

Quelle: Trierischer Volksfreund

Datum: 17.10.2018

Seite: 11

Flieten aus Trier, Schnaps aus der Eifel

Was essen Touristen in unserer Region besonders gerne? Und welche kulinarischen Souvenirs schaffen es ins Gepäck der Besucher? Der TV hat sich in Restaurants und bei Tourismus-Experten umgehört.

VON ELISABETH JÄCKEL

TRIER In Bayern sind es Weißwürste und Brezn, in Berlin gibt es Currywurst an jeder Ecke, und Fischbrötchen schmecken am Hamburger Hafen einfach am besten: Fast jeder Region in Deutschland kann man typische regionale Spezialitäten zuordnen.



Manche Touristen fahren sogar extra dafür in die entsprechende Region und nehmen sich ein paar kulinarische Souvenirs mit nach Hause, um den Urlaub dann in den eigenen vier Wänden fortzusetzen. Seien es schwäbische Maultaschen, süßer Senf aus Bayern oder einfach das „I mog di“-Lebkuchenherz für den Liebsten oder die Liebste. Doch welche kulinarischen Highlights hat unsere Region zu bieten? Welches Essen erinnert die Touristen auch im Nachhinein noch an ihren Urlaub an der Mosel, im Hunsrück oder in der Eifel? Fragt man Touristen, was ihnen als Erstes zu Trier einfällt, erhält man vermutlich zwei Antworten: Wein und die Porta Nigra. Genau diese beiden Dinge nimmt der durchschnittliche Tourist nämlich auch gerne mit nach Hause, wie die Mitarbeiter der Touristinformatio Trier erzählen. „Wein von der Mosel zählt zu den beliebtesten kulinarischen Souvenirs der Stadt.“



„Das Beste der Region“ mit Ardenner- und Wildschweinschinken, geräucherter und gebeizter Forelle sowie Bauernkäse wird in der Weinstube Kesselstatt in Trier gerne bestellt und von Anika Mentrup serviert. FOTO: FRIEDMANN VETTER

Viele Touristen fragen auch explizit nach, wo sie Wein aus den Anbaugebieten kaufen können, die sie zuvor besucht haben – das gilt für Trier genauso wie für die Mittelmosel, die Obermosel und die Saar.

Vor allem Besucher aus Ländern, die selbst keine große Weinkultur hätten – wie den USA oder den Niederlanden – nehmen sich gerne eine Flasche mit, erläutern die Tourismus-Experten. Bei Viez dagegen sei die Meinung durchaus geteilt – viele Touristen wüssten erst einmal nichts mit der Bezeichnung anzufangen und es bedürfte daher oft einer kurzen Erklärung. Die Porta Nigra, die wohl bekannteste Sehenswürdigkeit der Stadt, packen emige Besucher ebenfalls in ihre Koffer – dann aber in Form von Porta-Nudeln oder Porta-

Gummibärchen. Im Gegensatz zum Wein seien das aber eher kleine Spaßartikel, sagen die Mitarbeiter der Touristeninformation Trier. Und wie sieht es in den anderen Ecken der Region aus? Auch in der Eifel sind Eifel-Produkte, die vor Ort hergestellt werden, sehr gefragt. Ein Glas Honig vom heimischen Imker oder eine Tüte Honig-Bonbons wandere oft in den Einkaufskorb, berichten die Touristiker in Gerolstein. Bei den Touristen ebenfalls besonders beliebt: Alkohol. Schnaps von Eifeler Herstellern werde gerne mitgenommen, wie die Tourist-Information in Gerolstein verrät. Honig und Schnaps stehen auch bei Besuchern in Bitburg hoch im Kurs, wie eine Blitzumfrage zeigt, genauso wie Schinken und Senf. Egal aus welchem Land die Touris-

ten angereist sind – einen Schinken aus der Eifel nehmen viele von ihnen mit nach Hause. Einzige Ausnahme: Steht der Rückflug kurz bevor, kann es schwierig werden, die kulinarischen Souvenirs mit nach Hause zu nehmen. So darf in die USA beispielsweise kein Fleisch eingeführt werden.

