

MOSEL WeinkulturLand

NEWSLETTER

Ausgabe 008 Mai 2010



INHALT

■ ■ ■ DACHMARKE AKTUELL

4. MOSEKONGRESS IN WINNINGEN „WIR SIND MOSEL“	02
DIE DACHMARKE MOSEL VOR ORT	04

■ ■ ■ ERLEBNISFELD „WEIN“

INNOVATIONEN FÜR DEN STEILLAGEN-WEINBAU	
– NEUIGKEITEN ZUM STEILLAGEN-TRAUBENVOLLERNTER	04
MASCHINELLE TRAUBENSORTIERUNG ALS MITTEL DER QUALITÄTSSICHERUNG	05
DAS HERKUNFTSZEICHEN AUF WEINFLASCHEN	05

■ ■ ■ ERLEBNISFELD „TOURISMUS“

„HAPPY MOSEL“ – 180 KILOMETER PURES RADVERGNÜGEN FÜR DIE GANZE FAMILIE	06
KINDERKULTURTAG 2010	06

■ ■ ■ PORTRÄTREIHE: ZERTIFIZIERTE QUALITÄTSBETRIEBE

MOSEL WEINKULTURLAND: FERIEWEINGUT BOHN IN BERNKASTEL-ANDEL	07
MOSEL WEINKULTURLAND: BRAUNEBERGER HOF IN BRAUNEBERG	08

■ ■ ■ IDEENSCHMIEDE

BUCHTIPP: „RUND UM DEN ROTEN WEINBERGSPFIRSICH“	10
BUCHTIPP: „WEINTOURISMUS – MÄRKTE, MARKETING, DESTINATIONS-MANAGEMENT	
– MIT ZAHLREICHEN INTERNATIONALEN ANALYSEN, HAMBURG 2010.“	10
BUCHTIPP: „MOSELTALBRÜCKE“	11

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN, LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DES WEINKULTURLANDES MOSEL,

wir präsentieren Ihnen heute die Ausgabe 008 Mai 2010 des Newsletters „MOSEL WeinKulturLand“, der Sie über alles Wichtige zur Dachmarke MOSEL sowie über aktuelle Neuigkeiten aus den Erlebnisfeldern Wein, Kultur, Tourismus sowie Handel und Handwerk informiert.

Ihr Newsletter – Redaktionsteam

www.moselweinkulturland.de

■■■ DACHMARKE AKTUELL

4. MOSELKONGRESS IN WINNINGEN – „WIR SIND MOSEL“

Zum vierten Mal trafen sich die Träger und Partner der Initiative Mosel, um gemeinsam über die Entwicklung der „Dachmarke Mosel“ zu sprechen. Wein, Tourismus und Kultur – das ist der Dreiklang einer ganzen Region und dies leben Einheimische und erfahren die Gäste. „Wir sind Mosel“ lautete denn auch das Motto des Kongresses in Winningen, in dessen Mittelpunkt die Auszeichnung von 21 zertifizierten Qualitätsbetrieben stand.

Das Leitmotiv zog sich durch die Veranstaltung und wurde durch zahlreiche Gastvorträge veranschaulicht. Den Auftakt machte der Landrat des Landkreises Mayen-Koblenz, Dr. Alexander Saftig, der in seinem Grußwort das Miteinander betonte. Die Gemeinsamkeit versteht er als „Anker der Regionalität“; sie schaffe Identität und Selbstbewusstsein, so der Landrat.

Ziel sei es, nicht nur mehr Gäste zu begrüßen, sondern diese dann auch wiederzusehen. Es geht um Nachhaltigkeit in der Dachmarken-Strategie.

