Deutschlands großes Food-Magazin • www.essen-und-trinken.de • 9/2016 • 4,90 €

essen & trinken

Zwetschgen
WIR BACKEN STRUDEL, PIE CRUMBLE

Lecker aus Italien!
OSSOBUCO
So gelingt es Ihnen perfekt

EINFACH KÖSTLICH
Frikadellen für Genießer

DIE SCHÖNSTEN VINOTHEKEN AN DER MOSEL

AUF VORRAT CLEVER EINKOCHEN

Die neue Lust auf Gemüse

Mit Feigen, Paprika und Ziegenkäse – ein Bild von einer Tarte

Wunderbare vegetarische Rezepte – von Pasta bis Salat

ALLES WIEDER IM FLUSS

Kulinarischer Aufbruch an der Mosel. In Deutschlands schönster Weinregion setzen qualitätsbewusste Winzer auf eine moderne Regionalküche: Linsen-Tarte mit Forellentatar, regionale Tapas – und immer großartige Weine dazu. Auf der Suche nach den besten Vinotheken der Region

TEXT KLAUS SIMON **FOTOS** CHRISTIAN KERBER

Beim Winzerdorf Bremm macht die Mosel ihre wohl schönste Schleife und umgarnt dabei auch die Ruine der Klosterkirche Stuben

Nächste Generation

Noch studiert Johannes Borchert Internationale Weinwirtschaft, doch auf dem Familienweingut Springiersbacher Hof mischt er schon jetzt mit. Für einen der Rieslinge seines Vaters Michael entwickelte er mit Studienfreunden ein Marketingkonzept

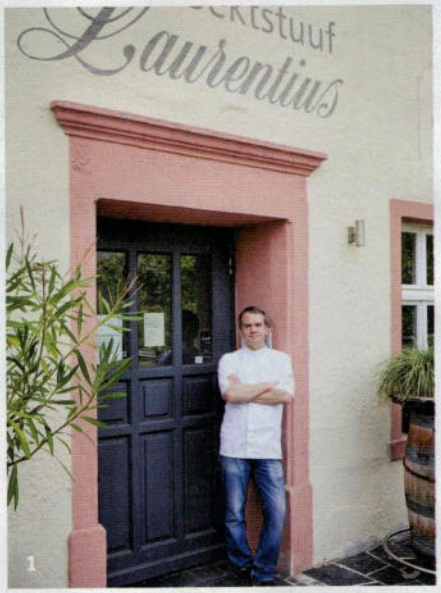
NEUER GLANZ FÜR DIE GUTE STUBE

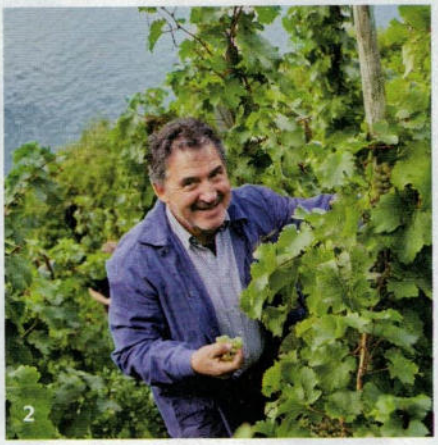
Ein Boot wird über die Mosel kommen, mit an Bord, das weiß Klaus Herres sicher, Pascal Launois, der Bürgermeister des Champagnerdorfs Le Mesnil-sur-Oger. Schließlich ist Monsieur Launois selbst Winzer und hilft seinem Leiwener Kollegen und Freund jedes Jahr bei der Weinlese in der Erzlay. Der mit über 100-jährigen Reben bestückte Weinberg ist die einzige nur über den Wasserweg zu erreichende Steillage an der Mosel. Die Lese sei somit „une aventure", ein Abenteuer, sagt der Franzose und freut sich schon auf den Abend. Da feiern sie die Lese mit einem Menü in der „Sektstuuf": „Man isst dort sehr gut!" Aus dem Mund des Bürgermeisters von Le Mesnil-sur-Oger berechtigt der Satz zu den allerschönsten Hoffnungen.

