

Rhythmisches Stampfen, rote Gesichter und ab und an ein angestregtes Keuchen: Beim „Römischen Kelterfest“ in Piesport haben die antiken Götter vor den Weingenuss den Schweiß gesetzt. Vor 25 Jahren entdeckte man hier eine römische Kelteranlage; einmal im Jahr können die Besucher bei einer Traubenkelterung nach römischem Vorbild zusehen und sich durch die „Via Vinorum“ (Weinstraße) und ihr reichhaltiges Angebot an moselländischen Weinen und Spezialitäten schlemmen. Denn Wein und Genuss gehören in Trier und seinem Umland zusammen.

Zugegeben: Mit seinen 9000 Hektar Weinbaufläche ist die Mosel-Region bei weitem nicht das größte Weinanbaugebiet Deutschlands. Dafür aber das älteste – und durch seine knapp 4000 Hektar in Steillagen mit über 30 Prozent Steigung weltberühmt.

Schon die Kelten sollen hier wilde Reben vergoren haben. Erst mit den Römern aber kamen die Profis in die Moselregion: Nicht allein mit ihren Füßen, sondern auch mit ausgefeilten Kelterpressen gewannen die Römer den kostbaren Rebensaft. Mit den verschiedensten Gewürzen und Kräutern versetzt, zum Teil sogar über einem Feuer geräuchert, kam die tägliche Weinration „Mulsum“ insbesondere den stationierten Soldaten in der Region zu Gute. Auch heute noch können Sie Mulsum in Trier genießen. Das Restaurant „Zum Domstein“ bietet am Hauptmarkt neben dem den römischen Gewürzwein auch typisch römische Speisen an. Aber auch in den rustikalen Weinstuben und –lokalen in der Innenstadt lässt es sich gutgehen: Im „Kesselstatt“ genießen sie auf der romantischen Außenterrasse den Blick auf die Liebfrauenkirche, im „Weinsinnig“ oder im Wein- und Fischhaus „Oechsle“ in der Palaststraße begeben Sie sich auf eine köstliche Weinreise durch bekannte Moselweingüter und Geheimtipps, und im „Weinhaus“ in der Brückenstraße oder in der Weinwirtschaft „Friedrich-Wilhelm“ nahe der Basilika haben Sie bei leckeren Tagesgerichten und einer ausgedehnten Weinkarte die Qual der Wahl – der beste Moselwein kann schließlich auch von Saar oder Ruwer kommen.

Die feifruchtigen und vielfach sehr mineralischen Rieslingweine, für die Trier und die Moselregion weltweit geschätzt sind, können Sie aber auch direkt beim Winzer genießen. In einem der zahlreichen Weingüter entlang der Mosel oder im Trierer Vorort Oligwig wie dem Weingut „von Nell“ oder dem Weingut „Deutschherrenhof“ oder werden Sie gastfreundlich empfangen und können die gutseigenen Weinkeller besichtigen. Auch bei einer Weinprobe in einer der zahlreichen Gutsweinstuben und Straußwirtschaften entlang der Mosel lässt es sich wunderbar in die vielfältige Welt der Moselweine eintauchen.

Sehr gut verbinden lassen sich solche Angebote natürlich mit spannenden Weinführungen: Für Gruppen eignet sich da die „WeinErlebnisTour“ durch Trier. In der dreistündigen Tour erhalten die weinbegeisterten Teilnehmer nicht nur eine außergewöhnliche Einführung in Stadt- und Weingeschichte Triers, sondern auch einen Sekt sowie eine kommentierte Weinprobe. Die kulturgeschichtliche Führung „Wie der Wein Karl-Marx zum Kommunisten machte“ zeigt auf, wie sehr die zum Teil elenden Bedingungen der Winzerfamilien Karl Marx in seinem Denken beeinflusst haben – auf Wunsch ist hier auch die Innenbesichtigung des Karl Marx-Hauses möglich.

Wem das als Weinliebhaber nicht reicht, der kann als exklusive Gruppenführung auch eine weinkundliche Tagesführung in Trier und seiner großartigen Weinbaulandschaft erleben. Neben einer Stadterkundung in Trier mit anschließendem Buffetlunch werden das Konzer Tälchen und die untere Saar bereist. Natürlich darf eine Weinbergswanderung und eine Weinprobe beim Winzer nicht fehlen. Noch exklusiver wird es nur noch bei einer Führung auf dem Weinkulturpfad, bei der ein Winzer selbst die Arbeiten und Herausforderungen seines Berufes vor Ort erklärt. Im Anschluss geht es dann zu einer kommentierten Weinprobe aufs Weingut. Egal ob in einer Besichtigungspause oder im Ausklang an einen spannenden Tag kann man als Weinliebhaber, mitten

im Herzen Trier, dem Hauptmarkt, ein Glas Wein am Weinstand der Trier Tourismus und Marketing genießen. Von April bis Oktober wechseln sich wöchentlich regionale Winzer ab und stellen die heimischen Weine vor.

Doch auch außerhalb des Museums kann der Moselaner seine römischen Vorfahren kaum verleugnen. Unter den verschiedenen Weißweinsorten, die 90 Prozent der Moselweine ausmachen, ist auch der Elbling, der angeblich dem römischen Wein am nächsten kommen soll und in größeren Mengen nur noch an der Mosel angebaut wird. In den Straußwirtschaften an Mosel, Saar und Ruwer schenken die Winzer den Elbling – zusammen mit den Riesling natürlich – besonders gerne aus. Ein kleiner Rebenkranz an der Tür zeigt Ihnen, wo sich eine Straußwirtschaft und damit ein rustikales und authentisches Ambiente mit hausgemachten Weinen und einer zünftigen Winzervesper verbirgt.

Typisches Trierer Nationalgetränk ist im Übrigen der „Viez“, ein sehr herber und säuerlicher Apfelwein, der ausschließlich in der „Poarz“, einem weißen Porzellankrug, serviert werden darf. Sie können noch so viel über Riesling und Elbling fachsimpeln: Nur wer „Aanen Poarz Viez ging eich noch holen!“ („Eine Porz Viez nehme ich noch!“) korrekt aussprechen kann, ist ein wahrer Trierer Insider.

Rubrik: UNESCO

Download: 21.06.2025 05:41

Erstelldatum: 30.11.-0001 00:00

Sollten Sie weitere Fotos (bzw. Texte) benötigen, wenden Sie sich gerne an unsere Presseabteilung:

Paula Kolz, paula.kolz@trier-info.de, Tel.: 0651 / 97808-28

Patricia Ellendt-Scheer, patricia.ellendt@trier-info.de, Tel.: 0651 / 97808-15