

MOSEL

*Oliver Götz, Annette Götz
Paula Kolz und Lisa Klose*

der Genuss- Entdecker

Auf Erlebnistour entlang der Mosel



**Für Abenteuerjäger &
Erlebnissammler:
Genusskarte im Buch**



Leseprobe

REGIONALIA
apart

Der Genuss- Entdecker

Auf Erlebnistour entlang der Mosel

REGIONALIA
apart

An aerial photograph of the Moselle valley. The Moselle river flows from the top left towards the bottom left, curving around a small village. The valley floor is covered in terraced vineyards, some of which are in autumn colors (yellow and orange). A road and railway tracks run parallel to the river. In the background, there are hills and a small town. The overall scene is a picturesque landscape of a wine-growing region.

**Kalksandsteinfelsen an
der Obermosel, Nittel**

Leseprobe

Vorwort

Die Mosel – ein Genussort mit großer Vergangenheit. Römer und Ritter, Reformatoren und Revolutionäre, Dichter, Denker und Durchlauchte haben an ihren Ufern gebaut, gesiedelt und geliebt, haben alte Traditionen beerbt und neue Traditionen entwickelt.

Doch die Geschichte der Mosel geht weiter. Mit inhabergeführten Cafés und Restaurants, die auf entspannte Esskultur setzen. Mit Hotels und Apartments, die alles, nur nicht austauschbar sind. Mit Weingütern, die das einzigartige Steillagengebiet der Mosel naturnah ins Glas bringen. Und mit Freizeitangeboten, die zeigen, was der Fluss in all seinen Kurven zu bieten hat.

Für dieses Buch haben wir die authentischsten, einzigartigsten, gemütlichsten, leckersten, freundlichsten und genussreichsten Orte zwischen Palzem und Koblenz für euch besucht. Wir erzählen Geschichten von Menschen, die an, auf, neben und mit dem Fluss leben. Wir verraten Geheimnisse, lassen uns überraschen und geben unsere Insidertipps an euch weiter.

Das ideale Buch für alle, die mit Camper, Auto, Fahrrad oder Wanderstab die Mosel bereisen und für gewöhnlich das Außergewöhnliche suchen.

DIE MOSEL

verbindet –

nicht nur Orte, Kulturlandschaften und Traditionen, sondern auch die Menschen, die hier leben. Für dieses Buch hat die Mosel außerdem vier Menschen miteinander verbunden, die sich vorher noch nicht kannten, aber auf glücklichen Wegen zusammen fanden. Die die Mosel noch einmal auf völlig neue Weise kennengelernt haben. Und die dem Fluss deshalb gleich doppelt dankbar sind: zum einen für das Glück, an ihm leben zu dürfen, zum anderen für die tolle Zeit, die sie durch ihn als Redaktionsteam miteinander verbringen durften.

Oliver... ist Werbefotograf und betreut seit über 25 Jahren anspruchsvolle internationale Industriekunden. Genau die richtige Voraussetzung, um auch mit einem einzigartigen Genuss-Fluss wie der Mosel umgehen zu können. Seit 2014 zählen Verlage zu Olivers Kunden, die mit ihm zusammen immer öfter besondere Buchkonzepte im Bereich der liebevoll-leckeren und beachtlich-besonderen Spezialitätenküche entworfen haben.

Eine Kostprobe seiner Arbeiten findet man unter: www.werbefotografie-goetz.de

Mit dem »Genuss-Entdecker Mosel« entsteht nun bereits sein zwölfter Bildband. Der zwölfte! Da war es höchste Zeit, auch mal die Mosel in den Blick zu nehmen, denn als gebürtiger Cochemer ist Oliver hier groß geworden. »Endlich einmal die eigene Heimat neu zu entdecken und zu fotografieren erfüllt für mich ein echtes Herzensanliegen.« Das glauben wir!



Moselschleife in
Trittenheim

Verheiratet ist Oliver aber übrigens nicht mit seiner Kamera, sondern mit...

Annette -

und zwar äußerst gerne, wie man hören, sehen und erleben kann, wenn man im gemütlichen Haus der beiden zu Besuch ist. Dort hat Annette eine kleine Wohlfühloase geschaffen, mit Blumen, Nutzpflanzen und selbst getöpfter Keramik, die sie seit einigen Jahren als Leidenschaft für sich entdeckt hat.

Hauptberuflich arbeitet Annette als Physiotherapeutin, vor allem mit Kindern. Für ihre Buchprojekte mit Oliver ist sie genau so tatkräftig zur Stelle: als Licht-Halter, Möbel-Rücker, Kissen-Aufschüttler, zur-Hand-Geher und wichtigster Mensch im Hintergrund, wenn es um Recherche, Akquise und Planung geht. Den »Genuss-Entdecker« hat sie ebenfalls mit viel Leidenschaft mitentwickelt: »Mich begeistert zu entdecken, wie Menschen mit ihren unterschiedlichen Ideen ihre Heimat an der Mosel reizvoller und interessanter gestalten.«

Einen Riesenfan für ihre kulinarischen und keramischen Köstlichkeiten hat Annette in



Von links nach rechts: Lisa, Paula, Annette und Oliver

...PAULA

gefunden. Vor allem deshalb, weil Paula selbst zwei linke Hände in Sachen feinmotorischer Gestaltung hat. Zum Glück sind die Tasten auf der Tastatur ja groß genug, um sie auch ohne zartbesaitete Ziselierung bedienen zu können. Ihr ganzes Fingerspitzengefühl verwendet Paula deshalb auf die Sprache. Mit ihr beschäftigt sie sich tagtäglich: hauptberuflich als Pressereferentin und nebenberuflich als Texterin, Autorin, Trierer Stadtführerin und Schauspielerin.

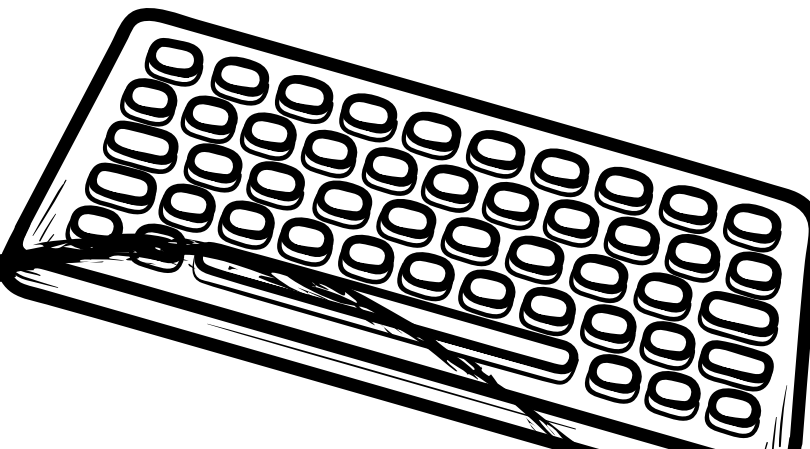
Dabei wird der promovierten Literaturwissenschaftlerin und Historikerin durchaus eine gewisse Nerdigkeit zugesprochen: Sätze, Abschnitte und Gesamttexte müssen nämlich in für sie idealen Kurven verlaufen – so wie die Mosel eben auch. »Meine Buchstabenkurven kann aber leider nur ich sehen. Zum Glück haben sich alle anderen im Team darauf eingelassen.«

Paulas unsichtbare Wortwendungen kennt

Lisa

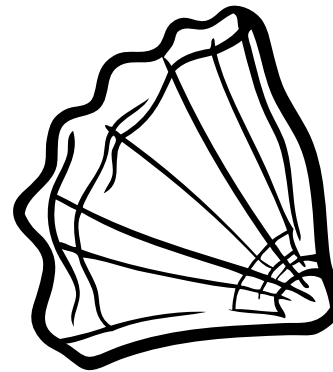
...schon. Die beiden arbeiten nämlich schon länger zusammen – seit Lisa nach Stationen in Berlin, Valencia, Heilbronn und Frankfurt ihre kreative Basis in Trier gefunden hat. Dabei kommt sie eigentlich aus den Bergen. Also, zumindest aus der Eifel. Doch mittlerweile ist es gerade die Trierer Talweite im Allgemeinen und die Porta Nigra-Stadt im Besonderen, die sie immer wieder zu neuen Projekten inspiriert.

