

Kaffeetrinker  
und Sammler

**DUMONT**

DIREKT

# Mosel

THERAVADA, MAHAYANA, VAJRAYANA



Nikolaus  
war ein  
guter  
Mann

**STRUKTURWANDEL**  
VOM MODEWORT ZUM MODESCHMUCK

*Bella Stella*

Der erste  
**Marxist**

ZWEI SCHRITTE NACH VORN  
UND EINEN ZURÜCK

MIT  
GROSSEM  
FALTPLAN

- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11



LAUFEN, SCHAUEN, ENTSPANNEN





# Mosel



Nicole Sperk

# Inhalt

## Das Beste zu Beginn

S. 4

## Das ist die Mosel

S. 6

## Die Mosel in Zahlen

S. 8

## So schmeckt die Mosel

S. 10

# **Ihr Mosel-Kompass**  
15 Wege zum direkten  
Eintauchen in die Region  
S. 12

## Koblenz und die Terrassenmosel

S. 15



**Koblenz** S. 16

## 1 Neue Mitte – Koblenz nach der Buga

S. 18

**Winningen** S. 24

**Kobern-Gondorf** S. 25

## 2 Mittelalterliches Märchen – Burg Eltz

S. 26

**Treis-Karden** S. 29

**Cochem** S. 30

## 3 In der Unterwelt – der Bundesbank-Bunker Cochem

S. 34

**Beilstein** S. 36

4

## Pure Nostalgie – Kaffee- mühlen in Beilstein

S. 38

**Ediger-Eller** S. 40

**Zell** S. 41

**Pünderich** S. 43

## Die Mittelmosel

S. 45



**Enkirch** S. 46

**Traben-Trarbach** S. 46

5

## Ein Ort der Ruhe – Buddha-Museum Traben-Trarbach

S. 50

**Kröv** S. 53

**Ürzig** S. 54

**Bernkastel-Kues** S. 55

6

## Großer Geist – auf den Spuren des Cusanus

S. 58

**Neumagen-Dhron** S. 63

7

## Menschen und Maschinen – Industriedenkmal Jakob Bengel

S. 64

**8** Die Antike lebt – das  
**Römerschiff in Neuma-  
gen-Dhron**  
S. 66

**Trittenheim** S. 68

**Trier und die  
Obermosel**

S. 71



**Trier** S. 72

**9** Revolution und Geranien –  
**Karl Marx in Trier**  
S. 76

**Konz** S. 81

**10** Junge alte Stadt – **unterwegs  
in Echternach**  
S. 82

**Nittel** S. 85

**Im Dreiländereck**

S. 87



**Palzem** S. 88

**Perl** S. 88

**11** Wunderbar wandern –  
**auf dem Moselsteig**  
S. 90

**12** Wo der europäische Geist  
lebendig ist – **Schengen**  
S. 92

**Luxemburg-Stadt** S. 94

**Saarburg** S. 99

**13** Ring, ring! – **Mit der Bim-  
melbahn durch Saarburg**  
S. 100

**14** Über den Dingen gehen –  
**Baumwipfelpfad  
Saarschleife**  
S. 104

**15** 270 Jahre Tischkultur – **zu  
Gast bei Villeroy & Boch**  
S. 106

**Hin & weg**

S. 108

**O-Ton Mosel**

S. 114

**Register**

S. 115

**Abbildungsnachweis/Impressum**

S. 119

**Kennen Sie die?**

S. 120



# Das Beste zu Beginn



## Zum Wohl!

Der steilste Weinberg der Welt, das älteste Weinbaugenieb Deutschland, die teuerste Lage – die Mosel hat einige Superlative zu bieten. Aber grau ist alle Theorie. Korke raus, Wein ins Glas und dann: selbst ein Urteil vom Moselwein bilden.

## Zur Einstimmung

Erinnern Sie sich an die Winzerin Hanna Zerfass und ihren Schwager Ludwig? Als Protagonisten der Serie »Moselbrück« waren sie vor fast 40 Jahren den Fernsehzuschauern vertraut. Komisch wirken heute die Dialoge und die Frisuren – aber nach wie vor aktuell ist das Thema: der Kampf eines Weinguts ums Überleben in einem schwierigen Markt.



