



Schöne, sommertliche Eindrücke im Weinberg

- 01 EDITORIAL + INHALTSANGABE
- 02 TICKER I NACHRICHTEN AUS DEM DEUTSCHEN WEININSTITUT DWI
- 03 TICKER II DONNAFUGATA
- 04 WERBUNG LANGUEDOC
- 05 AKTE VIP JUGENDSTILHOTEL BELLEVUE + SUBARU OUTBACK
- 12 TICKER III RESTAURANT WICKLER
- 13 LUXEMBURG TISCHT AUF - PAVILLON ST MARTIN IN REMICH
- 15 DER ABSTECHEUR BURG DAUN + NISSAN X-TRAIL
- 22 WERBUNG ROSSI
- 23 TICKER IV TÜRKISCHES FESTIVAL IM HOTEL ROYAL
- 25 WERBUNG VINISSIMO
- 26 VINALU- SPEZIALREPORTAGE LANGUEDOC/ TEIL 1
- 29 TICKER V SUZUKI VERANSTALTUNG
- 30 VINALU-SPEZIALREPORTAGE LOIRE TEIL 1
- 33 TICKER VI SPARKLINGFESTIVAL IN FRANKFURT/MAIN
- 35 TICKER VII WINEAMERICA PERSPECTIVES
- 36 IMPRESSUM + VINALU IN EIGENER SACHE



Geschäftsführung/Redaktion/
Sponsoring/Reiseorganisation

Liliane Turmes



Geistiger Chefredakteur mit prägender,
nachhaltiger Wirkung auf VINALU

Wilfried Moselt



Stellvertretende Chefredaktion/
Bildredaktion/Autovorstellung

Romain Batya



Gestaltung/Layout/
Internet-Umsetzung

Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe

Romain Batya (rb), Helene Latour (hl),
Harry Montagnola (hm), Rischu Grandorf (rg),
Jim Trezise , Liliane Turmes (lt).

AKTE VIP

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 30)

Traben-Trarbach, die Perle der Terrassen-Mosel

Das Jugendstilhotel Bellevue, ein einmaliges Haus der Gastlichkeit

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

(Alle Fotos, wenn nicht anders vermerkt, von Romain Batya)



Blick von der Terrasse

*Das Jugendstilhotel und seine
Erweiterungen (links)*

Wer Freiherr von Richthofen, Heinz Rühmann, Baron von Thyssen oder Graf von Anhalt waren, wissen Sie sicherlich. Markante Persönlichkeiten des frühen 20. Jahrhunderts, die verschiedener nicht hätten sein können. Eins hatten sie jedoch gemeinsam: alle waren sie Stammgäste des legendären Hotels „Claus-Feist“ an der Moselpromenade in Traben-Trarbach.

Das kam nicht von ungefähr. Zu Anfang des 20. Jahrhunderts hatte der geschäftstüchtige Weinhändler Richard Feist den bekannten Berliner Jugendstilarchitekten Professor Bruno Möhring damit beauftragt, für ihn ein modernes Hotel mit allem Komfort am linken Moselufer zu errichten. So entstand 1903 das schönste Hotel in der damals reichsten Stadt an der Mosel. Denn zu der Zeit war Traben-Trarbach hinter Bordeaux der zweitgrößte Weinhandelsplatz Europas.

Wie durch ein Wunder überstand das Haus die Zeit unversehrt. Noch vor der Jahrtausendwende übernahm die Familie Ganter das Hotel, das sich nun „Jugendstilhotel Bellevue“ nennt. Ab 1992 ist Matthias Ganter Gastgeber, ab 1998 Besitzer des Hauses mit der glanzvollen Geschichte.