Diese Projekte findet Lisa als freiberufliche Kommunikationsdesignerin vor allem im Bereich der Buch- und Papeteriegestaltung. Aber auch Wein, Web und Werbung können sich vor ihrer sprühenden Kreativität nicht retten. Wollen sie aber auch nicht. »Zwei meiner Leidenschaften, dem Wandern und dem (Sekt-)Genuss, konnte ich bei diesem Buchprojekt wunderbar frönen.« Mehr zu Lisas Leidenschaften findet ihr übrigens unter www.lisaklose.com.





Weingut Hubertus M. Apel



02 Bauchgefühl mit Bodenhaftung

Geologie ist eine buchstäblich bodenständige Wissenschaft. Und die Weinrebe einer ihrer größten Fans. Wenngleich sie die Geologie eher mit Bauchgefühl betreibt. Das sagt ihr am besten, welcher Boden für sie ideal ist. Wer auf sie hört, hat die Nase vorn – selbst dann, wenn er anfangs dafür belächelt wird.

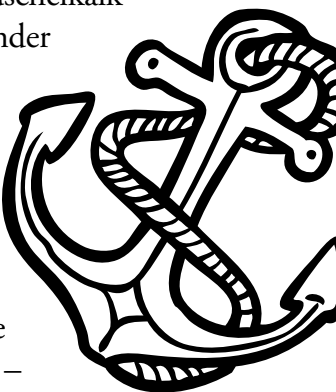
Gegen den Strom

Genau das ist den Winzerbrüdern Harald und Hubert Apel in den 1980er Jahren passiert. Da hatte ihr Weingut bereits eine rund 500jährige Geschichte hinter sich, als Weinkommission und, seit 1935, auch als Flaschenweinbetrieb mit eigenen Erzeugnissen. Dann wagen die Brüder einen für die Moselregion beachtlichen Schritt: In Zeiten, wo man hier bereits stoisch auf den Riesling setzt, schaffen sie in ihren Weinbergen Platz für Burgundersorten. Das Kopfschütteln der Konkurrenz begleitet ihr Tun. Moselweintrinker wollen Riesling, glaubt man.

Doch der Erfolg gibt Harald und Hubert Apel Recht. Und das nicht nur, weil Auxerrois, Chardonnay & Co. immer beliebter werden.

Sondern auch deshalb, weil sie auf den Boden achten. »Es ging meinem Vater und meinem Onkel nicht einfach darum, etwas anderes zu machen«, erinnert sich Philip Apel, der mit seinen Brüdern Johannes und Matthias 2016 in den elterlichen Betrieb einstieg. »Sie haben erkannt, dass der hiesige Muschelkalkboden perfekt für den Burgunder geeignet ist.« Doch nicht nur für ihn. Auch der Elbling liebt den fossilreichen Kalkuntergrund. Er spielt im Weingut Apel deshalb gleichermaßen eine bedeutende Rolle. Für auswärtige Gäste ist dies mitunter überraschend – ein Moselweingut ohne Rieslingsschwerpunkt besitzt noch immer Seltenheitswert.

NITTEL



Leseprobe

Mit klarer Philosophie

Doch natürlich gibt es auch ihn im Sortiment – angebaut auf den blaugrauen Devon-schieferböden der Spitzenlage Ayler Kupp, wo die Familie ebenfalls Anbauflächen besitzt. Der Boden gibt die Marschrichtung vor, diese Überzeugung hat sie sich bis heute bewahrt. Ihm möchte sie daher möglichst viel zurückgeben. Humusaufbau, Artenvielfalt, Einsaaten von Gräsern und Kräutern: All dies kommt obendrein der Nachhaltigkeit zugute, dem zweiten großen Kernthema des Weinguts. Zertifiziert mit dem noch jungen fair&green-Label setzt die Familie vom Anbau bis zur Abfüllung auf einen schonenden und umweltfreundlichen Ressourceneinsatz.

Diese Konsequenz verfolgen Apels vom Dach ihrer beiden Gästehäuser, wo sie insgesamt 20 moderne und zugleich naturnah renovierte Zimmer und Apartments für ihre Gäste bereit halten, über die ebenfalls runderneuerte und erweiterte Weinstube im Erdgeschoss bis zum Keller ihres Weinguts. »Als Winzer hat man nur einmal im Jahr die Chance, seine Ideen für den perfekten Wein umzusetzen. Am Ende sollte man sie alle ausprobiert haben.« Diese Philosophie hat Philip Apel 2019 den Titel »Jungwinzer des Jahres« eingebracht. Manchmal sollte man es eben wie die Weinrebe machen: aufs Bauchgefühl hören.



* Der Genießer-Tipp:

Im Club der Weingenießer sind vermutlich viele Leser dieses Buches. Im »Weinclub« der Familie Apel können sie dies aber ganz offiziell werden. Mitglieder erhalten mehrfach im Jahr ein Weinpaket mit Raritäten und Sonderabfüllungen. Die Ideen und Geschichten hinter dem Wein gibt es kostenlos mit dazu. Und die sind mindestens genauso spannend wie die Weine selbst.



Craftprotz Kreativbierbar



Leseprobe

05 Volle Craft voraus

Das Leben einer bier-affinen Geschmacksnospe kann ganz schön bitter sein. Jedenfalls wenn sie Glück hat. Und ihr Besitzer es ihr zutraut. Denn hinter dem Horizont standardisierter Getränkemarktregale wartet die schier unendliche Vielfalt der Kreativbiere auf den experimentierfreudigen Biergenießer. Eine Sphäre, in der Bier nach Schokolade, Kirschen oder Honig schmeckt, mit Laktose sämig gemacht oder in ehemaligen Whiskeyfässern lagern darf. Aber auch eine Sphäre, in der man mit IBU keine Kopfschmerztablette meint, sondern die »International Bitterness Unit«, also die Menge der im Bier enthaltenen Bittereinheiten. Die liegt bei klassischen Bieren der Fernsehwerbung selten über 30. Doch auf der riesigen Schiefertafel im Craftprotz entdeckt man weit höhere Zahlen – sowie einen Haufen weiterer Informationen über die gerade im Ausschank befindlichen Biere. Menschen, bei denen da schnell Hopfen und Malz verloren ist, dürfen sich zu Nikola Weilers Lieblingskunden zählen. »Wenn jemand sagt, er mag kein Bier, mag er meist nur einen bestimmten Stil nicht. Ihm möchte ich zeigen, was für eine riesige Auswahl man beim Bier hat.«



Lebenslange Faszination

Dieses Ziel verfolgt der gebürtige Ralinger schon seit Mitte der 2000er, als er nach seiner Brauer-Ausbildung erst zum Studium nach Berlin, dann zum Arbeiten nach Hamburg geht. Die damals dort aufsteigende Craft-Beer-Szene, die das altherwürdige Herrenge- deck durch wildere Rezepte für ein jüngeres Publikum ersetzt, fasziniert ihn – ebenso wie die Braukunst anderer Länder, die er beruflich bereist. 2015 kehrt er in die Heimat zurück und eröffnet drei Jahre später seine Kreativ- bierbar im Herzen der Trierer Fußgängerzone.

