



# GASTROFÜHRER 2012



mit Veranstaltungstipps



Ferienregion **FELSENLAND SÜDEIFEL**

**TRIERER LAND** und das benachbarte **LUXEMBURG**





4 Wochen Reifezeit

1 geschulter Blick

Harald Biewer  
Braumeister

0,0 Kompromisse

Wir schauen nicht auf die Uhr, sondern auf den Kalender. Anders als manch andere, geben wir unserem Bier einen ganzen Monat Zeit, damit es in Ruhe reifen kann. Und trotzdem sind wir auch dann jede einzelne Sekunde mit Leidenschaft für unser Bier da.

Alles für diesen Moment:

*Bitte ein Bit*



27.–29. Januar 2012

## ***Luxemburg Euro Meet***

Das größte Schwimmereignis in  
Luxemburg  
[www.euromeet.lu](http://www.euromeet.lu)

17. Februar 2012

## ***Neweler Nachtumzug***

Buntes Treiben mit beleuchteten  
Fastnachtswagen und Fußgruppen

3. März 2012

## ***Orchestre Philharmonique du Luxembourg, Echternach Trifolion***

„Strauss II / Dvorák / Tschaikowsky /  
Brahms“  
[www.trifolion.lu](http://www.trifolion.lu)



5.–18. März 2012

## ***Gust Graas – Luxemburger Künstler stellt seine Werke aus Echternach Trifolion***

[www.trifolion.lu](http://www.trifolion.lu)

16. März 2012

## ***Beda-Markt, Bitburg***

[www.beda-markt.de](http://www.beda-markt.de)

16. März–21. April 2012

(jeweils freitags und samstags)

## ***Bitburger Bierfest***

[www.bitburger-bierfest.de](http://www.bitburger-bierfest.de)

8. April 2012

## ***Eierlage und Eierlauf, Bollendorf und Irrel***

[www.bollendorf.de](http://www.bollendorf.de), [www.irrel.de](http://www.irrel.de)

13. April–13. Mai 2012

## ***Heilig Rock Wallfahrt Trier 2012***

[www.heilig-rock-wallfahrt.de](http://www.heilig-rock-wallfahrt.de)

Mai–Juni 2012

## ***Festival International Echternach***

Detailliertes Programm unter  
[www.echternachfestival.lu](http://www.echternachfestival.lu)

19. Mai 2012

### **Nachlauf – „The Night Run“ Marathon Luxemburg**

[www.ing-europe-marathon.lu](http://www.ing-europe-marathon.lu)

27.–28. Mai 2012

### **50. Wolsfelder AvD/EMSC Bergrennen**

[www.emsc-bitburg.de](http://www.emsc-bitburg.de)

27.–29. Mai 2012

### **Echternacher Springprozession**

[www.willibrord.lu](http://www.willibrord.lu)

17. Juni 2012

### **Raderlebnistag 2012 Arzfeld-Neuerburg-Enzen**

[www.suedeifeltour.de](http://www.suedeifeltour.de)

28. Juli 2012

### **Int. Ralinger Sauertal-Volkslauf**

[www.fsv-ralingen.de](http://www.fsv-ralingen.de)

23. August–11. September 2012

### **Schobermesse, Luxemburg**

[www.fouer.lu](http://www.fouer.lu)

September/Oktober 2012

### **Jazzfestival Echternach**

Programm: [www.echternachfestival.lu](http://www.echternachfestival.lu)



7.–9. September 2012

### **Europiade – Europa wandert**

[www.vgirrel.de](http://www.vgirrel.de)

3. Oktober 2012

### **Welschbilliger Viezfestlauf**

[www.lt-welschbillig.de](http://www.lt-welschbillig.de)

7. Oktober 2012

### **Nussmarkt in Vianden**

[www.ont.lu](http://www.ont.lu)

## Kartoffeln mit Hackfleisch gefüllt & Pfeffersoße

Kartoffeln waschen, schälen, längs halbieren und etwas aushöhlen, in kochendem Wasser einmal aufwallen lassen, kalt abschrecken.

Zwiebel in Würfel schneiden und mit dem Thymian in Margarine anschwitzen. Hackfleisch mit Sahne, Ei, gewichtem Brötchen, der Zwiebel und Gewürzen anmachen, in die Kartoffeln füllen und in einer gebutterten Form im Ofen 30–40 Minuten bei 170° C backen.

Für die Pfeffersoße alle Zutaten werden in sehr feine Würfel geschnitten. Erst Rauchfleisch, dann Zwiebel anrösten, danach Gemüse zugeben, zum Schluss die zerdrückten Pfefferkörner. Mit Brühe auffüllen und zum Kochen bringen, mit Soßenbinder abbinden, Sahne zugeben und abschmecken, eventuell mit etwas Weinbrand verfeinern.