## Platter Pfirsich

Wenn es zum Frühstück Weinbergspfirsichgelee gibt, nach dem Abendessen einen Weinbergspfirsichbrand und zwischendurch ein Weinbergspfirsicheis, dann ist klar: Sie sind wirklich an der Mosel angekommen. Diese platte Frucht, die nur hier wächst, erlebt zurzeit eine Renaissance – und lecker ist sie auch noch.

## Mit Familienanschluss

Natürlich kann man im Hotel übernachten – die Auswahl ist schier grenzenlos. Wer es persönlicher mag, bucht ein Zimmer oder Apartment in einem der vielen, vielen Weingüter. Mit Glück ist ein Einblick in das Leben (und vielleicht die Sorgen) der Winzer an der Mosel inklusive. Genau wie eine schöne Weinprobe.

## Literarische Moselreisen

Hanns-Josef Ortheil ist in seinem Roman **Die Moselreise** von 2010 noch einmal als Elfjähriger mit seinem Vater von Koblenz nach Trier unterwegs. Ein wunderbares, sehr poetisches Buch. Die Schönheit des Flusses pries schon um das Jahr 371 der römische Dichter Ausonius. Seine **Mosella** wird gerne zitiert.

## Männer in der Frauendomäne

Die Mosel geht nicht mit der Zeit? Von wegen! Schon 1999 hatte das beschauliche Trittenheim (► S. 68) mit dem in Ludwigshafen lebenden afrikanischen Monarchen Céphas Bansah einen Weinkönig. Das Weindörfchen Kesten (🏰 F 4/5) vertrat bis Sommer 2018 der Jurastudent Sven Finke – als »Bacchus«.



## Pure Romantik

Diese Farben! Dieses Licht! Wunderschön sind die Gemälde des romantischen britischen Landschaftsmalers William Turner, der immer wieder an die Mosel gereist ist; sein Lieblingsmotiv war die Stadt Cochem (► S. 30). Die meisten seiner Werke hängen heute in der Tate Britain in London. Aber das ist wieder eine andere Reise ...

## Berg- und Talfahrt

Eine Attraktion der Buga 2011 bleibt Koblenz wahrscheinlich bis 2031 erhalten: die Seilbahn, in der man über den Rhein auf die Festung Ehrenbreitstein schwebt (► S. 16). Oben bieten sich ein Spaziergang, ein Essen und der Besuch des Landesmuseums an – oder eine Nacht in der Jugendherberge.

## Was gibt's Neues?

Glücklich können sich die Orte schätzen, die noch eine eigene kleine Bäckerei haben. Zum einen natürlich wegen der Versorgung mit frischen Backwaren. Ich trinke dort aber auch einfach mal gern einen Kaffee, um zu erfahren, was so los war in letzter Zeit. Und was in nächster Zeit los sein wird.



Gerne und oft reise ich aus der schönen Pfalz an die schöne Mosel. Am liebsten abwechselnd in die trubelige Trierer Innenstadt und in beschauliche kleine Orte. Wo ich nicht mehr nur Straußwirtschaften und Museen, sondern mit meinen beiden Kindern zunehmend Spielplätze, Tierparks und Schwimmbäder ansteuere.

## Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Ich freue mich auf Post.

 Mein Postfach bei DuMont:  
[sperk@dumontreise.de](mailto:sperk@dumontreise.de)

# Das ist die Mosel

Dieser eine Moment. Er ist immer wieder ein ganz besonderer: wenn das Auto sich nach einer längeren Fahrt durch die Wälder des Hunsrücks und nach dem Meistern vieler Windungen in Richtung Tal bewegt und sich der erste Blick auf den friedlich dahinfließenden, glitzernden Fluss eröffnet. Die Mosel – seit Jahrtausenden ist sie das Ziel von Sehnsüchten für Romantiker, Ruhesuchende und Genießer.

## Die Mischung macht's

Was macht die Mosel aus? Ihre märchenhaften Burgen und Schlösser? Die hübsch an schöne Flussschleifen drapierten Dörfer? Der Wein, den die Römer schon vor 2000 Jahren hierher brachten, weil sie erkannten, dass die Böden, die steilen Hänge und die klimatischen Bedingungen ganz besondere Tropfen hervorbringen würden? Oder sind es die Menschen mit ihrer ganz eigenen Mentalität: im ersten Moment etwas verschlossen, aber schon im zweiten ungeheuer weltoffen und interessiert an der Begegnung mit den, mit dem Fremden. Was die Mosel ausmacht – es ist die Mischung aus alledem.