Hier trägt alles seine Handschrift: die selbst gebauten oder zusammengesuchten Möbel, die eigens montierte Schankanlage mit zwölf Zapfhähnen, die wechselnd mit



TRIER



Bieren von regionalen, nationalen und internationalen Brauereien bestückt sind, und die handgefertigten Probierbrettchen, für die man sich aus der oben genannten Tafel seine vier Bierkostproben zusammenstellt. Jeden Abend können neue Biere dabei sein, denn im Kühlcontainer hinter der Theke warten Fässer unterschiedlichster Provenienz auf ihren Auftritt. Auch Verkostungen und Themenabende werden regelmäßig angeboten. Und wer zuhause den Craftprotz mimen will, hat im nebenan gelegenen Ladenlokal »Flaschenkind« die Auswahl zwischen 30 bis 40 Flaschenbieren zum Mitnehmen. Hauptsache, die entspannte Wohnzimmeratmosphäre stimmt. »Beim Bier trifft man sich, schließt Freundschaften, weint, lacht und redet zusammen. Das ist meine Motivation«, betont Nikola.

Eine Motivation, die man als IMU (»International Motivation Unit«) vielleicht nicht objektiv messen kann. Aber auf jeden Fall subjektiv erleben.

* Der Genießer-Tipp:

Es sagt viel über Nikolas Gastgeberphilosophie aus, dass im hinteren Bereich seiner Bar rund 70 Gesellschaftsspiele für Erwachsene und Kinder bereit stehen. Denn auch der hopfenabstinente Nachwuchs ist in seiner Bar, die teils schon am frühen Nachmittag öffnet, herzlich auf eine Apfelschorle willkommen. Erstaunte Flaneure haben schon zünftige Geburtstagsfeiern durchs Schaufenster beobachten können – Luftballons und Schokokuchen inklusive.



Weingut G. Gindorf

09 Die Geschichtenerzähler

Im Weingut G. Gindorf sprudeln die Geschichten in solcher Dichte hervor, dass man stutzig wird. Schließlich stehen mit Papa Günter und Tochter Laura noch die erste und zweite Generation im Weinberg. Doch nicht nur die Historie schreibt Geschichten, sondern auch das Herzblut. Davon besaß schon Günter Gindorf jede Menge, als er sich 1999 den Traum vom eigenen Weingut erfüllte.

Heute betreiben er und Laura unter anderem Weinberge auf dem Schweicher Annaberg und Herrenberg, aber auch an der Schweicher Burgmauer, also auf rotschiefrigem, grauschiefrigem und lösslehmhaltigem Boden. Deshalb erzählen Gindorfs die begeisternden Geschichten von der »Lagenliebe«, die nicht nur das spezifische Terroir und den Riesling als Glanzstück der Moselregion umfasst, sondern auch die Steillage als hiesiges Kulturdenkmal. Die Geschichten vom »Facettenreich«, in dem alles möglich, mächtig, meisterhaft werden kann – zum Beispiel ein Cabernet Blanc, der zu den seltensten Rebsorten Deutschlands zählt.

Aber auch die Geschichten vom Zusammenhalt, der Neues ermöglicht, ohne Altes zu verabschieden. »Das, was mein Vater und ich erzählen, soll uns beide widerspiegeln«, fasst Laura zusammen. »Aber das Weingut wird immer seinen Namen tragen. Denn mit seinem Mut hat alles angefangen.«

Ein Mut, der, ebenso wie das Herzblut, Geschichten schreibt.

* Der Genießer-Tipp:

Auge in Auge gegenüberstehen kann man Laura Gindorf beim Genuss ihres Weins »Facettenreich EINS«. Das Etikett eint Jugendstil mit Picasso und zeigt ein collagenhaftes Antlitz mit dem großen, braunen Auge der Jungwinzerin. Und der Inhalt, ein modern ausgebauter Müller-Thurgau aus dem Mehringer Goldkupp-Weinberg von Lauras Oma Gerti, kann sich auch sehen lassen.



Vierzehn85

16 Purismus in Perfektion

Holz gilt gemeinhin nicht als sonderlich redselig. Zumindest antwortet es selten auf die Fragen, die man ihm stellt. Außer, man stellt die richtigen Fragen. Und schaut es sich dabei genau an. Die Wissenschaft, die das Holz derart zum Reden bringt, nennt man Dendrochronologie, und die hat in der heutigen Euchariusstraße in Leiwen Unglaubliches zutage gefördert. Das alte Fachwerkhaus, das dort seit einigen Jahrzehnten ein für Nicht-Wissenschaftler eher unbeachtetes Dasein führte, stammt in seinem Kern tatsächlich aus dem Jahre 1485. Und nicht nur das: Seine Ständer-Riegel-Konstruktion ist hier an der Mosel in diesem Erhaltungszustand nahezu einzigartig.

Grund genug, es zu bewahren. Doch der Denkmalschutz und die großen Herausforderungen, die mit einer Rettung einhergingen, ließen es zunächst doch nicht aus dem Dornröschenschlaf erwachen. Bis Astrid und Norbert Schmitz 2010 beim Bürgermeister des Ortes anfragten und das Haus erwarben. Sie machten aus der da-

mals akut einsturzgefährdeten Perle ein ganzes Schatzkästchen: Das Restaurant vierzehn85 ist heute ein Anziehungspunkt für Einheimische und Gäste gleichermaßen. Doch bis dahin war es ein langer Weg.



LEIWEN

Leseprobe



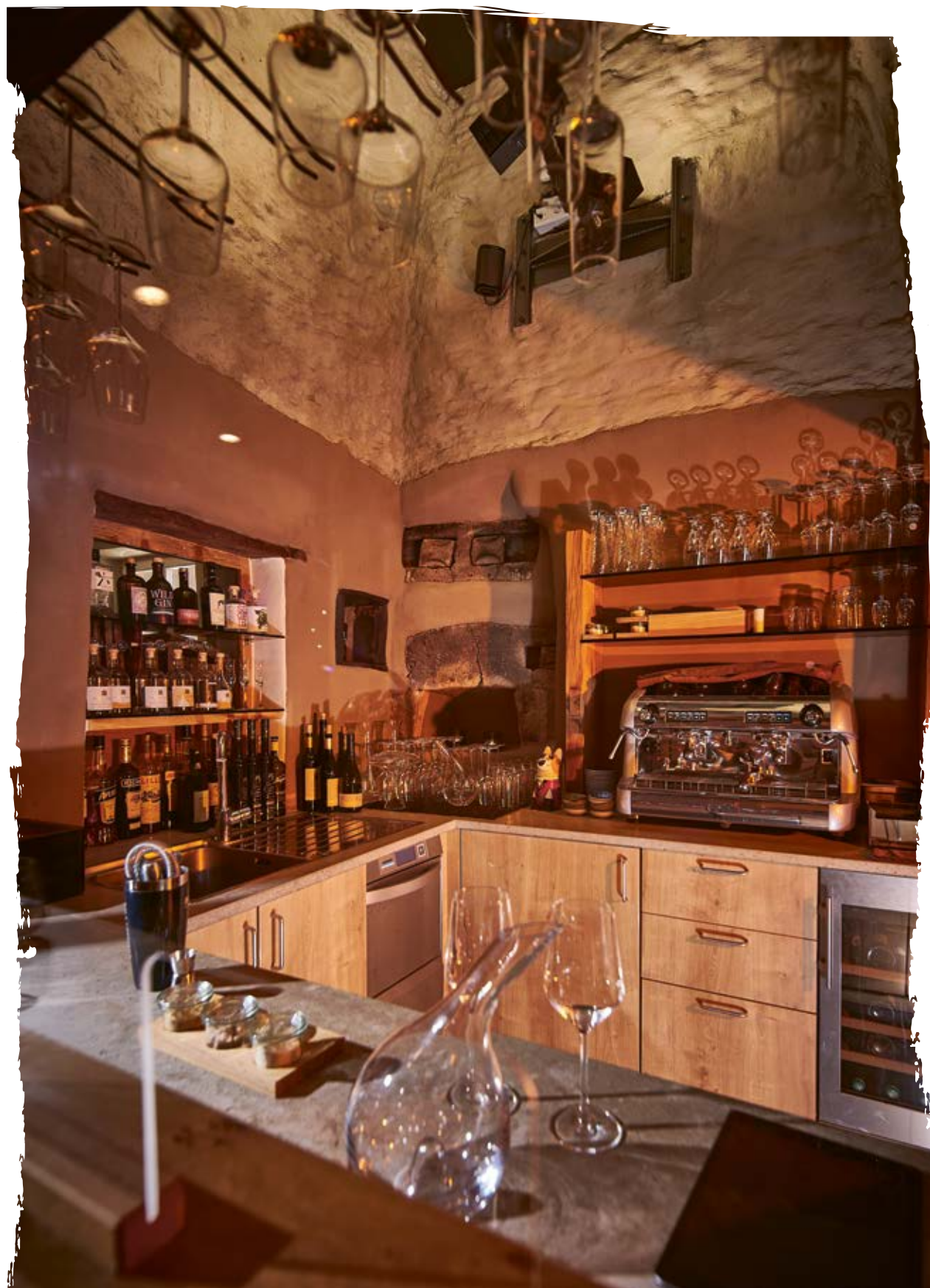
Moderner Komfort, jahrhundertealter Charakter