Herbst an der Mosel. Es raschelt in den Weinbergen. In den Dörfern riecht es nach frischem Most. Traktoren brummen durch enge Gassen. Noch kann man mittags auf der Terrasse der „Sektstuuf" in der milden Sonne essen. Die Weinstube neben Klaus Herres Sektgut St. Laurentius hieß früher „Moselschenke" und war ein schlichter Dorfgasthof mit noch schlichterer Küche. Dann stand das Lokal lange leer.

Zander vom Moselfischer

Bis Klaus Herres die Ärmel hochkrempelte und das Haus von Grund auf sanierte. Heute verkleiden Champagnerrüttelbretter die Theke, eine Hommage an die Champagne, wo der Winzer aus Leiwen vor gut 30 Jahren das Sektmachen nach der „méthode traditionelle" gelernt hat. Es folgten die ersten Auszeichnungen, die Berufung zum Lieferanten des Bundespräsidenten, schließlich die Aufnahme in die noble Bruderschaft der Champagnerwinzer – als einziger deutscher Winzer. Bei der Namenssuche für den umgebauten Gasthof kam daher nur „Sektstuuf" in Frage. „Die Sektstube war an der Mosel früher die gute Stube, in der man die Korken knallen ließ", erklärt Klaus Herres. Mit Patrick Liehr in der Küche tat der Sektwinzer einen Glücksgriff. Der gebürtige Schwabe, der zuvor ein paar Weinberge weiter bei Sterne-Koch Harald Rüssel gearbeitet hat, verbindet eine frische moselanische Küche mit den besten Tropfen vom Sektgut St. Laurentius, aber auch von anderen Weingütern der Mosel. Zur krossen Linsen-Tarte mit Forellentatar passt ein rassiger 2007er Rieslingsekt Brut, der trotz seiner Reife genügend Frucht und Frische mitbringt. Die Kürbis-Creme-Suppe mit Blutwurststrudel überzeugt durch ihr feines Spiel von Säure und Süße, in das ein feinherber 2011er Riesling souverän einstimmt. Der auf der Haut perfekt gebratene Zander stammt vom Moselfischer aus Mehring und liegt auf einem fast süffigen Sektrahmkraut: Eine Steilvorlage für den dazu empfohlenen feinfruchtigen 2010 Rieslingsekt. Mehr Terroir auf dem Teller und im Glas geht nicht.





1 Mit modernen regionalen Gerichten liefert Patrick Liehr, Koch in der „Sektstuuf", köstliche Steilvorlagen für die hauseigenen Rieslingsekte
2 Winzer Klaus Herres betreibt in Leiwen das Sektgut St. Laurentius

Die Leiwener „Sektstuuf" ist ein Paradebeispiel für die kulinarische Neuorientierung an der Mosel. Der Umschwung begann Ende der 1980er-Jahre dank einer Generation junger Winzer, die mit unbestechlichem Qualitätsbewusstsein und Innovationswillen dem grandiosen Terroir der Mosel zu neuem Glanz verhalf. Von nun an ging's bergauf, und prompt zog die Küche an der Mosel nach. Den Anfang machten Sterne-Köche wie Harald Rüssel in Naurath oder Alexander Oos in Trittenheim. Die Qualitätsoffensive hat auch die Weinstube erreicht, mit einer Küche, die entschieden regional ist.

Zwischen dem Jugendstilstädtchen Traben-Trarbach und dem Fachwerkidyll Bernkastel-Kues türmen sich die Steillagen dramatisch über den Moselschleifen auf. Es ist eine Flusslandschaft von gewaltiger Schönheit. Die Uferstraße umrundet haushohe Felsnasen, schlingert in endlosen Kehren dahin, versinkt zwischen Weinbergen. Im Frühsommer tanzen Apollofalter über den Reben.

