

Weinbau an der Mosel

Everything happens for a Riesling – dieser witzige Slogan, angeschlagen an der Tafel einer Straußwirtschaft, bringt das Lebensgefühl an der deutschen Mosel auf den Punkt. Vergessen wird dabei manchmal die luxemburgische Seite, die eine eigene Spezialität hervorbringt: den Crémant de Luxembourg, einen Schaumwein par excellence.

Zwar kannten schon die keltischen Treverer den Wein, stellten jedoch selbst vor allem Bier her. Erst die Römer brachten den Weinbau an die Mosel, als sie um 17 v. Chr. Augusta Treverorum, das heutige Trier, gründeten. Zahlreiche römische Kelteranlagen entlang des Flussufers, das berühmte Grabrelief eines Weinschiffes aus Neumagen (→ S. 93) und weitere archäologische Funde belegen, wie intensiv der Weinbau in der Antike betrieben wurde.

Im Mittelalter hielten die Klöster die Weintradition lebendig. Besonders die Zisterzienser brachten neues Wissen und verfeinerte Anbaumethoden aus dem Burgund mit. Den entscheidenden Aufschwung erlebte der Moselwein jedoch nach der Säkularisierung: Als die Klostergüter verstaatlicht und später verkauft wurden, konnten erstmals private Winzer größere Parzellen erwerben. Im 19. Jh. wurde der Moselwein schließlich zum begehrten und teuren Salongetränk.

In der Nachkriegszeit erfasste das Wirtschaftswunder auch den Weinbau. Süßer Moselwein war in Mode und wurde zunehmend auf Masse produziert – Qualität spielte dabei eine untergeordnete Rolle. In den 1970er- und 1980er-Jahren erschütterten mehrere Weinpanschkandale das Vertrauen der Verbraucher, etwa der Glykolwein-Skandal von 1985 oder der Fall um die Brüder Schmitt aus Longuich an der Mosel. Um den Geschmack billiger Weine zu „verbessern“, wurde mit Zucker und anderen Zusätzen experimentiert – um den guten Ruf des Mosel-

weins war es, vor allem im Ausland, geschehen.

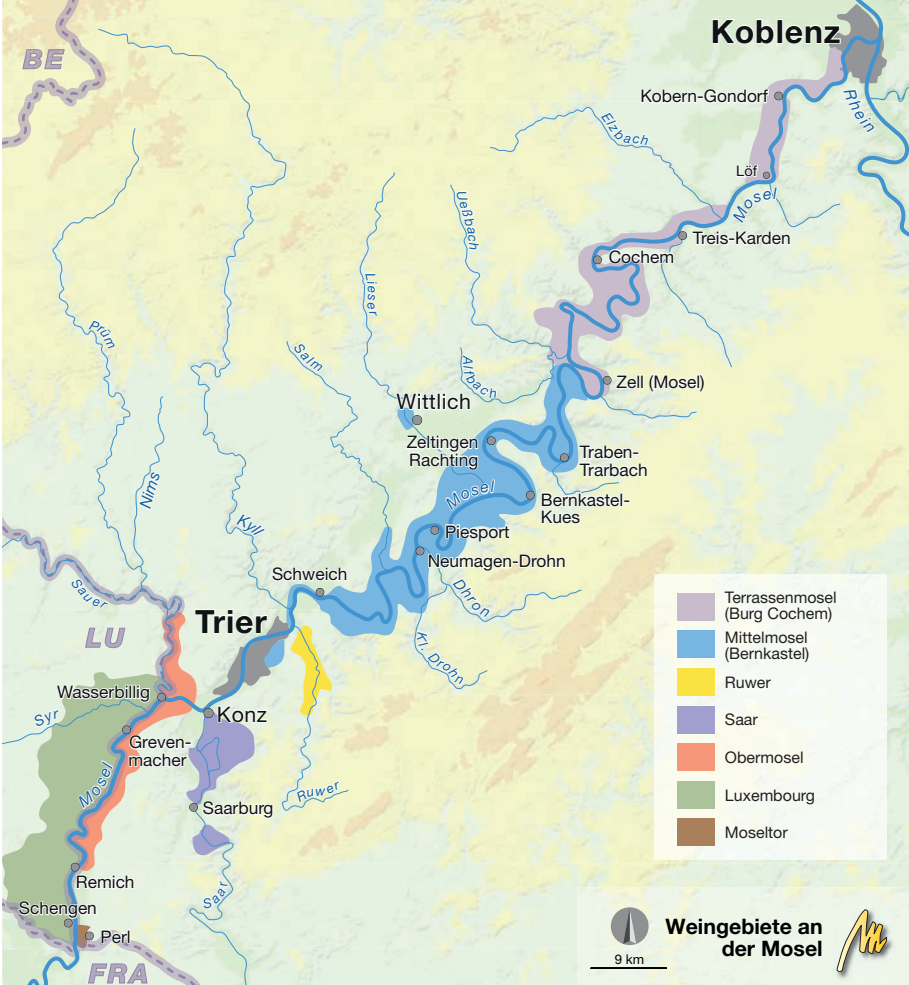
Längst jedoch hat ein Umdenken eingesetzt: Von „Moselfusel“ kann keine Rede mehr sein. Eine neue Winzergeneration setzt auf Qualität und Nachhaltigkeit und etabliert neben den für die Region typischen feinerben und lieblichen Weinen zunehmend auch trockene Weiß- und Rotweine, die sich international behaupten können.