Wer mit offenem Auge durch das 500 Jahre alte Haus wandelt, kann sich gut vorstellen, was den neuen Hausbesitzern auf diesem Weg besonders am Herzen lag: modernen Komfort und jahrhundertealten Charakter miteinander zu verbinden, die Geschichte zu bewahren, ohne aus den Räumen ein Museum zu machen. Ganz im Gegenteil. »Hier ist alles offen«, betont Norbert Schmitz. »Die Besucher sollen schauen, riechen, entdecken, sie dürfen die Dinge anfassen und die gleiche Freude an ihnen haben wie wir.«

Ihre Freude ist tatsächlich ansteckend – und zeigt sich in den vielen kleinen Details des Fachwerkhauses. Bei der Sanierung traten beispielsweise alte Fliesen zutage, Mauerischen, Matritzentapeten, Einbauschränke, teilweise aus der Erbauungszeit, teilweise aus den Umbauphasen des 15., 18. und 19. Jahrhunderts – Ehepaar Schmitz erhielt sie und bettete sie auf zwei Etagen stilsicher in die einzelnen Essensräume ein. Deckenbalken, an denen der Zahn der Zeit überdeutlich genagt hatte – Ehepaar Schmitz erhielt sie und ließ sie denkmalkonform über ihre ganze Länge abstützen. Türen und Fenster – darunter auch die Renaissancetür, durch die die Gäste heute das Restaurant betreten – Ehepaar Schmitz erhielt sie und damit auch ihre Geschichte.

Um den Gesamteindruck nicht zu stören, verzichteten sie auf Heizkörper oder Lichtschalter: Alles, von der innovativen Wandheizung bis zur individuell pro Raum einstellbaren Licht- und Akustikanlage, wird digital gesteuert. Und wer nach Plastik oder Synthetikstoffen sucht, wird nur an ganz wenigen Stellen fündig: Im »vierzehn85« regiert der Purismus. Handgeschmiedete Nägel, die Norbert Schmitz aus dem Schwarzwald orderte, um die Fußbodendielen originalgetreu zu verbinden. Gedrechselte Holzkugeln und -schalen als Raumdekoration, die ihm ein Schreinermeister als Leihgabe überließ. Bruchsteinmauern, Lehmverputz, offene Holzbalken – sie alle haben ihren Anteil daran, dass das Ehepaar Schmitz sowie die am Umbau beteiligten Handwerksbetriebe 2018 mit dem »Bundespreis für Handwerk in der Denkmalpflege« ausgezeichnet wurden.





Besondere Weine, besondere Küche

Über das Haus und seine Herausforderungen ins Gespräch kommen kann man heute an der ehemaligen Esse mit Backofen und Räucherbalken, den das Ehepaar Schmitz zur Theke umbauen ließ. Liebend gern mischt sich Norbert Schmitz dort selbst unter seine Gäste und spricht Weinempfehlungen aus: für junge ebenso wie für arrivierte regionale Winzer, denen er eine Plattform bieten möchte, aber auch für exquisite Weine aus Luxemburg, Frankreich und Italien. Doch das »vierzehn85« ist auch ein Ort der unaufgeregten Gourmetküche, die das Besondere bietet, ohne überkandidelt sein zu wollen. Alles für das eine Ziel: »Wir wollen uns einen Namen schaffen als ein Ort, der Menschen komplett zufrieden stellt«, erklärt Norbert Schmitz.

Koch Bastian Scharf teilt diese Leidenschaft und setzt auf eine reduzierte Karte, die alle vier bis sechs Wochen komplett überarbeitet wird. Auf ihr bietet er mit Eifelaner Roastbeef und regionalen Käsesorten den Vor-Ort-Genuss und mit Aal-Rahmen oder Zander-Ravioli den besonderen Gaumenkitzler. Sein Geheimnis: Alles, vom Brot bis zum Eis, ist selbstgemacht. Diese Authentizität teilt er mit dem Ehepaar Schmitz. »Wir genießen selbst gerne guten Service und eine außergewöhnliche Atmosphäre. Das in unserem eigenen Haus zu erreichen, ist das große Ziel.«

Ob sie dieses Ziel erreicht haben? Das jahrhundertealte Holz des »vierzehn85« hat sein Urteil hierüber bereits gefällt. Aber Sie wissen ja, Holz redet nicht gerne. Zum Glück kann man sein Urteil ganz einfach selbst fällen – bei einem Besuch vor Ort.

*** Der Genießer-Tipp:** Bis zu 30 Personen kann Familie Schmitz pro Abend willkommen heißen – doch die Stammkundschaft ist groß. Es empfiehlt sich also unbedingt, einen Tisch zu reservieren. Machen Sie sich dabei auf die Suche nach Norbert Schmitz' persönlicher Lieblingslampe, die er aus seinem Privatbesitz umbettete (Suchhinweis: Sie hört auf den Namen »Nike«) und betten Sie selbst sich danach in eines der beiden Gästezimmer. Die Autorin selbst hat selten eine derartige Kombination aus Ruhepol und Raumraffinesse erlebt – und eines dieser Zimmer kann man sogar zur luxuriösen Maisonette-Suite erweitern.



Zeltinger Hof

21 Die vielen Facetten der guten Laune

Als erstes hört man das Lachen. Es dringt gedämpft durch die Türen, hinter denen offensichtlich gerade eine Lieferung für die Küche gebracht wird. Unsere unwillkürliche Neugierde bleibt Markus Reis, dem Chef des Zeltinger Hofes, nicht verborgen. Schmunzelnd gibt er uns einen Wink.

Im Hinterhof, der Küche und Kühlhaus miteinander verbindet, wird das Lachen lauter. Doch noch ist kaum jemand zu sehen. Schließlich ist später Vormittag, und das umfangreiche Frühstücksbuffet muss abgeräumt werden, auf das man im Vorbeigehen einen bedauernden, weil nicht vom Gaumengenuss flankierten Blick hatte werfen können: Quittengelee und Erdbeermarmelade aus eigener Herstellung, Antipasti, Eier, Milch und Käse aus der Region, frische Säfte und: sprechende Aufschnittmaschinen. Tatsächlich. Denn die historischen Schneidapparate tragen kleine Umhängeschilder. »Ich bin von 1918« ist darauf beispielsweise zu lesen. Nur eines von vielen liebevollen Details, von denen dieses Haus schier überzuquellen scheint.



