

Oktober 2022

09. – 13. Oktober 2022 Weinreise Mosel-Saar-Ruwer

Am Sonntag dem 09. Oktober startete unsere von Hermann Bley vorbereitete 5-tägige Weinreise in das Weinanbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer. Insgesamt wollten 25 Weinfreunde an dieser vielversprechenden Weinreise an die Mosel teilnehmen, in der die Römer schon vor 2000 Jahren ihre Spuren hinterlassen hatten.

Die Neuzeit hatte für zwei Teilnehmer auch Spuren hinterlassen, denn sie konnten wegen einer Coronaerkrankung leider nicht an der Reise teilnehmen.

Unser Busfahrer Christian Nowitzki war pünktlich um 07:45 Uhr in Hemmerde mit seinem 50er Bus am 1. Einstiegsort und so konnte die Reise beginnen. Um 08:00 Uhr wurde der 2. Einstiegsort Unna Bahnhof erreicht.

Wo führte uns die Reise hin?

Das Weinanbaugebiet Mosel in Zahlen

Das Weinanbaugebiet Mosel umfasst **8.662 Hektar an bestockter Rebfläche** im Tal der Mosel und der Nebenflüsse Saar und Ruwer (Stand Ende 2021). Die Rebflächen erstrecken sich entlang der Mosel von der deutsch-französischen Grenze bei Perl im Saarland bis nach Koblenz sowie an den Unterläufen der Flüsse Saar, Ruwer, Sauer und Lieser sowie in weiteren Nebentälern. Mehr als 98 Prozent der Weinberge liegen auf rheinland-pfälzischem Gebiet.

Die jährliche **Weinproduktion** im Anbaugebiet in den vergangenen 10 Jahren (im Durchschnitt 721.000 Hektoliter):

Das Weinbaugebiet umfasst 6 weinbauliche Bereiche:

Die 6 Bereiche in Zahlen		
Bereich		Hektar
Moseltor	(Gemeinde Perl/Saarland)	125
Obermosel	(Palzem bis Igel)	749
Saar	(Serrig bis Konz)	800
Ruwertal	(Sommerau bis Ruwer)	197
Bernkastel	(Trier bis Riedel)	5.624
Burg Cochem	(Zell bis Koblenz)	1.167
Gesamt		8.662

Das Weinbaugebiet produziert diese Sorten:

Sorte	Vorkommen in %	Hektar	Sorte	Vorkommen in %	Hektar
Weißer Sorten	90,7	7.850	Grauer Burgunder	2,6	224
Rote Sorten	9,3	805	Kerner	2,0	173
Riesling	62,5	5.412	Chardonnay	1,0	85
Müller-Thurgau	9,4	813	Baccus	0,6	54
Elbling	5,4	465	Regent	0,6	50
Blauer Spätburgunder	4,8	417	Auxerrois	0,6	49
Weißer Burgunder	4,3	369	Sauvignon blanc	2,6	46
Dornfelder	3,0	258	Sonstige Sorten	2,8	240

Die Bereiche untergliedern sich in 19 Großlagen sowie mehr als 500 Einzellagen. Die Weinberge mit ihren schätzungsweise 60 Millionen Rebstöcken werden von etwa 2.850 Winzerbetrieben bewirtschaftet. Die durchschnittliche Betriebsgröße beträgt rund 3 Hektar. Während viele kleinere Winzerbetriebe mit Rebflächen unter 5 ha aufgrund von Nachfolgemangel und Strukturwandel ihre Flächen aufgeben, wächst der Anteil an Betrieben mit mehr als 5 ha Reben.

Etwa 40 Prozent der Rebflächen an Mosel, Saar und Ruwer befinden sich an den steilen Hängen der Flusstäler. Weinberge mit einer Hangneigung von mehr als 30 Prozent gelten als Steillagen. Die Moselregion ist mit ca. 3.400 ha Weinbergen in Steillagen das größte Steillagenweinbaugebiet der Welt. An der Mosel befindet sich der steilste Weinberg der Welt, der Calmont zwischen Bremm und Ediger-Eller, mit bis zu 68 Grad Hangneigung. In solchen Steilst- und Terrassenlagen ist die Pflege der Reben nur per Hand möglich und sehr zeitaufwändig.