## Der Ruf wird aufpoliert

Im Kampf gegen ihr schlechtes Image hat die Mosel in den vergangenen Jahren zwar punkten können. Ganz gewonnen ist er allerdings noch nicht. Die Klischees vom süßen Moselwein, von Cochem und Bernkastel-Kues als Ausflugsziele lärmender Kegelclubs auf Safttour und von einer altmodischen Gastronomie, die, ohne mit der Wimper zu zucken, Salzstangen als Verzierung an den Tellerrand bastelt, halten sich hartnäckig. Bestimmt mag es das an der einen oder anderen Stelle noch geben. Es überwiegen aber die Bemühungen von Winzern und Küchenchefs, es anders zu machen, frischer und jünger. Spitzenweine und Spitzengastronomie findet man inzwischen überall an der Mosel. Ohne langes Suchen.

## Spitzenreiter

Die Mosel lebt von ihrer Vielfalt. An ihrem Ufer liegen die großen Studentenstädte Trier und Koblenz, aber auch unzählige kleine Orte. Auf 36 km ist sie Grenzfluss zwischen Luxemburg und Deutschland, und ebenso ist sie das Bindeglied nach Frankreich. Aber natürlich kann man ein paar Highlights nicht unerwähnt lassen. Allen voran ist da die immer wieder beeindruckende Porta Nigra in Trier – eine Erinnerung an römische Zeiten. Auch andere Epochen haben ihre Spuren hinterlassen. Da ist die Festung Ehrenbreitstein in Koblenz, und da sind v. a. Burgen: Eltz, Pyrmont und die Reichsburg Cochem. Von Bilderbuchschönheit sind die Orte Beilstein und Ediger-Eller.

## Immer wieder was Neues

Eine Woche Urlaub wird gerade ausreichen, um sich einen groben Überblick über die Moselregion zu verschaffen. In Trier locken Konstan-



*Pack den Sohnmann ein und nichts wie rauf auf den Berg!*

tinbasilika, Dom und Karl-Marx-Haus, in Koblenz das Deutsche Eck und das Kurfürstliche Schloss, in Traben-Trarbach das Buddha-Museum, in Bernkastel-Kues das Fachwerkensemble am Marktplatz, in Saarburg der Wasserfall ... Und regelmäßig kommen neue Attraktionen dazu. So hat etwa Bernkastel-Kues ein Oldtimer-Museum bekommen, die Saarschleife einen Baumwipfelpfad, und in Cochem wurde der Bundesbank-Bunker für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht – ein absoluter Geheimtipp, unbedingt sehenswert!

### **Zu Fuß, zu Rad, zu Schiff**

Wer die Mosel bereist, kann sich das Verkehrsmittel seiner Wahl aussuchen. Das Auto erlaubt, möglichst viele Orte anzupeilen – um sie wirklich kennenzulernen, sollte man es aber am Ufer abstellen und einen Spaziergang unternehmen. Geradezu ideal ist die Region für Radtouren geeignet: flache Wege, fast immer am Ufer entlang, ein hervorragend ausgebautes Radwegenetz. Der Moselsteig bietet Wanderern seit einigen Jahren einen mehrfach ausgezeichneten Fernwanderweg mit 24 Etappen aller Schwierigkeitsgrade. Oder wie wäre es mit einer Reise von Koblenz bis an die Obermosel mit dem Schiff? Gemächlich auf dem statt am Fluss entlangzufahren, eröffnet noch mal ganz neue Perspektiven. Genau wie eine Fahrt mit der Sesselbahn in Cochem oder Saarburg oder mit der Seilbahn in Koblenz.

### **Sinnliche Erlebnisse**

Wie auch immer man den Tag verbracht hat – mit Kultur oder Shopping, sportlich aktiv oder gemächlich schlendernd –, den schönsten Moment hat dann der Abend zu bieten: wenn man ein delikates Essen vor sich stehen hat und dazu ein Glas feinsten Moselrieslings. Guten Appetit, Prost und: Schönen Urlaub!

# Die Mosel in Zahlen

0,25

l Wein – das ist ein ›Schoppen‹.  
In der Pfalz ist ein Schoppen  
doppelt so groß.

3

Länder liegen an der Mosel:  
Deutschland, Frankreich,  
Luxemburg. Die Franzosen  
nennen den Fluss Moselle, die  
Luxemburger Mosel.

