

Wein und Kulturlandschaft - Lavendel und Riesling-Sekt

Am 03. Oktober 2014 trafen sich Mitglieder der Europäischen Akademie für Wein- und Kultur nebst Gästen bei bestem Wetter in Konz-Niedermennig zu einer Einführung in den Anbau mediterraner Kräuter im Weinanbaugebiet Mosel.

Der Projektleiter, Dipl.-Geogr. Ralph Arens, referierte über das Projekt "Heil- und Gewürzkräuter im Weinanbaugebiet Mosel" und gab einen Ausblick über den äußerst positiven Verlauf des „Lavendel-Projektes“.

Thematisiert wurden die im Versuch im Konzer Tälchen und an der Obermosel gesteteten Heil- und Gewürzkräuter, sowie die unterschiedlichen Ausgangsbedingungen der Böden, Hangneigungen und Anbauverfahren.

Auch über das spannende Thema Klimawandel und mediterrane Pflanzen an der Mosel erfuhren wir etwas: Z.B. über die kontinuierlichen steigenden Mitteltemperaturen und die Wärmesummenindizes.

Abbildung 1 Lavendel-Versuchsfläche Konz-Niedermennig.



Nach einer allgemeinen Einführung konnten die Teilnehmer unserer Exkursion verschiedene französische Lavendel- und Lavandin-Öle testen. Es konnte so ein interessanter Einblick über die Bandbreite der Qualitäten der ätherischen Öle am Markt gewonnen werden. Zum Vergleich gab es Proben von unseren „Mosel“-Lavendelblüten verschiedener Sorten.

Ein weiterer Diskussionspunkt war der Versuch mit einem Bienevolk auf der Niedermenniger Versuchsfläche, der ebenfalls recht positiv verlaufen ist. Es konnten in sieben Wochen 15 Kg Honig geerntet werden.

Bei der anschließenden Begehung eines Versuchsfeldes wurden die unterschiedlichen Wuchsausprägungen erklärt und es konnten Geruchsproben genommen werden. Hier zeigten die jüngsten Exkursionsteilnehmer ein genauso großer Interesse, wie die Großen.

Abbildung 3 Geruchsprobe eines Salbei.



Anschließend besichtigten wir das Wein- und Sektgut Dr. Stephan Reuter in Konz-Krettnach. Hier konnten wir spannende Einblicke in die Herstellung eines Saar-Riesling-Sektes erfahren und Warum "Sekt von der Saar" ein Geheimtipp sein kann.

Das sehr gute Wetter, die betörenden Grüche der Kräuter und die leckeren Früchte des Weinbergs werden den Exkursionsteilnehmern noch lange in sehr guter Erinnerung bleiben.