

HERZERWÄRMENDE KÖSTLICHKEITEN IN DEN ROMANTIC CITIES

Gelegen im Südwesten Deutschlands und begünstigt durch ein angenehmes, mediterranes Klima bieten die Städte in Rheinland-Pfalz die optimale Gelegenheit, den Sommer und all die kulinarischen Genüsse in vollen Zügen auszukosten. Verlieren Sie Ihr Herz an die [Romantic Cities zwischen Rhein und Mosel!](#)

KOBLENZ, JULI 2019

WWW bedeutet *World Wide Web*? Nicht so in [Mainz!](#) Die drei Ws der Mainzer stehen für eine traditionelle kulinarische Spezialität, welche beim Marktfrühstück (jeden Samstag von März bis November) nicht fehlen darf: Weck (Brötchen), Worscht (Fleischwurst) und Woi (Wein oder Weinschorle). Auch in einer der vielen Weinstuben in der Mainzer Innenstadt lässt sich das Traditionsgericht geniessen.

Der Idar-Obersteiner Spiessbraten, so sagt man, wurde im 19. Jahrhundert von ausgewanderten Hunsrückern (Achatsuchern) entdeckt. In Brasilien lernten Sie den Churrasco kennen – ein Fleischgericht, das an einem Spiess über offenem Feuer zubereitet wird. Zusammen mit den die Region prägenden Edelsteinen brachten sie das Gericht dann aus Brasilien zurück in die Heimat. Der Spiessbraten wird seitdem nicht nur in einem der vielzähligen Spiessbratenrestaurants zelebriert, sondern auch auf seinem eigenen [Spiessbratenfest](#). Dieses findet jedes Jahr Ende Juni als grösstes Volksfest der Region statt.

Die Kombination zwischen Kultur und Kulinarik klappt in den Romantic Cities wunderbar: Der wunderschön illuminierte Heylshofpark als Theaterfoyer und Restaurant sowie die Heylshof-Lounge als exklusiver Pausenbereich bietet Besuchern der [Nibelungen-Festspiele in Worms](#) nicht nur eine spannende Aufführung vor der majestätischen Kulisse des Wormser Kaiserdoms. Vielmehr können die Besucher den Abend mit rheinhessischen Weinen und Sekten sowie kulinarischen Highlights perfekt abrunden. Die Nibelungen-Festspiele finden vom 12. bis 28. Juli 2019 statt und werden traditionell von einem grossen gastronomischen Angebot begleitet. In Deutschlands wohl schönstem Theaterfoyer erwartet die Gäste täglich feinste Genüsse beim „Dinner im Park“.

Die Städte zwischen Rhein und Mosel überzeugen natürlich nicht nur mit feinen Speisen und deftigen Gerichten, sondern auch mit flüssigen Schätzen. So thront weit über dem Deutschen Eck in [Koblenz](#), wo Vater Rhein auf Mutter Mosel trifft, die stolze Festung Ehrenbreitstein. Als Hommage an das Tor zum Welterbe Oberes Mittelrheintal wächst hier

unter anderem die Rebsorte „Ehrenbreitsteiner“. Deutschlandweit werden hiervon maximal 10 Hektaren angebaut.

Die [Generaldirektion Kulturelles Erbe](#) (GDKE) ruft 2019 das Themenjahr „Zum Wohl! Von edlen Tropfen und sprudelnden Quellen...“ aus. Sie lädt ein zu einer sprudelnden Reise mit historischen Stationen und Erlebnissen an Originalschauplätzen und im Dialog mit Exponaten des kulturellen Erbes. Auf dem Programm stehen Schlenderweinproben, Sonderausstellungen, Vorträge, Workshops oder spezielle Angebote für die Familie, Genussmärkte mit regionalen Köstlichkeiten oder spannende Erlebnistage rund um die Ess- und Trinkkultur der Römer und Ritter. Mit dabei sind die rheinland-pfälzischen Landesmuseen sowie eine grosse Zahl der Burgen und Schlösser von der Pfalz über den Oberen Mittelrhein bis zur Eifel und Trier.

Als die Römer gen Norden in Richtung [Trier](#) aufbrachen, mussten sie auf vielerlei Altbekanntes verzichten, auf Wein zum Beispiel. So entdeckten sie einen anderen berausenden Trank: den Apfelwein. Er wurde zum Ersatzwein, während die neu angepflanzten Weinreben heranwuchsen. Als Stellvertreter des aus Trauben gewonnenen Weines wurde er „Vize-Vinum“ genannt... so erzählt man es sich zumindest bis heute. So nennt man den Apfelwein seit Menschengedenken in der Region zwischen Mosel und Saar Viez, ein herrliches Getränk in unendlich vielen Variationen. So gibt es sortenreinen Apfelviez; Mischungen mit Birne, Quitte oder Holunder; und es gibt den süssen Viez, den unvergorenen Apfelsaft. Mittlerweile gibt es den Viez auch als Secco, Sekt oder Schampus. Viez wird mit einem Alkoholgehalt von 5 bis 7 Prozent ausgebaut. So harmoniert das trocken-herbe Getränk hervorragend mit deftigen Speisen.

Nach all den Leckereien tut Bewegung gut. Jedoch geht das in den Romantic Cities kaum ohne weiter ins Schlemmen und Geniessen zu kommen: In Speyer eröffnet sich die Möglichkeit, mit einem Profikoch über den Wochenmarkt zu schlendern, umfassend über Produkte beraten zu werden sowie Tipps und Trick zur Zubereitung zu erhalten. Während er das [Speyerer Marktmenue](#) zubereitet, bietet sich für Besucher die Gelegenheit, mit einem qualifizierten Gästeführer durch die Altstadt zu schlendern und die eindrucksvollen Sehenswürdigkeiten der Stadt Speyer zu besuchen. Das frische und saisonale Marktmenue wartet daraufhin samt einer kleinen Weinprobe im Weinstudio Pfalz auf Gäste.

Buchungen und Anfragen	Reiseindustrie und Presse
Rheinland-Pfalz Tourismus GmbH	Romantic Cities
Löhrstrasse 103–105	c/o TourComm Germany
56068 Koblenz	Olbrichtstrasse 21
	69469 Weinheim
Tel.: +49 (0)261 915 200	Tel.: +49 (0)6201 602 0815
Email: info@romantic-cities.com	Fax: +49 (0)6201 602 0829
Website: www.romantic-cities.com	Email: schwarz@romantic-cities.com