ZELTINGEN-BACHTIG

Ein Herz für die Heimat

Oder besser gesagt: diese Häuser. Denn der Zeltinger Hof kann rund um sein Stammhaus sechs weitere Gebäude zu seinem Hofstaat zählen, darunter echte Fachwerkperlen aus dem 16. und 17. Jahrhundert. Darin findet sich von Nostalgiezimmern bis zu modernen Spa-Suiten, von Familien- bis Exklusiv-Apartments für jeden Gast die passende Wohlfühl-atmosphäre. Das kommt auch dem kleinen Ort Zeltingen zu gute. »Weinberge und Fachwerk, das ist für uns die Mosel«, erklärt Corinna Reis, die hier groß geworden ist und nun für ihren Vater die Hotelleitung und das Administrative hinter den Kulissen übernommen hat. »Für uns ist es eine Herzensangelegenheit, den Ortskern jenseits der belebten Uferstraße weiter zu verschönern.«



Sie lächelt – was uns an unsere heimliche Mission erinnert: herauszufinden, wo das Lachen herkommt. Vom Hinterhof führt eine kleine Tür ins Kühlhaus. Voller Stolz zeigt Markus Reis hier die Fleischspezialitäten, die er in seiner eigenen In-House-Metzgerei herstellt: Steaks, Bratwürste, Schinken, Mettwurst und Terrinen, gewonnen aus dem Fleisch heimischer Duroc-Schweine, die im nahe gelegenen Gonzerath ein saugutes Leben führen konnten. Auch das Wild stammt ausschließlich aus den Wäldern rund um Zeltingen. Einen noch kürzeren Weg legt da lediglich die Ernte des hauseigenen Wildkräutergartens zurück. »Wir geben den Gästen das, was wir auch zuhause gerne essen«, fasst Reis zusammen, der nicht nur ein in der Sternegastronomie ausgebildeter Koch ist, sondern auch Hotelbetriebswirt, Sommelier und Metzgerssohn. 1993 stieg er in den Betrieb ein, 2004 übernahm er ihn. Und renovierte im Zuge dessen nicht nur die Zimmer, sondern revolutionierte ganz nebenbei auch die hauseigene Küche.



»WEINBERGE
& Fachwerk«

Weingarten 1897

22 Eine WG voll himmlischer Geschichten

Keiner weiß genau, wie lange Fritz Bur zur See gefahren ist. Vielleicht seine besten Freunde, Erzherzog Wilhelm Walross I. oder Fürst Pablo Nikolai Papagei, die als Ölgemälde im Apartment des Weltumseglers präsent sind und mit strengem Blick auf den riesigen Überseekoffer blicken, in dem sich Fritzis komfortable Nasszelle mit Dschungelflair befindet. Vielleicht soll es aber auch ein Geheimnis bleiben. Ein Geheimnis jedoch, das lüften kann, wer sich in das Apartment des Frachtschiffkapitäns einmietet.

Jeder Bewohner hat seine Geschichte

Jede der vier Wohnungen des Weingartens 1897 hat einen imaginären Bewohner, jeder Bewohner seine eigene Geschichte. Im Dachgeschoss von Köchin Gesa Himmelreich blickt man auf die gleichnamige Weinlage und sinniert in der freistehenden Badewanne über das nächste Rezept, das man auf der wunderschönen Kochinsel in die Tat umsetzen kann. Bei Modedesignerin Kitty Schwenke blättert man in Fashion-Magazinen, und in den hochherrschaftlichen Privaträumen von Lucy und Moritz von Breitenfeld kann man der Gartenliebe der Besitzer nachspüren oder in den neuesten Werken der Moselkrimi-Autorin der uralten Frage nachgehen, ob der Mörder wirklich immer der Gärtner ist.

Ausgedacht haben sich die Biographien der fiktiven Apartment-Bewohner Bettina und Markus Kratz, die nicht nur ein Händchen fürs Storytelling, sondern auch für herzzerwärmende Gastfreundschaft haben. Dass die Innenarchitektin und der Kommunikationsdesigner noch dazu den repräsentativen Charme des alten Winzerhauses stilsicher mit urbanem Industriekult verknüpft haben, macht den Weingarten – dessen Logo »WG« auch auf den Wohngemeinschafts-Charakter der Urlaubsgäste abzielen kann – nur noch außergewöhnlicher. »Jeder hat hier seinen Rückzugsort«, beschreiben sie ihre Idee, »aber es gibt auch genug Platz, um mit anderen in Kontakt zu treten.«

Leseprobe

Jede Geschichte hat ihren Platz

Und so schreiben die Gäste die Geschichten des Hauses weiter: auf der offenen Terrasse mit Grillmöglichkeit, im wunderschönen Naturgarten mit Obstbäumen, Hängematte und Outdoor-Küche für alle, von der aus man den unverstellten Panoramablick auf die umliegenden Weinberge hat, auf den ausleihbaren E-Bikes der gut ausgestatteten Fahrradwerkstatt im Erdgeschoss oder im ehemaligen Flaschenlager, wo unter anderem die Tropfen des eigenen Labels »Himmelreich« auf Erwerb und Verkostung warten. Doch auch Naturkosmetik, ausgesuchte Lebensmittel und einzelne Designobjekte der Apartments sind im Flaschenlager zu erwerben. So tragen die Gäste mit Fritz Burs Glaskaraffe in Fischform vielleicht auch ein bisschen Weltumsegler-Charme mit nach Hause – wenn da mal nicht der umtriebige Erzherzog Wilhelm seine Flossen im Spiel hat.



* Der Genießer-Tipp:

Mit dem Haus übernahmen Bettina und Markus Kratz auch 3.000 Flaschen eines 1989er-Rieslings, der im Keller seiner Etiketten bereits weitestgehend verlustig gegangen war. Dafür reifte sein außergewöhnlicher Geschmack. So wurde der Drink »Weingarten1897« geboren, für den der Wein mit Mosel-Gin und Weinbergspfirsichlikör gemischt und auf Eis serviert wird. Alle Zutaten findet man im Flaschenlager sowie an der Bar der Hausterrasse – den sagenumwobenen Genießerblick gibt's kostenlos dazu.



Augusta

27 Ein kaiserliches Vergnügen

Das in sich ruhende Moseltal mit seinen sanften, regenbewachsenen Hängen. Die aufgehende Sonne in einem sich langsam aufklarenden Morgenhimmel. Und darüber: Der jugendstilhafte, emblematische »Augusta«-Schriftzug mit dem charakteristischen Schwung, wie ihn Kaiserin Augusta Marie Luise Katharina, die Ehefrau Wilhelms I., in ihrer Unterschrift zu setzen pflegte. Keine Frage: Schon das siegelhafte Logo des Cafés Augusta, idyllisch nahe dem Moselufer von Traben-Trarbach gelegen, birgt so viel Symbolkraft in sich, dass die Erwartungen an das von Roman Weißkopf und Ralph Eckstein geführte Café und die dazugehörige, kleine Pension in royal-romantische Höhen steigt. Enttäuscht werden sie ganz sicher nicht.

