Köche und Winzer an der Terrassenmosel

... kreatives Genießen 2009

Es lebe die Terrassenmosel!

Ein „Prosit“ auf eine der schönsten Weinlandschaften der Welt: die Mosel zwischen Pünderich und Koblenz. Mit der Arbeitsgemeinschaft der Köche und Winzer an der Terrassenmosel setzen wir seit 15 Jahren kulinarische Akzente. Wir arbeiten an der Lebensqualität und am Image einer der reizvollsten Regionen der Mosel, der traumhaft schönen

Landschaft mit den steileren, in Terrassen angelegten Weinbergen, dem wärmeren und trockeneren Klima, der exotischen Flora und Fauna, den romanischen Kirchen, mittelalterlichen Burgen und heimeligen Dörfern...

Besuchen Sie uns!

Ihre Köche und Winzer
an der Terrassenmosel

Frühlings-

Große gemeinsame Auftakt-Veranstaltung!

Samstag, 14. März 2009
18.30 Uhr
Schloß-Hotel Petry
Treis-Karden

Preis pro Person: 95 €

Moderation:
Claus Piedmont

Musikalische Begleitung:
Horst Mühl, Klavier

Eintrittskarten gibt's bei allen Köchen & Winzern!

oder unter
kontakt@koeche-und-winzer.de

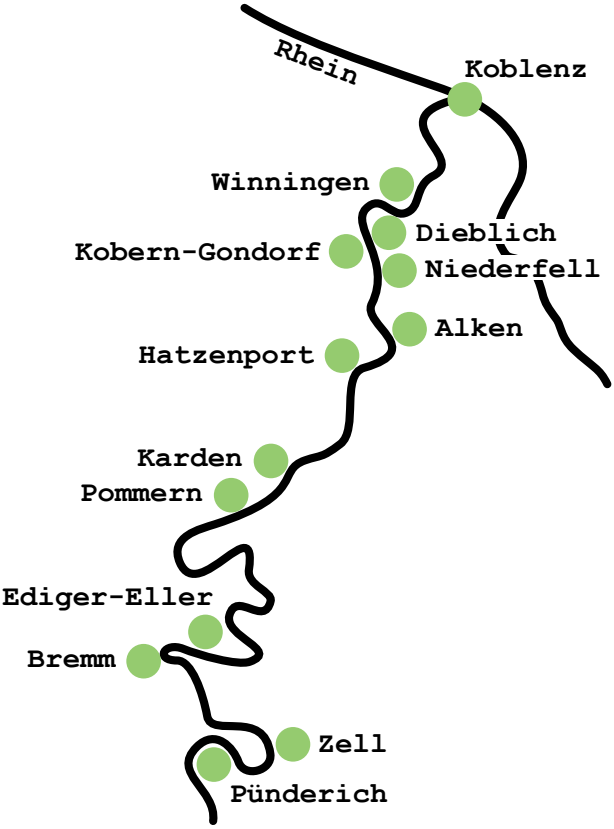
Genüsse 2009

Alle Köche & Winzer sind mit dabei!

Lassen Sie sich verwöhnen von 9 Köchen und 11 Winzern!

Der Frühling kann kommen: Nach einem „swingenden" Sekt-Empfang servieren wir Ihnen ein 6-Gang-Menü begleitet von 10 Spitzen-Weinen aus den Steillagen der Terrassenmosel. Das alles wird unterhaltsam moderiert und musikalisch begleitet.

Warum gönnen Sie sich nicht einfach mal ein Mosel-Verwöhn-Wochenende?
Gerne reservieren wir für Sie ein Zimmer im Schloß-Hotel Petry.
Telefon 02672-9340 Fax 02672-934440



Arbeitsgemeinschaft der
Köche und Winzer
an der Terrassenmosel

www.koeche-und-winzer.de

KüchenParty

Freitag, 20. März 2009, 19 Uhr

Erleben Sie die aufregende
Atmosphäre einer Hotel-Küche!
Walter Pistono und sein Team haben dort
ein Feinschmeckerbüffet für Sie vorbe-
reitet. Die Köche braten vor Ihren Augen
à la minute fangfrischen
Edelfisch und köstliches Fleisch.
Sie bedienen sich ganz nach Ihrem
Geschmack! Die edlen Riesling-Weine
aus dem Weingut Rüdiger Kröber
begleiten den genussvollen Abend.