Die mehr als 2000-jährige Weinkulturlandschaft hat sich eben dies zum Ziel gesetzt. Ihre Stärken und Besonderheiten sollen unter einem gemeinsamen Dach herausgestellt werden. Die goldene „Krone“ in Form eines



„M“ steht symbolisch für diesen besonderen, einzigartigen Dreiklang aus Wein, Tourismus und Kultur. Vertreter dieser Steuerungsgruppe diskutierten in Winningen unter der Moderation von Barbara Harnischfeger, Leiterin des SWR-Studios Koblenz, den Stand der Entwicklung. Unter der Überschrift „Initiative mit dem Fuß auf dem Gas“ wurden die Vorzüge für die beteiligten Betriebe herausgestellt. Es gehe darum, nicht nur Winzer und Gastronomen zu qualifizierten Betrieben der Region zu machen, sondern auch den Handel, das Handwerk, die Dienstleister und die Kulturschaffenden auf diesem Wege mitzunehmen und sie in das Konzept einzubinden. Der Schwerpunkt liegt auf der Zertifizierung der Betriebe, das Ziel ist es, Vorbehalte zu nehmen und die Gemeinsamkeit zu entwickeln.

Manfred Müller, Architekt und Vorstandsmitglied der Architektenkammer Rheinland-Pfalz, sprach sich für mehr Baukultur an der Mosel aus. Ein Architektenbeirat an der Mosel soll in den Kommunen beraten und informieren, so Müller. Der Comedian Christoph Engels aus Kröv und 16 Winzer aus Winningen sorgten schließlich dafür, dass der Kongress für die Beteiligten nicht nur eine trockene Angelegenheit blieb.

Informationen gibt es im Internet unter www.moselweinkulturland.de.

Außerdem können sich interessierte Betriebe an das Projektbüro der „Dachmarke MOSEL“ wenden.
c/o ComCept GmbH & Co.KG

Ute Stierle

Schanzstraße 10

54470 Bernkastel-Kues

Tel.: 06531/9608-270

Fax: 06531/9608-22

dachmarke-mosel@moselweinkulturland.de

21 Qualitätsbetriebe der Initiative MOSEL 2010:

Qualitätsgastgeber/Weingut

Weingut Burgkeller/Alte Burg, Longuich

Weingut Peter Greif, Tawern

Weingut Hirschen, Burg

Weingut Müller, Müden

Weingut Paulushof, Pünderich

Weingut Rueff-Röchling, Enkirch

Weingut Schmitges, Erden

Weingut Schmitz-Simon, Wiltingen

Weingut Stoffel, Leiwen

Weingut Vornhecke, Senheim

Qualitätsgastgeber/Campingplatz

Camping Holländischer Hof, Senheim

Qualitätsgastgeber/Hotellerie und Gastronomie

Aparthotel Panorama, Osann-Monzel

Hotel/Weingut Fröhliches Weinfass, Kenn

Hotel Karl Müller, Cochem

Moselromantikhôtel Keßler Meyer, Cochem-Sehl

Hotel Moselschlösschen, Traben-Trarbach

Hotel Park Plaza, Trier

Hotel Weingut Weis, Mertesdorf

Hotel Restaurant Zeltinger Hof, Zeltlingen-Rachtig

Zum Winzerkeller, Fell

Tourist-Information

Tourist-Information Roemische Weinstraße, Schweich

■ ■ ■ DACHMARKE AKTUELL

DIE DACHMARKE MOSEL VOR ORT INNENMARKETING DER DACHMARKE MOSEL

An folgenden Terminen finden Sie uns mit einem Informationsstand:

- 8. Juni Regionalprobe Bester Schoppen in Trier
- 12./13. Juni Gewerbeschau in Zell
- 14. Juni IHK Tourismustreff in Traben-Trarbach „Erfolgspotenziale des Wassertourismus auf Mosel und Saar“
- 16. Juni Regionalprobe Bester Schoppen in Klotten

Ziel ist es, die Dachmarke MOSEL in der Moselregion zu präsentieren und an der Basis durch den persönlichen Austausch bekannter zu machen. Dies geschieht durch eine „mobile Bühne“ direkt bei der Zielgruppe.

Möchten Sie als Organisator, dass die „Dachmarke MOSEL“ bei Ihrer Messe bzw. Veranstaltung vertreten ist, dann wenden Sie sich an das

Projektbüro der „Dachmarke MOSEL“, Ute Stierle, Schanzstr. 10, 54470 Bernkastel-Kues,
Tel.: 06531/9608-270, Fax: 06531/9608-22, dachmarke-mosel@moselweinkulturland.de

■ ■ ■ ERLEBNISFELD „WEIN“

INNOVATIONEN FÜR DEN STEILLAGEN-WEINBAU – NEUIGKEITEN ZUM STEILLAGEN-TRAUBENVOLLERNTER



Ausgehend von einer Initiative der rheinland-pfälzischen Landesregierung und der Winzergenossenschaft Moselland eG wurde eine Arbeitsmaschine zur maschinellen Traubenlese im Steillagen-Weinbau entwickelt. Ein Prototyp dieses Fahrzeugs ist seit der Erntesaison 2007 im Einsatz.