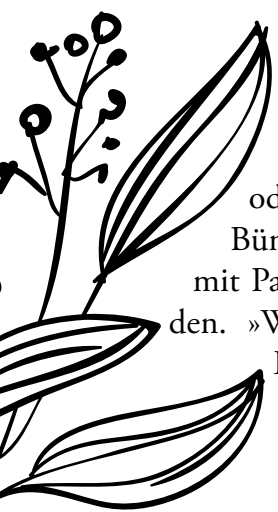
Die Aura einer Epoche

In vielen Elementen atmet das Café, untergebracht in einem 1859 erbauten, ehemaligen Weinhändlerhaus, blaublütige Beschaulichkeit: Das Frühstück kann man je nach morgendlicher Klassenzugehörigkeit als Bürger, König und lachsverwöhnter Kaiser zu sich nehmen und bekommt es stilecht direkt an den Tisch gebracht. Die sechs individuell eingerichteten Zimmer der dazugehörigen Pension tragen Namen der hochwohlgeborenen Familie Augustas und sind über eine urig knarzende Holzterrasse erreichbar, die ebenso die Atmosphäre der Gründerzeit widerspiegelt wie der romantische Innenhof mit seinen Futterluken, Sandsteintrögen und Ringelementen, an denen man einst die Pferde festband.

Und wer sich auf der mit indischem Sandstein ausgelegten Terrasse niederlässt, die sich einige Stufen oberhalb des umliegenden Bürgersteigs erhebt, hat fast das Bedürfnis, huldvoll mit behandschuhten Händen über das schmiedeeiserne Geländer zu winken.

Der Genuss einer Philosophie

Leider hat man dafür jedoch keine Hand frei. Schließlich muss die selbstgemachte Limonade probiert werden, der selbst gebrannte Gin mit heimischen Botanicals, Moselaner Riesling und einer feinen Ingwernote, die hausgemachten Kuchen und Tartes, aber auch die kleinen Snacks der Bistrokarte, wie die saisonalen Quiches



oder Stullen, die beispielsweise mit Bündner Fleisch und Greyerzer oder mit Pastrami und Gurken veredelt werden. »Wir wollen anders sein«, erklärt Eckstein sein Konzept, »ein Wohlfühlort jenseits von Hektik und Schnitzseligkeit.«

Deshalb ist auch die Begrünung der Außenanlage Chefsache: eine verwunschene Mischung aus Kletter- und Blütenpflanzen, in der sich aus dem Flieder plötzlich eine schwarzäugige Susanne erhebt oder die Hortensien Johannisbeerbüsche zum Nachbar haben. Am Ende entsteht das besondere Flair schließlich durch die Sorgfalt und Energie, die in jedes Detail hineingesteckt wird. Oder, wie man es an diesem historischen Ort zusammenfassen könnte: Adel verpflichtet.



* Der Genießer-Tipp:

In diesem Tipp könnten wir eines der größten Geheimnisse der Menschheit lüften: Wie lautet das wirklich, wahrhaftig und unumstritten beste Käsekuchenrezept der Welt? Leider jedoch bleibt die Antwort auf diese Frage hinter den Küchentüren des Café Augusta wohl behütet. Nur zwei Zutaten verrät Ralph Eckstein, der nicht nur die Kuchen, sondern fast alles, was den Café- und Pensionsgästen serviert wird, selbst macht: geschlagene Sahne und ganz viel Liebe. Doch das schmeckt man ohnehin sofort heraus.



Links: Reben-Patenschaften, Reil
Rechts: Bahnviadukt, Pünderich



PÜNDERICH

Calmont Klettersteig-

Traumpfad zum Fürchten

Sicherlich gehört der Calmont Klettersteig in einem der steilsten Weinberge Europas nicht zu einer versteckten Wanderroute, von der noch keiner weiß. Allerdings übt der mächtige Hang an einer der schönsten Moselschleifen solch eine Faszination und Neugier aus, dass wir nicht widerstehen konnten. Trotz ein wenig Höhenangst und mulmigen Bauchgefühl siegte die Abenteuerlust in uns. So haben Annette und ich den vielgerühmten Klettersteig mit Wanderschuh und Kamera bezwungen, gemeistert, durchlitten und mit allen Sinnen begeistert genossen.

Sandalen zu Hause lassen!

Gleich im Einstieg bei Ediger-Eller warnt eine große Hinweistafel: »Nur für geübte Wanderer; Schwindelfreiheit und Trittsicherheit erforderlich«. Zunächst glaubte ich, dass meine Bergwanderstiefel für eine 6,9 Kilometer Moselwanderung überdimensioniert wären. Doch bereits nach den ersten Abschnitten zeigt sich: Diese Tour darf man nicht auf die leichte Schulter nehmen. Es ist wie im Hochgebirge: Berge in ihrer natürlichen Wildheit wollen mit Ehrfurcht erobert werden, damit man ihre Schönheit entdecken kann.

Um die Gefahren der Tour in Grenzen zu halten, hat offensichtlich sogar der Alpenverein Hand angelegt. Schwierige Kletterpassagen sind mit kräftigen Stahlseilen gesichert. Gefährliche Hänge, die für übereifrige Fotografen zum Reiz werden könnten, sind durch Metallzäune abgesperrt. Immer wieder sind steile Leitern zu meistern. Eisenbügel und Haken geben erweiterte Trittmöglichkeiten, sind aber nichts für Sandalen!



Dem Winzer über die Schulter schauen

In weiten Teilen des unteren Weges, der in einer Höhe von 200 bis 290 m verläuft, durchwandert man unmittelbar die Traum-Weinlagen des Bremmer Calmonts. Wir begegneten den Winzern bei der Lese, die zum Teil mit der Zahnradbahn ihre kostbaren Früchte ins Tal befördern. An vielen Stellen müssen sie allerdings mit der Hotte auf dem Rücken den steilen Hang zu Fuß hinab steigen.

Anhaltende Spannung und Ausblick garantiert

Viele Wanderrouen bieten auf weiten Strecken das ein oder andere Highlight. Ganz anders dieser Klettersteig. Kaum hat man eine spannende Passage gemeistert, kommt man nach kurzer Verschnaufpause schon an die nächste Herausforderung. Diese gestalten sich abwechslungsreich über den gesamten Rundweg. Die ersten Ausblicke sind bereits begeisternd und füllen bereits die Speicherkarten unserer Kameras und Handys.

Es eröffnen sich bei jedem Abschnitt und Höhenmeter immer wieder neue Perspektiven, obwohl das Hauptmotiv, die Moselschleife mit der Ruine der Klosterstuben, dasselbe bleibt.



»Moselschleife Bremm«



Nichts für schwache Nerven

Trotz vieler Seile, Haken und Zäune verläuft der einspurige Pfad auch immer wieder ungesichert am Rand des Abgrunds. Hier und da wird einem diese Wirklichkeit bewusst, wenn Hecken und Reben den Blick auf das Tal freigeben. Oft jedoch kraxelt man nur durch ein paar blickdichte Sträucher verdeckt an sehr markanten Abhängen. Aus der Ferne sieht man die vorauslaufenden Wanderer im Hang, der hier und da gut 250 m steil über der Mosel thront. Schon beim Anblick braucht es starke Nerven.

Die letzten Reserven für das Gipfelkreuz

Wer den Klettersteig von Eller bis Bremm durchwandern will, braucht nur die halbe Distanz laufen und muss, in Bremm angekommen, organisieren wie er zurück zum Parkplatz nach Eller kommt. Wir möchten die komplette Rundtour erleben und biegen Richtung Gipfelkreuz geradewegs nach oben ab. Hier müssen die letzten Reserven mobilisiert werden. Denn jetzt geht es stetig von 260 auf 426 Meter aufwärts. Dafür wird man an vielen Stellen mit dem Blick auf die ganze Moselschleife belohnt.

✱ **Tipp für Fotografen:** Die komplette Moselschleife sollte man auf dem Weg bis zum Gipfel einfangen. Ganz oben angekommen, bietet sich ein fantastisches Panorama, aber der untere Teil der Moselschleife wird durch Bäume und Gebüsch verdeckt!