**Cocktail-Empfang, Feinschmecker-
Büffet inkl. Wein & Live-Musik 69 €**

**Restaurant Pistono
Monika und Walter Pistono
Hauptstraße 30
56332 Dieblich
Telefon 02607 218 Fax 1039
pistono@gmx.de**

Sagenhaft

Samstag, 28. März 2009
Beginn: 18 Uhr

Kulinarisch-literarisch!

Sagen und Geschichten aus unserer Heimat - vorgelesen vom Freund der epischen Muse Hartmut Behle - umschlingen die Weine aus dem Weingut Freiherr von Schleinitz und ein sagenhaftes 5-Gang-Menü von Oliver Bell.

Preis pro Person 69 €

Schloß-Hotel Petry
Judith und Oliver Bell
St. Castorstraße 80
56253 Treis-Karden
Telefon 02672 9340 Fax 934440
info@schloss-hotel-petry.de

AromenWelt

Freitag, 24. April 2009, 19 Uhr
Samstag, 25. April 2009, 19 Uhr

im Weingut Lubentiushof, Niederfell

Riechen & Schmecken!
Es duftet nach frischen Kräutern:
Ein Menü mit aromatischen Köstlich-
keiten, zubereitet von Jean Pierre
Marais, begleitet von den
Weinaromen des Lubentiushofes.
Verwöhnen Sie Ihre Geschmacksnerven
und lassen Sie sich in ein
wohlduftendes Paradies entführen.

max. 12 Personen, pro Person 79 €

Privatkoch
Jean Pierre Marais
Im Geispfad 37
56330 Kobern-Gondorf
Telefon 02607 8611 Fax 961807
jp@jp-marais.de

Wo der Wald die Rebe küsst

Samstag, 9. Mai 2009, 15 Uhr

Entdecken, erleben und genießen Sie den Mythos „Wald und Wein" bei einer Wander-Weinprobe durch das romantische Pommerbachtal, dunklen Tann, herrliche Laubwälder, sonnige Rebhänge.

Ab 19 Uhr hat Oliver Bell vom Schloß-Hotel Petry zu unseren Weinen ein Büffet von regionalen Spezialitäten der heimischen Wälder und Felder für Sie zusammengestellt.

Preis pro Person 56 €

Weingut Schneiders-Moritz
Hildegard Moritz
Zehnthofstraße 8
56829 Pommern
Tel. 02672 93660 Fax 936617
schneiders-moritz@t-online.de

Dem Unkraut auf der Spur

Samstag, 16.Mai 2009, 13 Uhr
Treffpunkt und Menü: im Weingut

Sogenanntes Unkraut wird zur Delikatesse! Mit „Salvialea" und Petra Kessler-Hagenau von „Genuss erleben" werden wir auf unserer Wanderung so manches Kraut kennen - und schmecken lernen.

Wanderung mit Picknick, danach Frühlings-Menü vom Restaurant „Zum Eichamt" mit Busch-Weinen
mind.12, max. 16 Teilnehmer
Preis pro Person 95 €

Weingut Clemens Busch
Rita und Clemens Busch
Kirchstraße 37
56862 Pünderich
Tel. 06542 22180 Fax 900720
weingut@clemens-busch.de

Wein & Stein

Samstag, 23. Mai 2009
Treffpunkt: 16 Uhr im Weingut
Menü in der Gutsschänke gegen 19 Uhr

Wandern Sie mit uns in die Spitzenlage Winninger Uhlen. Bestaunen Sie die Versteinerungen, die von der Entstehung des Moseltals erzählen. Von der Urgeschichte berichtet Dipl. Geologe Ludger Reichert.