Vermarktung

Etwa 75 Prozent der Moselweine werden in Deutschland abgesetzt, circa 25 Prozent in andere Länder exportiert.

Der Anteil der Moselweine am deutschen Weinmarkt beträgt etwa 5 Prozent in der Menge und 6 bis 7 Prozent im Wert. In Deutschland wird etwa die Hälfte der Weine im Lebensmitteleinzelhandel verkauft. Die andere Hälfte wird im Direktvertrieb von Weingütern sowie in Gastronomie und Fachhandel bzw. im Online-Handel verkauft.

In den Verkäufen in Deutschland sind allerdings auch die Einkäufe vieler ausländischer Urlaubsgäste enthalten. Die Moselregion ist das bekannteste deutsche Weinreiseziel und wird jährlich von mehr als 2,7 Millionen *und 23 Weinfreunden vom Hellweg* Übernachtungsgästen sowie vielen Millionen Tagesgästen besucht. Mehrere Hunderttausend Touristen aus den Niederlanden, Belgien, Skandinavien und anderen Ländern machen jährlich Urlaub an der Mosel. Viele kaufen direkt beim Winzerhof Wein für den Konsum zu Hause ein.

2021 exportierten die Weingüter und Kellereien von der Mosel rund 214.000 Hektoliter im Wert von 90 Millionen Euro in 100 Länder der Welt. Die wichtigsten Exportmärkte sind: USA, China, Kanada, Norwegen, Großbritannien, Japan, Schweden, Finnland, Niederlande, Polen, Dänemark, Schweiz, Belgien, Hongkong und Südkorea. Aber auch nach Frankreich, Italien und Österreich, nach Australien, Neuseeland oder Peru wird Moselwein geliefert.

Karte des Weinbaugebietes



Siehe Quellenangabe Seite 36

Der Anteil der Moselweine an der weltweiten Weinproduktion beträgt gerade 0,01%.

Genug der Einführung, nun startet die Weinreise

Eine tolle Region in die Hermann Bley uns entführte. Damit nicht genug, um möglichst viel von diesem wunderschönen Flecken von Deutschland mitzuerleben hatte Herman Bley ein mehr als umfangreiches Programm zusammengestellt.

Erster Tag. Sonntag 09.10.2022

1. Stopp: Kaffeepause Raststätte Brohltal West mit Blick auf die Olbrück Burg

Kulinarisch gab es:

- Kaffee, Weißwein Clemens vom Schlossberg,
- Blätterteig Brötchen mit Wurst und Spinatfüllung und ...
- Monika Bley reichte zusätzlich noch selbstgebackene Cantuccini



2. Stopp Weingut Dax in Ernst 1. Weinprobe / 6 Weine und einen Winzersekt

Der Winzer Herr Dax begrüßte die Weinfreunde sehr herzlich in seiner 2019 neu erbauten Vinothek. Das familiengeführte Weingut umfasst 5 ha. Neue Ideen der jungen Winzergeneration (Junior Dax) finden offene Ohren beim Senior und so schmeckte der Wein sehr gut.



Tolle Terrasse mit Blick auf
die Mosel

Die Weinberge befinden sich in unterschiedlichen Lagen rund um den Weinbauort Ernst an der Terrassenmosel. Etwa 70% Weinberge vom Weingut Dax sind mit weißen, der Rest mit roten Rebsorten bepflanzt. Den wichtigsten Anteil hat für die Mosel typisch der Riesling, gefolgt von Spätburgunder, Grauburgunder, Dornfelder, Kerner und Bacchus. Weißweine vergären und lagern im Weingut Dax größtenteils imahltank, um aromatische, frische Weine zu kreieren, während Rotweine nach klassischer Maischegärung im Eichenholzfass ihre ideale Kinderstube finden.

