

## AUSLESE

## Glühwein vom Winzer

Morgen ist der erste Advent. Es ist der Beginn einer besinnlichen Zeit bis Weihnachten – so zumindest der Wunsch vieler.

Längst haben die meisten Weihnachtsmärkte geöffnet. Für die einen ist es eine Freude, in der Dämmerung und Dunkelheit von Stand zu Stand zu bummeln, einen Glühwein zu trinken und mit guten Freunden zu plaudern. Für andere ist es ein einziger Rummel und nicht wenige ärgern sich, dass bereits im November die altbekannten Weihnachtslieder aus den Lautsprechern erklingen. Große Weihnachtsmärkte sind Touristenattraktionen, Reisebusse fahren die bekanntesten an, die Gastronomie und Hotels profitieren.

Es gibt Zeiten für Glühwein, für Federweißen, für Ostereier. Aber alles wird immer früher angeboten, die richtige, passende Stimmung geht dabei etwas verloren. Apropos Glühwein. Er duftet wunderbar, wärmt und macht gesprächig. Gleichzeitig ist er für die Standbetreiber ein Riesengeschäft. Ein Glas für 4,50 Euro oder noch mehr ist schon eine Ansage. Wer sich einen Glühwein genehmigt, sollte wissen, dass es auch da große Unterschiede gibt. Da gibt es die ganz billigen Industrieprodukte, abgefüllt in 10-Liter-Kanistern für deutlich unter zwei Euro den Liter. Die Grundweine stammen aus verschiedenen Ländern Europas, dort wo der Wein gerade am billigsten ist. Sie sind stark gestüft und aromatisiert, um die Mängel zu kaschieren.

Viele Weingüter haben inzwischen begonnen, ihre ganz eigenen Winzerglühweine zu produzieren. Winzerglühwein ist ein Glühwein direkt von einem Winzer, der aus eigenen Trauben direkt im Betrieb hergestellt wird. Im Unterschied zu Glühwein aus dem Supermarkt glänzen diese zumeist mit deutlich feinerem Geschmack und frischen Aromen, und sie sind weniger süß.

Längst gibt es Bewertungen von roten und weißen Winzerglühweinen. Die Winzer experimentieren, stellen Cuvées aus roten und weißen Sorten her, probieren diese und jene Gewürzmischung aus. Auch beim Glühwein sollte man also etwas genauer hinschauen und vor allem probieren.

mosel@volksfreund.de



Winfried Simon

## Weihnachts-Upcycling: Workshop in Trier

**TRIER** (red) Anlässlich des ersten Advents veranstaltet die Greenpeace-Ortsgruppe Trier im Friedens- und Umweltzentrum am Sonntag, 1. Dezember, in der Pfützenstraße 1 von 11 bis 16 Uhr einen kreativen Bastelworkshop mit ge-upcyclten Materialien. Im Workshop bietet sich die Möglichkeit, ein nachhaltiges Peeling herzustellen, Blumentöpfe, Windlichter oder Portemonnaies aus alten Tetra Paks zu basteln oder einzigartige Weihnachtskarten im Collage-Stil zu kreieren.

Mit dem Workshop möchten die Veranstalter besonders der konsumintensiven Weihnachtszeit entgegenzutreten und dazu anregen, in den eigenen vier Wänden nach kreativem Potenzial zu suchen. Gemeinsam möchte man Geschenke gestalten, die nicht nur umweltfreundlich sind, sondern auch von Herzen kommen.

Als Bastelmaterialien können Tetra Paks, alte Zeitschriften, Toilettenpapierrollen und Gläserchen mit Deckeln mitbringen.

# „Hausmannskost Deluxe“: Das Weinkulturgut Longen-Schlöder

Familie Longen gehörte damals zu den ersten, die den Schritt wagten, Weinbau mit einem Restaurant zu verbinden. Was Besucher dort heute erwartet und warum das Weinkulturgut so erfolgreich ist.

VON MONIKA TRAUT-BONATO

**LONGUICH** Seit mehr als 20 Jahren steht der Name Longen-Schlöder für außergewöhnlichen Wein-Genuss mit Kulinarik. Weinliebhaber können vom Restaurant aus direkt einen Blick auf die Lagen Schweizer Annaberg und Longuicher Herrenberg werfen, wo die meisten der edlen Tropfen des Hauses gedeihen. Ihren hohen Bekanntheitsgrad verdanken die Betreiber Sabine und Markus Longen jedoch nicht nur ihren exzellenten Weinen, sondern besonders ihrer feinen, raffinierten Winzerküche.

Als „Hausmannskost Deluxe“, so fasst Sabine Longen in wenigen Worten ihre weit über die Region hinaus bekannte Küche zusammen. Im Mai 2002 betrat die Familie Neuland mit der Eröffnung eines der ersten Weinrestaurants in der hiesigen Großregion. Erst 1999, also nur wenige Jahre zuvor, hatte der gelernte Weinbautechniker Markus Longen das elterliche Weingut - seit vielen Generationen im Besitz der Familie - übernommen.