Das deutsche Weinbauggebiet Mosel

Die Mosel zählt zu den nördlichsten Weinbaugebieten Deutschlands – und dennoch gedeiht der Wein hier seit über 2.000 Jahren prächtig. Das verdankt die Region ihrem besonderen Mikroklima: Das enge, windgeschützte Tal ist überwiegend nach Südwesten ausgerichtet, sodass die Sonne ihre volle Kraft entfalten kann. Die steilen Schieferhänge speichern die Wärme des Tages und geben sie nachts wieder ab, sehr zur Freude von Riesling und Co.

Das Weinbauggebiet Mosel umfasst rund 8.500 ha Rebfläche und gliedert sich in sechs Bereiche: **Moseltor, Obermosel, Ruwer, Saar, Mittelmosel (Bernkastel) und Terrassenmosel (Burg Cochem)**. Auch die Weinberge an den beiden großen Nebenflüssen tragen demnach die geschützte Herkunftsbezeichnung *Mosel*.

Mit über 5.600 ha Rebfläche ist der Bereich **Bernkastel** der größte und bekannteste. Die Regionen unterteilen sich weiter in **20 Großlagen**, die wiederum in rund **520 Einzellagen** gegliedert



sind, so finden sich im Weinort Löff beispielsweise die beiden Einzellagen Goldblume und Sonnenring; sie gehören zur Großlage Weinhex, die wiederum Teil des Bereiches Burg Cochem ist.

Jede Einzellage hat ihren eigenen Charakter, der von Bodenbeschaffenheit, Hangneigung, Sonneneinstrahlung und der Sorgfalt ihrer Winzer geformt wird. Für dieses Zusammenspiel aus natürlichen Bedingungen und menschlichem Zutun hat sich an der Mosel nach französischem Vorbild der Begriff *Terroir* etabliert.

Rebsorten

An der Mosel dominiert mit rund 91 % der Anbaufläche der Weißwein. Berühmt ist die Mosel vor allem für ihren **Riesling**, der etwa 62 % der Rebflächen einnimmt. Gefolgt wird die Königin der deutschen Weißweine mit großem Abstand von **Rivaner** (Müller-Thurgau) mit 14 %, **Elbling** mit 6 % und **Spätburgunder** (rot) mit rund 4 %.

Welche Weine in der Region besonders gut gedeihen, hängt stark vom Boden ab. Der Riesling bevorzugt den Devon-Schiefer, der vor allem an der

Mittelmosel vorkommt. An der Untermosel dominieren Ton- und Siltschiefer sowie kalkhaltiger Sandstein. Hier gedeihen neben Riesling auch Weißburgunder, Grauburgunder und Rivaner hervorragend.