Damit die schmackhaften Weine auch eine entsprechende Unterlage bei den Weinfreunden hatten, wurde eine außerordentlich reichhaltige Käseplatte mit entsprechendem frischem Brot gereicht.

Sonderwünsche wie ein kleines **Pröbchen** vom Heumilch-Walnusskäse wurden sehr, sehr gerne von Frau Dax erfüllt.



Wein ist...

Viel mehr, als das gelegentliche Glas zum feinen Essen. Wein steht für Freizeit, Genuss und Lebensfreude.

Ein gutes Glas Wein macht aus gemeinsamer Zeit ein geselliges Miteinander und ist am richtigen Ort eine Bereicherung für das Wohlbefinden.



3. Stopp und Aufenthaltsort im 4-Sterne Hotel Weis in Mertesdorf



Ankunft in Mertesdorf

Wir Weinfreunde wurden außerordentlich herzlich von der Hotelchefin Frau Weis begrüßt. Die eingedeckte Kaffeetafel im Hotel wurde ohne Probleme auf die sonnenbeschienene Terrasse verlegt. Dort wurde ein Megastrudel serviert, der geteilt, auch zwei Personen gesättigt hätte.

Neugierde...toller Einstand...was kommt noch!

Gestärkt nach dem Kaffeetrinken bekamen wir unsere sehr schönen Zimmer, teilweise mit Tal und Weinbergblick.

2. Weinprobe /Weingut Erben von Beulwitz / 6 Weine

Durch die Weinprobe führte Caroline Weis die Tochter des Winzers. (ausgebildete Sommelier)

Macht Tradition guten Wein?

Nein – aber guter Wein begründet eine Tradition. Seit über 150 Jahren strebt das Weingut Erben von Beulwitz nach höchster Qualität. Bereits 1867 wurde das „kleine Chateau“ in Kasel auf der Pariser Weltausstellung von der königlichen Central-Commission für seine besonderen Qualitäten ausgezeichnet.

Familie Weis führt dieses Streben nach höchster Qualität seit 1982 fort. Zahlreich Erfolge, Ehrungen und Auszeichnungen im In- und Ausland bestätigen sie auf diesem Weg.



Spruch an der Mosel: Liebe vergeht, Hektar besteht.

Nach dieser informativen Weinprobe von Caroline Weis wurden wir zum Abschluss dieses Tages mit einem 4 Gänge Menü des Küchenteams verwöhnt.



Küchenchef Bernd Schneider setzt dabei gemeinsam mit Abravi Kotor und dem gesamten Küchenteam auf kreative, hochwertige und doch bodenständige Komponente in entspannter Atmosphäre. Mit viel Liebe und Sorgfalt bereiten sie jeden Tag aufs Neue wahre Gaumenfreuden mit regionalen Spezialitäten zu.

Siehe Quellenangabe Seite 36

Zweiter Tag. Montag 10.10.2022

Gestärkt mit den Köstlichkeiten des Frühstückbuffets starteten wir zu den drei Highlights des Tages mit dem Schwerpunkt des Weinanbaugebietes Saar.

1. Stopp VDP-Weingut Van Volxem 1. Weinprobe / 6 Weine einen Winzersekt

Herman Bley organisierte trotz Ruhetag bei Van Volxem einem der renommiertesten Weingüter Deutschlands eine Weinprobe für die Weinfreunde.



Futuristische Vinothek mit tollem Blick



Gebäude vom Weinkeller



Vinothek / Verkauf



Roman Niewodniczanski

Der mehrfach zum Winzer des Jahres ausgezeichnete Roman Niewodniczanski führte **selbst** in seiner lebhaften Art (Redegeschwindigkeit schneller als Karl Lagerfelds) mit seiner Verlobten durch die Weinprobe. In der imposanten Vinothek mit atemberaubenden Ausblicken auf die Spitzenlagen des Weingutes, wurden uns 8 Weine in den teuersten und leichtesten Gläsern der Welt (nur 48 g [32€ pro Glas von Gabriel Glas]) zur Verkostung gereicht.