Die vergangenen drei Jahre wurden intensiv für Fahrversuche und Erprobungen unter typischen weinbaulichen Praxisbedingungen genutzt. In diesem Zeitraum konnten aufgrund gewonnener Erkenntnisse verschiedene konstruktive Veränderungen und Verbesserungen vorgenommen, beziehungsweise auf den Weg gebracht werden. [Lesen Sie mehr ...](#)

Informationen unter:
DLR Mosel
Görresstr. 10
54470 Bernkastel-Kues
Tel.: 06531/956-175

■ ■ ■ ERLEBNISFELD „WEIN“

MASCHINELLE TRAUBENSORTIERUNG ALS MITTEL DER QUALITÄTSSICHERUNG



Die Traubenselektion wird im Zuge des Klimawandels zur Sicherung und Steigerung der Weinqualität immer wichtiger werden. Darüber hinaus kann in Zukunft eine dokumentierbare Selektion über die Leistung im Lebensmitteleinzelhandel entscheiden. Mit der optischen Sortiermaschine bietet sich nun zum ersten Mal die Möglichkeit, eine solche Selektion maschinell mit dem gewünschten Selektionsergebnis zu erzielen. Die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten, sowohl im Rotwein als auch im Weißweibereich müssen noch ausgiebig getestet werden. Erste Ergebnisse aus 2007 und 2008 stimmen sehr zuversichtlich, dass die getesteten Maschinen diese Anforderungen erfüllen können. [Lesen Sie mehr ...](#)

Informationen unter:
DLR Mosel
Görresstr. 10
54470 Bernkastel-Kues
Tel.: 06531/956-175

■ ■ ■ ERLEBNISFELD „WEIN“

DAS HERKUNFTSZEICHEN AUF WEINFLASCHEN: EIN AUSHÄNGESCHILD FÜR REGIONALITÄT UND QUALITÄT



Die Weine der Mosel können nun mit dem Herkunftszeichen auf der Flasche ausgestattet werden. Voraussetzung hierzu ist, dass der Wein bei der amtlichen Qualitätsweinprüfung mindestens 2,5 Punkte erreicht hat, aus der Rebsorte Riesling, Elbling, Rivaner oder einer Burgundersorte hergestellt wurde und einem vorgegebenen Weinprofil entspricht. Die Weinprofile orientieren sich an den Rebsorten sowie Alkohol- und Restzuckergehalten. Für alle genannten Sorten umfassen die Weinprofile den mineralisch-trockenen Stil mit maximal 13,5% vorhandenem Alkohol – eine Ausnahme bildet Kabinett mit maximal 12,5% – und den schlank-feinherben Stil mit maximal 12,0% vorhandenem Alkohol und einem Restzuckergehalt oberhalb von trocken (nach gesetzlichen Vorgaben) bis 25 g/L. Ausschließlich für Riesling ist das dritte Weinprofil im edel-fruchtigen Stil gedacht. Hier muss der Restzuckergehalt über 25 g/L liegen und der vorhandene Alkohol ist auf 12% begrenzt. Für Sekte b.A. reicht das Profil bei allen genannten Rebsorten einschließlich Burgunder-Cuvées bis zur Geschmacksrichtung trocken.

Interessierte Weingüter, Genossenschaften und Weinkellereien können sich an das Projektbüro wenden, um ihre Weine registrieren zu lassen und das Herkunftszeichen zugeteilt zu bekommen.

■■■ ERLEBNISFELD „TOURISMUS“

„HAPPY MOSEL“ –

180 KILOMETER PURES RADVERGNÜGEN FÜR DIE GANZE FAMILIE



Am Sonntag, den 30. Mai 2010, verwandelt sich unter dem Motto „Happy Mosel“ die Moselweinstraße auf 180 Kilometern zwischen Schweich und Winingen in eine autofreie Zone. Von 9 bis 19 Uhr wird rechts und links der Mosel geradelt, gewandert und gefeiert. Für Abwechslung sorgt das bunte Programm in den 67 Orten und Städten entlang der Strecke.