An der Obermosel, wo die Hänge weniger steil sind und die Sonneneinstrahlung geringer ausfällt, bestehen die Böden vorwiegend aus Sandsteinmuschelkalk und rotem Mergel. In diesem Gebiet wird traditionell verstärkt Elbling angebaut, eine Rebsorte, die bereits die Römer kultivierten. Daneben finden hier auch Rivaner und Spätburgunder günstige Wachstumsbedingungen.

Steillagenbau

Die Mosel ist das größte Steillagen-Weinbaugebiet weltweit. Als Steillagen bezeichnet man Weinberge mit einer Hangneigung von mehr als 30 %, Spitzenreiter an der Mosel ist der Calmont mit einer Neigung von über 65 %. Die höchste Dichte an Steillagen befindet sich an der Untermosel mit ihren imposanten Felshängen, aber auch die Mittelmosel weist stellenweise sehr steile Hänge auf. Über Jahrhunderte haben die Moselwinzer diese Hänge durch die Anlage von **Terrassen** urbar für den Weinbau gemacht. Stolz nennen die Winzer an der Untermosel ihren Abschnitt deshalb „Terrassenmosel“.

Die Arbeit an den Steilhängen erfolgt nach wie vor überwiegend in Handarbeit, da Maschinen an den extremen Neigungen kaum Halt finden. Der einzige technische Helfer ist die sog. **Monorackbahn** – eine Schienen-Zahnradratsche, die Lasten und wenige Personen transportieren kann.

An den Steilhängen praktiziert man noch die traditionelle Einzelstock- oder **Moselpfahlerziehung**: Jeder Weinstock wird an einem aufrecht stehenden Pfahl angebunden, die beiden Reben links und rechts nach unten gebunden – so

entsteht die charakteristische Herzform. In den flacheren Weinbergen der Mosel übernimmt die Ernte dagegen vollautomatisiert ein Vollernter, und die Reben wachsen an Drahtgestellen empor.

Weinbau an der Luxemburger Mosel

Auch auf luxemburgischer Seite prägt der Weinbau die Landschaft entlang der Mosel. Der rund 36 km lange Abschnitt zwischen Schengen und Wasserbillig bildet die größte und wichtigste Weinregion des Landes. Die Weine von hier tragen die geschützte Herkunftsbezeichnung *Moselle Luxembourgeoise* bzw. *Lëtzebuurger Musel*.

Wie bei der gegenüberliegenden deutschen Obermosel bestehen die sanften Hänge überwiegend aus Muschelkalk und Keuper. Angebaut werden vor allem Rivaner, Elbling, Grauburgunder, Weißburgunder und der in Deutschland eher seltene Auxerrois. Auch Riesling findet sich, spielt jedoch eine kleinere Rolle.

Ein großer Teil der Trauben wird in Luxemburg zu Schaumwein verarbeitet. Besonderes Aushängeschild ist der **Crémant de Luxembourg**, der nach dem traditionellen Verfahren der Flaschengärung – wie Champagner – hergestellt wird.

Viele Winzer sind in der Genossenschaft Les Domaines Vinsmoselle zusammengeschlossen, die rund zwei Drittel der Rebfläche bewirtschaftet und ihre Weine gemeinsam unter dem Genossenschaftsnamen vermarktet.

Entlang der *Route du Vin* laden zahlreiche Weingüter zu Führungen und Verkostungen ein – oft auch auf Deutsch. Entsprechende Adressen finden Sie in den jeweiligen Ortskapiteln.

Klimawandel und ökologischer Weinbau

Die Weinberge der Mosel sind heute wie früher den Naturgewalten ausgesetzt, und bestimmte Wetterlagen stellen

für Winzer zu allen Zeiten Herausforderungen dar. Spätfröste im Frühjahr können erhebliche Teile der Ernte zerstören, Hagelschläge richten Schäden an, und zu viel Regen fördert das Pilzwachstum. Mit dem Klimawandel treten solche extremen Wetterphänomene inzwischen häufiger auf, während gleichzeitig die mittelfristigen Wettervorhersagen unzuverlässiger werden. Bessere Schutzmaßnahmen sind daher unerlässlich.