Höhenweg mit Abstechern

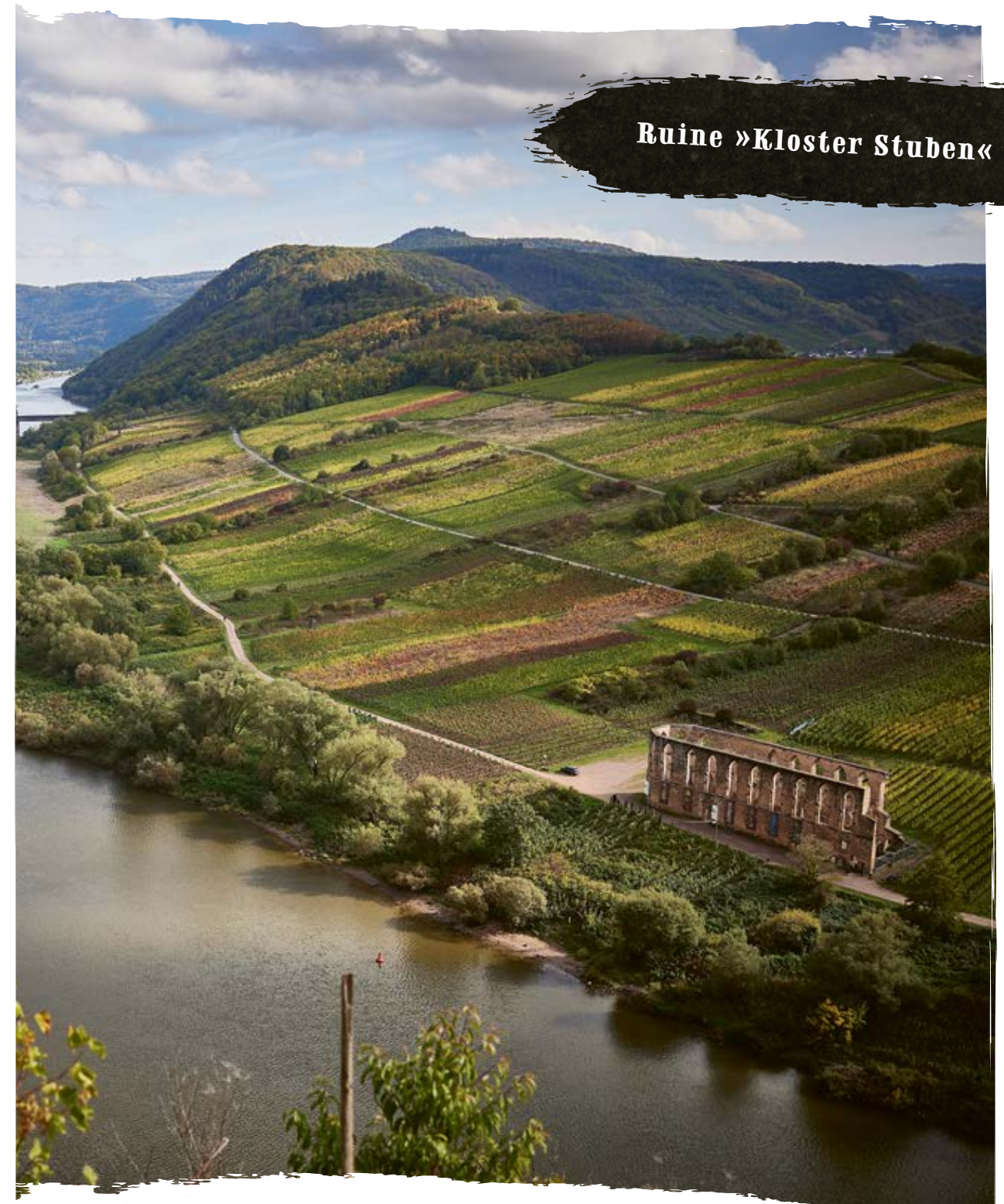
Ab dem Gipfelkreuz folgt man dem Calmont-Höhenweg und dem Moselsteig zurück nach Ediger-Eller. Entspannt kann man dem Waldweg folgen. Aber auch hier bieten sich neue Aussichtspunkte: Ein römisches Bergheiligtum, eine Plattform mit Vier-Seen-Blick und einem exponierten Felsen »Eller Todesangst«. Hier sollte man sich vor der sich im Wind drehenden Fahne in Acht nehmen, denn der Fels heißt nicht umsonst »Todesangst«.



Traumpfad zum Weitersagen



Schließlich geht es an den Abstieg nach Eller, der es in sich hat. Auch hier ist gutes Schuhwerk, Trittsicherheit und Ausdauer eine gute Grundlage. Am Ende angekommen, hat man nicht nur müde Knie und guten Hunger, sondern ein einmaliges Klettersteig-Erlebnis, das man sicher den Freunden bei nächster Gelegenheit als »Muss« weitergibt.



Ruine »Kloster Stuben«

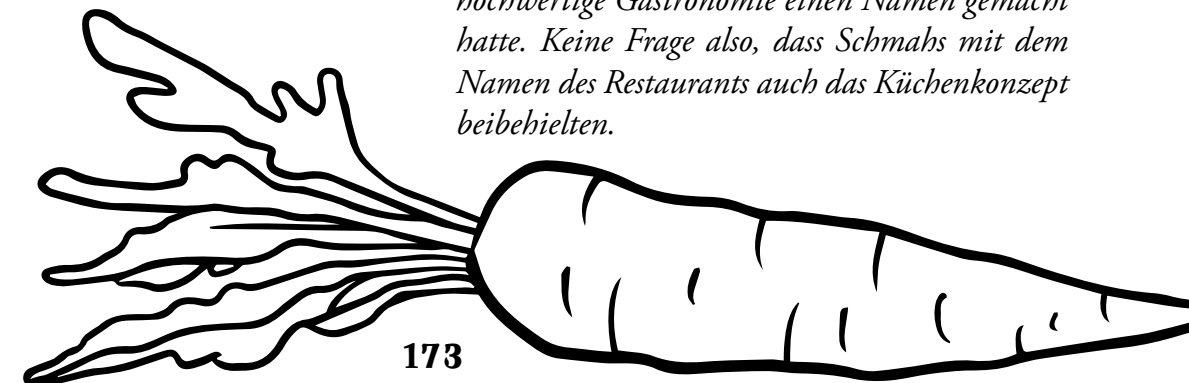
Landhaus Halferschenke

43 Sterneküche ohne Schwellenangst

Die moderne Motorisierung bringt es mit sich, dass die Gäste eines Restaurants gemeinhin mit einer mindestens zweistelligen Anzahl an Pferdestärken zum Genuss-Ort ihres Vertrauens reisen. Im Landhaus Halferschenke ist das nicht anders. Es wäre jedoch anders vorstellbar. Denn bis heute haben sich die schweren Eisenringe an der Fassade des 1832 erbauten Bruchsteinhauses erhalten, an denen in früheren Jahrhunderten die Pferde angeleint wurden, wenn sie und ihre Reiter eine Erfrischung brauchten. Wer möchte, kann also auch mit einem PS in Dieblich anreisen. Und zugleich sicher sein, dass nicht nur ihm, sondern auch seinem wiehernden Vierbeiner ein herzliches Willkommen zuteil wird – wie jedem Besucher, der das Restaurant betritt.