Weitere Rezepte finden Sie im Buch „DIE MOSELKÜCHE“

(ISBN 978-3-935 281-81-2, 12,80 Euro)

*Zutaten Kartoffeln mit Hackfleisch:* 4 Kartoffeln | 300 g Hackfleisch | 1 Ei | 100 g Sahne | 1 Zwiebel | 1 Brötchen | Salz, Pfeffer, Thymian, Paprika

*Zutaten Pfeffersoße:* 1 Zwiebel | Soßenbinder | 150 g Rauchfleisch | 150 g Gemüswürfel (Lauch, Möhren, Sellerie) | 400 ml Brühe | 100 g Sahne | grüne Pfefferkörner



Willkommen · Bienvenue · Welkom · Welcome

## Ferienregion Felsenland Südeifel

Niederweiser Str. 31 · 54666 Irrel

Tel. +49 (0) 65 25/5 00 · Fax 93 44 75

info@felsenland-suedeifel.de

www.felsenland-suedeifel.de



# EIFELER HOF

## Hotel – Pension – Restaurant

Büchelstr. 7 · 54668 Ferschweiler  
Tel. 0 65 23/3 86 · Fax 10 65 · info@eifelerhof.de · www.eifeler-hof.de



Angebot für Gruppen  
Clubwochenenden  
Wanderführungen

Schlemmerwochenende  
Gastronomisches Wochenende  
Grillparties

10 Tage + 1 Tag gratis  
HP 310,- €

Unsere Speisekarte enthält ein reichhaltiges Angebot v. regionalen Spezialitäten.  
Die Küche wird durch Grillabende in unserer Grillhütte ergänzt.



Hotel – Restaurant

# BURG BOLLENDORF

G  
m  
b  
H

kein Ruhetag

54669 Bollendorf · Tel. 0 65 26/69-0  
info@burg-bollendorf.de · www.burg-bollendorf.de

## Streuselkuchen (2 runde Bleche)

Mehl sieben, Hefe in die Mitte hineinbröckeln, mit etwas lauwarmen Milch und ein wenig Zucker verrühren, Mehl darüberstäuben. Nicht zu warm zum ersten Mal gehen lassen. Die übrigen Zutaten mit dem Knethaken des Rührgeräts unter das gegangene Hefestück arbeiten (das weiche, nicht heiße Fett zuletzt), den Teig blasig und locker schlagen, nochmals gehen lassen. Die Hälfte des Teigs auf einem runden, gefetteten Backblech gleichmäßig verteilen und kurz gehen lassen.

*Zutaten Blechkuchen:* 500 g Mehl | 30 g frische Hefe | 250 ml Milch | 80 g Zucker | 80–100 g Fett (Margarine) | 1 Prise Salz | 1 Päckchen Vanillezucker | 1 Ei gelb | abgerieb. Zitrone oder 1 EL Rum

*Zutaten Streusel:* 400 g Mehl | 200 g Zucker | 250 g weiche Butter oder Margarine | 2 Päckchen Vanillezucker | etwas Zimt

Für die Streusel die Zutaten miteinander vermischen und mit den Händen locker daraus Streusel formen. Diese über dem Teig verteilen und das Blech in den Backofen schieben.

Temperatur: 210° C, 25–30 Minuten, Nachwärme: 3–5 Minuten.



Hotel ★★★ Restaurant  
**HAUER**



*Unser Restaurant verwöhnt Sie mit internationaler und regionaler Küche.*

Öffnungszeiten: Sa./So. u. Feiertage: 12–14 Uhr · Mo.–So. 18–21 Uhr

Sauerstaden 20 · 54669 Bollendorf · Tel. 0 65 26/92 05 00  
Fax 9 20 50 50 · info@hotel-hauer.de · www.hotel-hauer.de

## Schifffahrten auf Mosel & Saar

### Romantische Abendfahrt

5. Mai bis 27. Oktober – Jeden Samstag:  
mit Live-Musik, Tanz und kleinen Speisen  
à la carte ab Trier-Zurlauben.  
Abfahrt: 19.30 Uhr, Rückkehr: ca. 22 Uhr

*Unser Tipp!* Buchen Sie das romantische  
„Candle Light Dinner“ mit 3-Gang-Menü  
und 1 Flasche Wein für 2 Personen nur 35,-  
Euro zzgl. Fahrpreis 15,- Euro p. P.