Küchenchef Matthias Meurer



Nils Georg, der stellvertretende Direktor



Gastgeber Matthias Ganter



Viel Flair im Stübchen



Ein separates Speisezimmer



Der Frühstücksraum





1



2



3



4



5

6

1. *Feiner Ochsenmaul-Salat*
2. *Schwertfischtatar mit Pfefferlingen*
3. *Anjou Taube mit Sommergemüse*
4. *Kult-Dessert Riesling Pur*
5. *Erstaunlicher Extra Brut Jahrgangssekt von der Mosel*
6. *Riesling Merler Königslay-Terrassen GG 2014 von Albert Kallfelz*

Matthias Ganter war geradezu prädestiniert, das „Bellevue“ zu übernehmen. Sowohl sein Vater als auch sein Grossvater waren Gastronomen im Schwarzwald. Ganter hat überdies seit Jahrzehnten ein Faible für Antiquitäten, besonders Stand-, Wand-, und Tischuhren interessieren ihn.

Ihm zur Seite steht Nils Georg, der stellvertretende Direktor. Der sympathische junge Mann hat Talent und Humor. Er ist das Pendant zum eher bedächtigen Hausherrn, denn Nils Georg ist der geborene Entertainer. Was ihm den Kontakt zur vielfältigen Kundschaft des Hauses natürlich einfach macht. Neben den vielen fleissigen Mitarbeitern im Hotel, in der Küche, an der Bar und auf der Terrasse kommt als Dritter im Bunde der 33jährige Koch Matthias Meurer hinzu. Er ist seit Februar 2015 der Küchenchef im „Jugendstilhotel Bellevue“.

Meurer stammt aus der Region, sein Vater ist Winzer an der Terrassenmosel. Meurer hat sich spät für eine Lehre als Koch entschieden. Seine Lehr- und Wanderjahre haben ihn viel herumgebracht. Er war in Österreich bei Heinz Hanner in Mayerling und in Ascona in der Schweiz, hat in Deutschland unter anderem Etappen bei Klaus Erfurt in Saarbrücken, bei Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube und bei Helmut Thieltes im Waldhotel Sonora im Hunsrück absolviert, bevor es ihn zurück an die Mosel zog. Im Nebenerwerb ist Meurer auch Winzer, er bewirtschaftet zuhause in Reil einen rund 1 ha grossen Weinberg, der mit Riesling und Spätburgunder bestockt ist.

Das Zusammenspiel von Essen und Wein ist Meurer auch aus dem Grund besonders verständlich und eine Herzensangelegenheit. Er stellt zusammen mit Nils Georg ein unschlagbares Duo dar, wenn es darum geht, den passenden Wein zu den hervorragenden Speisen zu finden. „Unsere Weinkarte umfasst knapp 300 Positionen, 80 % davon stammen von der Mosel. Seit kurzem gibt es bei uns die Initiative <Weingut des Monats>, wo wir während mindestens vier Wochen Weine eines ausgesuchten Winzers aus der Region zu einem darauf abgestimmten 5-Gang-Menü anbieten“, sagt Nils Georg. Im Moment ist es der Lubentiushof von Susanne und Andreas Barth aus Niederfell. Am 20. August wäre dann das Weingut Max Ferd. Richter aus Mülheim an der Reihe, und am 8. Oktober soll Winzermeister Julius Treis aus Reil folgen. Da auch Matthias Ganter eine langjährige Affinität für den Moselwein hat, gibt es im „Bellevue“ momentan rund 25 Moselweine im offenem Ausschank, die der Kunde im Restaurant, aber auch an der Bar und auf der Terrasse am Glas geniessen kann.



1



3

4



5



2

1. Detail einer Skulptur
3. Alle Zimmer sind individuell eingerichtet
5. Die Rezeption

2. Blick von der Terrasse auf die Mosel
4. Biedermeier-Salon in einer Suite

Zurück zum Koch. Das Schaffen des Küchenchefs basiert auf der klassischen- französischen Küche, die er mit einem leichteren Touch interpretiert und geradlinig auf die Teller bringt. „Meine Küche soll leicht sein. Ich reduziere allerdings nicht zu sehr, es ist mir wichtig, dass der Kunde das Hauptprodukt eines Gerichts auf Anhieb schmecken kann“, sagt der Küchenchef, dem eine zehnköpfige Brigade zur Hand geht. Bei den Kleinigkeiten zum Teilm probierten wir den Lachstatar mit Zitronen, den feinen Ochsenmaulsalat mit geschnittenen Bohnen und die deftigen, süßsauren Kutteln, eine regionale Spezialität. Zur Vorspeise, einem Carpaccio von Schwertfisch mit frischen Pfifferlingen und kräftiger Rouille überraschte uns der Sommelier mit einer Rarität, in Form eines seltenen Weissburgundersektes Extra Brut, der nicht 22 Monate, sondern 22 Jahre auf der Hefe gereift ist, und erst dieses Jahr degorgiert wurde. Dieser 1995er gab sich wunderbar frisch. Anklänge von getrockneten Kräutern und dezente Zartbitternoten im harmonischen Abgang sowie feinfruchtige Aromen im langen Nachhall machen ihn zu einem seltenen Genuss.