Dass Gastfreundschaft in der Halferschenke von der Menge der Beine unabhängig ist, gilt auch für die Gastgeber. Denn neben Küchenchef Christoph und Restaurantchefin Carina Schmah gehört auch Ridgeback Paul zum Team. Dort übernimmt er die Rolle des unaufgeregten Feel-Good-Managers, der, mit ruhender Hundekörbchenkraft, die Arbeiten der Einen und den Genuss der Anderen überwacht. Möglich ist dies seit der Neueröffnung der Halferschenke im Mai 2020, nur wenige Monate, nachdem Schmahs zum ersten Mal an ihr vorbei spaziert waren. Sofort war den beiden klar: »Das wär's.« Denn nicht nur der Leerstand des ruhig gelegenen und geschichtsträchtigen Hauses war ein Glücksfall, sondern auch die Tatsache, dass es sich bereits als hochwertige Gastronomie einen Namen gemacht hatte. Keine Frage also, dass Schmahs mit dem Namen des Restaurants auch das Küchenkonzept beibehielten.

DIEBLICH



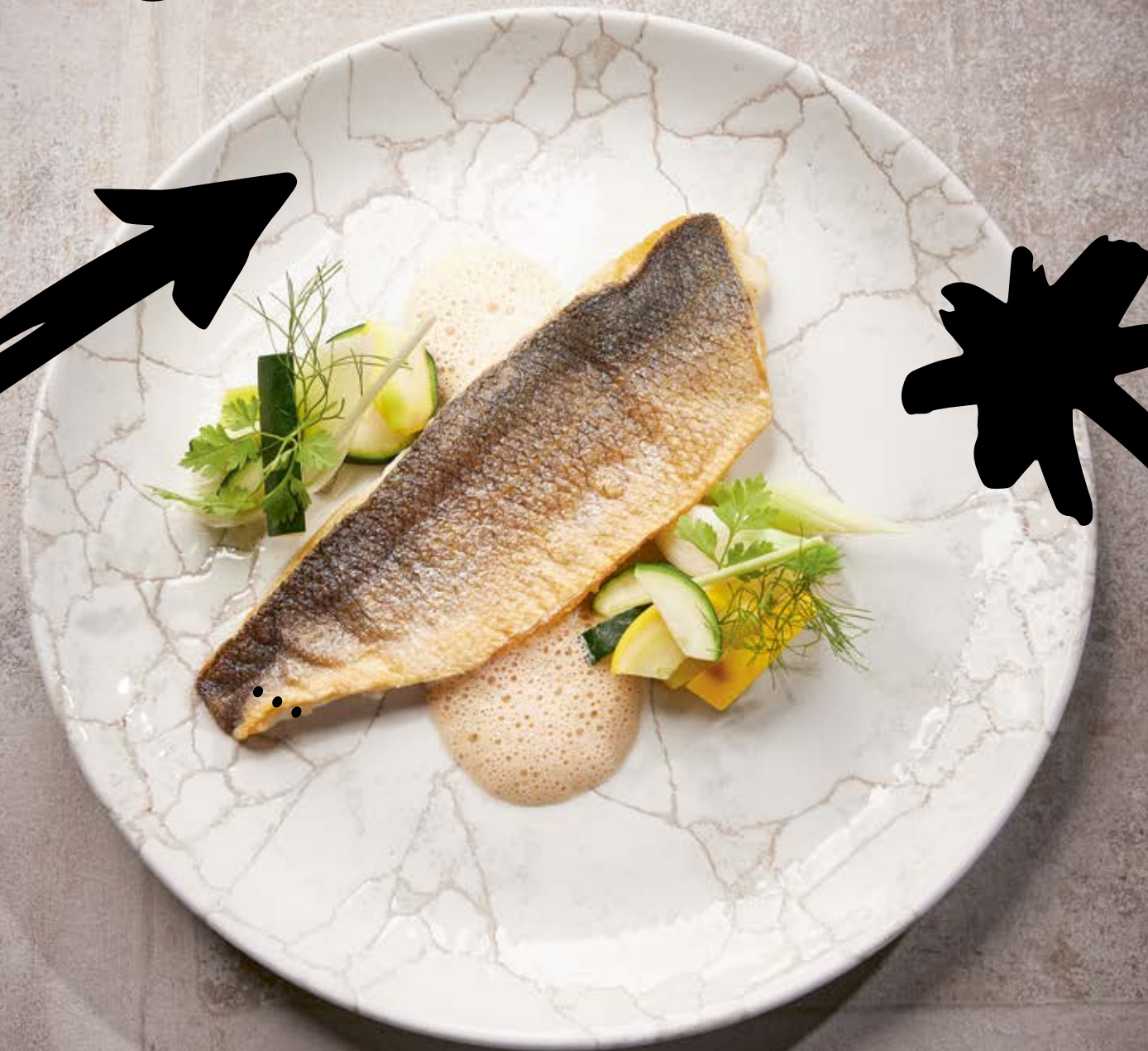
Regional und exquisit

Damit eroberten sie nicht nur schnell die ehemaligen Stammkundschaft der Halferschenke zurück, sondern machten auch die ehemaligen Gäste ihrer vorherigen Stationen neugierig. Denn die Sternegastronomie begleitet beide seit Anbeginn. Kennengelernt haben sich die gebürtige Triererin und der Koblenzer im 3-Sterne-Restaurant des Waldhotels Sonnora in Dreis. Auch alle anderen Stationen der beiden waren mit Auszeichnungen von Gault-Millau oder Michelin dekoriert, ehe Christoph Schmah 2013 erstmals selbst nach den Sternen griff: Bereits im ersten Jahr seiner Tätigkeit für das Gourmet-Restaurant Graf Leopold in Daun konnte er damals die Tester des Guide Michelin überzeugen.



Ein riesiger Erfolg – den er in seinem eigenen Restaurant jedoch nicht wiederholen möchte. »In der Halferschenke möchten wir Sterneküche ohne Schwellenangst«, erklärt er. »Viele Menschen glauben, ab einem Stern dürfe man nur noch im Anzug zum Essen kommen oder bekäme kein einfaches Cordon Bleu mehr. Genau das möchten wir nicht.« Doch natürlich ist die Auswahl der Zutaten eine Spur exquisiter, die Zubereitung einen Tick raffinierter, die Präsentation auf dem Teller eine Nuance eleganter. »Wir machen es ja nicht schlechter, als wir es können«, lacht Carina Schmah.

»*Sterneküche...*



...ohne Schwellenangst«

Deutsches Eck, Koblenz

Leseprobe

der Genuss- Entdecker

Auf Erlebnistour entlang der Mosel

Die Mosel – ein Genusssort mit großer Vergangenheit. Römer und Ritter, Reformatoren und Revolutionäre, Dichter, Denker und Durchlauchte haben an ihren Ufern gebaut, gesiedelt und geliebt, haben alte Traditionen beerbt und neue Traditionen entwickelt.



Doch die Geschichte der Mosel geht weiter. Mit inhabergeführten Cafés und Restaurants, die auf entspannte Esskultur setzen. Mit Hotels und Apartments, die alles, nur nicht austauschbar sind. Mit Weingütern, die das einzigartige Steillagegebiet der Mosel naturnah ins Glas bringen. Und mit Freizeitangeboten, die zeigen, was der Fluss in all seinen Kurven zu bieten hat.

Für dieses Buch haben wir die authentischsten, einzigartigsten, gemütlichsten, leckersten, freundlichsten und genussreichsten Orte zwischen Palzem und Koblenz für euch besucht. Wir erzählen Geschichten von Menschen, die an, auf, neben und mit dem Fluss leben. Wir verraten Geheimnisse, lassen uns überraschen und geben unsere Insidertipps an euch weiter.

Das ideale Buch für alle, die mit Camper, Auto, Fahrrad oder Wanderstab die Mosel bereisen und für gewöhnlich das Außergewöhnliche suchen.

REGIONALIA
apart

ISBN 978-3-95540-708-7 | 29,90 €



Leseprobe