Der offizielle Startschuss fällt auf der großen Eröffnungsfeier mit Ministerpräsident Kurt Beck um 10 Uhr in Reil. Anschließend verwandeln spielerische Aktionen und pfiffige Ideen der ansässigen Vereine sowie der Gastronomie- und Hotelbetriebe die Mosel in eine Ereignislandschaft der besonderen Art.

Auch in diesem Jahr unterstützen die Deutsche Bahn AG und der Zweckverband SchienenPersonenNahVerkehr Rheinland-Pfalz Nord „Happy Mosel“ mit einem besonderen Zugangebot. Für alle Kurzurlauber, die ihren Urlaub mit dem Rad-Erlebnistag verbinden wollen, hat die Mosellandtouristik – zusammen mit den örtlichen Touristinformationen – vier attraktive Reiseangebote rund um den Erlebnistag zusammengestellt. Für die Sicherheit der rund 100.000 Besucher sorgen Polizei, Feuerwehr und das Deutsche Rote Kreuz. Während der Veranstaltung sind mehrere Unfallhilfestationen besetzt.



„Happy Mosel“ hat sich als Radevent mit hoher Ausstrahlungs- und Anziehungskraft etabliert und findet in diesem Jahr zum 18. Mal statt. Die Veranstaltung wird im Rahmen des „Kultursommer Rheinland-Pfalz“ in Kooperation mit SWR 1 durchgeführt. Die Koordination des Programms sowie die Organisation erfolgt durch die Mosellandtouristik GmbH.

Programmheft, Pauschalen und Infos zum autofreien Raderlebnistag gibt es bei der Mosellandtouristik GmbH, Kordelweg 1, 54770 Bernkastel-Kues, Tel. 06531/9733-0, info@mosellandtouristik.de oder per Mausclick unter www.happy-mosel.com

■■■ ERLEBNISFELD „TOURISMUS“

KINDERKULTURTAG 2010

Nach einem erfolgreichen Start im letzten Jahr bieten die rheinland-pfälzischen Kultur- und Weinbotschafter auch in diesem Jahr als gemeinsame Aktion den landesweiten Kinderkulturtag an. Unter dem Motto „Zuhause in Rheinland-Pfalz“ soll Kindern die Heimat durch kindgerechte Führungen, Expeditionen und Begehungen zu geographischen, naturkundlichen, historischen und kulturellen Besonderheiten nahe gebracht werden. Unterstützt wird die Aktion durch das rheinland-pfälzische Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Jugend und Kultur.



Am Mittwoch, 30. Juni 2010 werden landesweit Schüler der dritten und vierten Klassen los ziehen, um unter fachkundiger Führung die verborgenen Besonderheiten ihrer Region und ihres Ortes zu entdecken.

Die Kultur- und Weinbotschafter Mosel beteiligen sich mit den folgenden Themen:

„Zeitreise auf dem Bleidenberg durch Jahrtausende“, Christiane Horbert, Oberfell

„Der Weg der Steine vom Plateau bis an die Mosel“, Lisa Mönthenich, Müden
„Zwei dicke Freunde – Löwenzahn und Schiefer“, Ulla Schnitzius, Traben-Trarbach

„Legionär unter Kaiser Konstantin“, Marlene Bollig, Trittenheim

„Altes Winzerdorf und seine Weinreben“, Heinz-Peter Welter, Wincheringen

Interessierte Schulen wenden sich bitte an:

Interessengemeinschaft Kultur- und Weinbotschafter Mosel
Ute Schneider, Tel. 02673/1581

