

„Ein richtig schöner Tag!“ mit der SZ-Abonnentenfahrt

Die SZ bot, mit Kerstin Joost-Schäfer, ihren Abonnenten wieder ein spannendes Programm bei einer Tagesfahrt im Doppeldecker-Bus

(thsh) 78 Abonentinnen und Abonenten der Saarbrücker Zeitung haben die Gelegenheit genutzt, am 20. April auf eine exklusive Tagesfahrt zu gehen. Kerstin Joost-Schäfer von SaarLorLux-Reisen hatte erneut ein spannendes Programm für die SZ zusammengestellt. Dr. Klaas Michel von der Saarbrücker Zeitung begleitete die Tagesfahrt und stand den Reisenden bei Fragen rund um das Medienhaus zur Verfügung. Als erste Station lenkte Busfahrer Dieter von der Fa. Horst Becker Touristik die fröhliche Gruppe zum Vulkanmuseum Mendig, in dem sie eine spannende Führung zu den Besonderheiten des Vulkangebietes erwartete. Ein informativer Film zeigte, was passieren würde, wenn heute der Vulkan ausbräche und eine Animation verdeutlichte, wie das Gebiet vor 12.000 Jahren bei einem Vulkanausbruch geformt wurde. Aus dem Abbau von durch den Ausbruch entstandenen Basalt wurden später Mühlräder hergestellt. Ein leckeres Mittagessen nahm die Gruppe in der Vulkan-Brauerei zu sich. Vorab konnte aus drei Gerichten gewählt werden, so dass für jeden Geschmack das Richtige dabei war! Danach folgte die Besichtigung der Abtei Maria Laach. Der Rundgang durch die Abtei führte zur Johanneskapelle, dort konnten die bekannten Fenster von Georg Meistermann bewundert werden, zur Nikolauskapelle, über den Mönchsfriedhof und zum Gästehaus. Die Abtei Maria Laach wurde 1093 von Pfalzgraf Heinrich II. von Luxemburg und seiner Gattin Adelheid von Orla-

münde gegründet. 1127 wurde sie zur selbständigen Abtei erhoben, 1802 aufgelöst und 1863-1873 mit Jesuiten besetzt. Durch die Wiederbesiedlung durch Benediktinermönche aus der Erzabtei Beuron 1892 wurde die Abtei zum Mittelpunkt der deutschen liturgischen Bewegung und zum Zentrum für geistige, künstlerische und handwerkliche Betätigung. Es ist eines der hervorragendsten Zeugnisse deutscher romanischer Kirchenbaukunst. Die Abtei mit der klostereigenen Gärtnerei, Werkstätten, Buchhandlung und einem Laden für traditionelles Kunsthandwerk zieht das ganze Jahr über eine Million Besucher an. Ein besonderes Highlight war der Besuch der überaus beeindruckenden Bibliothek. Nach so viel Information wurde gemütlich zusammen Kaffee getrunken und Kuchen gegessen. Wer wollte, konnte in der Gärtnerei einkaufen oder entlang des Laacher Sees spazieren gehen. Das Wetter war durchwachsen, aber dennoch überwiegend trocken. Die Gruppe hatte viel Spaß und nutzte die Gelegenheit, sich bei unterhaltenden Gesprächen kennenzulernen. Auch das ein oder andere Wiedersehen unter Bekannten wurde gefeiert. „Das war so schön, ich buche gleich die nächste Tagestour“, sagte eine Teilnehmerin. Die nächste Tour exklusiv für SZ-Abonnenten führt am 21.09. in die Ardennen. Die Planung läuft, alle Infos dazu gibt es im Sommer in Ihrer SZ. Wenn Sie jetzt schon Lust auf einen Ausflug oder eine Reise haben: Auf www.meine-reisewelten.com finden Sie unser aktuelles Programm!



Die gut gelaunte Gruppe vor dem Doppeldecker-Bus, mit dem die Orte der SZ-Abonnenten-Tagesfahrt angesteuert wurden.

FOTOS(4): DR. KLAAS MICHEL



Beim Besuch in Maria Laach wurden u.a. die beeindruckende Bibliothek, die Gärtnerei und die St. Nikolauskapelle besichtigt.