Flaschenkost

Wo Winzer hochprämierte Weine keltern, bleibt man gern sitzen. Zumal Küchenchefin Nga Hoang und Gastgeber des Jahres 2016 Markus Reis im Restaurant „Gasthaus des Rieslings" eine frische leichte Küche anbieten

r schimmelweiße Schmetterling mit
n roten Punkten kommt überall da
r, wo es warm ist, in Andalusien
er Sizilien. Und an der Mosel. In den
ißen Steilhängen findet der Apollo-
ter ideale Bedingungen. Und der Ries-
g ein ideales Terroir, um die für die
osel typischen mineralisch schlanken
eine hervorzubringen.
ie Mosel steht in meiner Küche vorn",
gt Markus Reis in Zeltingen-Rachtig.
s hübsche Moseldorf kann sich sehen
ssen: Fachwerk links, Fachwerk rechts,
n imposanter Herrensitz im Bunt-
ndsteinbarock und Kopfsteinpflaster-
ssen. Mittendrin der „Zeltinger Hof",
s Haupthaus von Markus Reis.
er 47-Jährige ist Koch, Hotelier und
mmelier in einer Person. Etwas verges-
n? Ja, soeben hat das Land Rheinland-
alz ihn mit höchstministeriellen
eihen zum Gastgeber des Jahres 2016
kürt. Jüngstes Vorzeigeprojekt ist
n über 400 Jahre altes Winzerhaus, das
zur Hotel-Dependance mit behaglichen
mmern umgebaut hat.

arpaccio vom Tresterkäse

Vir wollen eine ‚Nouvelle cuisine
osellane' mit regionalen Produkten",
rdert der umtriebige Gastgeber.
ann lässt er die vietnamesischstämmige
üchenchefin Nga Hoang vor der mit
underten von großen Moseltropfen
estückten Weinwand auffahren.
Flaschenkost" heißt die Vorspeise. Auf
ner Weinflasche, die beim Erhitzen
latt wie eine Flunder gewalzt worden
t, liegt eine himmlisch zarte Bio-Kalbs-
ülze mit würziger Gewürzgarten-
emoulade und knackigen Blattsalaten.
er Hauptgang folgt als ein Feuerwerk
egionaler Spezialitäten. In Tapas-großen
ortionen werden im Weck-Gläschen
twa Rösti mit Blutwurst, Zwiebeln und
pfelkompott, Himmeroder Lachsforelle
n feiner Kräuterbeize, gewürfeltes
asseler mit Gräwes (ein moselländisches
ericht aus Weinkraut und Salzkar-
offeln), ein Carpaccio vom Tresterberg-
äse serviert. Großartig! Dazu trinken

1 Leider schon leer: Weinflaschen als Dekoration im Champagnerrüttelbrett **2** Gestern und heute: Das Restaurant im Hotel „Zeltinger Hof" im modernen Look, nur die Schwarz-Weiß-Fotos erinnern an vergangenen Zeiten

ZUM RIESLING SCHMECKEN
TAPAS
AUS DER REGION

wir einen saftigen, nach Kräutern duftenden Zeltinger Sonnenuhr Riesling Spätlese von Selbach-Oster. Das hochprämierte Weingut liegt um die Ecke und genießt in den USA geradezu Kultstatus. Glückliches Zeltingen-Rachtig.

