

Mit  
großem  
Faltplan

**DUMONT**

direkt

# Mosel

Die Highlights der Region direkt erleben

Nette Orte entdecken und in den Alltag eintauchen

Die schönsten Ausflüge in die Natur



# Übernachten

Rund 50 000 Gästebetten stehen im Gebiet Mosel-Saar-Ruwer zur Verfügung. Dabei ist die gesamte Palette von Unterkunftsarten vertreten, vom Luxushotel über Bungalow-Parks und Apartments bis zum Privatzimmer und Campingplatz. Sogar in manchen Burgen kann man Quartier beziehen. Das Preisniveau für Unterkünfte liegt – mit Ausnahme der größeren Städte – im mittleren Bereich.

Privatvermieter erheben keine Saisonpreise, gewähren bei längerem Aufenthalt indes meist einen Rabatt. Hotels schlagen vor allem zur Zeit der Weinlese im September und Oktober auf ihre Preise auf. Andererseits locken zahlreiche Hotels häufig mit Schnuppertagen, Wochenpauschalen und speziellen Themen-Arrangements.

## Buchung

Günstiger als mit der Individualbuchung fährt man meist auch mit den Pauschalen, die die Fremdenverkehrsämter der Moselorte oder -regionen auflegen. Bei den großen Ferienparks gibt es Last-minute-Preise. Bis zu 40 % des Katalogpreises lassen sich bei diesen Offerten sparen. Kinder bis 14 Jahre erhalten in vielen Unternehmungen einen Rabatt von 50 %.

Sowohl die Mosel als Region als auch einzelne Orte, Kommunen, Fest(spiel)-Veranstalter und touristische Zusammenschlüsse (z. B. Untermosel) betreiben Websites mit der Möglichkeit zur Direktbuchung von Unterkünften. Manche Hotels geben auf Onlinebuchungen 5 % Rabatt.

## Urlaubsorte im Überblick

Trier, Koblenz und Luxemburg-Stadt garantieren als Stand- oder Ausgangsorte für eine Moseltour eine breite Hotelauswahl und gute Verkehrsanbindung. Beliebte und daher belebte Tagesziele sind Cochem, Traben-Trarbach und Berncastel-Kues; alle drei bieten sich ebenfalls als Standort für Rundtouren an, für Ausflüge in die Eifel oder in den Hunsrück. Radler und Wanderer finden hier einfache bis komfortable Unterkünfte. Bei Kröv, Leiwen, Saarburg und Gunderath in der Eifel, unweit der Terrassenmosel, existieren große Bungalowsiedlungen für Urlauber mit zahlreichen Sport- und Freizeiteinrichtungen, Restaurants und Shops.

## Hotels

Fünf Sterne funkeln nur wenige Male über dem Moselland; an zwei Händen hat man die First-Class-Hotels (vier Sterne) abgezählt. Das Gros der Betten bieten Häuser der Mittelklasse und der Ein- bis Zwei-Sterne-Kategorie. Letztere wurden oft schon in den 1960er- oder 1970er-Jahren eröffnet, und die Besitzer haben versucht, sie der Zeit anzupassen – freilich nicht immer mit Erfolg. An der Mosel lebt auch noch das Hotel garni fort. So manche Pension ist diesen Häusern aber mittlerweile an Zimmerzahl und Ausstattung überlegen. In der gehobeneren Hotelkategorie wurde und wird zunehmend auf den Sektor Beauty und Wellness gesetzt und entsprechend investiert.

## Pensionen

Gästehaus nennen sich inzwischen vielerorts die Pensionen; fünf bis zehn Zimmer sind die Regel. Auch so manches Gasthaus bietet über der Wirtsstube oder im Anbau Übernachtungsmöglichkeiten an. Die Ausstattung ist hier meist einfach, das Raumangebot klein.

## Ferienwohnungen

In fast allen Moselorten vermieten Privatleute im eigenen Haus oder in kleineren, separaten Bauten Ferienwohnungen. Mitunter werden auch komplette Ferienhäuser angeboten. Ein Großteil von ihnen hat – wie die Hotels – an der freiwilligen Klassifizierung teilgenommen und schmückt sich nun auch mit Sternen (maximal vier). Ein Rückschluss auf die Ausstattung ist durch die Klassifizierung allerdings nicht zwingend gegeben.