Gleichzeitig bringt der Klimawandel auch Chancen für den Weinbau. Wein bevorzugt grundsätzlich warmes, trockenes Klima, und die längere Vegetationsperiode ermöglicht eine vollere Reifung der Trauben. So steigt die Qualität von Most und Wein, und es wird möglich, Rebsorten anzubauen, die sonst eher mediterranen Regionen vorbehalten sind. Auf der anderen Seite können anhaltende Hitze- und Trockenperioden problematisch sein: Zwar holen sich alte Reben mit ihren metertiefen Wurzeln Wasser und Nährstoffe aus dem Gestein, junge Reben sind bei anhaltender Trockenheit jedoch auf zusätzliche Bewässerung angewiesen – was an den steilen Moselhängen kaum möglich ist.

Seit einigen Jahren vollzieht sich ein Generationenwechsel im Weinbau. Junge Winzerinnen und Winzer widmen sich trotz der mühsamen Handarbeit wieder verstärkt dem Steillagenanbau, um hochwertige Weine zu erzeugen. Dabei rücken Nachhaltigkeit und Biodiversität immer stärker in den Fokus. Immer mehr Weingüter setzen auf ökologischen Weinbau. Statt klassischer chemischer Pestizide verwenden sie chemiefreie Methoden: sparsam eingesetztes Kupfer und Schwefel gegen echten und falschen Mehltau, Algenpräparate gegen Pilze sowie Nützlinge wie Schlupfwespen oder Raubmilben zur natürlichen Schädlingsbekämpfung. Außerdem werden zunehmend pilzwiderstandsfähige Sorten – sog. PIWI-



Der edelste und teuerste unter den Moselweinen

Weine – gepflanzt. Diese Kreuzungen bekannter europäischer Reben tragen Namen wie Solaris, Muscaris, Regent oder Monarch und benötigen deutlich weniger Pflanzenschutz.

■ Biozertifizierte Weingüter an der Mosel finden Sie unter ecovin.de.

Das Jahr im Weinberg

Der Kreislauf des Weines bestimmt das Leben der Winzer an der Mosel. Dabei dauert das Jahr im Weinberg nicht nur zwölf, sondern 16 bis 18 Monate.

Im Winter werden die Reben beschnitten und altes Holz entfernt. Gleichzeitig wählt man junge Triebe aus, die im neuen Jahr austreiben und die Trauben tragen sollen. Jetzt werden auch notwendige Reparaturen im Weinberg durchgeführt, etwa an Pfählen und Zäunen.

Im Frühjahr werden die ausgewählten Reben gebogen und gebunden. Sobald Rebschnitt und -binden erledigt sind, wird der Boden bearbeitet und aufgelockert, um die Durchlüftung

zu verbessern und die Wasseraufnahme zu erleichtern.

Ab Ende April beginnt der Austrieb der Weinreben, eine nervenaufreibende Zeit, weil die zarten Triebe anfällig für Spätfrost sind, die eine ganze Ernte zunichtemachen können. In dieser Zeit werden auch Dünger und Pflanzenschutzmittel ausgebracht, letztere in den Steillagen oft mit Hubschraubern, in den flachen Lagen per Hand oder mit dem Traktor.

Der Hochsommer ist die Phase des stärksten Wachstums, daher müssen die Triebe gestutzt, gebündelt und befestigt werden. Blätter werden entfernt und gegebenenfalls Trauben ausgedünnt, um die Qualität der verbleibenden Früchte zu verbessern. Die Schneisen zwischen den Weinstöcken werden freigehalten, z. B. durch Mähen.

Die Weinlese erstreckt sich über die Monate September und Oktober, wobei der Zeitpunkt je nach Wetter, Lage und Rebsorte variiert. Riesling wird typischerweise im Oktober geerntet, Weißburgunder schon ab Ende September. Besucher können in dieser Zeit beobachten, wie abends geschäftige Trecker Traubenladungen in den Weingütern abliefern. Die gesammelten Trauben werden noch am selben Tag in der Kelter zu Maische gepresst.

Gärungsprozess und Reifung erfolgen dann über den Winter und die erste Hälfte des Folgejahres. Gleichzeitig beginnt im Weinberg der nächste Zyklus mit dem Beschnitt der Reben, während der vorherige noch nicht abgeschlossen ist. Im kommenden Frühjahr wird der Wein abgefüllt und ist bereit für Verkostung und Verkauf.