Auf 85 ha Rebfläche in Toplagen werden vom Weingut Van Volxem weltweit anerkannte Spitzenweine produziert.

Der Wein wird einzeln gelesen und unterschiedlich ausgebaut. 480 Eichenfässer aus österreichischer Eiche mit a 2.000 – 3.000 Litern, aber auchahltanks mit gleicher Literzahl werden für den Ausbau der Weine benutzt.



Eichenfässer



Niewo in seinem Weinkeller

Der Naturweingedanke.

Im Mittelpunkt unserer aufwendigen Arbeit steht die bewusste Rückbesinnung auf handwerkliche Traditionen und der Respekt vor der Einzigartigkeit unserer Steillagen. Es ist dieser burgundische Gedanke der „Clos“ und der Terroirs, der die Grundlage des Welterfolgs der Weine von Mosel und Saar zur Kaiserzeit bildete. Diesem Erbe fühlen wir uns verpflichtet.

2. Stopp in der mittelalterlichen Altstadt Saarburg /“Klein Venedig genannt“

Nach so viel „Input“ und dem extravagantem Weingut Van Volxem bedurfte es einer Verschnaufpause. Hermann Bley hatte dazu eine Gaststätte zum Pferdemarkt in der mittelalterlichen Altstadt von Saarburg ausgesucht. Hier wurde uns ein tolles Mittagessen serviert.

Nach dem Mittagessen erwartete uns der Gästeführer Herr Alexander Schumitz vor der Gaststätte. Herr Schumitz führte uns durch die historische Altstadt Saarburg und beeindruckte mit seinem Wissen über die 1000-jährige Stadt.



Blick auf die Saar



Aufgestauter Lenkbach



Wahrzeichen von Saarburg

3. Stopp Weingut Würzberg in Serrig 2. Weinprobe / 8 Weine einen Winzersekt

Auch hier wurden wir Weinfreunde von Besitzerin Frau Heimes auf dem hoch über der Saar liegenden Weingut mit einem Glas Sekt herzlich empfangen.



Familie Heimes bewirtschaftet ca. 17 ha Rebfläche und setzt dabei auf organische Düngung, selektive handlese und spontane Gärung. Neben dem dominierenden Riesling baut Familie Heimes auch die Rebsorten Weißburgunder, Spätburgunder, Grauburgunder und Auxerrois an.

In der schönen Vinothek wurden uns 8 Weine zur Verkostung gereicht. Für den kleinen Appetit hatte Hermann Bley bestens gesorgt.

4. Stopp Hotel Weis

Nach einem von Eindrücken nur so sprudelnden Tag haben wir unser Etappenziel erreicht und dürfen endlich wieder „Essen“ 😊 in unserem tollen Hotel Weis.

Dritter Tag Dienstag 11.10.2022

Unsere heutigen drei Destinationen liegen alle im Bereich des Mittelmosel. Nach einer kurzen Fahrt erreichen wir den Ort Klüsserath.

1. Stopp Weingut Regnery 1. Weinprobe / 6 Weine einen Winzersekt von 2018

Bereits **im 17. Jahrhundert** gegründet, blieb das Weingut über alle Generationen bis heute im Besitz der **Familie Regnery**. Einen großen Umbruch gab es in den **1970er Jahren**, als der heute immer noch mit seiner Frau Waltraud im Weingut aktive Senior-Chef Franz Josef Regnery seine Weinberge in den Flachlagen verkaufte und dafür Parzellen in den besten **Lagen der Klüsserather Bruderschaft** hinzu-erwarb. (Steillagen) Das zahlte sich aus. Keine Chemikalien gegen Schädlinge, z. B. Reblaus. Die Reblaus kann sich auf Steillagen nicht vermehren.

Heute bewirtschaftet sein **Sohn Peter**, der nach Studium und Auslandserfahrung **im Jahr 2000** das Gut übernahm, 7,5 Hektar bester Schiefer-Steillagen zusammen mit seiner Frau und den drei Kindern.