Design vom Stararchitekten

„Kein Schnitzel, keine Pommes, kein Bier." So beschreiben Sabine und Markus Longen das Erfolgsrezept ihrer „Vineria" am Ortsrand von Longuich. Auf der kleinen Tageskarte stehen Schinken aus dem nahen Ruwertal und ein Kalbs-Entrecôte mit einem würzigen Apfel-Paprika-Relish. Die Käseplatte punktet mit butterzartem Bauern- und pikantem Brennnesselkäse. Alle Lieferanten werden genannt. Der Käse stammt vom Demeter-Bio-Hof im acht Kilometer entfernten Herl, das Gemüse von Bauer Thetard in Wittlich oder aus dem Garten von Oma Christel, das Rindfleisch von der Fleischerei Herres in Schweich, die mit Bauernhöfen der Region arbeitet.
Was nicht auf der Karte steht: Den lichten Saal mit den hellen Eichenstühlen hat Matteo Thun erschaffen. Der Südtiroler Stararchitekt mit Sitz in Mailand entwarf auch die mit Moselschiefer verkleideten Winzerhäuser, in denen Gäste des Weinguts übernachten können. Eine E-Mail, die die Architektur-Fans Markus und Sabine Longen in einer Freitagnacht spontan nach Mailand geschickt hatten, brachte 2009 den Stein ins Rollen. Thun antwortete umgehend und erklärte sich bereit, den Bau von „Vineria" und Winzerhäuschen zu übernehmen. Longuich, ein artiges Winzerdorf mit Boule-Platz und majestätischen Linden, steht seither für Architekturtouristen auf dem Reiseplan. Wichtiger für das vom Erfolg überwältigte Winzerpaar aber bleiben die Gäste aus der Umgebung. „80 Prozent sind Stammgäste", sagen die Longens. Als ob es noch eines weiteren Beweises bedurft hätte, dass die Mosel für den kulinarischen Neuanfang bereit war. Der gelingt auch, wenn eine lange Tradition auf dem Haus lastet. Seit 1897 gibt

Ladestation

Zum Sektgut St. Laurentius gehört auch der Weinberg Piesporter Erzlay, der nur per Boot übers Wasser zu erreichen ist. Rund 500 Rebstöcke wachsen hier, Pflege und Ernte sind reine Handarbeit

Jägermeister
Tagsüber steht Karl Müller in seiner Landmetzgerei, die erstklassige Fleisch- und Wurstspezialitäten anbietet, abends dann in seinem „Landgasthaus". In der Freizeit geht er auf die Jagd und kommt bei viel Jägerglück mit einem Wildschwein zurück

„Landgasthaus" zum „Steak & Rotwein"-Abend. Zu kleinen Steaks wählt der Metzger je zwei deutsche, italienische und spanische Rote aus.
Mauerpfeffer quillt über Trockenmauern, die wie die Ränge eines Amphitheaters zum Fluss abfallen. Zu Füßen des Bremmer Calmonts windet sich die Mosel in ihrem Bett. Calidus mons, heißer Berg, haben die Römer das 400 Meter hoch aufragende Felshalbrund zwischen den Weindörfern Bremm und Ediger-Eller genannt. Noch in der Herbstsonne fängt sich die Wärme im Calmont so stark, dass die Jacke nach den ersten Kehren im Moselsteig in den Rucksack verschwindet. Von Aussichtspunkten mit vielsagenden Namen wie Galgenlay oder Bremmer Todesangst stürzt der Blick ins Bodenlose. Blickt man flussabwärts, scheint Ediger-Eller samt seiner Fachwerkhöfe und verschachtelten Schieferdächer in einem Rebenmeer zu versinken. Über dem Dorf markiert die vergoldete Turmspitze der mittelalterlichen Pfarrkirche St. Martin das Ziel. Der 1299 als Weingut gegründete Springiersbacher Hof gehörte einmal zum Kloster Springiersbach. Ihr spätbarockes Kleid bekam die Hofanlage erst 1752, später ging der Springiersbacher Hof in Familienbesitz über. Auf dem historischen Erbe ausruhen konnten sich die heutigen Eigentümer allerdings nicht.