■ ■ ■ PORTRÄTREIHE: ZERTIFIZIERTE QUALITÄTSBETRIEBE

MIT SICHEREM BLICK FÜR DIE WÜNSCHE DER GÄSTE

MOSEL WEINKULTURLAND: FERIENWEINGUT BOHN IN BERNKASTEL-ANDEL

von Angelika Koch



Im Ferienweingut der Familie Bohn können Gäste ganz sicher sein, dass ihre Gastgeber offene Augen und einen geschulten Blick für ihre Wünsche haben. Denn einst kam die Niederländerin Adrie Bohn selbst als Touristin an die Mosel und ließ sich prompt von der Landschaft verzaubern. Und natürlich von ihrem späteren Ehemann Manfred. Die beiden und ihre Tochter Anna – Weinkönigin von Andel – sind Herz und Seele eines familiär-behaglichen Weingutes, das Riesling, Rivaner, Kerner, Weißburgunder und die seltene Rebsorte Findling in delikate Tropfen verwandelt. Ihre Gäste können ihnen beim Winzerhandwerk über die Schulter schauen, wenn sie mögen. In ihre umliegenden Weinberge chauffiert sie Manfred Bohn auch gern einmal mit einem traktorgezogenen Planwagen. Dann gibt es zünftige Weinproben dort, wo die Reben wachsen. Allerdings schmeckt der Wein mindestens ebenso gut unten am Moselufer in der Bohn'schen Straußwirtschaft: Adrie Bohn ist bei der Auswahl für ihre Kochkunst und die saisonal wechselnde Speisekarte begeistert von den frischen Zutaten der regionalen Erzeuger ringsum. Die aromatischen Kräuter, eine Fülle an Obstsorten oder auch Walnüsse kommen sogar aus allernächster Nähe, nämlich aus dem eigenen weitläufigen Garten samt Streuobstwiese. Unter uralten Birnen-, Apfel-, Kirsch- oder Pflaumenbäumen lässt sich hier in aller Seelenruhe ein Sonnentag genießen und hervorragend „faulenzeln“. Kinder finden hier eine geschützte Spielecke, in der es ihnen

garantiert nicht langweilig wird – Zeit zum Abschalten für die Eltern. Wer es sportlich aktiver mag, der findet den Mosel- und den Maare-Mosel-Radweg sowie attraktive Wanderrouten wie den Moselhöhenweg fast direkt vor der Haustür des Ferienweinguts Bohn. Ein Nordic-Walking-Parcours startet ebenfalls nur wenige Schritte entfernt. „Wir lassen uns gern ständig Neues für unsere Gäste einfallen“, beschreibt Adrie Bohn ihre Lust an Entdeckungen. Immer wieder hat sie frische Ideen, wie sie ihr Haus noch attraktiver für ihre Gäste machen kann: beispielsweise durch ständig wechselnde Ausstellungen mit Gemälden, Skulpturen, Fotografien oder textilkünstlerischen Exponaten. Das Weingut hat sich dem Programm „StadtGalerie“ in Bernkastel-Kues angeschlossen. Andere Events wie der „Weinfrühling“ führen die Gäste auf Wanderungen zu den weltbesten Rieslingweinlagen ganz in der Nähe – etwa zum Bernkasteler Doctor. Für einen Besuch der quicklebendigen mittelalterlichen Gassen des berühmten Zentrums der Mittelmosel reichen einige Pedaltritte per Drahtesel. Dabei kann man bei Familie Bohn das ruhige Refugium von drei komfortablen Zimmern und zwei Ferienwohnungen auf Vier-Sterne-Niveau genießen. Alles ist hell, modern und freundlich eingerichtet – die Balkone öffnen sich zum Garten und zum Fluss, der gleich hinter der Streuobstwiese und dem Moselradweg vorbeifließt. Von Ostern bis Ende Oktober haben die Bohns jeweils an den Wochenenden ihre Straußwirtschaft geöffnet. Dann gibt es neben den frischen Leckereien aus der Küche auch hausgemachten Kuchen oder ein paar Wochen nach der Traubenlese süffigen Federweißen mit Zwiebelkuchen. Eine wunderbare Gelegenheit, den Charme des Ferienweinguts einmal kennen zu lernen.