Die Spanne reicht hier wie bei den Pensionen und einfachen Hotels vom gutbürgerlichen, leicht angestaubten Appartement mit Wohnzimmer und Schlafzimmer bis hin zum neuen 120 m<sup>2</sup> großen Haus mit Kamin, Galerie und offenem Gebälk. Preislich liegen diese Unterkünfte in der Regel ungefähr auf gleichem Niveau wie ein einfaches Doppelzimmer in einer Pension, oft sogar darunter.

## Winzer- und Bauernhöfe

Eine Handvoll landwirtschaftlicher Betriebe und mehr als 170 Winzer vermieten Unterkünfte. Sie haben sich alle freiwillig prüfen und zertifizieren lassen (ein bis fünf Sterne). Oft haben sie mehrere Ferienwohnungen auf ihrem Ge-

lände geschaffen; einige bieten auch ganze Häuser an und Camping/Wohnmobilstellplätze. Mehr Infos dazu unter [www.naturlaub-rlp.de](http://www.naturlaub-rlp.de).

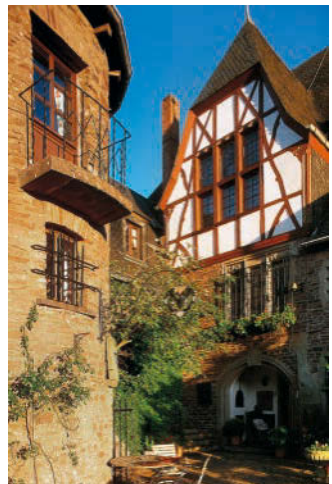
## Camping

Zur Auswahl stehen rund 50 Campingplätze, meist direkt an der Mosel und gut bis sehr gut ausgestattet: mit Restaurant, Kinderspielplatz etc. Etwa zehn weitere Plätze bieten Sauer und Saar. Im »Campingführer Moselland« der Mosellandtouristik ([www.mosellandtouristik.de](http://www.mosellandtouristik.de)) sind die Anlagen detailliert beschrieben.

## Jugendherbergen

Jugendherbergen gibt es in Koblenz, Trier, Traben-Trarbach, Saarburg, Mettlach-Dreisbach, Hermeskeil, Bernkastel-Kues, Cochem-Cond und bei Brodenbach. Infos unter [www.djh.de](http://www.djh.de).

### Das besondere Quartier – eine Burg



# Essen und Trinken

## Regional und saisonal

Die typisch moselländische Küche ist einfach, deftig – und rar. Traditionsreiche Rezepturen kehren erst allmählich wieder ins Bewusstsein der Wirte zurück, oft in modernisierter Gestalt. Denn die typischen Speisen der Mosel waren ursprünglich schwerste Kost. Sie dienten vornehmlich dem Zweck, die Mägen der Arbeiter und Helfer im Winzer- und Bauernberuf zu füllen. Da das Moselland kaum Reichtum kannte, setzten sich die Gerichte in der Regel aus dem zusammen, was auf dem eigenen Feld angebaut und im eigenen Stall gehalten wurde. Und von jeher spielte der Wein eine Rolle.

## Einfaches für draußen

Oft wurde die Kost zu Hause vorbereitet und dann zur Arbeit im Weinberg mitgenommen. ›Schmer‹ oder ›Schmeere‹ und ›Schnittcher‹ sind die kalte Variante dieser Wingertspeisen, ebenso wie würzige Kuchen. Suppen oder Eintöpfe gehören zu den warmen, einfachen Gerichten; auch Aufläufe und andere lang garende bzw. kochende Speisen, oft auf Basis von Kartoffeln (z. B. ›Debbekoche‹ oder ›Dibbelabbes‹).

## Mit Tradition in die Zukunft

Der Aal ist eine typische Spezialität der Mosel; er kam einst in riesigen Mengen vor, ähnlich wie der Zander. Dank der inzwischen wieder guten Wasserquali-

tät des Flusses erlebten beide ein Comeback. Auch Rotaugen, Wels, Hecht, Bachforelle aus dem Hunsrück und aus der Eifel, sogar Flusskrebse und eingelegte bzw. gebackene Moselfische landen wieder auf den Tellern. Desgleichen Reh, Hirsch, Frischling und Kaninchen. Riesling-Pastete oder gratiniertes Mosel-Trester-Parfait beglücken ebenfalls die Gaumen der Moselreisenden. Und wer seinen Appetit ganz traditionsreich stillen möchte, lässt sich in Trier oder Ediger ein römisches Mahl auftischen – Muscheln mit Linsen vielleicht, Birnenauflauf oder ein Aprikosenfrikassee.