Preise gab es auch **2016 beim Eichelmann-Weinführer**: „Eine starke Kollektion präsentiert Peter Regnery Jahr für Jahr, er schafft es wie kaum ein anderer Moselwinzer, dass seine Rotweine den Rieslingen ebenbürtig sind.“ Aber auch der Riesling durfte sich schon öfters über Auszeichnungen freuen.

„Bloß nichts Eckiges“

Eine Vorgabe, die **Architekt Marco Hoffmann** beherzigte und famos umsetzte. Denn bei der Gestaltung der **2013 eröffneten Vinothek** entstand ein **außergewöhnlicher Baukörper**, der einzigartig in diesem kleinen Ort an der Mosel ist, nicht zu vergleichen mit der klassischen Struktur der Häuser ringsherum: Er erstreckt sich über zwei Etagen, mit einem großen Kellergewölbe darunter, ein Bau aus Stahlbeton, Stahl und Holz, der sich hinter einem aufsehenerregenden, 6,30 Meter hohen Vorhang aus rau belassenen und geölten Eichenbalken verbirgt. Ein beinahe schon **futuristisch anmutendes Objekt** an diesem Platz mit einer langen Vergangenheit.

Und genau in dieser Vinothek durften wir Weinfreunde die ausgezeichneten Weine verkosten und erfuhren nebenbei viel über den Wein des Winzers Regnery. Der Wein wird in 60 Jahre alten

feinporigen Eichenfässern aus Frankreich ausgebaut. Guter Wein braucht Luft und Holzspurenelemente, dass ist die Philosophie des Winzers.

Hitler hatte in seiner Zeit den Anbau von Rotweinen in dieser Region verboten. Dieses Rotweinverbot hatte sich bis 1988 hingezogen. Heute, davon konnten wir uns überzeugen, produziert das Weingut Regnery sehr gute Rotweine.



Magische Vinohek

Inspiziert vom guten Wein und Ambiente, wurde kurzerhand von einem Weinfreund/In ein neuer Geschmack im Wein entdeckt, „die Mittelkirsche“

2. Stopp Weingut Caspari 2. Weinprobe / 6 Weine einen Winzersekt von 2019

Das Weingut Caspari-Kappel liegt in Enkirch an der Mosel, dem Weinbaudorf, das auf eine 1300 Jahre alte Geschichte zurückblickt. Heute noch prägen die unterschiedlichen Böden den Charakter der unverwechselbaren Weine aus extremen Steillagen, wie dem Gaispfad, in dem der Ahnherr CASPAR Vom Mönchhof (Lehensherr der Grafen Sponheim) bereits 1490 Weinbau betrieb. Schon Jahre, bevor Amerika entdeckt wurde!

1970, nach Beendigung des Studiums übernahm Thomas Caspari die Geschicke der Güter. Seit 2010 hat Nico Caspari die Führung übernommen. Mit dem jungen, engagierten Uwe Jostock als Partner und Kellermeister besteht das vielfach ausgezeichnete Weingut nun in seiner heutigen Form.

Und eben dieser junge engagierte Kellermeister Uwe Jostock begleitete uns bei der Weinprobe mit seinem breiten Wissen.

Hermann Bley hatte auch hier wieder an alles gedacht und so konnten wir die sehr guten verschiedenen Bio-Weine mit einer entsprechenden deftigen Unterlage (Wurst-Schinken-Käseplatte) verkosten.

So manch ein Weinfreund/In hatte so sein Highlight, indem er erkannte...**„Endlich mal ein Wein, womit ich zum Trinken nicht auf die Terrasse muss.“**

Zum Abschluss der Weinprobe krächte noch der Hahn, der das Ende der Weinlese symbolisieren sollte.



3. Stopp „Kein Wein? ... oder doch“ Kultur und Unterwelt

Mit guter Laune ging unsere Mittelmoseltour weiter nach Traben-Trarbach. Hier erwartete uns die Gästeführerin Frau Reuter-George, um mit uns in die Traben-Trarbacher Unterwelt abzutauchen.