Zusätzlich betreiben viele Weingüter im Mai, Juni und im Herbst Straußwirtschaften. Touristen kommen vorbei, um die Weine zu probieren, und beziehen Ferienwohnungen beim Winzer. Um all diese Aufgaben unter einen Hut zu bringen, braucht es viel Leidenschaft, gute

Organisation und helfende Hände – häufig sind alle Generationen einer Winzerfamilie involviert.

Das Flaschenetikett richtig lesen

Etiketten auf Weinflaschen sind voller Informationen, die Weinliebhabern und Kennern helfen, den Wein richtig einzuordnen. Wer weiß, worauf er achten muss, kann schon am Etikett vieles über Herkunft, Qualität und Geschmack erfahren.

Herkunftsbezeichnungen: Bei deutschen Moselweinen findet sich die geschützte Herkunftsbezeichnung *Mosel*. In der Regel sind außerdem der Name der Einzellage und des Ortes angegeben, in dem die Trauben geerntet wurden – etwa *Wehlener Sonnenuhr* –, sowie der Name des Weinguts und die Rebsorte. Auch an der luxemburgischen Mosel gibt es eine geschützte Herkunftsbezeichnung, die *Appellation d'Origine Protégée (AOP)*, die gleichzeitig eine Aussage über die Qualität macht: *Crémant de Luxembourg* steht für Schaumwein höchster Qualität, der aus bestimmten zugelassenen luxemburgischen Weinbergen stammt. *Côtes* und *Coteaux* bezeichnen Weinberge, die bestimmten Orten zugeordnet sind, etwa *Côtes de Schengen*, wobei die *Coteaux*-Weine als hochwertiger gelten. Weine mit der Kennzeichnung *Lieux-dits* schließlich stammen aus kleinen, klar abgegrenzten Parzellen, die besonders charaktervolle und hochwertige Weine hervorbringen.

Qualitätsstufen: In Deutschland unterscheidet man vier Hauptkategorien: Tafelwein, Landwein, Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A.) und Qualitätswein mit Prädikat.

Eine besondere Qualitätsauszeichnung, die sich speziell auf das Anbaugebiet Mosel bezieht, ist das Riesling Hochgewächs. Dieser Begriff steht für besonders hochwertige Rieslinge aus besten Lagen, die über dem Standard eines normalen Qualitätsweins liegen.



Trendiges Früchtchen – der Mosel-Weinbergpfirsich

Die Mosel ist Rebenland – doch neben den Trauben hat in den letzten Jahrzehnten ein weiteres Früchtchen seinen Weg in die Gläser gefunden – zu gegeben: nicht in Weingläser, sondern in Likörgläser. Der rote Weinbergpfirsich, ursprünglich aus China stammend und bereits in der Antike nach Europa gelangt, wurde von den Römern an die Mosel gebracht. In der Mitte des vergangenen Jahrhunderts war er fast in Vergessenheit geraten – heute aber liegt der kleine Rote wieder voll im Trend.

Von außen sind die Früchte unscheinbar: klein, pelzig und mausgrau, zudem kaum für den rohen Verzehr geeignet. Doch das intensiv rote Fruchtfleisch macht sie zu einer besonderen Delikatesse, ideal für Marmeladen, Kompott oder Schnäpse – und nichts geht über ein Gläschen Mosel-Kir: Weinbergpfirsichlikör, aufgegossen mit Mosel-Sekt!

Die wärme- und sonnenliebenden Pfirsichbäume sind die ersten Pflanzen, die sich an der Mosel aus dem Winterschlaf melden. Bereits Mitte März stehen sie in rosaroter Blüte. Besonders rund um den Calmont und in der Region um Cochem lässt sich das Naturschauspiel beobachten. Zwischen Ediger-Eller und Neef führt der etwa 7 km lange Pfirsichblütenweg direkt durch die Blütenpracht (Route auf komoot.de). Die frühe Blüte macht den Pfirsich allerdings anfällig für späte Fröste.

Produkte aus dem Weinbergpfirsich sind das perfekte Mosel-Mitbringsel, denn man findet sie außerhalb der Moselregion in keinem Supermarkt. Auch die rohen Früchte, die im September geerntet werden, gibt es nur vor Ort – z. B. auf dem Pfirsichhof in Neef (→ S. 155).