Außerdem in Bitburg beliebt: natürlich alles rund um das Bitburger Pils. Dort wird nicht nur Bier mit nach Hause genommen, sondern auch Gläser und Flaschenöffner.

Wenn es um die Verpflegung vor Ort geht, sind sich anscheinend alle Besucher einig – regional soll es gerne sein. Da sind die Touristen in der Region durchaus neugierig, interessiert und offen. Restaurants, die deutsche, eifeltypische oder moseltypische Gerichte anbieten, sind

sehr gefragt, wie alle befragten Touristeninformationen dem Trierischen Volksfreund auf Anfrage bestätigen.

Bei größeren Gruppen kommt in Trier zum Beispiel oft Speisbraten auf den Tisch, verrät das Restaurant Zum Domstein, das wegen seiner exponierten Lage am Hauptmarkt oft von Besuchern frequentiert wird.

Wer etwas Außergewöhnliches will und keine Scheu vor dem Unbekannten hat, bestellt die römischen Gerichte: Perna cum caricis (mit Myrte gekochter Schinken) oder Agnus tarpeianus (Lamm nach Tarpeianus) stehen auf der Karte. Nach Aussage von Betriebsleiter Thomas Lohr kommen die bei den ganz Jungen und bei Menschen im mittleren Alter gut an. Lehrer, die mit ihren

Klassen im Rahmen des Lateinunterrichts zu Besuch sind, bestellen oft römische Gerichte, um neben dem kulturellen auch einen kulinarischen Eindruck zu bieten.

In der Gaststätte Zur Glocke sieht es ähnlich aus, original Trierer Gerichte werden von den Touristen am häufigsten nachgefragt, egal ob Grumberschnitscher, Mehlkniedel oder Flieten, wie eine Mitarbeiterin des Restaurants sagt.

Auch im Schatten des Trierer Doms bestellen die Besucher der Römerstadt gerne Kölschgerichte aus der Region – Schinken, Forelle und Bauernkäse aus der Eifel zum Beispiel. „Unsere Platte ‚Das Beste der Region‘ ist beliebt“, sagt Anika Mentrup, Mitarbeiterin in der Weinstube Kesselstatt.

INFO

Regionale Produkte im Volksfreund-Shop

(be) Den Urlaub verlängern mit Produkten aus Trier, der Eifel und dem Hunsrück – dafür nutzen Touristen gerne den Volksfreund-Shop. Aber auch Menschen aus der Region finden hier Produkte aus ihrer Heimat. Ein kleiner Auszug aus dem Sortiment: Sehr beliebt sind zum Beispiel die verschiedenen **Ginsorten**, die angeboten werden. Seit einigen Jahren gehört die Wacholder-Spirituose zu den In-Getränken schlechthin. Entsprechend oft landen die regionalen Ginsorten daher im virtuellen Warenkorb: So gibt es zum Beispiel den brandneuen Gin/Nigra aus Trier (der TV berichtete), aber auch die überregional bekannten Klassiker von Windspiel (Daun) und Ferdinand's (Saarburg/Winchenringen). An Saar und Mosel sind natürlich auch **Weine** beliebte Souvenirs. Die werden gerne beim Winder des Vertrauens eingekauft (siehe Text oben), aber eben auch im Nachhinein online bestellt. So gibt es zum Beispiel edle Tropfen vom Weingut Anker aus Köwerich, einen

Weißburgunder aus Piesport (Weingut Josef Reuscher Erben) oder den Eisbruch-Riesling aus Enkirch. Und was passt gut zu einem Gläschen Wein? **Käse!** Den gibt's in der Ziegenkäse Schlemmerküste von der Vulkanhof Ziegenkäserei aus Gillingenfeld, die der TV im Rahmen der Serie Heimat-Genuss schon vorgestellt hat.



Die Schlemmerküste besteht aus Ziegenkäse vom Vulkanhof/Gillingenfeld. FOTO: ANDREAS GOLTZ

WWW.

Viele Produkte aus der Region finden Sie online im Volksfreund-Shop unter www.volksfreund-shop.de