Zur ganzen Anjou-Taube im Römertopf, mit Sommergemüse und Trüffeljus passte ein Riesling Merler Königslay GG Jahrgang 2014 von Albert Kallfelz aus Zell-Merl. Der elegante Wein ist filigran und geradlinig, gefällt mit vielschichtigen Aromen von gelben Früchten. Das bekannte Weingut keltert Rieslinge mit hohem Wiedererkennungswert. Typische Kallfelz-Weine eben, wie man sie kennt und liebt.

Mit dem „Riesling Pur“, einem locker-leichten Dessert mit drei Varianten von Moselriesling als Herstellungsgrundlage konnte Matthias Meurer uns auch zum Abschluss des gelungenen Abendessens, auf der Terrasse des Hauses kulinarisch beeindrucken.

Kommen wir zum Hotel an sich. Die Zahl der Zimmer und Suiten ist auf 68 gestiegen, weil das „Bellevue“ durch den Ankauf etlicher Nachbarhäuser erweitert und vergrößert werden konnte. Von aussen gesehen fallen die Veränderungen nicht auf. Aus gutem Grund, denn schliesslich befindet sich der gesamte Gebäudekomplex im historisch wertvollsten Teil von Traben-Trarbach. „Rein äusserlich haben wir am Hauptgebäude nichts verändert. Die Eingliederung anderer, alter Gebäude als Dependancen entlang der Moselpromenade hat viel Zeit und Arbeit gekostet“, betont der Gastgeber Matthias Ganter.

Dies vorweg gibt es im „Bellevue“ auch Tagungs- und Seminarräume. Nils Georg ist des Weiteren stolz auf die neue „Wohlfühloase“ mit modernen Wellness – Einrichtungen, die sich über zwei Etagen verteilen und auf über 400m² erstrecken. Von der Saunalandschaft im Penthouse und vom Fitnessraum hat man einen Panoramablick über die Mosel. Obwohl diese Räumlichkeiten sehr modern sind, verliert das Hotel insgesamt nichts von seinem Jugendstil-Charme und dem wohltuenden Retro – Look. Tatsache ist, dass es durch die Konzeption der Stockwerke und die Lage der einzelnen Zimmer akustisch erstaunlich ruhig ist. Lärmbelästigung auf der Terrasse gibt es übrigens keine, nur der Wind bläst gemächlich, aber unentwegt vom Fluss her.

Fazit: Wer immer noch der Meinung ist, die „Zeitmaschine“ sei eben nur ein zweimal verfilmter Roman von H.G. Wells, der sollte den Weg nach Traben-Trarbach in Kürze antreten, um eines besseren belehrt zu werden. Keine Angst, auch am Silvesterabend wird man im Bellevue keine Morlocks, sondern das aufmerksame und dynamische Team rund um den Gastgeber Matthias Ganter, seinen Stellvertreter Nils Georg und den Küchenchef Matthias Meurer antreffen.

>> Das Romantik Jugendstilhotel Bellevue nebst seinem stilvollen Restaurant, An der Mosel 11 in D- 56841 Traben-Trarbach ist täglich geöffnet. Weitere Informationen unter der Telefonnummer 0049 6541 7030 und auf www.bellevue-hotel.de Infos zu den Weinen von Albert Kallfelz finden sie unter www.kallfelz.de

So sieht ein Wetterhahn in Traben-Trarbach aus



Impressum

Vinalu, Luxemburgs Erstes multilinguales Internet-Magazin für Wein und Genuss erscheint sechsmal im Jahr. Die Beiträge sind weitgehend in deutscher Sprache abgefasst.