www.feriengut-bohn.de

■■■ PORTRÄTREIHE: ZERTIFIZIERTE QUALITÄTSBETRIEBE

RÖMISCHE GOURMETKÜCHE TRIFFT MOSELLÄNDISCHE HERZLICHKEIT

MOSEL WEINKULTURLAND: BRAUNEBERGER HOF IN BRAUNEBERG

von Angelika Koch



Die Lage Brauneberger-Juffer ist nicht nur berühmt für ihren exzellenten Rieslingwein. Wer diesen Namen hört, denkt sofort an überdurchschnittlich viel Sonne und Wärme. Denn eine Mess-Station im mehr als 1400 Jahre alten Weinort an der Mittelmosel verkündet regelmäßig die schönsten Wetterdaten im Land. Einem sehr sonnigen Gemüt begegnen auch die Gäste des Brauneberger Hofes: Hilde Conrad zählt mit ihrem historischen Hotelrestaurant zu den engagiertesten Gastgeber des Mosellandes. Ihr gelingt es, den Wünschen der genussvoll Reisenden immer mit offenen Sinnen zu begegnen und sich darauf einzustellen. Besonderen Gefallen finden die Gäste an dem einmalig schönen Interieur des mehr als 250 Jahre alten Hauses mit Rundgewölben aus dem 18. Jahrhundert und urwüchsiger Fachwerkstruktur: Die Räume bewahren mit ihrem teils antiken Mobiliar und wertvollen Lithografien

an den Wänden das warme authentische Flair des Mosellandes. Ein heller Wintergarten erlaubt das Speisen im gemütlichen Innenhof auch bei kühleren Temperaturen. Zugleich werden die Gäste von allem modernen Komfort eines Hotels gehobener Klassifikation verwöhnt.

Auf stilichere Art in unsere Zeiten übertragen ist auch die Philosophie der Kochkunst im Brauneberger Hof. Inspiriert von originalen Rezepten des berühmten römischen Feinschmeckers Apicius sind die Menüs bei speziellen Events, andere Arrangements pflegen eine gesunde und sehr delikate Küche mit Zutaten, die Hildegard von Bingen empfahl. Überhaupt ist die Verbindung von Wein und Gesundheit im Brauneberger Hof eine glückliche „Ehe“ – nicht nur im Hinblick auf das Essen: Ein neues Spa entsteht derzeit in einem neuen Gebäudeteil, der sich harmonisch an die historische Substanz anfügt.

Feste wie das Walnussfest im Spätsommer rücken Leckereien in den Mittelpunkt, die es nur hier gibt: trinkbaren und süffigen Walnuss-Essig etwa oder Ziegenfrischkäse in einer Walnusshülle auf Apfelscheiben, mit Honig und Pfeffer gratiniert. Legendar sind die selbstgemachten Marmeladen: fantasievolle Fruchtkreationen, die das Frühstücksbuffet bereichern. Frische Erzeugnisse von regionalen Bauernhöfen, die Naturnähe und artgerechte Haltung garantieren, sowie die Orientierung an den Werten des „slow food“ bringen dem Brauneberger Hof Anerkennung in den renommierten Fachmedien wie „Der Feinschmecker“ oder „Gault Millau“.

Kurze Wege legen zudem die edlen Tropfen zurück, die sich auf der Weinkarte präsentieren: Das familieneigene Weingut Conrad besteht seit über 400 Jahren und hat seine Rebstöcke auf den nobelsten Lagen Brauneberger Juffer und Juffer-Sonnenuhr. Die Schiefersteilhänge geben den Weinen des Guts Martin Conrad eine unverwechselbare Aromenfülle: „Terroir-Weine aus Leidenschaft“ werden dort angebaut, wo eine römische Kelteranlage aus dem 3. Jahrhunderts bezeugt, wie lange die Genussskultur hier schon zu Hause ist. Die Conrads selbst blicken bereits auf 14 Generationen Winzerkunst und Gastlichkeit zurück.



