wie beispielsweise als Fillesja, Krumbiereschniede oder Döppeküche.



GUTER GRUND. APROPOS FEIERN.



Von zünftig bis rockig:
Live-Musik gehört dazu.

Eigentlich liefert der Wein allein schon einen guten Grund zu feiern: Bei welchem 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.





Für ein Wochenende Großstadt: Das Weinfest der Mittelmosel in Bernkastel-Kues begeistert alljährlich Tausende von Besuchern.





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 heimischen Küche. Die gute Laune kommt dann ganz wie von selbst. Es folgen über den Sommer bis in den Herbst an vielen Wochenenden Feste sowie die ein oder andere Kirmes, wo neben Karussell und Schießbude der Wein bei viel Live-Musik ausgiebig gefeiert wird. Eine Besonderheit ist in diesem Zusammenhang der Mülheimer Markt, der in der Tradition eines mittelalterlichen Markt- und Gerichtstages immer in der





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

Mitte der ersten Augustwoche stattfindet und gleich zu seinem Beginn mit der großen „Grafschafter Weinprobe“ aufwartet. Dass die wirklich groß ist beweisen die weit mehr als 400 Teilnehmer jedes Jahr aufs Neue. Das größte aller Weinfeste im Ferienland Bernkastel-Kues zieht zahlreiche Gäste in seinen Bann. Es handelt sich um das Weinfest der Mittelmosel, das immer über das erste Wochenende im September von donnerstags bis dienstags 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, wo unter dem Motto „jeder für sich“ und doch gemeinsam verschiedene Winzer eines Ortes alles bieten, 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 regional-typische 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.



Four elegant wine glasses are arranged in a row against a dark, textured background. Each glass is labeled with its intended use in white text. From left to right: a tall flute glass for sparkling wine, a classic white wine glass, a larger glass for both white and red wine, and a large, rounded glass for red wine.

Sekt

Weißwein

Weißwein
und Rotwein

Rotwein



KUNDIG

Grundsätzlich gilt fürs Glas: Höchstens zur Hälfte füllen und nur am Stil anfassen, damit sich das Bouquet entfalten 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 Korkenziehers 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 einige 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.



DIE MOSELPAUSCHALEN. ALLES ANDERE ALS EINTAGSFLIEGEN

Ob für einen Tag, für ein aufregendes Wochenende oder für einen längeren Urlaub – unsere Pauschalen liefern Ihnen reichlich attraktive Angebote, um das Ferienland Bernkastel-Kues kennenzulernen. Dabei haben alle eines gemeinsam: Sie entdecken die atemberaubende Schönheit und Vielfalt dieser einzigartigen Region und erleben unvergessliche Augenblicke entlang der Mosel.

Für Weinliebhaber und Genießer ist die Mosel ohnehin ein Paradies. Klar, dass hier – an der Quelle finer Weine – grundsätzlich der Genuss alles andere als zu kurz kommt. Sei es bei Weinproben und oder regionalen Speisen, von urig bis zum erstklassigen Restaurant, bei Touren durch die Wingerte (so heißen hier die Weinberge), Weinerlebnis-Wanderungen oder auch den Schiffspassagen, von denen eine sogar in die Antike führt. Wobei wir beim Thema Geschichte sind. Dass diese faszinieren kann, beweisen spannende Stadtführungen. Und dass sie schmeckt, die berühmte Legende vom Bernkasteler Doctor. Lassen Sie sich überraschen. Sie werden begeistert sein. Wie lange haben Sie Zeit?



DER ERLEBNIS-SHOP. OFFEN? 24/7!

Lust auf eine Bildung-Wein-Führung? Oder die Doctor-Wein-Führung? Eine Edelbrandverkostung oder Erlebnis-Führung mit Sektproben, Käsehappen und Brot? Auf eine geführte Weinwanderung, Riesling-Rast mit moselländischen Tapas oder den Weinprobenspaziergang mit der Winzerfamilie? Die Wingertstour mit Planwagen oder den Weinrucksack? Letzterer ist randvoll mit Spezialitäten in und um Wein. Genauso wie der Erlebnisshop, der insgesamt weit mehr als 100 direkt weil online buchbare Angebote aus dem Ferienland Bernkastel-Kues für Sie bereithält. Die alle- samt auch als Geschenk eine gute Figur machen. Geöffnet? 24 Stunden an sieben Tagen!



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 Ferienlandes Bernkastel-Kues im Mosel-Gäste-Zentrum, Gestade 6 in 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, Martina Engelmann-Hermen, Artur Feller, hellojosh, Dominik Ketz, Mosellandtouristik GmbH, Thorsten Stürmer, Wein- und Ferienregion Bernkastel-Kues GmbH, aus verschiedenen Archiven; Herstellung: johndruck, Bernkastel-Kues; alle Rechte vorbehalten, Copyright © Wein- und Ferienregion Bernkastel-Kues GmbH; printed in Germany Stand: 2025 · Schutzgebühr 2 €