Der Name ist vom französischen *Grand Cru* abgeleitet.

Ähnlich lauten die luxemburgischen Qualitätsstufen: *Grand Premier Cru* für höchste Qualität, gefolgt von *Premier Cru* und *Vin Classé*.

Zuckergehalt: Den höchsten Qualitätsanforderungen entspricht in Deutschland ein Qualitätswein mit Prädikat. Die

Prädikatsstufen richten sich nach dem Mostgewicht der Trauben, also deren natürlichem Zuckergehalt. Je später die Trauben geerntet werden, desto höher der Zucker- und der potentielle Alkoholgehalt. Kabinett besteht aus aus früh gelesenen, leichten Trauben, Spätlese aus später geernteten, vollreifen Trauben, Auslese aus besonders reifen Trauben,

Beerenauslese und Eiswein aus spät geernteten, überreifen oder edelfaulen Beeren und Trockenbeerenauslese aus rosinenartig eingeschrumpften, edelfaulen Beeren mit extremer Zucker- und Fruchtkonzentration.

In Luxemburg entsprechen den deutschen Prädikaten folgende Begriffe: *Vendanges Tardives* für Spätlese, *Vin de Glace* für Eiswein und *Vin de Paille* für Strohwein. Bei letzterem werden die vollreifen Trauben nach der Ernte einige Monate auf Stroh oder Schilf getrocknet, wodurch sich Zucker und Aromen konzentrieren, bevor sie gepresst werden.

Schließlich unterscheidet man in Deutschland unabhängig von der Qualitäts- bzw. Prädikatsstufe nach Restzuckergehalt im fertigen Wein die Abstufungen trocken, halbtrocken, feinhalt und lieblich.

Bei luxemburgischen Weinen und Crémants werden dagegen die französischen Begriffe *sec* für trocken, *demi-sec* für halbtrocken und *moelleux* für lieblich verwendet. Bei Crémants gibt es zusätzlich die Unterteilungen *extra brut*, *brut* und *extra sec* für sehr trockene Weine, wobei *extra brut* am trockensten ist.

Diese Unterschiede spiegeln die Vorlieben der Länder wider: Während in Deutschland, besonders an der Mosel, traditionell eher süße Weine beliebt sind, kann es in Frankreich und Luxemburg – besonders beim Schaumwein – gar nicht trocken genug sein.

Weinbau erleben

Spätestens seit dem 19. Jh., als das neue Konzept des Tourismus aufkam, geht an der Mosel die Vermarktung des Weins Hand in Hand mit dem Gastgewerbe. Die klassische Form, Wein unter die Leute zu bringen, ist die **Straußwirtschaft**. Sie hat meist in der warmen Jahreszeit geöffnet und versteht sich als Ausschank mit einfachen Speisen. In den letzten Jahren haben viele Weingüter darüber hinaus **Vinotheken** ein-

gerichtet, in denen man Wein in einem gehobeneren Ambiente probieren und erwerben kann.

Viele Weingüter sind Mischbetriebe, die neben der Weinproduktion auch **Gästezimmer** oder **Ferienwohnungen** anbieten. So können sie mehrere Standbeine nutzen – und für Besucher wird der Urlaub in der Weinregion besonders attraktiv, kann man doch den Winzern über die Schulter schauen, exklusive **Weinverkostungen** und Führungen genießen.

Zu den klassischen Erlebnissen rund um den Wein gehören nach wie vor **Kellerführungen** mit anschließender Weinprobe und **Planwagenfahrten**, bei denen der Winzer eine Gruppe von guck- und trinkfreudigen Gästen durch den Weinberg chauffiert – früher noch mit Pferden, heute mit dem Trecker. Neuere Alternativen sind Vintage-Bullis oder andere ausgefallene Fahrzeuge.

Das Erlebnisangebot reicht aber mittlerweile viel weiter: **Weinbergwanderungen** sind sehr beliebt, sowohl kommentiert und geführt vom Winzer als auch auf eigene Faust, z. B. mit Picknickkorb und Weinprobe to go. Darüber hinaus werden Schnitzeljagden, Rätselwanderungen oder Führungen zu speziellen Themen wie Natur- und Kräuterkunde angeboten.

