

Newsletter

Newsletter Mai 2011

Liebe Mitglieder und Freunde des BREVA-Projektes,

das BREVA-Projekt steht nicht nur für eine gelungene Verbindung von Landschaft und Wein, sondern auch für eine hohe Qualität. Alle handelnden Akteure sind darauf bedacht, das Projekt ständig weiter zu entwickeln.

Heute dürfen wir Sie herzlich einladen zur **Eröffnung** der regional einzigartigen BREVA-Vinothek am **21. Mai 2011 um 17 Uhr** in Ernst, Moselstr. 46 (direkt neben der Kirche).

Dabei sein wird auch der bekannte Weinexperte und Leiter des „International Wine Institut“, Alexander Kohnen, der den neuen BREVA-Wein Edition No. 5 vorstellen wird.

Nach der Eröffnung findet ein kulinarischer Dämmerchoppen statt. Bei Live-Musik, regionalen Speisen und einer großen Weinauswahl lassen wir den Abend ausklingen.

Beste Grüße aus Ernst

Anke Beilstein

MdL, Ortsbürgermeisterin und Präsidentin des BREVA e.V.



Programm zur Eröffnung am 21. Mai 2011



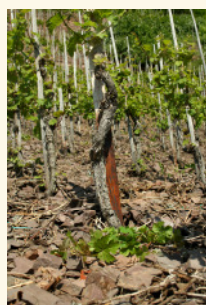
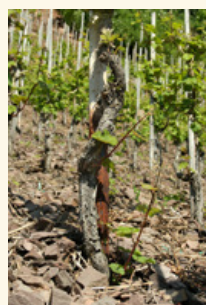
- 14:00 Uhr Auf geht's zur Wanderung durch den BREVA-Weg (Treffpunkt 13:30 Uhr vor der Vinothek in Ernst oder um 14.00 Uhr am BREVA-Einstieg in Valwig)
Geführt von Carmen Immig (WeinErlebnisBegleiterin und Leiterin der Touristinformation in Ernst)
- 17:00 Uhr Ankunft der Gäste und Besucher auf dem Vorplatz der Vinothek
Musikalische Begrüßung durch Saxophon-Klavier-Duo (Anke Pauly und Daniel Brengmann)
- Begrüßung der Gäste
MdL Anke Beilstein (Präsidentin des BREVA e.V., Ortsbürgermeisterin)
- Grußworte
Manfred Schnur (Landrat des Kreises Cochem-Zell)
Victoria Becker (Weinkönigin der Ortsgemeinde Bruttig-Fankel)
- Vorstellung des BREVA-Wein Edition No. 5
Alexander Kohnen (Geschäftsführer des International Wine Institute)
- Offizielle Eröffnung
Andreas Zenz (Vorsitzender des BREVA e.V.)
- Anschließend gemütlicher Dämmerchoppen mit musikalischer Unterhaltung auf dem Vorplatz der Vinothek
Köche der Region sorgen für kulinarische Genüsse. Die Weine aus der Region können verkostet werden.

Blatt für Blatt

Schon seit Wochen werden wir von sommerlichen Temperaturen verwöhnt. Doch es ist so trocken wie noch nie um diese Jahreszeit. Denn noch immer hat es keine nennenswerten Niederschläge gegeben. Seit Anfang Februar sind es gerade einmal rekordverdächtige 60 L/qm. Da die Wurzeln der Rebstöcke mehrere Meter tief in den Boden ragen, ist die Trockenheit aber noch kein großes Problem.

Die Winzer haben letzte Woche mit den Laubarbeiten begonnen. Das Ausbrechen der unerwünschten Triebe am Rebstamm ist der erste Schritt. Diese Arbeit ist zwar nicht besonders rückenfreundlich, aber zwingend notwendig.

Ab einem Alter von etwa drei Jahren sind Austriebe am Stamm unerwünscht. Denn der Stamm hat die Aufgabe als Leitungs- und Speicherorgan zu dienen. An den Stammaustrieben würden sowieso keine Trauben wachsen und zudem wäre beim Belassen ein Verbuschen des Rebstocks die Folge.