Anekdote zu einer klugen Frau



Frau Reuter-George berichtete, dass Traben-Trarbach mit Bordeaux als größte Weinhandelsstadt Europas galt und daher weite Teile der Stadt mit teilweise mehrstöckigen über 120 langen Gewölben unterkellert sind. Die Gewölbe eigneten sich sehr gut zur Weinlagerung, da im Sommer wie im Winter eine gleichbleibende Temperatur und Luftfeuchtigkeit herrschte. (Traben ist komplett unterirdisch zu unterwandern) Diese idealen Voraussetzungen schaffte das poröse Gestein.

Es lagerten nicht nur Weinfässer in den Gewölben sondern auch Bier. Alles musste in die Gewölbe und wieder heraus bewegt werden und dazu wurden die „Schröter“ (Transportberuf) gebraucht. Da die Schröter für ihr Transportgut verantwortlich waren, probierten sie z. B. den Wein vorher, sollte ein Fass beim „Schröten“ kaputt gehen, wollten sie nicht viel Geld für schlechteren Wein bezahlen. So ein echter Schröter trank pro Tag schon einmal bis zu 7 Liter Wein. Es war ein schwerer Beruf, da so ein 1000 Liter Weinfass schon einmal komplett 1300 Kg wiegen konnte.

Mit der Erfindung der im Volksmund auch Schrötertod genannten Fass- bzw. Weinpumpe starb der Beruf des Schröters im 19. Jahrhundert aus.



Siehe Quellenangabe Seite 36

Schröter bei der Arbeit

Schrötermul

Den Ausklang unsere Führung bildete der der Wein Nachts Markt im Wein Nachts Keller.



Wein Nachts Markt

Als wir den Wein- Nachts- Markt Keller verließen erwartete uns doch „noch“ ein Glas Wein, den ein Jungwinzer in launiger Art präsentierte.

4. Stopp Hotel Weis

Nach einem von Eindrücken nur so sprudelnden Tag haben wir unser Etappenziel erreicht und dürfen endlich wieder „Essen“ ☺ in unserem tollen Hotel Weis.

Vierter Tag Mittwoch 12.10.2022

Heute **mussten** wir das gute Frühstück länger genießen, da die Abfahrt erst um 09:15 Uhr terminiert war. Pünktlich starteten wir Richtung Trier, der ältesten Stadt von Deutschland.

Um 10:00 Uhr trafen wir uns mit dem Wein- und Kulturbotschafter der Region Mosel, Herrn Ewald Thömmes an der Porta Nigra.

Mit viel Humor und Leidenschaft begrüßte uns Herr Thömmes mit einem kühlen Glas Elbling Sekt. Unser erster Stopp führte uns durch das Stadttor der Porta Nigra. Hier erklärte Herr Thömmes einiges zur „Porta“ dass 170 Jahre nach Chr. errichtete Stadttor, ursprüngliche Maße 36 Meter breit, 29,8

Meter hoch, früher auch Porta Martis oder Römertor genannt, Steinblöcke wurden ohne Mörtel verbaut, Eisenklammern und Blei dienten der Befestigung usw.



Elbling-Sekt gut gekühlt zur Begrüßung



Steinmetzzeichen

Im weiteren Verlauf der Stadtführung erreichten wir einen Wohnturm (Dreikönigshaus), der mit seiner Höhe von 62 Meter doppelt so hoch ist wie die Porta Nigra.



Wohntürme/Wehrtürme wurden von reichen Bewohnern errichtet und dienten dazu, sich vor drohenden Gefahren zu schützen. Trier musste über einen langen Zeitraum ohne schützende Stadtmauern auskommen. In Italien heißen die Wohntürme „Geschlechtertürme“.

Früher der Eingang in dieser Höhe



Weiter führte uns unsere Stadtführer Richtung Hauptmarkt und zu den ältesten Fachwerkhäusern von Trier im Bereich der Judengasse.



Vom Standort der Judengasse hatte man einen guten Blick Richtung Marktplatz mit seinen alten Häusern und einem Brunnen mit einer besonderen Anekdote... (siehe Bild drei)



Der Künstler ließ dem Affen ...freie Hand.

