

8. MOSELKONGRESS „MIT LEIB UND SEELE MOSEL“

Dienstag, 18. März 2014, 10 bis 16 Uhr
im Moselschlösschen Traben-Trarbach



Die MOSEL Qualitätsgastgeber, das besondere Urlaubserlebnis.

Das Siegel „Zertifizierte Qualität – Initiative Mosel“ der Regionalinitiative Mosel steht für Qualität, Regionalität und Genuss. Es zeichnet Akteure, Betriebe und Produkte aus, die Ihren Gästen etwas Besonderes bieten und Sie für die Landschaft, die Bewohner und natürlich für den Wein und regionale Küche begeistern. Hierzu gehören Qualitätsgastgeber, Tourist-Informationen, Vinotheken, Kultur- und Weinbotschafter Mosel sowie der Rote Weinbergpfirsich, der Wein aus dem Anbaugebiet Mosel und der Mosel-Honig als regionale Produkte.

Die zertifizierten Betriebe werden in regelmäßigen Abständen von einer unabhängigen Prüfungskommission kontrolliert, ob sie den hohen Maßstäben gerecht werden. Denn Gutes kann nur besser werden. So erhält der Gast und Verbraucher die Gewissheit, dass Betriebe und Dienstleister, die das Siegel „Zertifizierte Qualität - Initiative Mosel“ tragen, hochwertige moseltypische Leistungen anbieten. Es sind Gastgeber, die ihre Gäste bis ins Detail verwöhnen wollen. Durch Teilnahme an regelmäßigen Schulungen und Vernetzung untereinander verstehen sie es, Sie mit besonderer Aufmerksamkeit und überraschenden Arrangements zu begeistern. In zahlreichen Vinotheken im Anbaugebiet können Besucher vieles über den Wein kennenlernen und ganz ungezwungen nach Herzenslust probieren und kaufen. Vier Vinotheken wurden zwischen Trier und Winnigen bereits zertifiziert. Diese bieten kommentierte Weinproben für Gruppen an und informieren über die Region und Unternehmungen vor Ort. Aber auch andere Veranstaltungen rund um den Wein sind im Programm.

Für Ihre Übernachtung wählen Urlauber zwischen Sternehotels mit allem Komfort, mit Wellness vom Feinsten, dem kleinen gemütlichen Haus mit Familienanschluss oder einem Weingut. Die zertifizierten Betriebe haben es sich zur Aufgabe gemacht, frische und regionale Produkte zu verwenden.

Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich bitte an:

Christiane Heinen · Presse- und Öffentlichkeitsarbeit · Mosellandtouristik GmbH · Kordelweg 1 ·
54470 Berncastel-Kues · Tel. 06531-9733 44 · christiane.heinen@mosellandtouristik.de ·
www.mosellandtouristik.de · Für Moselfans: www.facebook.com/mosellandtouristik.de

Vieles stammt aus dem eigenen Garten, aus Betrieben des Moseltales oder aus Eifel und Hunsrück. Zum Kochen wird natürlich ein Moselriesling verwendet, der zum Essen am besten passt. Ob es nur eine Kleinigkeit ist, ein leckeres Hauptgericht oder ein Mehrgänge-Menü mit korrespondierenden Weinen, die Küchenchefs verführen mit regionaler Frische. Zahlreiche Winzerbetriebe rechts und links der Mosel wurden in den vergangenen Jahren zertifiziert und jedes Jahr werden es mehr. Hier können Urlauber in entspannter Atmosphäre den Moselwein probieren, wo er gewachsen ist und die Winzer zeigen ihren Gästen gerne ihre Weinberge und weihen sie in die Geheimnisse der Weinproduktion ein. Vom Qualitätswein über feine Kabinettweine bis zu trockenen oder fruchtsüßen Spät- und Auslesen reicht die Vielfalt aus dem Weinkeller. Spitzenweine, wie Beeren- oder Trockenbeerenauslesen und Eisweine ergänzen den Warenkorb. Viele Betriebe bieten hochwertige Destillate sowie Winzersekte und Traubensaft an. Etwas ganz Besonderes sind die Produkte, die aus dem Roten Weinbergpfirsich gewonnen werden. Auch für Camper ist gesorgt, zwei Campingplätze überzeugen mit umfangreicher Ausstattung.

Informationen zu den ausgezeichneten MOSEL-Gastgebern gibt es bei der Mosellandtouristik GmbH, Kordelweg 1, 54470 Bernkastel-Kues, Tel. 06531-97330, info@mosellandtouristik.de, www.mosellandtouristik.de und www.moselweinkulturland.de.

Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich bitte an:

Christiane Heinen · Presse- und Öffentlichkeitsarbeit · Mosellandtouristik GmbH · Kordelweg 1 · 54470 Bernkastel-Kues · Tel. 06531-9733 44 · christiane.heinen@mosellandtouristik.de · www.mosellandtouristik.de · Für Moselfans: www.facebook.com/mosellandtouristik.de