5

rote Kochmützen von Gault  
Millau und drei Michelin-Sterne  
hat das Restaurant Victor's Fine  
Dining in Perl.

7

Schüler besuchten die Grund-  
schule Klotten bis zu ihrer  
Schließung im Sommer 2017.  
Sie war die kleinste Schule in  
Rheinland-Pfalz.

15

»Mosel-Krimis« hat Mischa Mar-  
tini bisher veröffentlicht.

15

Fischarten in der Mosel nennt  
Ausonius in seinem berühmten  
Gedicht »Mosella«.

16

v. Chr. haben die Römer  
Augusta Treverorum gegründet.  
Damit ist Trier die älteste Stadt  
Deutschlands – behaupten nicht  
nur die Trierer.

22

Mio. Euro hat der Umbau von  
Schloss Lieser zum Luxushotel  
gekostet.

32

°C warm ist das Thermalwasser  
in Bad Bertrich – ideale Bade-  
temperatur. Die Thermalquellen  
in Aachen sprudeln mit mehr als  
70 °C aus dem Erdreich.

365

km lang ist der Moselsteig. Der Eifelsteig kommt auf 313 km, der Rheinsteig auf 320 km und der Saar-Hunsrück-Steig auf 410 km.

380,6

m hoch ist der Höhenzug Calmont an seiner höchsten Stelle. Mit seiner Hangneigung von bis zu 68 ° ist er der steilste Weinberg Europas.

7200

Steinquader wurden für die Porta Nigra in Trier verbaut.

8531

ha Ertrags-Rebfläche hatte die Mosel 2023. 1990 waren es noch 12 304 ha.

544

km lang ist die Mosel von ihrer Quelle in den Vogesen bis zu ihrer Mündung in den Rhein bei Koblenz. Damit ist sie nach der Maas der zweitlängste Nebenfluss des Rheins.

483 000 000  
Euro kostete der  
Hochmoselübergang.

6500

Handwerker und Tagelöhner haben die Festung Ehrenbreitstein in Koblenz errichtet.

# So schmeckt die Mosel



Ohne etwas Leckeres auf dem Teller und im Glas ist das Ende eines schönen Tages an der Mosel nicht denkbar. Tausende Weingüter, Straußwirtschaften, Gartenlokale, Restaurants und nicht zuletzt Wein- und Straßenfeste werben mit deftigen Spezialitäten und guten Tropfen, allen voran Riesling, um die Gunst der Gäste. Regionales ist dabei Trumpf.

## Die Moselküche

Dibbelabbes oder Schaales mit Apfelmus, Flieten, Gräwes – regionale Spezialitäten der Mosel finden sich auf vielen Speisekarten. Sie haben, abgesehen von ihrem lustigen Namen, v. a. zweierlei gemeinsam: Sie sind deftig und kommen meist in großen Portionen daher. Fleisch und Kartoffeln sind wichtige Zutaten. Als Dibbelabbes bezeichnet man einen Kartoffelauflauf, den es in vielen verschiedenen Varianten gibt, z. B. im Saarland (natürlich) mit der geliebten Lyoner. Unter ›Flieten‹ versteht man in der Gegend um Trier gebratene Hähnchenflügel, hinter ›Gräwes‹ (in Trier: ›Kappes Teerdisch‹) verbirgt sich Sauerkraut mit Kartoffelbrei und meis-

tens Eisbein. Die Reihe ließe sich noch lange fortsetzen: In Koblenz liebt man Rheinischen Sauerbraten mit Rosinen, an der Mittelmosel Tresterfleisch ... Für kulinarische Überraschungen unterwegs ist also gesorgt.

## F(r)isch aus dem Fluss

Inzwischen wird auch (wieder) gerne das gegessen, was direkt vor der Haustür schwimmt – und wenn schon nicht im Fluss, dann wenigstens im Zuchtbetrieb, der Moselwasser verwendet: Rund um Bernkastel-Kues bekommen Sie Muselfisch – gebratenen oder frittierten Moselfisch, meist Rotaugen. Eine (fette) Delikatesse, die man nicht zu oft verzehren sollte, ist geräucherter Moselaal.