Reservierung: 06 51/2 66 66



Personenschiffahrt Gebr. Kolb oHG  
Georg-Schmitt-Platz 2 · 54292 Trier · Tel. 06 51/2 66 66 · Fax 2 63 37  
info@moselrundfahrten.de · www.moselrundfahrten.de

## Gasthaus Pension Ferring



Gut bürgerliche Küche, großer Biergarten, sep. Speisesaal für Feierlichkeiten, Ferienwohnung auf Anfrage

*Hauptstr. 7 · 54310 Minden/Sauer  
Tel. 0 65 25/2 60 · Fax 8 50  
ferring.minden@t-online.de  
www.gasthaus-ferring.de  
www.ferring-minden.de*

## Café am Erlenweg



Selbstgeb. Kuchen, Eisspezialitäten, deftige Brotzeit, kleine Mahlzeiten, Ausgangspunkt für Wanderungen und Rundfahrten. Direkt am Prüm-talradweg. Gemütliche Gästezimmer.

*Karthusstr. 6 · 54666 Irrel  
Tel. 0 65 25/5 15  
cafe-erlenweg@web.de*

## Landgasthaus Oberbillig



Gutbürgerliche Küche, eigene Brennerei mit Führungen und Proben, Familien- und Betriebsfeiern, Saal für 100 Personen. Neue, moderne Gästezimmer, Du/WC.

*Wolsfelder Str. 11 · 54668 Holsthum  
Tel. 0 65 23/4 04 · Fax 93 33 10  
g.oberbillig@gmx.de*

## Aquarium Wasserbillig

**Mit Meerwasserbecken  
Faszination Aquarium  
Lebensraum voller  
Geheimnisse**

*Promenade de la Sûre  
rue des Pépinières  
L-6645 Wasserbillig  
Tel.: (352) 26 74 02 37*

**Öffnungszeiten**  
von Ostern  
bis zum 30. September  
täglich geöffnet  
von 10 Uhr bis 18 Uhr

© GPF 2010

## Klare Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüsestreifen (4–6 Personen)

Hähnchen waschen und mit kaltem Wasser im Topf aufsetzen (muss mit Wasser bedeckt sein), geschälte Zwiebel und Gewürze zugeben. Wurzelgemüse putzen und schälen, die Schalen und Abschnitte gründlich waschen und zum Hähnchen geben. Auf kleiner Flamme etwa 20–30 Minuten gar sieden lassen.

Hähnchen in kaltem Wasser abkühlen, das Fleisch vom Knochen trennen und in Streifen schneiden. Die Brühe durchsieben. Nudeln in leicht gesalzenem Wasser etwa 5 Minuten kochen, in ein Sieb schütten, kalt abspülen. Wurzelgemüse in 2–3 cm lange feine Streifen schneiden, mit der Butter im Topf hell anschwitzen, mit 1 Liter Brühe auffüllen und 3–4 Minuten kochen. Fleisch und Nudeln zugeben, abschmecken. Beim Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

*Zutaten:* 1 Hähnchen (800–1000 g) | 200 g Wurzelgemüse (Lauch, Möhren, Sellerie) | 1 Zwiebel | 1 Lorbeerblatt | 2 Nelken | Salz | 1 TL Pfefferkörner | wenig Muskat | 1 Brühwürfel | 80 g Butter | 50 g Fadennudeln

Weitere Rezepte finden Sie im Buch „DIE MOSELKÜCHE“

(ISBN 978-3-935 281-81-2, 12,80 Euro)