Das fanden einige Zeitgenossen anrühlich und es musste
alles geschwärzt werden.

Nach einem kurzen Weg erreichen wir die Konstantinbasilika die in einer 700 Meter langen Flussniederterrasse liegt.

Der Innenraum des Bauwerks ist 67 m lang, 27,5 m breit und 33 m hoch. Es ist das älteste als Kirche genutzte Gebäude Deutschlands. Das heutige Aussehen des Bauwerks ist weitgehend das Ergebnis des Wiederaufbaus nach dem Zweiten Weltkrieg.



Herr Thömmes in Aktion



Ein Deckenquadrat hat das Maß 3,30 x 3,30 Meter

Konzerte

In der Konstantinbasilika sind drei Orgeln nachgewiesen. 2014 wurde eine neue Hauptorgel eingeweiht. Das Instrument wurde von der Orgelbaufirma Eule (Bautzen) erbaut. Es hängt an der Südwand der Basilika und ist auf drei Gehäusekörper verteilt, die sich in die Fensternischen einfügen. Die neue Hauptorgel ist sinfonisch disponiert; sie hat 87 Register (über 6.000 Pfeifen) auf vier Manualwerken und Pedal und ist damit die größte Orgel in Trier. Das Instrument lässt sich von zwei (identischen) Spieltischen aus anspielen, von denen einer mobil im Kirchenraum aufgestellt ist. Eine echte Herausforderung im Konzert, da die zeitversetzte Ansteuerung berechnet werden muss.



Imposant ging es in die Katakomben unterhalb der Basilika mit der Führung weiter.

An römischem Mauerwerk sind die *Apsis, die Westwand und Teile der Südwand erhalten. Diese ruhen auf einem 4 Meter breiten und 4–6 Meter tiefen Fundament aus römischem Gussbeton (opus caementitium). Die Mauern haben eine Stärke von 2,7 bis 3,4 Metern. Vereinzelt römische Putzreste finden sich außen an der Apsis und in den Fensternischen der Westwand. Reste von römischen Vorgängerbauten haben sich unter dem heutigen Boden erhalten.

*Die Apsis ist **ein im Grundriss halbkreisförmiger oder polygonaler Raumteil**, der an einen **Hauptraum anschließt** und meist von einer Halbkuppel überwölbt wird.



Alte Grundmauern



Das Tageslicht hat uns wieder und wir durften die Sonne im Kurfürstlichen Park vor dem Palais genießen.

Aber nicht nur die Sonne, denn es gab ein Gläschen Wein und etwas Brot, sodass wir frisch gestärkt unsere interessante Stadtführung weiter fortführen konnten.



Das Kurfürstliche Palais der Stadt Trier war im 17. und 18. Jahrhundert Residenz der Fürstbischöfe von Trier (bis 1794). Diese regierten als Kurfürsten den Kurstaat Trier und standen in Personalunion (bis 1797) als Erzbischöfe dem Erzbistum Trier vor.

Der Renaissance- und Rokokobau war teilweise auf der Grundfläche der römischen Konstantinbasilika gebaut worden. Im 19. Jahrhundert wurde deswegen der Westflügel des Palais niedergelegt, um auf seinem Grund die Basilika wieder zu errichten.

Ein nächster wichtiger Punkt unserer Stadtführung wurde nun angesteuert...Nahrung und Flüssigkeitsaufnahme im Gewölbekeller des Romantik-Hotels zur Glocke.



Frisch gestärkt setzten wir nach unserem Mittagsimbiss unsere Stadtführung durch Trier fort. Auf dem Weg zum VDP-Weingut Reichsgraf von Kesselstadt erzählte uns Herr Thömmes noch eine kleine Anekdote zu einem vor dem Dom befindlichen Stein. Die Anekdote wurde seitens Herrn Thömmes noch gesanglich begleitet.

Ende der Durststrecke, so steht es auf der Schänkentür des VDP-Weingutes Reichsgraf von Kesselstadt.