Monorackbahnfahrt, Rast mit Uhlen-Wein, „steiniges" Menü von Küchenchef Stefan Pohl mit von Heddesdorff-Weinen
Preis pro Person 60 €

Weingut Freiherr von Heddesdorff
Irmgard und Andreas v. Canal
Am Moselufer 10
56333 Winningen
Telefon 02606 962033 Fax 962034
weingut@vonheddesdorff.de

Vertikale GenussReise

Samstag, 20. Juni 2009
18.30 Uhr im Hotel Moselblick

Horizontal verlaufen die bis zu 30 übereinander liegenden Terrassen im Uhlen. Unverwechselbar mineralische und komplexe Weine entstehen hier aus Jahrmillionen alten verwitterten Schieferböden.
Vertikal verkosten wir 7 verschiedene Heymann-Löwenstein Uhlen-Jahrgänge nebeneinander.

Uhlen-Vertikal-Probe mit Beamershow
4-Gang-Menü & Heymann-Löwenstein-Weinen
Preis pro Person 85 €

Weingut Heymann-Löwenstein
Cornelia Heymann-Löwenstein und
Reinhard Löwenstein
Bahnhofstraße 10, 56333 Winningen
Telefon 02606 1919 Fax 1909
weingut@heymann-loewenstein.com

Stein Geschichten

Samstag, 4. Juli 2009
Treffpunkt: 14 Uhr im Weingut

Während wir durch die Terrassen des „Frauenbergs" wandern, erzählt uns Bernd Ternes von der Geologie und Geschichte des Weinbergs. Freuen Sie sich vor dem Buffet auf eine kleine Stärkung in der Klosterruine Stuben mit grandiosem Blick auf den steilsten Weinberg Europas!

Sektempfang, geführte Wanderung, Imbiss in der Klosterruine, Weinverkostung und Buffet vom Schloß-Hotel Petry
Preis pro Person 85 €

Weingut Reinhold Franzen
Iris und Ulrich Franzen
Gartenstraße 14
56814 Bremm
Telefon 02675 412 Fax 1655
info@weingut-franzen.de

Essen mit Aussicht

Freitag, 10. Juli 2009
Treffpunkt: 17 Uhr im Restaurant

Nach einem Begrüßungs-Sekt
starten wir mit dem Planwagen
Richtung „Calmont" und erleben den
steilsten Weinberg Europas mal von
einer ganz neuen Perspektive.
Die Wein-Begleitung zum anschließenden
4-Gang-Menü am Gipfelkreuz mit
fantastischem Ausblick auf
die Moselschleife übernehmen
Iris und Ulrich Franzen aus Bremm.

Preis pro Person 88 €
mind. 8, max. 12 Teilnehmer

Restaurant Zum Eichamt
Martin Bamberg
Rohrgasse 2
56856 Zell
Tel. 06542 22475 Fax 9019140
zumeichamt@t-online.de

Sekt-Handwerk

Sonntag, 12. Juli 2009, 11 Uhr

Nach einem Sekt-Empfang mit kleiner Stärkung machen wir Sie mit der Praxis der Versektung auf anschauliche Weise bekannt.

Danach stellen Sie Ihre eigene Flasche Sekt mit Hilfe alter Handgeräte aus der Champagne her!

Dazu gibt's eine Sekt-Verkostung und einen leckeren Brunch von Peter Kopowski vom Gasthaus Burg Thurant.

Preis pro Person 44 €

Sektkellerei & Weingut von Canal
Wolfgang von Canal
Graf-Sponheim-Straße 10
56333 Winningen
Telefon 02606 2110 Fax 2757
canal.sektkellerei@t-online.de

Riesling Sekt Frühstück

Sonntag, 26. Juli 2009
10.30 - 13.30 Uhr

Auf unserer Moselterrasse
mit einzigartigem Panorama
begrüßen wir Sie mit Riesling-Sekt
des Weingutes Rüdiger Kröber.

An sommerlich gedeckten Tafeln
verwöhnen wir Sie mit einem
À-la-carte-Frühstück in 5 Gängen
und einer musikalischen
Live-Überraschung.