Entdecken Sie Weine von der luxemburgischen Mosel

Bestellen Sie zwei besondere Weinpakete des Weingutes Caves Berna im Weinort Ahn mit einem Aktionsrabatt von 10 %

(nbl) Die Luxemburger Weinberge befinden sich an der Obermosel zwischen Schengen und Oberbillig. Die geologische Entwicklung unterscheidet sich hier sehr stark von den Weinbauregionen Saar und der restlichen Mosel, deren Böden vor allem geprägt sind von Ablagerungen der Rheinischen Schiefergebirge. In Luxemburg blieben im Gegensatz dazu viele Sedimentablagerungen an Dolomiten, Keuper und Muschelkalk weiter bestehen, die dann in der Muschelkalkzeit vor 220-210 Mio. Jahren vom Pariser Becken bis nach Trier noch verstärkt wurden. Gerade diese Muschel-Kalkböden sind der Grund, warum sich an der Obermosel Spätburgunder, Weißburgunder, Grauburgunder, Auxerrois und Chardonnay außerordentlich wohlfühlen. **Geschichte des Weinhandels** Der Wiener Kongress 1815 nach den napoleonischen Kriegen legte die Obermosel als Grenzfluss zwischen Deutschland und Luxemburg fest. Luxemburger Wein wurde größtenteils im Fass nach Deutschland exportiert. Nach dem 1. Weltkrieg entfiel auch dieser Handelsweg. Die Gründung des Weininstituts in Remich 1925 war ein erster Schritt um mit Beratung der kriegsgeschüttelten Winzerschaft einen Qualitätsweinbau zu vermitteln. Die „Marque Nationale“ als Weinprüfungs-kommission entstand 1935 und setzte diese Entwicklung zu besserer Weinqualität fort. Im Jahre 1966 entstand dann der Verband der Privatwinzer, die mit erstklassigen Weinlagen, klassischen Rebsorten und stetigen Streben nach Qualitätsverbesserung neue Qualitätsmaßstäbe im Luxemburger Weinbau gesetzt haben - Caves Berna gehört dazu und ist Gründungsmitglied! **Caves Berna** Vor mehr als zehn Jahren übernahm Marc Berna von seinem Vater Raymond „peu-à-peu“ die Verantwortung in ihrem Familienbetrieb. Seitdem entwickelt Marc seinen eigenen Weinstil, der geprägt ist von einer klaren, frischen Fruchtaromatik. Seine Weinberglagen „Vogelsang“, „Göllebour“

und „Palmberg“ um den Weinort Ahn ermöglichen ihm jeder Sorte sein authentisches Geschmacksprofil zu verleihen - sei es Auxerrois, Rivaner, Riesling, Pinot Gris, Chardonnay und Pinot Noir. Mit der Umstellung auf natürliche Gärungsmethoden wie Spontangärung wurden seine Weine noch samtiger-weicher und vielschichtiger. Mit dem Ausbau in kleinen französischen Barriquefässern entstehen nun komplexe Weine von internationaler Klasse. Caves Berna gehört heute zu den Spitzenerzeugern in unserem Nachbarland Luxemburg. **Gemeinsam mit Christian Löw, gelernter Winzer, studierter Weinbauingenieur und Weinfachhändler des Jahres 2018 in der Kategorie „Klassischer Weinfacheinzelhandel“ (Meininger Verlag) haben wir für Sie zwei Genusspakete dieser Luxemburger Weine zusammengestellt: „Berna-Klassiker“ & „Berna-Premium“!** **3er-Weinpaket „Berna-Klassiker“:** 1x Auxerrois „Vogelsang“ A.O.P. - 0,75 l; 1x Pinot Gris „Göllebour“ A.O.P. - 0,75 l; 1x Riesling „Göllebour“ A.O.P. - 0,75 l. **2023 Auxerrois „Vogelsang“ Grand Premier Cru A.O.P.** - 0,75 l: Die Sorte „Auxerrois“ ist das „Aushängeschild“ für die Luxemburger Weinkultur. Marc Berna hat seinen 2023iger Auxerrois zum großen Teil spontan vergoren, d.h. mit wilden natürlichen Hefen aus Keller und Weinberg. Sein aromatisch intensiver Geruch ist fast schon als „cremig“ zu bezeichnen; er zeigt viel Geschmacksfülle an gelben Früchten (Aprikose, Pfirsich). Im Geschmack bleibt er saftig-fruchtbetont in elegantem Stil, wobei diese delikate Gelbfruchtigkeit sich mehr und mehr in Richtung „Mango & Melba“ entwickelt. Ein Auxerrois, der schon viele Weinliebhaber begeistert hat! **2023 Pinot Gris „Göllebour“ Grand Premier Cru A.O.P.** - 0,75 l: Die Lage „Göllebour“ mit seinem Muschelkalk stellt ein ideales Terroir für Grauburgun-