Der einprägsame Doppelname Longen-Schlöder entstand durch die Heirat seiner Eltern, die aus Winzerfamilien von der Ruwer und aus Kirsch stammten. Schon bald stand fest, dass eine umfassende Erneuerung für das in die Jahre gekommene Weingut nötig war, es bedurfte einer klaren Zukunftsvision für das moderne Produkt Wein.

Zur Präsentation des regionalen Abverkaufs wurde eine „ordentliche Vineria“ als Verkaufsraum dringend gebraucht. So entstand die Idee einer Kombilösung, wo Verkostung und gemütliches Beisammensitzen mit Kleinigkeiten zum Essen angeboten werden sollten. Die Nachfrage danach war sogar schon länger vorhanden, da die Familie seit 1996 einen Wohnmobilstellplatz betrieb und die Camper vor Ort essen und trinken wollten. Und auch die Hoffeste mit guter Winzerküche in den 1990er Jahren können als eine Art Vorläufer gesehen werden.

„So kam eines zum anderen. Für das Restaurant ‚Vineria‘ besaßen wir von Anfang an eine Vollkonzession, auch wenn wir noch die ersten Jahre die Öffnungszeiten einer Straußwirtschaft hatten“, erzählt Sabine Longen. „Durch mein Studium in BWL und Tourismus konnte ich hier meine Ideen und mein Wissen kreativ umsetzen und gleichzeitig Familie und Beruf verbinden.“ Von ihren drei Kindern unterstützen heute bereits die beiden ältesten den Betrieb: Der 21-jährige Matteo als ausgebildeter Winzer, und

die 17-jährige Mona, die noch zur Schule geht, hilft im Service.

Dank der 2012 hinzugekommenen, preisgekrönten Winzerhäuschen bilden Weingut und Tourismus eine perfekte Symbiose. „Sie sind ein echter Anziehungspunkt – 70 Prozent unserer Übernachtungsgäste lernen die Mosel hier zum ersten Mal kennen“, sagt Sabine Longen.

Das Weingut selbst entwickelte sich im Laufe der Zeit immer weiter hin zu einem echten „Weinkulturgut“, zu einem Treffpunkt für alle Wein- und Kulturgenießer, in dem Kulinarik, Kunst, Wein, Mode und Literatur ihren Platz haben. „Es sollte mit Leben gefüllt werden“, sagt Sabine Longen. Ob ganz klassisch mit Kunstausstellungen oder beispielsweise mit Themen wie Wein und Chansons.

Wichtig sei ihnen ganz besonders der regionale Bezug auch in der Küche. „Wir sind selbst regionale Erzeuger und legen deshalb großen Wert auf regionale Produkte. Das ist für uns selbstverständlich.“ Die Gäste erwartet daher beispielsweise Käse aus der Großregion, ausgewählt bei Käsesommelier Wolfgang Fusenich aus Dierscheid.

Weitere regionale Lieferanten sind unter anderem die Metzgereien Haag aus Trier-Ruwer und Herres aus Schweich sowie die Hunsrücker Landmetzgerei Klos für Wildfleisch. „Alles, was geht, kommt aus der Region. Wir bieten regionale Speisen an, die schön zum Wein passen. Und dann gibt es immer noch saisonale Angebote auf der schwarzen Schie-



Als Sabine und Markus Longen in ihrem Weinkulturgut.

FOTO: MONIKA TRAUT-BONATO

fertafel, Gerichte, die man sonst nicht bekommt“, erklärt Sabine Longen. „Wir haben keine Schnitzel, keine Pommes und kein Bier“, ergänzt Markus Longen. Was aber dem Zulauf keinen Abbruch tue.

Dafür gebe es Wurstsalat und

Bratkartoffeln, das marinierte Winzersteak, Salat mit Ziegenkäse oder Pute, verschiedene Suppen und Desserts und natürlich die schon legendäre Tarte mit Salatbouquet, die zu den Lieblingsgerichten der Gäste zählt. „Unsere Karte hat scheinbar

den Zeitgeist getroffen. Wir waren überrascht, wie viele Einheimische kamen und kommen. Und es funktioniert bis heute ohne Bier“, freut sich das Ehepaar Longen. Stattdessen erwartet die Besucher eine umfangreiche Weinauswahl mit je vier Weiß- und Rotweinen, Sekten und selbst hergestellten Likören.

Heute ist das Weinkulturgut Longen-Schlöder ganzjährig, sechs Tage die Woche durchgehend geöffnet – bis auf den Dienstag. Nur eine kleine Winterpause unterbricht den Betrieb. 22 meist langjährige Mitarbeiter inklusive Aushilfen und Teilzeitkräften sorgen dafür, dass alles läuft.