## DIE MOSEL IM GLAS

Seit 2006 tragen die Weine von Mosel, Saar und Ruwer aus Gründen der besseren internationalen Vermarktbarkeit nur noch Etiketten mit der Bezeichnung ›Mosel‹. Weinbau wird in den Flusstälern schon seit Jahrhunderten betrieben – und in jedem Dorf hat die Weinkultur ihre Spuren hinterlassen. In mühevoller Handarbeit bewirtschaften viele Winzer an der Mosel ihre extrem steilen Hänge. Der Bremmer Calmont mit einer Hangneigung von bis zu 68° gilt als steilster Weinberg Europas. Noch ein Superlativ: Die Moselage Bernkasteler Doctor ist eine der teuersten und berühmtesten der Welt.

Der Schieferboden an der Terrassen- und Mittelmosel eignet sich ideal für den Anbau von **Riesling**, der mit über 60 % unangefochtener Spitzenreiter im Weine-Ranking ist und selten ganz trocken daherkommt. Der Muschelkalk an der Obermosel bringt **Elbling** hervor. **Rotwein** spielt weiterhin eine untergeordnete Rolle. Wenn es ausnahmsweise mal kein Wein sein soll, muss man an der Mosel, zumindest in Trier und Umgebung, nicht zur gewöhnlichen Apfelsaftschorle greifen. Hier kommt **Viez** auf den Tisch, ein säuerlicher – ja, was denn eigentlich? Apfelwein? Most? Weder noch. Sondern eben Viez.

Mittlerweile selten gefangen wird der Moselzander.

### Wer zu spät kommt ...

Zwar bemüht sich die Gastronomie an der Mosel vielerorts erfolgreich um ein moderneres Ambiente als noch vor wenigen Jahren. Aber eines wird sich wohl so schnell nicht ändern: Wenn Sie nicht gerade in den Großstädten Trier und Koblenz unterwegs sind, haben Sie um 21.30 Uhr Mühe, noch etwas Essbares zu finden. Selbst in den Touristenhochburgen Traben-Trarbach, Cochem und Bernkastel-Kues ist in vielen Restaurants früh die Küche kalt – wobei Ausnahmen natürlich die Regel bestätigen. Zu früh kommen sollte man übrigens auch nicht: Viele Lokale sind zwischen 14.30 Uhr und 17 Uhr geschlossen.

### PREISE

für ein Hauptgericht:

€ unter 10 Euro

€€ 10 bis 25 Euro

€€€ über 25 Euro

### Der Weinbergspfirsich

Eine ganz besondere Frucht erlebt an der Mosel seit einigen Jahren eine Neuentdeckung: Der schon fast vergessene Rote Weinbergspfirsich wird heute vielerorts auf stillgelegten Weinhängen angebaut. Die platte und pelzige, an Bäumen wachsende Frucht kann man roh essen. Schmackhafter aber ist sie, wenn sie in Form von Marmelade oder Likör daherkommt, der zusammen mit Winzersekt zum »Kir Moselle« wird. An der Mosel wird auch Essig, Brand, Secco und sogar Senf und Meerrettich aus Weinbergspfirsichen verkauft. Die Römer haben vor 2000 Jahren nicht nur den Weinbau an die Mosel gebracht, sondern auch besondere Speisen. Mancherorts wird heute noch (oder wieder) nach den antiken Originalrezepten des römischen Kochbuchautors Apicius gekocht, etwa im Domstein in Trier und in der Taverne in der Villa Borg in Perl.



### DIBBELABBES/SCHAALES

Es gibt vermutlich so viele Rezepte wie Kuchen an Mosel und Saar, in Eifel und Hunsrück. Hier ist eine Möglichkeit, Schaaales zuzubereiten.

Zutaten für zwei Personen:

600 g Kartoffeln

80 g Speck

1 Ei

1 Zwiebel

1 Stange Lauch

Petersilie

Majoran

Pfeffer

Salz

Muskat

Öl

### Zubereitung

Kartoffeln schälen, reiben und in einem sauberen Tuch gut ausdrücken. Speck, Zwiebel und Lauch kleinschneiden. Öl in einem Bräter erhitzen und den Speck auslassen. Lauch und die Hälfte der Zwiebelwürfel hinzugeben, kurz mitbraten und zur Seite stellen. Petersilie und Majoran kleinschneiden. Danach die restlichen Zwiebeln, Ei, Kräuter und die Speckmischung mit den Kartoffeln vermischen. Mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Etwas Öl in einem Topf erhitzen, die Masse darin kurz anbraten und anschließend für 90 Min. in den Ofen (200 Grad) schieben. Mit Apfelmus oder grünem Salat servieren.