Nicht zu vergessen sind die zahlreichen **Weinfeste**, bei denen Gäste herzlich willkommen sind. Sie konzentrieren sich im Sommer und Herbst zur Weinlese und gehen oft mit der Krönung der neuen Weinkönigin einher. Neben den obligatorischen Weinständen werden die Veranstaltungen oft von Umzügen, Kirmes, Märkten, Livemusik und Feuerwerk begleitet.

Die Winzer an der Mosel werden immer kreativer, um ihre Besucher zu begeistern und die ein oder andere Kiste Wein zu verkaufen – wir freuen uns über die Gastfreundschaft und kommen gerne!



Einkehrmöglichkeiten finden sich auf Schritt und Tritt

Moselküche

Wer an die Mosel kommt, darf sich auf Zwiebelkuchen mit Federweißem, deftige Kartoffel- und Fleischgerichte sowie Moselobst in jeder denkbaren Verarbeitungsform freuen. Wer es leichter oder fleischlos mag, gönnt sich einen Flammkuchen oder Salat oder kehrt an der Mittelmosel in eines der veganen Restaurants ein.

Die Moselküche ist bodenständig und deftig, denn früher brauchten die Männer Kraftfutter, um den ganzen Tag im Weinberg schufteln zu können. Fleisch und Kartoffeln spielen deshalb eine große Rolle in traditionellen Moselgerichten. Dazu gehören etwa nahrhafte Gerichte wie **Debbekoche** und **Scholes** (die Schreibweisen variieren!) – beides Aufläufe mit Kartoffeln, Speck und Zwiebeln, ersterer im Ofen, letzterer in einer gusseisernen Pfanne oder einem Bräter zubereitet. Auch **Gräwes**, ein Auflauf aus Sauerkraut und Kartoffelbrei, der mit Speck, Kasseler oder Eisbein serviert wird, ist ein Moselklassiker. Feiner ist das **Tresterfleisch**: Ursprünglich hängte man Schulter- oder Nackenfleisch vom Schwein beim Schnapsbrennen in den Kessel, das auf diese Weise im alkoholischen Dampf über Stunden butterzart wurde; heute erzielt

man ein ähnliches Ergebnis durch langes Garen in Trester- und Rieslingsud.

Beliebt sind außerdem **Wildgerichte** und **Reibekuchen** mit Apfelmus oder herzhaft mit Räucherlachs. Apropos Lachs – **Fisch** spielt trotz der Nähe zum Fluss nur eine untergeordnete Rolle – gern wird Zander serviert, gelegentlich Aal oder Forelle.

Kaum eine Gastwirtschaft an der Mosel kommt ohne **Flammkuchen** aus, eine einfache und günstige warme Speise, die ursprünglich im Elsass und in Lothringen beheimatet ist.

Während der Weinlese gibt es den beliebten **Zwiebelkuchen**, der traditionell zum Federweißem serviert wird. In Straußwirtschaften und Vinotheken werden zur Weinprobe außerdem gern **gemischte Platten** mit Käse, Schinken und Wurst gereicht.

Darüber hinaus wird **Riesling** in vielen Gerichten verarbeitet, als Soße, Marinade, in Torten oder Eis. Ebenso finden Weinbergpfirsich und Walnuss vielfältige Verwendung – alles, was neben dem Wein an der Mosel gedeiht.

Zwar sind die klassischen Mosel Speisen durchaus noch in einigen Lokalen vertreten, doch ist das Angebot insgesamt stark auf die Vorlieben deutscher Gäste zugeschnitten: keine Speisekarte ohne **Schnitzel**, gern auch Steak oder Burger.

Vegetarische Alternativen findet man in den kleineren Moselorten hier und da, vegane kaum – in Koblenz, Trier oder Bernkastel-Kues wird man hier eher fündig. Eine Ausnahme bildet das Hotel Nicolay 1881 in Zeltingen-Rachtig (→ S. 120), das mehrere vegane Restaurants betreibt.