Diese Gastlichkeit wird groß geschrieben in der Kooperation Landidyll, der sich Hilde Conrad angeschlossen hat: Hier haben sich servicebewusste Hoteliers zusammengefunden, deren Häuser familiär geführt sind, einen unverwechselbaren Charme haben und in einer landschaftlich besonders reizvollen Umgebung liegen: Der Brauneberger Hof ist nur einen Katzensprung entfernt von anspruchsvollen Klettersteigen durch Weinberge, von Radrouten für sanftere Sportsgeister oder von Wanderwegen mit spektakulären Panoramablicken auf die Flusslandschaft.

www.mosel-erlebnis.de

■■■ IDEENSCHMIEDE

BUCHTIPP: „RUND UM DEN ROTEN WEINBERGSPFIRSICH“

Der rote Moselweinbergspfirsich ist beliebt. Nicht nur bei Touristikern und Schnapsbrennern, sondern auch bei Köchen und Hobbyköchen. So war die erste Auflage von Heike Raabs Rezeptsammlung "Rund um den Roten Weinbergspfirsich" auch innerhalb von eineinhalb Jahren vergriffen. Die zweite hat lange auf sich warten lassen, doch jetzt ist sie als erweiterte Auflage endlich erschienen und druckfrisch im Handel erhältlich.



Landwirtschaftsminister Hendrik Hering kam zur Buchpräsentation ins Cochemer Kapuzinerkloster und freute sich mit Blütenfee Sarah und den Herausgebern des Buchs – Heike Raab, Lars und Frederik Eiden – über die Erfolgsgeschichte der kleinen roten Frucht an der Mosel.

Quelle: Rhein-Zeitung vom 28.04.2010

■■■ IDEENSCHMIEDE

BUCHTIPP:

„WEINTOURISMUS – MÄRKTE, MARKETING, DESTINATIONS MANAGEMENT – MIT ZAHLREICHEN INTERNATIONALEN ANALYSEN, HAMBURG 2010.“

Weintourismus – ein spezielles aber immer beliebter werdendes Segment des Tourismus. Gerade unter dem Aspekt der regionalen Identität und der immer wichtigeren Genussorientierung bietet der Weintourismus interessante Ansätze zu Destinationsentwicklung.

Während das Thema in der Tourismuspraxis immer mehr Interessenten findet, gibt es bei der Tourismuswissenschaft noch einigen Nachholbedarf in der Erforschung der vielfältigen Facetten. Dieses Buch liefert einen Überblick über den Stand der Forschung und der derzeit relevanten Literatur zum Weintourismus. Es ist im bibliographischen Stil verfasst und lässt daher einen Zugriff auf die jeweiligen Autoren und deren Arbeiten zu.

Das Buch Weintourismus wird für künftige Forschungen unentbehrlich sein und der Praxis zahlreiche Anregungen liefern.



Müller, J.; Dreyer, A.:

Weintourismus – Märkte, Marketing, Destinationsmanagement

– mit zahlreichen internationalen Analysen, Hamburg 2010.

ISBN 978-3-9810378-5-2, ca. 110 Seiten, Preis 29,90 €.

■■■ IDEENSCHMIEDE

BUCHTIPP: „MOSELTALBRÜCKE“

Ernst Heimes legt hier einen von der ersten bis zur letzten Seite fesselnden Roman voller überraschender Wendungen und dramatischer Geschehnisse vor. Aus der nur oberflächlich beschaulichen Ruhe des Moseltals führt der Weg nach Kroatien und wieder zurück an die Mosel. In Kroatien aber spitzt sich die Lage zu. Kurzzeitig gerät der Protagonist Ako in die Hände der Ustascha. Doch in den kroatischen Bergen, wo einst die berühmten Winnetou-Filme gedreht wurden, kommen deutsche Waffenproduzenten, die Bundeswehr, ein von einer Landmine zerrissener Junge und ein auf Rache sinnender kroatischer Hirte ins Spiel. Die Spur führt zurück in die Zeit der Balkankriege der frühen neunziger Jahre und des Zerfalls Jugoslawiens.

Der Autor:

Ernst Heimes, geboren 1956 in Cochem-Cond, lebt als Schriftsteller in Löffelbach an der Mosel und betreibt seit 1983 eine Buchhandlung in Koblenz. Vortrags- und Lesereisen im In- und Ausland. Von 1988 bis 2001 Auftritte als Kabarettist in ganz Deutschland. Verschiedene Förderungen und Auszeichnungen. Zahlreiche Buchveröffentlichungen. Bei Brandes & Apsel: Schattenmenschen. Erzählung (2. Aufl. 2005); Die Nacht geht Farben holen (1999).

ISBN 978-3-86099-590-7, ca. 216 Seiten, Preis 19,90 €.

