

Quelle: Trierischer Volksfreund

Datum: 19./20.11.2022

Seite: 10

So schmeckt's in der Region



Rehrücken und Rehragout: Wild wird gerne und oft in der Region serviert.
FOTO: DPA



Mosespezialität Tresterfleisch: Das Fleisch wird während des Brennens von Tresterschnaps in der Brennblase gekocht.
FOTO: ARCHIV/CHRISTIAN MOERS



Viez: Ein beliebtes Getränk in unserer Region. Die Hunsrücker trinken ihn am liebsten ganz pur.
FOTO: ARCHIV/CHRISTINE CATREIN



Traditionell moselländisch: Mit gefüllten Kartoffeln zieht Ralf Görgen vom Weingut des Herzens Besucher an.
FOTO: ARCHIV/VANESSA BROCKMÜLLER



In der Eifel trinkt man gerne Schnaps. Für gute Edelbrände ist sie auch bekannt.
FOTO: ARCHIV/CHRISTIAN MOERS



Schaales Döppekoch oder Döppe-labbes mit Apfelmus bereichern die regionale Küche.
FOTO: ARCHIV/REGIONALMARKE EIFEL

Was sind die Spezialitäten von Mosel, Hunsrück und Eifel? Spießbraten und Gräwes? Moselzander und Rehrücken? Viez, Wein oder lieber Bier? Autorin Verona Kerl begibt sich auf Spurensuche.

VON VERONA KERL

Schreib' doch mal was darüber, wie unsere Region schmeckt, sagte neulich ein Kollege zu mir. Immerhin wohnen wir in einer Gegend, wo Mosel, Eifel und Hunsrück aufeinander treffen. Da gibt es doch kulinarisch einiges zu sagen. Ich überlegte kurz und fand die Aufgabe herausfordernd, aber ehrenvoll. Doch bei der alles entscheidenden Frage blieb ich hängen. Wie schmeckt sie denn, unsere Region? Die Antwort ist tatsächlich schwieriger als gedacht. Mir fallen spontan Flieten und Viez, Tresterfleisch und Moselriesling, Krumperschmid-scher und Schnibbelschbohnen-supp ein. Aber woher stammen die Gerichte ursprünglich? Und gibt es kulinarische Alleinstellungsmerkmale für Mosel, Eifel und Hunsrück? Spontan fällt mir ein, dass ich mal

mit jemandem über moselländisches Essen geredet habe und die Person meinte, so viele typische Gerichte gebe es da gar nicht. Stimmt das? Ich frage eine, die es wissen muss. **Simone Röhr ist Geschäftsführerin der Regionalinitiative Faszination Mosel**, einem Netzwerk für die Menschen und Akteure in der gesamten Moselregion.

Sie sagt: „Ich habe dafür meine eigene Erklärung. Früher gab es bestimmt viele traditionelle Gerichte an der Mosel. Doch die Region hat sich irgendwann touristisch orientiert. Man hat sich bemüht, nicht mehr moseltypisch zu sein, sondern Mainstream. Daher findet man an der Mosel eher Gerichte wie Schnitzel und Flammkuchen als Gräwes mit Kassler. Privat sieht das bestimmt anders aus.“ Die meisten Gerichte wie Döppekooche (Kartoffelkuchen), Terdsch oder Gräwes (Sauerkraut

mit Kartoffelpüree), Zwiebelkuchen, Rieslingspudding, Schnibbelschboh-nensupp, Kompotte aus Äpfel oder Birnen sind damals wie heute günstig, schlicht, aber schmackhaft. Viele Menschen reicherten früher ihre Kost mit Fischen an. Mit Zander oder Aal aus der Mosel. Frit-tierte Rotaugen etwa waren äußerst beliebt. Damals ein Arme-Leute-Essen, rangieren heute Zander und Aal eher unter Fisch-Spezialitäten. Einfache Genüsse machen oft glücklich. Wie Tresterfleisch, das traditionell während des Brennens von Trester-schnaps in einem Kochtopf in der Brennblase gekocht wird, knusprige Schweinerippchen oder saftiger Moselwingertspaal (mariniertes Fleisch am Spieß). Ebenso wie fruchtig-leichter Riesling. „Moselgenuss muss man entdecken“, ist Simone Röhr überzeugt. „Wie die Menschen, die diesen Genuss produzieren. Die müssen sich plagen und rackern in diesem engen Moseltal, wo überwie-gend Rebenn auf den Flächen wachsen. Gerade die Winzer in den Steil-lagen tun dies. Schließlich steht die Mosel besonders für ihre fruchtigen feinhäutigen Rieslingweine mit wenig Alkohol.“

Röhrs Fazit: Die Mosel schmeckt erdig, fruchtig und säuerlich. Nur wenige Kilometer von der