In **Luxemburg** ist zwar deutlich der französische Einfluss spürbar, doch durch die Nähe zur deutschen Moselregion ergeben sich viele kulinarische Überschneidungen. Auch hier spielt deftige Hausmannskost eine große

Rolle, und besonders gern wird mit Bohnen gekocht: Ein Klassiker ist **Judd mat Gaardebounen**, geräucherter oder gepökelter Schweinenacken mit dicken Bohnen und Kartoffeln. Ebenso beliebt ist **Bouneschlupp**, eine kräftige Bohnensuppe mit Kartoffeln, Kasseler oder Mettwürsten. Weitere traditionelle Gerichte sind **Kniddelen**, einfache Mehlknödel, die meist mit Speckwürfeln serviert werden, sowie **Kachkéis**, der luxemburgische Kochkäse, den man mit etwas Senf auf frischem Brot genießt.

Getränke

Natürlich steht an der Mosel der **Wein** im Mittelpunkt (→ S. 240). Die Getränkekarte hat aber noch einiges mehr zu bieten. Zur Zeit der Weinlese gibt es frischen **Federweißen**: angeegorenen, manchmal schäumenden Traubenmost mit geringem Alkoholgehalt – sehr beliebt bei der Einkehr auf Radtouren oder Wanderungen.

Rund um Trier und an der Obermosel ist der **Viez** (→ S. 43) zu Hause, ein herber Apfelwein, ähnlich dem französischen Cidre.

Daneben gibt es eine große Vielfalt an **Spirituosen**, die aus den Früchten der Moselstreuobstwiesen erzeugt werden: Brände und Liköre aus Weinbergpfirsich, Apfel oder anderem Obst sowie **Trester**, ein Weinbrand aus den Rückständen der Traubenpressung, ähnlich dem italienischen Grappa.

Besonders der Weinbergpfirsichlikör wird gern als Grundlage für trendige Drinks wie **Mosel-Spritz** oder **Mosel-Kir** verwendet.

Wer keinen Alkohol trinken möchte, findet im **Traubensaft** der Winzer eine hervorragende Alternative, entweder pur oder als Schorle. Mit Supermarkt-Traubensaft hat das nichts zu tun, deshalb gibt es auch eine Besonderheit: Am Glasboden setzt sich manchmal sog. Weinstein ab – Weinsäurekristalle, die



Der Mosel-Cocktail schlechthin: Mosel-Spritz

beim Lagern entstehen und weder Geschmack noch Qualität beeinträchtigen.

Preiskategorien für Lokale

€	bis 14 Euro
€€	15–18 Euro
€€€	19–25 Euro
€€€€	über 25 Euro

Die im Buch bei den einzelnen Lokalen angegebenen Preiskategorien beziehen sich auf den durchschnittlichen Preis für ein Hauptgericht.

Essen gehen

Der Klassiker unter den Einkehrmöglichkeiten an der Mosel ist die **Straußwirtschaft**. Sie ist an ein Weingut angeschlossen, und die Winzer dürfen hier vier Monate im Jahr, am Stück oder in Perioden unterteilt, ihren Wein ausschenken – eine Tradition, die noch auf Karl den Großen zurückgeht. Der Name kommt daher, dass früher ein Reisigsträußchen oder Kranz geöffnete Wirtschaften kennzeichnete. Solche Sträuße dienen heute nur noch der Dekoration. Zum Wein werden in Straußwirtschaften einfache Speisen und Hausmannskost gereicht. In den kleineren Moselorten gibt es mehr Straußwirtschaften als klassische Restaurants, und wer traditionelle Moselkost sucht, wird hier eher fündig.

Daneben sind deutsche, aber auch viele italienische und asiatische Lokale sowie das ein oder andere **Gourmetrestaurant** über die Moselregion verteilt.

In **Luxemburg** findet man in den größeren Orten Restaurants verschiedener Nationalitäten. Hier isst man wie in Frankreich eher ein Menü, und das Preisniveau ist höher.

Tipp

Nicht alle Lokale akzeptieren Kartenzahlung, deshalb ist es sinnvoll, stets etwas **Bargeld** dabei zu haben.



Der Klassiker: Zwiebelkuchen ▲
Vesperplatte ▼