Frühstück inkl. Sekt
Preis pro Person 35 €

Restaurant Moselblick
Kirsten und Theo Ganser
An der B 416
56333 Winningen
Tel. 02606 920810 Fax 9208157
www.hotel-moselblick.de

Wetter Wein & Wonne

Freitag, 7. August 2009, 18.30 Uhr
Kräutergarten an der Alten Kirche

Nach dem Sekt-Empfang folgen wir dem Trauben naschenden Hasen auf dem WeinWetterWeg hinauf zur Rabenlay, wo wir bei Saxophonklängen im Stolzenberg die Weine aus dieser Spitzenlage verkosten. Zurück im Winzerhof erwartet uns ein köstliches Buffet von Küchenchef Oliver Bell vom Schloß-Hotel Petry mit ausgewählten Gietzen-Weinen.

pro Person 65 €
feste Schuhe & wetterfeste Kleidung

Winzerhof Gietzen
Maria und Albrecht Gietzen
Moselstraße 70
56332 Hatzenport
Tel. 02605 952371 Fax 952372
service@winzerhof-gietzen.de

SaitenBlicke

Sonntag, 20. September 2009, 16 Uhr

Eine Vernissage ausgewählter Malereien und Collagen von Andrea Montermann wird kombiniert mit den jeweils passenden Weinen, begleitet von den Rhythm & Blues-Klängen des Trios „refugeez“: Ein genussvoller Rundgang durch die Keller des Weingutes von Schleinitz! Genießen Sie anschließend im Winzerhof ein 5-Gang-Menü von Jean-Pierre Marais und Silvio Montuori.

Vernissage, Musik, Menü und Weine
Preis pro Person 79 €

Weingut Freiherr von Schleinitz
Konrad Hähn und Elke Straus
Kirchstraße 15-17
56330 Kobern-Gondorf
Tel. 02607 972020 Fax 972022
info@vonschleinitz.de

Riesling

Terroir-Weine des Jahrgangs 2008

Samstag
26. Sept. 2009
14-19 Uhr

Preis pro Person: 20 € (VV 18 €)

Sollten Sie die Verkostung mit einem Mittag- oder Abendessen abrunden wollen, dann empfehlen wir unbedingt eine Tischreservierung im Restaurant Moselblick unter Telefon 02606 920810

was sonst!

im Hotel
Moselblick
in Winningen

Vorverkauf bei allen
Köchen & Winzern

Clemens Busch • Reinhold Franzen
Gietzen • Freiherr von Heddesdorff
Heymann-Löwenstein • R.u.B. Knebel
Rüdiger Kröber • Lubentiushof
Schneiders-Moritz • Freiherr von
Schleinitz • Sektkellerei von Canal

Uhlen Gala

Freitag, 6. November 2009
Samstag, 7. November 2009

Zum 16. Mal bieten Ihnen die Weingüter Freiherr von Heddesdorff, Reinhard und Beate Knebel, Rüdiger Kröber, Freiherr von Schleinitz und Lubentiushof ihren **Riesling aus der Spitzenlage „Uhlen"** zu einer individuellen Degustation an. Nach diesem Auftakt gehen Sie auf eine **Feinschmecker-Reise durch den „Weinberg der Eulen".**
Gastweingut: Reinhold Franzen, Bremm

Degustation: 18 Uhr Menü-Beginn: 19 Uhr
Preis pro Person: 98 €

Restaurant Halferschenke
Eva und Thomas Balmes
Hauptstraße 63
56332 Dieblich
Tel. 02607 1008 Fax 960294
info@halferschenke.de

16.

Gans & Gäns

Samstag, 14. November 2009
18.30 Uhr in der WeinWerkstatt

Die Gänse der Fürsten von der Leyen haben der Weinbergslage ihren Namen gegeben: „Gondorfer Gäns". Lassen Sie sich ein auf die Weine aus dieser Spitzenlage, kommentiert von Andreas Barth. Dazu gibt es ein feines 5-Gang-Gänse-Menü von Oliver Bell vom Schloß-Hotel Petry. Er interpretiert die Gans einmal anders.

max. 12 Personen
Preis pro Person 74 €

Weingut Lubentiushof
Susanne und Andreas Barth
Kehrstraße 16
56332 Niederfell
Telefon 02607 8135 Fax 8425
weingut@lubentiushof.de

Gehöschenis

Samstag, 21. November 2009, 17.30 Uhr

Während der neue Jahrgang 2009 im Keller blubbert, läuft im Brennhaus der Kessel und verströmt den unverkennbaren „Tresterduft". In dieser lauschigen Atmosphäre genießen Sie die 2008er Weine, untermalt von musikalischen Einlagen von Lothar Kröber & Co. Anschließend erwartet uns Stefan Pohl in der Gutsschänke Schaaf zum passenden Menü.

