01.01.2022

Regionalinitiative kürt #moselhelden 2021

Bei ihrem Mosel-Kongress in Kröv hat die Regionalinitiative Faszination Mosel Akteure ausgezeichnet, die sich mit ihren kreativen, innovativen Konzepten und Ideen beispielhaft für die Moselregion einbringen und mit ihren Ideen Leuchtturmprojekte schaffen. Zu den sechs Siegern, die Gold-prämiert wurden – Kooperationspartner ist nämlich die Wirtschaftsstandortmarke Rheinland-Pfalz.GOLD – zählen zwei aus der Region Trier: der Fischer Thomas Weber aus Newel und die Initiative SAARKIND aus Wiltingen.
Thomas Weber bietet „Erlebnistage mit dem Moselfischer" als besondere Touren an, die den respektvollen Umgang mit den Lebewesen und der Natur in den Mittelpunkt stellen. Außerdem baut er gerade ein altes Wohnhaus in Trittenheim zum Fisch-Restaurant samt Sitz der Moselfischerei um, das im Frühjahr eröffnen soll.
Das Label SAARKIND, das auf eine Winzer-Initiative zurückgeht, führt Wein, Mode und regionale Kulturevents in einer Marke zusammen. Dazu berichtet ein Blog von den Schönheiten des Lebens an der Saar.
Weitere Sieger sind das Projekt mosel-kanutours.de aus Ernst, Silvia Hees vom Hotel Halfenstube & Villa Spa 1894 aus Senheim mit den „Wein-Winter-Wochen“, der Lehmer Razejunge e.V. mit ihrer „LavendelLust – das Genuss-Erlebnis“ und Herbert Budweg aus Ediger-Eller mit dem Projekt „Essige - Feinkost – Pflanzen“.
Sie erhalten ein Preisgeld von jeweils 1000 Euro vom Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau Rheinland-Pfalz.
Zusätzlich vergab die Regionalinitiative einen Publikumspreis in Höhe von 500 Euro. Fast 3000 Menschen stimmten für das Weingut Kochan-Platz aus Lieser mit ihrem Projekt „Let`s go Mosel“ ab.
Keynote-Speaker Toni Askitis bezeichnete die Mosel als „die wertvollste Weißweinanbauregion der Welt“. Sie brauche aber eine höhere Gastronomie-Dichte – dabei müsse der Genuss auch gar nicht kompliziert sein. Mithilfe der Regionalinitiative „Faszination Mosel“ können regionale Produzenten, Köche, Restaurants und gastronomische Betriebe zusammengebracht werden, um so mit viel Herzblut gemeinsam den Moselgenuss voranzutreiben. Es kamen viele Ideen zu Tage: zum Beispiel ein Mosel-Festival nur mit Weinständen und regionalen Produkten, Speisekarten mit alten Moselrezepten neu interpretiert sowie typischen regionalen Gerichte wie Gräwes.