Auch nach 20 Jahren mache es immer noch Spaß, betonen Sabine und Markus Longen. „Unsere Gäste – Einheimische und Stammgäste aus der Region als auch Besucher aus der Ferne – sind echte Weinliebhaber, ein sehr angenehmes Publikum. Man kennt sich untereinander, ab und an fühlt es sich an wie eine große Familie.“

## WWW

Weitere Fotos finden Sie im Internet unter [volksfreund.de/fotos](http://volksfreund.de/fotos)



Die Idee zur eigenen Gastronomie im Weingut entstand vor mehr als 20 Jahren.

FOTO: MONIKA TRAUT-BONATO

### INFO

#### Das Programm im Weinkulturgut Longen

**Sonntag, 8. Dezember, von 17 bis 19 Uhr:** Adventsmusik mit Klavier und Geige zugunsten des Fördervereins krebskranker Kinder in Trier. **Sonntag, 15. Dezember:** Saisonabschluss in der Vineria-Vinothek. Die Winzerküche verabschiedet sich bis zum 24. Januar 2025. **Montag, 20. Januar:** Kirscher Kirmes, nach dem Festhochamt in der Kirscher St. Sebastianus Kapelle Start in die „Kirscher Kirmes“ mit Sauerbraten, Songs & Schoppen. Weitere Events im Januar und Februar werden rechtzeitig auf der Homepage bekanntgegeben. Kontakt: Weinkulturgut Longen-Schlöder, Kirchenweg 9, 54340 Longuich, Telefon 06502/8345, Mail: [info@longen-schloeder.de](mailto:info@longen-schloeder.de) [www.longen-schloeder.de/](http://www.longen-schloeder.de/)

## Mosel, Riesling und noch mehr

Die gesammelten TV-Weinkolumnen von Winfried Simon gibt es jetzt in einem Buch.



**PÜNDERICH** (red) „Mosel, Riesling und noch mehr“ heißt ein Buch, das jetzt Winfried Simon herausgebracht hat. Es beinhaltet über 100 ausgewählte Weinkolumnen, erschienen im Trierischen Volksfreund.

Simon war von 1986 bis 1991 Mitarbeiter beim Landvolk-Verlag, wo er die „DWZ – Die Winzerzeitschrift“ aufbaute und als Redakteur betreute. Später wechselte er als Redakteur zur Rhein-Zeitung und schließlich zum Trierischen Volksfreund. Seit vielen Jahren schreibt als Redakteur und auch jetzt noch im Ruhestand als freier Mitarbeiter unter dem Titel „Auslese“ eine regelmäßige erscheinende Weinkolumne.

Die Weinkolumnen befassen sich mit aktuellen Themen, sei es der

aktuelle Jahrgang, das Klima, neue Trends bei den Rebsorten, im Anbau, der Weinbereitung und im Marketing. Schließlich geht es auch um das unerschöpfliche Thema Wein, Genuss und Gesundheit sowie um die Rolle der Weinkritiker beziehungsweise um die elitäre Weinszene mit ihren zum Teil absonderlichen Auswüchsen. Manche Fachbegriffe werden erklärt, neue gesetzliche Bestimmungen bewertet, aber auch gelegentlich Kritik an dieser oder jener Praktik geübt.

Viele Weinkolumnen sind entstanden nach einem Gespräch mit einem Winzer, einem Gastwirt oder einem Weinfreund, beim Wandern durch die Weinberge, einige nach dem Lesen eines Zeitungsartikels, andere ganz spontan, und einige

auch unter Druck kurz vor Redaktionsschluss am späten Freitagmittag. Es geht um den Weinbau in den Steillagen, um das Produkt, das wie kein anderes ein kulturelles Erbe und wie kein anderes in der Region eine große Bedeutung hat und wie kein anderes in Gedichten, Romanen und Liedern poetisch und literarisch beschrieben wird. Schließlich ist es ein Symbol für Geselligkeit und Festlichkeiten, für Genuss und Lebensfreude.

Simon sagt: „Über allem stand immer die Liebe zur Mosel, zu der einzigartigen Kulturlandschaft, zum Moselwein, zu meiner Heimat. Es war mir immer ein besonderes Anliegen, diese Verbundenheit auch den Leserinnen und Lesern zu vermitteln und ihnen bewusst zu ma-

chen, dass es ein Geschenk ist, hier zu leben.“

Die Weinkolumnen sind thematisch in zehn Kapitel unterteilt. Sie heißen unter anderem: „Riesling und Co.“, „Die Kunst des Winzers und Kellermeisters“, „Wein, Landschaft und Natur“, „Wein verkaufen“, „Wein - Genuss und Gesundheit“ oder „Der Wein und die Kritiker“.

Das Buch „Mosel, Riesling und noch mehr“, (124 Seiten, zahlreiche Farbfotos) kann bestellt werden direkt bei Winfried Simon, Am Rebstock 23, 56862 Pünderich, Telefon: 06542/22014, E-Mail: [winsim12@web.de](mailto:winsim12@web.de). Es kostet 12,50 Euro plus 3 Euro Versandkosten.

Produktion dieser Seite: Ulrike Löhnertz