Weine & Brände im Weingut, Musik,
Menü mit Wein & Wasser
Preis pro Person: 58 €

Weingut Rüdiger Kröber
Ute und Rüdiger Kröber
Hahnenstraße 14
56333 Winningen
Telefon 02606 351 Fax 2600
info@weingut-kroeber.de

Löwen Gala

Samstag, 28. November 2009, 19 Uhr

Genießen Sie ein vorweihnachtliches Menü
mit frischen Produkten der Saison
aus unserer Umgebung.

Begleitet von Weinen aus den besten
Lagen des Weingutes Schneiders-Moritz
aus Pommern, fachlich kommentiert von
Hildegard Moritz.

Sekt-Empfang,
Menü mit Weinen und Wasser
Preis pro Person 75 €

Moselromantik-Hotel Zum Löwen
Manuela und Kurt Saffenreuther
Moselweinstraße 23
56814 Ediger-Eller
Telefon 02675 208 Fax 214
info@mosel-hotel-loewen.de

Nikolaus Backen

Freitag, 4. Dezember 2009
Samstag, 5. Dezember 2009
Sonntag, 6. Dezember 2009

Duftendes Sauerteigbrot und Bratäpfel
aus unserem 400 Jahre alten Backes...

Erleben Sie die alte Kunst der Brot-
Herstellung. Dazu servieren wir
Ihnen ein 4-Gang-Menü mit den Weinen
vom Weingut Lubentiushof und
den Sekten vom Sektgut von Canal.

Beginn: jeweils 19 Uhr
Preis pro Person: 58 €

Gasthaus Burg Thurant
Ines Friemel und Peter Kopowski
Moselstraße 15
56332 Alken
Telefon 02605 3581 Fax 2152
peterkopowski@aol.com

Krimi Dinner

Samstag, 12. Dezember 2009, 19 Uhr

Nach einem Begrüßungs-Sekt
liest Heinz Peter Baecker aus
seinem 10. Hunsrück-Krimi.
„Ein Fall für Fuß" wird musikalisch
untermalt von Johannes André
(Gitarre) und Werner Heckelmann
(Saxophon und Gesang).
Die passenden Weine liefert
Konrad Hähn vom Weingut
Freiherr von Schleinitz.

Sekt, Lesung & Menü mit Weinen
Preis pro Person 65 €

Die Gutsschänke Schaaf
Stefan Pohl
Fährstraße 6
56333 Winningen
Telefon 02606 597 Fax 897
info@gutsschaenke.com

Gasthaus Burg Thurant
Peter Kopowski und Ines Friemel
Moselstraße 15, 56332 Alken
Telefon 02605 3581 Fax 2152
www.kopowski.de

Restaurant Halferschenke
Eva und Thomas Balmes
Hauptstraße 63, 56332 Dieblich
Telefon 02607 1008 Fax 960294
www.halferschenke.de

Privatkoch Jean Pierre Marais
Im Geispfad 37
56330 Kobern-Gondorf
Telefon 02607 8611 Fax 961807
www.jp-marais.de

Restaurant Moselblick
Kirsten und Theo Ganser
An der B 416, 56333 Winningen
Telefon 02606 920810 Fax 9208157
www.hotel-moselblick.de

Schloß-Hotel Petry
Judith und Oliver Bell
St. Castorstraße 80, 56253 Treis-Karden
Telefon 02672 9340 Fax 934440
www.schloss-hotel-petry.de

Die Köche

Restaurant-Hotel Pistono
Monika und Walter Pistono
Hauptstraße 30, 56332 Dieblich
Telefon 02607 218 Fax 1039
www.hotel-pistono.de

Die Gutsschänke Schaaf
Stefan Pohl
Fährstraße 6, 56333 Winningen
Telefon 02606 597 Fax 897
www.gutsschaenke.com