Vinalu ist ein Internet-Magazin mit den Schwerpunkten Wein, Weinbauländer, Weinreisen, Weinverkostungen, Gastronomie und Reportagen im kulinarischen Themenbereich. Des Weiteren sind Automobil-Tests fester Bestandteil einzelner Rubriken.

Geschäftsführung und Sponsoring:

Liliane Turmes
L-8398 Roodt-Eisch
Telefon 00352-308470
Telefax 00352-26102092
Mail: info@vinalu.lu

Die Redaktion setzt sich wie folgt zusammen:

Princeps Editor Honorem:

Wilfried Moselt

Stellvertr. Chefredakteur und Foto-Reporter:

Romain Batya

Redakteurin & Sachbearbeiterin für Wein- und Gourmetreisen:

Liliane Turmes

Layout & Internet-Umsetzung:

Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe:

Romain Batya (rb), Rischu Grandorf (rg),
Helene Latour (hl), Harry Montagnola (hm),
Jim Trezise, Liliane Turmes (lt)

COPYRIGHT

Unser Webauftritt und das Webangebot sind ein Projekt von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya.

© seit 2010 auf allen frei verfügbaren Ausgaben. Alle Rechte vorbehalten. Texte und Bilder und ihre Bearbeitungen unterliegen dem Urheberrecht.

KEINE ABMAHNUNGSBERECHTIGUNG OHNE VORHERIGE KONTAKTAUFNAHME PER DETAILLIERTER E-MAIL

Sollte ein Teil des Inhalts oder die technische Gestaltung des Magazins gesetzliche Bestimmungen oder die Rechte Dritter verletzen und/oder in jeglicher Form wettbewerbsrechtliche Probleme mit sich bringen, bitten wir unter Berufung auf die Luxemburger Gesetzgebung um sofortige, ausreichend erklärende Nachricht ohne Kostennote.

Zu Recht beanstandete Passagen oder Teile dieser Webseiten werden entfernt bzw. ggf. den rechtlichen Vorgaben angepasst, ohne dass von Seiten Dritter ein Rechtsbeistand erforderlich ist. Kostenpflichtige Abmahnungen, deren vorrangiges Motiv einer Kostenerzielungsabsicht entspricht, kommen einem Verstoß gegen die Luxemburger Gesetzgebung, insbesondere gegen die Schadensminderungspflicht gleich. Schlussfolgernd entsprechen die Angaben und Zitate von freien Autoren sowie die publizierten Informationen, die nicht von unserer Redaktion stammen, nur den Meinungen dieser Personen oder Institutionen selbst.

Die VINALU-Redaktion weist darauf hin, dass der Konsum von Alkohol nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Jugendliche unter 18 Jahren nicht gestattet ist.

VINALU in eigener Sache

VINALU würde die gelegentliche finanzielle Zuwendung durch den einen oder anderen Sponsor willkommen heißen als unterstützende Maßnahme für die Erstellung des Internet-Magazins, das jedermann im Netz zur Verfügung steht und stets kostenfrei heruntergeladen werden kann.

Unsere Kontonummer bei der Postbank in Luxemburg lautet:

IBAN: LU861111303798910000

Code BIC: CCPLLULL

VINALU / Liliane Turmes

Bitte lassen Sie uns über info@vinalu.lu wissen, wie wir in der Frage einer Veröffentlichung in unserer

VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE

vorgehen sollen (bitte den gewünschten Weg ankreuzen).

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen und unserer Anschrift veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen, unserer Anschrift und mit dem gespendeten Betrag veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten als Spender anonym bleiben.

Die VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE wird in den Ausgaben von VINALU an dieser Stelle veröffentlicht.

Name (Privatmensch, Weingut, Organisation, Verein etc.)

.....

.....

Straße

PLZ + Wohnort

.....

Land

(Bitte den rot umrandeten Kasten in Ihren Rechner kopieren, ihn ausfüllen und per E-Mail an info@vinalu.lu schicken.)