## Delikatesse aus dem alten China

Eine kulinarische Besonderheit der Mosel ist der rote Weinbergpfirsich, der aus China stammt und über Persien mit den Römern in die Region kam. Die würzigherbe Frucht wird häufig zu Marmeladen verarbeitet, eignet sich, fein vermust, sehr gut als Basis für Desserts und mundet im groben Zustand als Brotaufstrich. Ein Genuss sind auch die eingelegten Früchte. Ambitionierte Gastronomen tischen ihren Gästen Riesling-Weinbergpfirsich-Suppe auf, ein Chutney aus Weinbergpfirsich oder einen Salat mit einem Dressing aus Weinbergpfirsichmark und Balsamico.

## Weine

Das Moselland ist eine Weinregion – und auch die Tropfen von Saar und Ruwer können sich sehen lassen. In den

1950er- und 1960er-Jahren zum Massenwein verkommen, in den 1980ern skandalumwittert, erfuhr der bereits zu Zeiten Wilhelms II. hochgeschätzte Moselriesling Anfang der 1990er-Jahre eine Renaissance. Erfahrung und Tradition paarten sich mit neuesten Erkenntnissen, man setzte wieder auf Klasse statt Masse. Das Ergebnis: ein trockener, feinfuchtiger, mineralstoffreicher, aber zugleich alkoholarmer Wein – jung, schlank, elegant.

## Edelbrände und andere Tropfen

Viele der ›neuen‹ Moselwinzer produzieren mittlerweile auch ihren eigenen Sekt sowie Trauben-, Hefe- und Trester-

brände. Exquisite flüssige Köstlichkeiten sind auch der hochprozentige Weinbergpfirsichlikör (25 % Alkohol) sowie der – auf Fachmessen bereits ausgezeichnete – Edelbrand vom roten Weinbergpfirsich. Um einen Liter Destillat zu erhalten, werden 25 kg Früchte benötigt. Basis für den Likör ist das hocharomatische Fruchtkonzentrat aus vorsichtig entkernten Pfirsichen. Er kann pur getrunken werden – am besten gut gekühlt –, oder man gießt ihn mit traditionell vergorenem Rieslingsekt auf zum Kir. Auf den Winzerfesten im Herbst wird häufig der vergärende trübe Most (Federweiße) ausgeschenkt. Doch die Mosel lebt nicht vom Wein allein: Vor allem bei Trier funkelt häufig auch der Viez im Glase, ein aus kleinen, sauren Äpfeln gewonnener Apfelmost.

## Kleines kulinarisches Lexikon

**Äppelfleisch** – Schweineschulter mit Äpfeln und Zwiebeln geschmort, abgeschmeckt mit Moseltrester und Sahne. Eine der ›reicheren‹ Spezialitäten

**Debbekoche oder Döbbekoche** – Kuchen aus rohen, geriebenen Kartoffeln, Eiern, Zwiebeln und geräuchertem Bauchspeck, gewürzt mit Muskat

**Dibbelabbes** – Eine Variante des Debbekoche. Eine Masse aus geriebenen Kartoffeln, Zwiebeln, klein geschnittenen Mettwürsten, Eiern und Rauchspeck wird im Ofen gebacken. Man isst das Ganze heiß mit Apfelmus und trinkt dazu Kaffee.