Restaurant Zum Eichamt
Martin Bamberg
Rohrgasse 2, 56856 Zell
Telefon 06542 22475 Fax 9019140
www.zum-eichamt.de

Moselromantik-Hotel Zum Löwen
Manuela und Kurt Saffenreuther
Moselweinstraße 23, 56814 Ediger-Eller
Telefon 02675 208 Fax 214
www.mosel-hotel-loewen.de

Weingut Clemens Busch
Rita und Clemens Busch
Kirchstraße 37, 56862 Pünderich
Telefon 06542 22180 Fax 900720
www.clemens-busch.de

Sektkellerei & Weingut von Canal
Wolfgang von Canal
Graf-Sponheim-Straße 10, 56333 Winningen
Telefon 02606 2110 Fax 2757
www.sekt-von-canal.de

Weingut Reinhold Franzen
Iris und Ulrich Franzen
Gartenstraße 14, 56814 Bremm
Telefon 02675 412 Fax 1655
www.weingut-franzen.de

Winzerhof Gietzen
Maria und Albrecht Gietzen
Moselstraße 70, 56332 Hatzenport
Telefon 02605 952371 Fax 952372
www.winzerhof-gietzen.de

Die Winzer

Weingut Freiherr von Heddesdorff
Irmgard und Andreas v. Canal
Am Moselufer 10, 56333 Winningen
Telefon 02606 962033 Fax 962034
www.vonheddesdorff.de

Weingut Heymann-Löwenstein
Cornelia Heymann-Löwenstein und
Reinhard Löwenstein
Bahnhofstraße 10, 56333 Winningen
Telefon 02606 1919 Fax 1909
www.heymann-loewenstein.com

Weingut Reinhard und Beate Knebel
Beate und Matthias Knebel
August-Horch-Straße 24, 56333 Winningen
Telefon 02606 2631 Fax 2569
www.weingut-knebel.de

Weingut Rüdiger Kröber
Ute und Rüdiger Kröber
Hahnenstraße 14, 56333 Winningen
Telefon 02606 351 Fax 2600
www.weingut-kroeber.de

Weingut Lubentiushof
Susanne und Andreas Barth
Kehrstraße 16, 56332 Niederfell
Telefon 02607 8135 Fax 8425
www.lubentiushof.de

Weingut Schneiders-Moritz
Hildegard Moritz
Zehnthofstraße 8, 56829 Pommern
Telefon 02672 93660 Fax 936617
www.schneiders-moritz.de

Weingut Freiherr von Schleinitz
Konrad Hähn und Elke Straus
Kirchstraße 15-17, 56330 Kobern-Gondorf
Telefon 02607 972020 Fax 972022
www.vonschleinitz.de

Wir bedanken uns für

reuffel
bücher musik medien

56068 Koblenz · www.reuffel.de

die Unterstützung

Kaefer
Porzellanhaus

55487 Sohren · www.kaefers.com

Wir bedanken uns für

Natürlich…
Die Lohner's
…meine Bäckerei!

DEUTSCHE WEIN- UND SOMMELIERSCHULE®
KOBLENZ · BERLIN · MÜNCHEN · HAMBURG

deutschesee®
Fischmanufaktur

C-GRO
FRISCHE EN GROS
Partner der Gastronomie

kessler
Partner der Weinbau-Betriebe
56856 Zell/Mosel
Telefon 06542-9876-0

EVM

Für die Region.

Fair. Menschlich. Nah.

Sparkasse
Koblenz

METRO

Partner für Profis

Ihre METRO Koblenz, Carl-Zeiss-Str. 6, 56070 Koblenz

VR Bank
Rhein-Mosel eG

Mit uns was bewegen!

Apollinaris

Unsere Veranstaltungen
finden Sie unter:
www.koeche-und-winzer.de
www.remet.de

Weitere Broschüren erhalten
Sie unter info@remet.de
oder unter Tel. 0261 108419

Veranstaltungs-Reservierungen
nur gegen Vorkasse

Gerne stellen wir
Geschenk-Gutscheine aus!

Der Umwelt zuliebe: gedruckt auf 100% Recyclingpapier
Gestaltung: Susanne Barth, Niederfell