

Zwischen Flieten, Wein und Moselfisch

Nur wenige Meter Luftlinie trennen Triers Hauptmarkt von den stadtnahen Weinbergen, die sich im Osten des Zentrums über die Stadt erheben. Wer sich dort am frühen Abend auf einen Spaziergang einlässt, kann, mit etwas Glück, beobachten, wie die Sonne langsam hinter dem Markusberg auf der gegenüberliegenden Moselseite verschwindet und dabei die Rebstöcke in goldenes Licht taucht. Der Blick aus den Olewiger Rebzeilen über die Dächer der Stadt bis hin zum Fluss bezeugt, dass Trier, die Mosel und der Wein fest zusammengehören. Das ehemalige Winzerdorf Oewig, heute der Stadt zugehörig, bietet mit seinen Weinkellern und -stuben sowie dem 1,6 km langen Weinkulturpfad, der oberhalb des Amphitheaters beginnt, einen idealen Ausgangspunkt für diejenigen, die der Region, ihren Weinen und ihrer Kulinarik näherkommen möchten.

Triers Hauptmarkt lässt sich aus den Hängen Olewigs in nur 20 Gehminuten erreichen. Dort bietet der Trierer Weinstand, eine feste Institution der Stadt, Gästen und Einheimischen die Chance, nicht nur regionale Weine zu probieren, sondern einander auch in geselliger Atmosphäre kennenzulernen. Von März bis November präsentieren Winzerinnen und Winzer von Mosel, Saar und Ruwer an der Weinstandtheke das vielfältige Angebot der Region. Herzstück ist dabei der Riesling, der an der Mosel auf einer Fläche von über 5.414 ha angebaut wird – der zweitgrößten Rieslinganbaufläche weltweit. Wer selbst einen Eindruck von diesem Gebiet bekommen möchte, macht dies am besten während einer Tour auf dem Moselradweg. Zwischen Trier und Bernkastel-Kues führt dieser u. a. an den beeindruckenden Steillagen der Winzerdörfer Piesport, Trittenheim und Clüsserath vorbei, die ihrerseits wiederum zu einer Einkehr mit Weinprobe einladen.

Neben dem Riesling gehört auch der sogenannte Viez zum traditionellen Getränkeangebot der Region. Serviert in einer Porz (moselfränkisch-kurz für Porzellan, gesprochen „Poarz“), wird der saure Apfelmost meist an heißen Sommertagen oder zu deftigem Essen, wie etwa Flieten oder frittiertem Moselfisch, getrunken. Während diese Klassiker der moselfränkischen Küche ihren festen Platz auf Triers Speisekarten haben, hat die lebendige Gastroszene der Stadt für alle Generationen etwas zu bieten. Zu den Highlights zählt dabei nicht nur einer der besten Burger Deutschlands, sondern auch ein breites Angebot an globaler Küche, von San Francisco über Syrien bis nach Vietnam. Hier findet jeder für sich das Richtige. Und danach? Na klar: Findet man sich wieder zusammen, gemeinsam am Weinstand.

Rubrik: Wein und Kulinarik

Download: 08.05.2024 12:35

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