**Kappsmengsel** – Kartoffeln mit Sauerkraut und Kasseler

**Moselkahn** – überbackene Käse-Rahm-Brötchen

**Schmer, Brockeschmer** – Brotaufstrich, z. B. aus dem roten Weinbergpfirsich

**Schnöbbelchesbunenzopp möt Grombereschniedcher** (trierisch) – Suppe aus frischen, klein geschnittenen grünen Bohnen mit Reibekuchen

**Trierer Reibekuchen** – Kartoffelpfannkuchen mit Kräutern

**Twerdich oder Teerdish** (trierisch) – Kartoffelpüree und Sauerkraut miteinander vermischt (manchmal mit Eisbeinbrühe angereichert)

**Viez oder Viz** – nicht vergorener Apfelmost

**Weincräwes** – Schweinerippchen und Sauerkraut, gekocht mit Moselwein, gewürzt mit Zwiebeln und Lorbeer, serviert mit Kartoffelpüree und ausgelassenem Speck

**Winzerbrot** – Sauerteigbrot aus Weizen- und Roggenmehl mit Wein, Weinlaub, Lauch, Griebenschmalz und Walnusskernen, mitunter im Weinblatt

**Winzerpfanne** – Mahlzeit aus Bratkartoffeln und gebackener Blutwurst

# Reiseinfos von A bis Z

## Anreise

### Mit dem Flugzeug

Das Moselland liegt im Airport-Dreieck Frankfurt, Köln und Luxemburg.

**Flughafen Hahn:** Tel. 06543 50 92 00, [www.hahn-airport.de](http://www.hahn-airport.de). Inzwischen auf zwei Terminals ausgebauter internationaler Flughafen für Charter- und Privatflugzeuge. Busverbindung nach Cochem über Zell und Bullay, nach Koblenz und Trier.

**Luxemburg Findel:** Tel. +352 246 40, [www.lux-airport.lu](http://www.lux-airport.lu). Linienverkehr u. a. von Luxair und KLM. Shuttlebus nach Trier.

### Mit der Bahn

Bis **Koblenz** verkehren regelmäßig IC- und EC-Züge aus allen Himmelsrichtungen. Etwa im Stundentakt geht es dann mit RB- oder RE-Zügen weiter über **Cochem** nach **Trier**. Allerdings verlässt die Strecke bei Bullay das Moseltal. Die Fahrt dauert je nach Zugart zwischen 1 ½ und 2 Stunden. Ohne Ermäßigung beträgt der einfache Fahrpreis ca. 22 €.

Von **Köln** aus verkehren ebenfalls im Stundentakt Züge durch die Eifel mit Endhaltestelle Trier; die Fahrt dauert zwischen 2 ½ und 3 ½ Stunden und kostet im Normaltarif je nach Zugkategorie 33–39 €. Mit einmaligem Umsteigen in Bullay ist auch Traben-Trarbach auf Schienen zu erreichen.

Gute Bahnverbindungen existieren zudem in Richtung **Luxemburg** und ins **Saarland**. Das von Kurt Tucholsky literarisch verewigte Moselbähnchen zwischen Trier und Bullay fährt hingegen schon seit 1967 nicht mehr. An seine Stelle traten Busverbindungen.

### Mit dem Auto

Westlich von Koblenz quert die A 61 die Mosel und kreuzt die Eifelautobahn A 48. Eine Alternative bis Koblenz ist aus südlicher Richtung die gut ausgebaute Hunsrückhöhenstraße B 327, ins südliche Moselgebiet die A 8 über Saarlouis und Merzig.

Direkt nach Trier führt die A 1; sie ist über die A 64 mit den Schnellstraßen Luxemburgs verbunden.

### Mit dem Schiff

Wer auf dem Rhein anreist, muss meist in Koblenz das Schiff wechseln. Zwischen Koblenz und Trier verkehren regelmäßig Linienschiffe. Für große Distanzen zuständig ist die **Köln-Düsseldorfer Rheinschiffahrt AG**, Frankenwerft 35, 50667 Köln, Tel. 0221 20 88 00, [www.k-d.com](http://www.k-d.com). Kleinere Strecken bedienen die lokalen Schifffahrtsunternehmen.

### Einreisebestimmungen

Bürger der EU-Staaten werden bei der Einreise nach Deutschland und Luxemburg nicht mehr kontrolliert. Schweizer müssen nach wie vor ihren Reisepass vorzeigen.

## Feiertage

**1. Januar:** Neujahr

**Karfreitag**

**Ostermontag**

**1. Mai:** Tag der Arbeit

**Christi Himmelfahrt**

**Pfingstmontag**

**Fronleichnam**

**23. Juni:** Nationalfeiertag in Luxemburg