

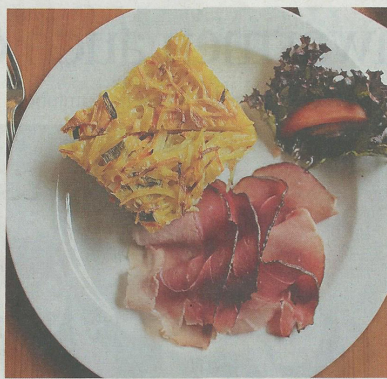
Quelle: Trierischer Volksfreund

Datum: 11.10.2018

Seite: 14



Ein Prost auf den 2015er Ürziger Goldwinger Spätlese, Mahlzeit mit dem Döppekooche mit Schinken sowie Ziegenkäse in Hülle und Fülle (von links) - all' das und noch viel mehr gab es bei der TV-Genussreise.



FOTOS (IT): BJÖRN PAZEN

# Wenn der Eifel frische sonntags auf Würzgarten und Döppekooche trifft

... dann sind TV-Leser im Rahmen der Serie Heimat-Genuss auf großer Genuss-tour durch die Eifel-Mosel-Region auf den Spuren von Ziegen, Reben, Kartoffeln und Braugerste.

VON BJÖRN PAZEN

**GILLENFELD/MANDERSCHIED/BERNKASTEL-KUES.** „Schön war's! Wenn Reisen so enden, hat's den Passagieren auch gefallen. Als am Sonntagabend die erste von drei Genuss-touren für Leser des Trierischen Volksfreunds durch die Eifel-Mosel-Region im altherwürdigen Kloster Mächern bei Bernkastel-Kues zu Ende gegangen war, zogen die rund 40 Genussreisenden ein durchweg positives Fazit. Nach vier Stationen in rund zwölf Stunden, 290 Ziegen, vier Ziegenkäseproben, einem traditionellen Eifeler Mittagessen, fünf edlen Rieslingweinen und dreierlei Biersorten hatten die Genießer im wahren Sinne so einiges mitgenommen, was die Region an „Heimat-Genuss“ zu bieten hat – so heißt die zweimonatige Serie des Volksfreunds. Bei leichtem Nieselregen begann die Genussreise am Rande eines Vulkankraters, da wo der Boden ideal ist für das Gras, das die 290 Ziegen auf dem **Vulkanhof** als Heu verzehren. Alfred Bauer führte die TV-Reisegruppe unter dem Motto

„Hautnah von der Ziege zum Käse“ durch den Gillenfelder Ziegenhof, der bundesweit Spitzengastronomie mit seinen drei Sorten – Eifel-frische (Ziegen-Frischkäse), Eifel-milch (Ziegenkäse mit Edelschimmel) und Eifelwütze (aromatischer Ziegen-Schnittkäse) – beliefert. 1,5 Kilogramm Heu fressen die Ziegen täglich, um beim zweimaligen Melken rund zwei Liter Milch pro Tag zu geben. Je nach Käsesorte braucht man bis zu elf Liter Milch für ein Kilo Käse.



Was aus dem Naturprodukt der Weißen Deutschen Edelziege wird, kommen die Genussreisenden bei einer Verkostung probieren – und sich im Hofladen gleich einpacken lassen. In vielen inhabergeführten Lebensmittelgeschäften in der Region gibt es den Ziegenkäse vom Vulkanhof auch zu kaufen. Nach der fast zweistündigen Führung und Verkostung – und nach einem Fotostopp am Pulvermaar – ging es weiter ins Hotel und Restaurant **Heidsmühle** im Tal der kleinen Kyll in der Burgstadt Manderscheid. Ithaber Tobias Stadtfeld begrüßte die TV-Reisegruppe und tschte zum Mittagessen das typische Eifeler Gericht Döppekuchen mit Schinken (auch bekannt als

Schoales oder Dippelape) auf. Unter den Reisenden, die allesamt den Döppekuchen wahrlich nicht zum ersten Mal in ihren Leben verzehrt hatten, wurden die verschiedenen Varianten diskutiert, wie sie zuzubereiten das Kartoffelgericht kochen, mal mit Speckwürfeln, mal mit mehr oder weniger Zwiebeln. Gut gestärkt wurde die Fahrt aus den Höhen der Vulkaneifel an die Mosel fortgesetzt, genauer gesagt in eines der traditionsreichsten Weingüter in Bernkastel-Kues. Seniorchef Dr. Peter Pauly begrüßte die Genussreisenden im historischen Keller des **Weinguts Dr. Pauly-Bergweiler**. Eigentlich sollten vier Weine – darunter ein Ürziger Würzgarten aus über 100 Jahre alten Reben – ver-

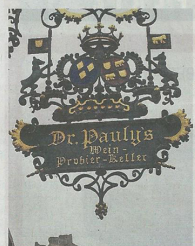
kostet werden, doch Pauly hatte einen guten Tag und „spendierte“ aus der Schatzkammer des Weinguts noch eine 28 Jahre alte Auslese aus der Lage Bernkasteler alte Badstube am Doctorberg. Zudem erfuhren die Besucher vieles über den Weinbau, speziell auch Paulys Einschätzung über den 2018er, der fast fertig gelesen ist. „Viel Menge, tolle Qualität“ erwartet das Weingut, das rund 18 Hektar – darunter einige Lagen komplett in Familienbesitz – bewirtschaftet. Dass beste Weine aus weltbekannten Lagen wie dem Doctor aus Bernkastel-Kues kommen, wussten die Genussreisenden schon vorher, dass aber auch eine Hausbrauerei im Stadtteil Wehlen drei Sorten Bier produziert, war für viele neu. Im **Kloster Mächern**, einem im Jahre 1238 gegründeten ehemaligen Zisterzienser-Kloster in der Nähe der Zeltlinger Moselbrücke, klang die Genussreise aus. Probiert wurden die Sorten Kloster Mächern Hell (bernsteinfarben, feingehopft), Kloster Mächern Dunkel (mit reichlich Malzanteil) und Kloster Mächern Weizen (mit feiner Hefenote). Wer wollte, konnte zudem noch eine Brauhaus-Spezialität wie Flaxe oder Brauhaus-Schnitzel essen. „Dieser Tag war eine tolle und abwechslungsreiche Mischung aus dem, was unsere Region zu bieten hat“, war die Meinung der Mitreisenden.



Bei der Bierprobe im Kloster Mächern bei Bernkastel-Kues wurden ein helles und ein dunkles Bier sowie ein Weizenbier verkostet.



So sehen glückliche Ziegen auf dem Vulkanhof aus.



Das Wappen des Weinguts Dr. Pauly-Bergweiler, im Hintergrund die Burg Landshut in Bernkastel-Kues.



Gruppenbild mit Maarblick: die TV-Genuss-Reisegruppe am Pulvermaar.



Alfred Bauer (vorn Mitte) führte die Besucher im Vulkanhof in Gillenfeld in die Geheimnisse der Ziegenkäse-Herstellung ein.



Geschichten über und Geschichte vom Wein und von seinem Weingut gab Peter Pauly bei der Riesling-Probung zum Besten.



Das Brauhaus im Kloster Mächern.



Das Hotel und Restaurant Heidsmühle liegt malerisch im Tal der kleinen Kyll bei Manderscheid.