FETTE BEUTE FÜR MÜDE WANDERER

Cremesuppe von Tante Anna

„Wir mussten bei Null anfangen", erzählen Gabriele und Michael Borchert. Knapp 20 Jahre später haben die gelernte Krankenschwester und der Industriemeister aus dem sächsischen Pirna den sanierungsbedürftigen Hof in ein dynamisches Weingut mit viel prämierten Rieslingen verwandelt. Sohn Johannes, der in Geisenheim Internationale Weinwirtschaft studiert, mischt mittlerweile im Betrieb mit. Für einen der trockenen Rieslinge, den Michael Borchert aus alten Reben in der Spitzenlage Elzhofberg produziert, hat der Sohn ein Marketingkonzept entwickelt. Zusammen mit Studienfreunden entwarf der 23-Jährige ein poppiges Etikett, das mit alten Moselklischees aufräumt. Die ersten 350 Flaschen sind nach London an einen Wine-Shop verkauft worden. Der Name des Weins? „What Elz!?" Das Schönste aber kommt noch. Zum imposanten Anwesen gehört eine Weinstube. Es gibt nur eine kleine Karte. Hausgemacht wird großgeschrieben, etwa beim Weinbergpfirsich-Chutney, das zum gebackenen Ziegenkäse auf den Tisch kommt. Die Riesling-Creme-Suppe bereitet die 80-jährige Tante Anna morgens frisch zu. „Macht jeden müden Wanderer wieder munter", lautet der Kommentar der Nichte. Wir nehmen glatt noch einen Löffel.

»e&t«-Autor Klaus Simon kaufte von 25 Jahren eine Ruine an der Mosel, verbringt seitdem seine Ferien dort und hat den Neustart in der Küche sehr wohlwollend aufgenommen.

Adressen Seite 96

Im Springiersbacher Hof kocht die 80-jährige Tante Anna den Suppenklassiker: mit Kartoffeln, Sahne, Käse – und viel feinem Riesling

Riesling-Creme-Suppe

*** EINFACH, GUT VORZUBEREITEN, VEGETARISCH**

Für 6 Portionen

- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 Möhre
- 130 g Lauch
- 2 Zwiebeln
- 20 g Butter
- ca. 20 Halme Schnittlauch
- 2 El Mehl
- 500 ml Gemüsebrühe (warm)
- 100 g Crème fraîche
- 100 ml Schlagsahne
- 100 g Schmelzkäse
- Pfeffer
- Muskat
- 200 ml trockener Riesling

1. Kartoffeln ungeschält in kochendem Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen. Abgießen, pellen, durch die Kartoffelpresse drücken und beiseitestellen.

2. Möhre schälen, das Weiße und Hellgrüne des Lauchs putzen. Möhre, Lauch und Zwiebeln grob in Stücke schneiden und im Blitzhacker fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Möhren, Lauch und Zwiebeln darin andünsten, mit 300 ml Wasser ablöschen und 10 Minuten kochen lassen.

3. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Mehl mit etwas Gemüsebrühe verrühren. Restliche Brühe aufkochen, angerührtes Mehl einrühren. Kartoffeln zugeben und gut verrühren. Crème fraîche, Sahne und Möhren-Lauch-Zwiebel-Mischung zugeben und verrühren. Suppe kurz aufkochen, Käse dabei unterrühren und schmelzen lassen. Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Schnittlauch kräftig abschmecken. Riesling einrühren und sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde
PRO PORTION 5 g E, 17 g F, 14 g KH = 263 kcal (1104 kJ)

Tipp Die Suppe kann sehr gut einen Tag vorher zubereitet werden – sie ist am zweiten Tag besonders sämig. Den Riesling dann aber erst kurz vor dem Servieren in die erwärmte Suppe rühren.