Baubeginn Radweg

Vor etwa zwei Wochen hat das Land Rheinland-Pfalz mit dem Bau eines Radweges am Fuße des Valwiger Herrenbergs begonnen.

Mit dem Bau dieses Abschnitts zwischen Valwig und Bruttig wird endlich eine große Lücke im Radwegenetz der Region geschlossen.

Ab 2012 können Sie also auch den Valwiger Herrenberg auf dem sicheren Radweg hautnah besuchen.



Spargelzeit

Schon mehrere Tausend Jahre alt, begeistert der Spargel mehr denn je die Feinschmecker. Noch bis etwa Mitte Juni können Sie frischen deutschen Spargel genießen.

Wir empfehlen Ihnen ein angenehm leichtes Sommergericht, das sich ideal für den Genuss bei einem Grillabend auf der Terrasse eignet.

Spargel mit Rucola und Putenbrust

Zutaten (für 4 Personen)

400g Spargel
100g Rucola
400g Putenbrustfilets
200g Tomaten
4 Eier
1 EL Basilikum-Pesto
1 TL Butter
2 EL Olivenöl
2 EL Weinessig

Zubereitung

Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen halbieren und zusammen mit 1 TL Butter in kochendem Salzwasser etwa 7 Minuten kochen. Danach das Spargelwasser stehen lassen. Die Eier fest kochen, danach die Schale entfernen und vierteln.

Nun das Putenbrustfilet in Streifen schneiden. Die Pinienkerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten. Danach direkt etwas Fett in die Pfanne geben und die Putenbruststreifen anbraten.

Das Basilikum-Pesto mit dem Essig, 5 Esslöffeln Spargelwasser, dem Olivenöl sowie Salz und Pfeffer in einer Schüssel zu einem Dressing verrühren.

Den Rucola waschen und zu dem Dressing geben. Die Tomaten vierteln und ebenfalls in die Schüssel geben. Den Spargel und das Putenfleisch untermischen. Zum Schluss mit den geviertelten Eiern und Pinienkernen dekorieren.

Als passenden Wein empfehlen wir säurearme, frische Weißweine. Ein vollmundig, cremiger Burgunder oder ein frischer, aromatischer Rivaner sind die idealen Begleiter.

Eisheilige

Verfrüht, aber mit enormer Wirkung, kamen in diesem Jahr die „Eisheiligen“, die sonst eher vom 12. bis 15. Mai für ein letztes Aufbäumen des Winters sorgen.

An der oberen Mosel und in fast allen anderen Anbaugebieten kam es in den Nächten des 4. und 5. Mai flächendeckend zu Temperaturen deutlich unter 0°C. Dies hat teilweise zu erheblichen Frostschäden in den Weinbergen geführt. Es sind einige Tausend Hektar in Deutschland betroffen, vielerorts droht sogar der Totalausfall.

Die Winzer in der BREVA-Region hatten viel Glück und entkamen bis auf wenige kleine Flächen diesem Unglück. Damit zeigt sich eindrucksvoll, dass die schieferbedeckten Steilhänge die begünstigteren Lagen für den Weinanbau sind. Denn in flachen Weinbergen fließt die Kaltluft meist schlechter ab.



Ernster Wanderwochen

Vom **16. bis 29. Mai** finden die diesjährigen Ernster Wanderwochen statt. In dieser Zeit stehen die Weinreben kurz vor der Blüte. Zusammen mit einem mediterran anmutenden Klima sind dies ideale Voraussetzungen für erlebnisreiche Wanderungen durch eine faszinierende Kulturlandschaft. Mit zahlreichen geführten Wandertouren werden sich Ihnen atemberaubende Ausblicke eröffnen.

Zum Abschluss jeder Wandertour wird jeder Teilnehmer mit einer Flasche Wein der Sonderedition „Wanderwochen 2011“ belohnt.

Weitere Informationen zu den einzelnen Touren und der Anmeldung finden Sie unter www.ernst-mosel.de.