Wir durften die Schänke umgehen, um direkt in den Weinkeller zu unserer kleinen Weinverkostung zu gelangen



Der Wein des Weingutes Reichsgraf von Kesselstadt wurde seinerzeit auf der am 14. April 1912 untergegangenen Titanic ausgeschenkt. Möglich, dass es noch erhaltene Flaschen in dem Wrack gibt, die heute, sollte man sie bergen können, unbezahlbar wären.

Nach einem kurzen Fußweg erreichen wir unweit des Kornmarktes, einem der schönsten Plätze in Trier die wineBank, die sich im historischen Gewölbekeller des alten Posthofes befindet. Sie ist vinophiler Drehpunkt im Stadtkern von Trier.

24/7/365 sind die Zahlen, wann Mitglieder der wineBANK Zutritt haben, um sich in einer Lounge über guten Wein in gediegenem Ambiente mit anderen Weinenthusiasten auszutauschen und zu genießen.

Die wineBank in Trier verfügt über 10 Tresore, und 276 Fächer. Insgesamt lagern in der wineBANK 22.480 Flaschen Wein. Die wineBank in Trier ist nur eine von 10 weltweit.

Wir hatten zwar keinen Tresor und kein Fach, dennoch haben wir ein Gläschen Wein in dieser tollen Atmosphäre genießen dürfen, denn dafür hatte im Auftrag von Hermann Bley unser Wein- und Kulturbotschafter der Region Mosel Herr Ewald Thömmes gesorgt.



Leider mussten wir uns von unserem inzwischen liebgewonnenen Herrn Thömmes, der mit viel Leidenschaft, Herzblut und Humor uns durch Trier führte verabschieden.



Bis zur Rückfahrt hatten wir noch etwas Zeit uns auf eigene Faust in Trier umzusehen, oder etwa ein neues Outfit für unser Galadinner zu kaufen.

Um 19:00 Uhr trafen wir uns in dem festlich von den Mitarbeitern des Hotels Weis arrangierten Restaurant, zu unserem 4-Gang Genießermenü, mit acht begleitenden Weinen.

Vor dem Essen wurde Hermann Bley, von Roland Grabarz im Namen der Weinreisegruppe, ein Kuvert mit einem Dankeschön für die tolle Organisation der Weinreise überreicht.

Das Galamenü

Den Geschmack des Essens in Kombination mit den guten Weinen und der schönen Atmosphäre kann man (ich) nicht in Worte fassen.

Mitgereiste Weinfreunde, erinnert euch und erlebt den Genuss noch einmal. Macht die Augen zu und genießt.



Fünfter Tag Mittwoch 13.10.2022

Das Galamenü in Erinnerung, das Frühstück im Blick, dass Koffer packen leicht verdrängt, müssen wir doch abreisen.

Wir Reisen zurück durch eine wunderbare Landschaft mit einem Zwischenstopp im Weinort Hatzenport.

Auf dem Winzerhof Gietzen erwartete uns ein engagierter Winzer der sich die Bewahrung der Kulturlandschaft und Pflege der Natur als Ziel gesetzt hat. Er begrüßte uns Weinfreunde sehr herzlich und führte in seiner humorvollen, spitzbübischen Weise durch seine Weinprobe. Auch zum Abschluss unserer Weinreise gab es noch einen sehr schmackhaften Winzerbraten, der von Frau Gietzen in ihrer Winzer-Küche zubereitet wurde.



Die Zeit drängte und Christian Nowitzki wartete bereits mit seinem Bus auf uns, um uns in den kulinarischen Alltag zurück zu fahren.

Dankeschön an Hermann Bley, der diese fünf fantastischen Tage in allen Fassetten durchgeplant hatte. Sogar das Wetter spielte mit, Sonne „PUR“.

Wasser hatte keine Chance!

*Es ist mir völlig gleichgültig, wohin das Wasser fließt, solange es nicht in den Wein läuft.
(Gilbert Keith Chesterton)*

Der Verstand wurde stark geweckt!

*Ein gutes Glas Wein ist geeignet, den Verstand zu wecken.
(Konrad Adenauer)*