Willkommen · Bienvenue · Welkom · Welcome

## Deutsch-Luxemburgische Touristinformation

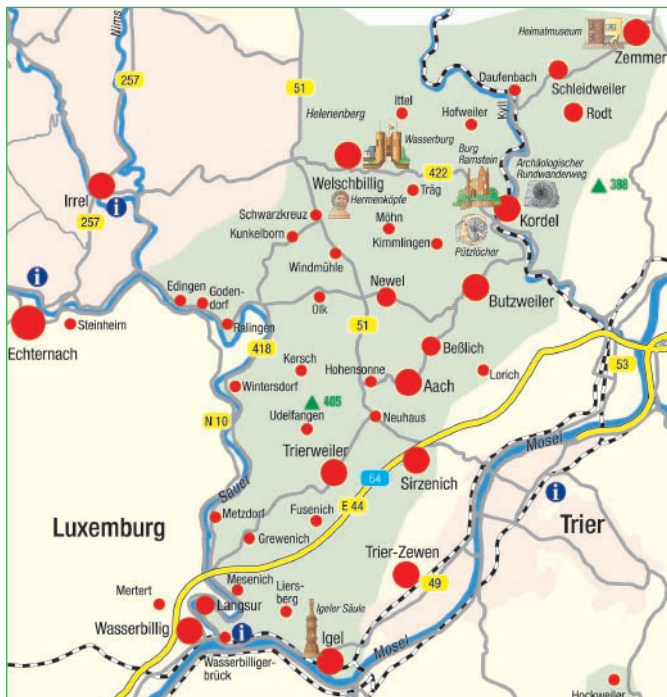
Moselstr. 1 · 54308 Langsur

Tel. +49 (0) 65 01/60 26 66 · Fax 60 59 84



info@lux-trier.info

www.lux-trier.info



★★★ Hotel Restaurant  
„Igeler Säule“



Liebevoll eingerichtetes Hotel direkt an der Stadtgrenze von Trier unter familiärer Leitung. Unweit des Moselradwegs und der Grenze zu Luxembourg haben Sie den idealen Ausgangspunkt für Ihre Ausflüge in die Region. Direkte Stadtbusanbindung (alle 20 Min. zur Innenstadt) und zentrale Lage zur Mosel, Saar und Eifel lassen keine Langeweile aufkommen. Komfortable Zimmer, TV, Radio und W-Lan, Fax/Laptop auf Wunsch.

Konferenzräume von 10-120 Personen.  
Fahrradverleih.

Regionale Spezialitäten, Diät, frische saisonale Küche, Wildspezialitäten.

Sonderarrangements für Feriengäste sowie Gruppen. Behindertengerechtes Zimmer.  
Appartementhaus für Monteure.



54298 Trier-Igel · Trierer Str. 41  
Tel. 0 65 01/92 61-0 · Fax 92 61-40  
info@igelersaeule.de  
www.igelersaeule.de

**RALINGER HOF**  
RESTAURANT GUT



*Genießen und Entspannen  
mit allen Sinnen.*

Genießen Sie auf unserer Sonnenterrasse neben einer unverwechselbaren Aussicht eine variantenreiche Speisenauswahl – 1 x im Monat Indische Spezialitäten, Fischwoche, Oktoberfest. Familien- und Betriebsfeiern (bis 100 Personen) aller Art.

**Brückenstr. 4 · 54310 Ralingen**

**Tel. 0 65 85/5 37**

**Ralinger.Hof@online.de**

**www.ralinger-hof.de**

**CITY HOTEL**  
**Primavera**  
Restaurant - Bistro



Restaurant - Bistro - Catering jeder Art



separater Raucherbereich



Gartenterrasse



Veranstaltungssaal

**Johannisstr. 16 · 54290 Trier**

**Telefon: 0651/76733**

**www.cityhotel-primavera.de**

WEIN-CAFÉ

Johannishof



Johannishof · Trierer Straße 24 & 33  
D-54308 Langsur-Mesenich  
Tel.: +49 (0) 65 01/92 33 90  
[www.johannishof-mesenich.de](http://www.johannishof-mesenich.de)

Lust auf  
regionale Speisen  
und Moselwein?

Öffnungszeiten  
Wein-Café:  
Mi-Fr ab 18 Uhr  
Sa-So ab 14 Uhr



## Hotel-Restaurant Gruber



Genießen Sie traditionelle französische Küche abgerundet mit einem guten Glas lux. Moselwein.

36, route d'Echternach  
L-6585 Steinheim/Echternach  
Tel. +3 52/72 04 33 · Fax 72 87 56  
[info@hotelgruber.com](mailto:info@hotelgruber.com) · [www.hotelgruber.com](http://www.hotelgruber.com)

## IMPRESSUM

### Herausgeber:

Deutsch-luxemburgische Tourist-Information  
Moselstr. 1 · 54308 Langsur  
Ferienregion Felsenland Südeifel  
Niederweißer Str. 31 · 54666 Irrel

### Gesamtherstellung und Copyright:

Verlag Michael Weyand GmbH, Trier  
Tel. 06 51/9 96 01 40 · [www.weyand.de](http://www.weyand.de)

### Fotos:

Inserenten, Tourist-Informationen, Gemeinden, Eifel Tourismus GmbH, Frank Schaal, [www.heilig-rock-wallfahrt.de](http://www.heilig-rock-wallfahrt.de), Hans-Georg Eiben, Fotolia (Eric Gevaert, Dalmatin.o, Carmen Steiner, waltart, Monkey Business © [www.fotolia.de](http://www.fotolia.de)), Josef Tietzen, Verlag Weyand

### Karte 5-Täler-Tour: Halverkamps, Haltern am See

Für Satzfehler, Auslassungen oder Terminänderungen wird keine Haftung übernommen. Alle Angaben ohne Gewähr.  
November 2011