Mosel entfernt liegt der Hunsrück. Die **Regionalinitiative Ebbes von Hei** wirt für Produkte und Dienstleistungen aus dem Saar-Huns-rück-Raum, die sich durch Qualität, Sorgfalt und Engagement auszeich-nen. Ich frage den **Vorsitzenden Ralf Becker:** Wie schmeckt der Hunsrück? „Gut und köstlich“, sagt er und lacht. Ländlich geprägt und deftig, das sei die Hunsrücker Küche auf einen kurzen Nenner gebracht. Das Leben war früher karg und die Armut spiegelte sich auch im Essen wider. „Döbelabbes (Kartoffelkuchen) oder Mehlknödel sind für mich ein Festes-sen.“ Diese Gerichte liebten die Leute heute wieder. Eine Art Renaissance habe eingesetzt. Becker sagt: „Früher hatte man zu Hause Landwirtschaft und Vieh. Da war man erfinderisch und hat das komplette Stück Vieh verarbeitet. Dieses Thema haben wir in der Gastronomie aufgegriffen. Mit unseren Betrieben haben wir Omas Küche neu entdeckt. Und manche interpretieren bekannte Gerichte ganz modern.“

Oma kochte auch Kartoffelgerichte in allen möglichen Varianten. Fische kamen ebenfalls auf den Tisch. „Wir haben Betriebe mit Fischzuchten, vor allem mit Forellen und Saib-lingen.“ Die sind gefragt, nicht weil sie besonders günstig sind so wie damals, sondern vor allem, weil sie schmecken. Mindestens ebenso gut wie das Hunsrücker Wild mit heimischen Pilzen. Na ja, vielleicht nicht gerade Vegetariern oder Vegan-ern. Zum deftigen Essen tranken die Hunsrücker Viez, gewonnen aus den Äpfeln der vielen Streuobstwiesen. Ohne Schnickschnack. Pur und klassisch. Auch heute ist das ihre bevorzugte Trinkweise. „Mittlerwei-le mögen die Menschen hier auch gerne Wein, vorzugsweise von der Mosel“, sagt Becker.

Beckers Fazit: Der Hunsrück schmeckt erdig und wild.

Kühl weht ein rauer Wind von den Eifelhöhen. Dieses Klima spiegelt sich auch in den Produkten wieder, meint **Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke Eifel**, ein

Verband von Betrieben und Unter-nehmen, die sich kontrollierter Quali-tät und Regionalität verschrieben haben. „Wir haben Höhenlagen und viel Grasland und dementsprechend viel Milch- und Fleischvieh. Daher ist Fleisch bei uns das große Thema, also Lamm, Rind und Schwein, aber auch Kartoffeln.“ Deftig und natür-lich, das ist die Eifeler Küche. Deren typische Gerichte kenne ich nicht und horche auf bei Ferkesbuchrou-lade (Rouladen mit Schweinefleisch) und Lämmchesbroode (Lammbrat-ten). Nur das gekochte Rindfleisch, Kappesstierisch und ja, den Döppe-kooche habe ich selbst schon geges-sen. „Der Döppekooche. Ich glaube, den haben wir wieder salonfähig ge-macht“, sagt Pfeifer selbstbewusst. „Bei uns in der Eifel gibt es den auch als Nachtsch. Süß. Mit einem Bäll-chen Eis. Sehr lecker.“ Und klar, auch Wild ist ein Thema in der großen weiten Eifel, die geschmacklich viel zu bieten hat wie ich lerne. Käse, Ge-treide, Geflügel und Eier entfalten in diesem Landstrich wohl ganz beson-dere Aromen. Wie das Bier, das hier gerne und viel getrunken wird oder der Viez aus der Südeifel. Ganz zu schweigen vom Schnaps. „Wir haben hier eben noch viele Streuobstwies-en. Unsere Spezialitäten sind Brän-de von der Nelches Birne und vom Boskop-Äpfel, neuerdings auch von



Rieslingweine von der Mosel ge-nießen hohes Ansehen im In- und Ausland.
FOTO: DPA

der Quitte“, sagt Pfeifer. Die passten gut zum Abschluss einer klassischen Eifeler Brotzeit aus Schinken, Bier, Ei und Brot. Frugal, aber erlesen. Ein Trend, der in der Eifel nicht neu ist. „Wir stellen eine Rückbesinnung auf Traditionsrezepte in Kombination mit regionalen Produkten und moder-ner Küche fest“, sagt Pfeifer.

Pfeifers Fazit: Die Eifel schmeckt nach Natur.

Mein Fazit: Erdig, fruchtig, säuerlich, wild und natürlich schmeckt die Re-gion. Das sagen die Menschen, mit denen ich geredet habe. Ich unter-schreibe das so, stelle allerdings fest: Es gibt noch viel Kulinarisches zu entdecken zwischen Mosel, Eifel und Hunsrück.

Produktion dieser Seite:
Ise Rosenschild