der dar. Schon im Geruch ist ein fruchtig-würziges Aroma mit einer zart-goldgelben Farbe spürbar. Seine gehaltvolle Geschmacksfülle zeugt von einer optimalen Reife. Dabei zeigt er „authentisch“ seine frische Mineralität (Muschelkalkböden) auf. Ein Klassiker von der Obermosel im Stil „Grauburgunder Spätlese trocken“! Vielseitiger Essensbegleiter (Geflügel, Gemüse, Fischvariationen, Muscheln, Kalb, Schweinefleisch, asiatische Speisen). **2021 Riesling „Göllebour“ Grand Premier Cru A.O.P.** - 0,75 l: Marc Berna kann auch „in Riesling“! Er zeigt im Geruch eine typische feine Gelbfrucht, die von Aromen an Mandarine, Orange und etwas Limone „flankiert“ wird. Der Jahrgang 2021 entwickelt eine feinsinnige Komplexität und klar-fruchtige Geschmackstiefe, die sich im Geschmack mit delikaten Fruchtaromen weiterentwickelt. Er erinnert Önologe Christian Löw an Rieslinge aus den „Forster Lagen“ in der Rheinpfalz: Gehaltvoll, vielschichtig und doch feinsinnig-elegant - Top-Qualität! Für „Riesling-Liebhaber“ ein Muss! **3er-Weinpaket „Berna-Premium“:** 1x Berna Crémant Brut A.O.P. - 0,75 l; 1x Chardonnay „Göllebour“ - Barriqueausbau A.O.P. - 0,75 l; 1x Pinot Noir „Göllebour“ - Barriqueausbau A.O.P. - 0,75 l. **Berna Crémant de Luxemburg Brut A.O.P.** - 0,75 l: Der „Crémant de Luxemburg“ wird nach der klassischen Methode (2. Gärung in der Flasche & Abrütteln zum Entfernen der Hefe & Lagerung 2 Jahre) produziert. Dabei entsteht ein Crémant, der „nach Traubenschmeckt“ und nicht zu „kohlsäurelastig“ ist. Diese Cuvée aus Auxerrois, Pinot Blanc und Pinot Gris glänzt



Bestellen Sie Ihr Weinpaket Berna-Klassiker oder Berna-Premium mit Weinen von der luxemburgischen Mosel zum Sonderpreis.

FOTO: HANS CHRISTIAN BARTH

mit einer harmonischen Fruchtfrische (Apfel & Birne). Die Perlage lässt seinen feinfürchtigen Geschmack nachhaltig werden und macht ihn zu einem Schaumwein der Extraklasse! Er ist ein perfekter Aperitif und kann auch zu vielen Vorspeisen getrunken werden. **2022 Chardonnay „Göllebour“ Barriqueausbau A.O.P.** - 0,75 l: Mit dem Jahrgang 2011 machte Marc Berna die ersten Versuche im Umgang mit dem Ausbau in kleinen burgundischen Barriquefässern. Nach über zehn Jahren Erfahrung hat er heute einen hohen Qualitätsstandard der Weine mit der Sorte „Chardonnay“ erreicht. Der intensive Geruch allein versetzt schon in die „burgundische Nachbarschaft“. Diese cremige Aromatik nach feinen Vanillearomen korrespondiert dann im Geschmack perfekt mit samtig-weichen Fruchtaromen (Williamsbirne, Aprikose, Pfirsich). Die feinstoffi-

ge Fruchtigkeit ist harmonisch in den Barriqueausbau eingebunden und wird im Abgang mit zarten Röstaromen veredelt. Eine komplexe Delikatesse! **2022 Pinot Noir „Göllebour“ Barriqueausbau A.O.P.:** Beim Ausbau von Pinot Noir in kleinen Barriques gehört er zu den Top-Erzeugern in der Region. Sein 2018er Pinot Noir Barrique war der beste Spätburgunder Luxemburgs in dem renommierten Weinmagazin „falstaff“ und dazu noch mit Abstand der preiswerteste Rotwein. Auch der Jahrgang 2022 begeistert mit einer edlen würzigen Aromatik nach Süßkirsche und Waldbeeren, die sich im Geschmack zu einer samtig klaren Fruchtigkeit entwickelt. Sehr edel und besonders - ein klassischer Roter Burgunder!

telefonisch unter 06825 9541406. Bei Angabe des Rabattcodes „SZ/TV-Aktion“ unter Anmerkungen erhalten Sie den Aktionspreis. Das Weinpaket „Berna - Klassiker“ kostet mit 10%-Aktionsrabatt 35,06 € (statt 38,95 €) zzgl. Versandkosten von 9,95 €. Das Weinpaket „Berna-Premium“ kostet mit 10%-Aktionsrabatt 48,96 € (statt 54,40 €) zzgl. Versandkosten von 9,95 €. Ab einem Warenwert von über 119 € versandkostenfrei. Angebot freibleibend - solange der Vorrat reicht! LöwWeine e.K., Am Campus 3 66287 Quierschied-Göttelborn **Produktion dieser Seite:** Thomas Schildtauer

» Bestellen Sie die Weinpakete direkt auf www.loeweine.com oder