## Deutsch-Luxemburgische 5-Täler-Tour

Infos und einen Flyer zur Tour finden Sie im Internet unter [www.lux-trier.info](http://www.lux-trier.info)

## GOTTISCHHOF



Altfränkischer Gutshof (16. Jhd.)  
FeWo f. 2-4 Pers., 4 gemütl. DZ mit  
Du/WC, Hofcafé: selbstgeb. Kuchen,  
Weine u. Edelbrände, kl. Gerichte

*Echternacherstr. 4 · 54310 Wintersdorf  
Tel. 0 65 85/3 66 · Fax 99 10 93  
[www.gottischhof.de](http://www.gottischhof.de)*

## Ambiente HOTEL



- \* 11 Komfortzimmer
- \* Stemper's Restaurant
- \* mediterrane Gartenterrasse
- \* Do+So: Ruhetag – Hotel geöffnet

*In der Acht 1-2 · 54294 Trier-Zewen  
Tel. 06 51/8 27 28-0 · Fax 8 27 28-44  
[info@ambiente-trier.de](mailto:info@ambiente-trier.de)  
[www.ambiente-trier.de](http://www.ambiente-trier.de)*



## Der Ilex auf der Spur

Wanderung auf dem deutsch-luxemburgischen Felsenweg

Der deutsch-luxemburgische Felsenweg besteht aus einem Netz verschiedener Wanderwege mit einer Länge von insgesamt 62 Kilometern. Sie führen den Wanderer zu den schönsten Attraktionen in der Natur- und Kulturlandschaft jenseits und diesseits der deutsch-luxemburgischen Grenze. Der Felsenweg befindet sich sowohl im Deutsch-Luxemburgischen Naturpark als auch im Naturpark Südeifel.

Entlang des Weges sind Schautafeln mit interessanten Informationen zu Botanik,



Kulturgeschichte und Geologie aufgestellt. Der komplette Felsenweg kann in vier Tagestouren erwandert werden.

Eine davon, die „Grüne Route“, beginnt auf dem Wanderparkplatz in Minden und endet auch dort. Bei einer Streckenlänge von 17 km führt die mittelschwere Tour über teils starke Steigungen, Treppen und steinige, wurzelige Wege, sodass stabiles Schuhwerk notwendig ist.

Das Ilex-Zeichen, ein Stechpalmenzweig mit roten Beeren, weist den Weg bergauf, wo ein wunderbarer Blick auf das auf der anderen Sauerseite liegende Rosport für die erste Anstrengung entschädigt.

Abwärts geht es an Edingen vorbei zur nächsten Anhöhe und von dort zu einer Aussichtskanzel mit Blick auf eine große Sauer Schleife. Weiter geht es zur „Schä-



feri“. Es besteht aber auch die Möglichkeit, die Strecke über Ralingen abzukürzen.

Wer auf dem Weg bleibt, passiert stark verwitterte Muschelkalkfelsen. Unten muss die Bundesstraße 418 überquert werden. Von hier aus geht es über die Sauerbrücke von Ralingen nach dem luxemburgischen Rosport, wo sich ein Besuch des flussaufwärts gelegenen Schlosses von Henri Tudor empfiehlt. Hinter der Rue Giesenburg führt ein Trampelpfad durch Wiesen hinauf zum Berg und mehrere Kilometer an bizarren Felsformationen entlang bis nach Steinheim. Von dort gelangt der Wanderer über einen kleinen Pfad der Sauer entlang und über die Konrad-Schubach-

Brücke zurück auf die andere Seite des Flusses. Nun geht es hoch über die B 418 zurück zum Wanderparkplatz in Minden.

Einkehrmöglichkeiten bestehen in Minden, Ralingen, Rosport und Steinheim. Die Mitnahme von kleiner Verpflegung und Getränken ist empfehlenswert.

Diese Wanderung wird im Buch von Sabine Gebert „Streifzüge durch das Trierer Land und das benachbarte Luxemburg“ ausführlich beschrieben. Der Reiseführer und entsprechendes Kartenmaterial sind in den Tourist-Informationen erhältlich.



★★★ S



# WALDHOTEL SONNENBERG



*In Ruhe geniessen ...*

Bekannt für den hausgemachten  
Apfelkuchen sowie gute Eifeler  
Küche | Mehrgängige Abend-  
menüs zur Auswahl | Kein Ruhetag



**FAMILIE NÜBEL**  
Sonnenbergallee 1  
54669 Bollendorf  
Tel. 0 65 26/92 80-0  
info@waldhotel.com  
www.waldhotel.com