Einmal Weinkönigin sein! Im Springiersbacher Hof hängt die Ahnengalerie

RICHTIG GUTE ADRESSEN

Essen

Sektstuuf
Das Restaurant serviert innovative Landküche und ist das kulinarische Aushängeschild des hochprämierten Sektguts St. Laurentius. DZ 80 Euro, Appartement 90 Euro.
Euchariusstraße 15, 54340 Leiwen
Tel. 0 65 07/93 90 55
Mo/Di, Fr ab 17, Sa/So ab 11.30 Uhr
www.st-laurentius-sekt.de

Zeltinger Hof
Moderne Moselküche im Restaurant mit über 700 Weinen, auch von allen großen Gütern der Mosel, davon 150 im offenen Ausschank in der Restaurant-Vinothek.
Kurfürstenstraße 76, 54492 Zeltingen-Rachtig, Tel. 0 65 32/9 38 20
Mo–Mi 18–21.30 Uhr
Do–So 12–14 und 18–21.30 Uhr
www.zeltinger-hof.de

WeinKulturgut Longen-Schlöder
Weinstubenküche aus regionalen Produkten und Weinen des experimentierfreudigen Guts. Zum Übernachten: 20 von Stararchitekt Matteo Thun in die Reben gesetzte puristische Winzerhäuschen. DZ/F ab 88 Euro.
Kirchenweg 9, 54340 Longuich
Tel. 0 65 02/83 84, Mi–Mo 11–23 Uhr
Küche: 11.30–13.30 und 18–21.30 Uhr
www.longen-schloeder.de

Landgasthaus und Metzgerei Müller
Inhaber Karl Müller ist Winzer, Jäger und Metzger, was sich erfreulicherweise gleichberechtigt auf der Karte niederschlägt. Tolle Weine, exzellente Wurst- und Fleischgerichte, im Herbst Wild. Mit Hotel, DZ/F ab 68 Euro.
Bachstraße 35, 54346 Mehring
Tel. 0 65 02/9 91 23
www.mueller-mehring.de
Landgasthaus: Di–Sa ab 17, So ab 11 Uhr
Metzgerei: Mo 7.30–13, Di–Fr 7.30–12.30 und 14–18.30, Sa 7–13 Uhr

Springiersbacher Hof
Familiär geführte Weinstube in barocker Kloster-Dependence mit sonniger Hofterrasse. Die kleine Karte bietet eine moseltypische Winzerküche und natürlich die hauseigenen Weine an. Mit Ferienwohnungen ab 55 Euro.
Oberbachstraße 30, 56814 Ediger-Eller
Tel. 0 26 75/15 60
Ostern–Juli Mi–So ab 12 Uhr
Aug–Okt Mi–Mo ab 12 Uhr
www.moselhof.de

Schlafen

Senhalser Höfe
Frische Mischung aus Design und Fundstücken vom Trödel. Dazu ein Park mit mediterraner Note direkt am Moselufer, Lounge mit Bar, Grillplatz, Whirlpool und ein zum Kinosaal umfunktionierter Weinkeller. Appartements und Ferienhäuser für 2–8 Personen ab 70 Euro/P.
Moselweinstraße 18
56820 Senhals
Tel. 0 26 73/96 21 11
www.senhalser-hoefe.de

Hotel Bellevue
Jugendstilhotel mit Eckturm in Form einer Sektflasche. Im Haupthaus Jugendstil-, in den Nebenbauten Designzimmer. Beauty- und Wellness-Spa, Verleih von (Elektro-) Rädern und Kanus. DZ/F ab 155 Euro.
An der Mosel 11, 56841 Traben-Trarbach
Tel. 0 65 41/70 30
www.bellevue-hotel.de

Burgblickhotel
Puristische Designzimmer, moderne Weinstube, im Sommer Grillabende auf der Terrasse. DZ/F ab 89 Euro.
Goethestraße 29
54470 Bernkastel-Kues
Tel. 0 65 31/9 72 27 70
www.burgblickhotel.de

Weinkönigin 2000 / 2001
Katja II

Weingut und Gästehaus
Günther Rosenbaum
56867 Bredel (Mosel)
Im Weingarten 5
Telefon 0 65 42 / 50 61

Weinkönigin
Heike I
2000 – 2002
aus dem Weingut
Auler
Wintrich-Mosel