

Faszination MOSEL

Newsletter

Ausgabe 048 Dezember 2020

■ ■ ■	Markenfamilie Aktuell	
	Foto-Challenge #MoselTeiltGenuss	3
	Personelle Unterstützung in der Regionalinitiative „Faszination Mosel“	4
	100 Lebenstürme für die Mosel – Hotspots für Flora und Fauna	5
	Artenvielfalt rockt die Mosel	7
■ ■ ■	Erlebnisfeld "Wein"	
	Weinforum Mosel kommt nach Hause	9
	Digitale Weihnachtsfeier mit dem Moselwinzer	11
	Seminar zum Bau einer Trockenmauer in Winnigen	13
	Landesprämierung für Wein und Sekt 2020	15
	Steillagenweinbau schafft Vielfalt – Flora, Fauna und Artenvielfalt im Fokus	18
	Großes Interesse an Abschlusstagung	19
	"Kompaktinformationen Mosel-Weinkulturlandschaft" erschienen	21
	Riesling - als Vogelfutter? Unvorstellbar!	22
	September 2020 an der Mosel und der Beginn der Rieslingernte	25
	Gut bis sehr gut: Moselwinzer zufrieden mit der Lese	27
	10 Jahre Steillagenzentrum im DLR Mosel	30
	Weingastgeber Mosel des Jahres geehrt	33
■ ■ ■	Erlebnisfeld "Tourismus"	
	Gelungene Re-Start Kampagne #Moselabenteuer	35
	Straßen der Römer – Neue Website online	36
	Urlaubsbroschüren der Mosellandtouristik	37
	Gästekommunikation – Willkommen sein in jeder Hinsicht	38
	Tipp: Wanderungen im Wald/ Kruterberg in Saarburg auf dem Saar-Leuktal-Panorama-Weg	40
■ ■ ■	Erlebnisfeld "Kunst und Kultur"	
	moselmusikfestival 2021	41
	Auf den Spuren der Artenvielfalt in unserer Region	44
	Hommage an die Mosel!	45
	Haus der Psalmen in Ediger	46
	Natursteindarstellungen für Weingüter	47
	Kalender „Moselliebe 2021“	48
■ ■ ■	Natur und Landschaft	
	Winzer in der Maring-Novianer Sonnenuhr können nun auf ihren neuen Flächen wirtschaften	49
	Komm mit in den Weinberg – Sachunterricht im Razejungewingert	50
	Neu aufgelegt: Broschüre „Tagfalter der Untermosel“	52
	Heimatverein beteiligt sich am NABU Projekt „Artenschutz am Pilgerweg“ am MoselCamino in und rund um Hatzenport	53
	Lebendige Moselweinberge kennenlernen	54
	Neuer Leuchtpunkt „Winniger Weinbergterrassen“	55
■ ■ ■	Regionale Produkte / Genuss & Kulinarik	
	Update des regionalen Online-Marktplatzes regiocart	56
	Sieger der Edelbrandprämierung	57
	Thomas Schanz aus Piesport ist Koch des Jahres	59
	Regional und ökologisch – Bioland-Lehrbienenstand	61
	Tea Time – Tee aus dem Würzlaygarten	63
	SAARKIND – THINK LOCAL. ACT LOCAL	65
■ ■ ■	Neues aus der LAG Mosel	
	Jetzt für die Mosel aktiv werden! LAG Mosel bietet auch in 2021 attraktive Fördermöglichkeiten für Projektideen!	66
	Riesling aus dem WeinGut Benedict Loosen Erben rollt in der wohl schönsten Vinothek zu den Weinfreunden!	67
	Frauenpower: Heldinnen braucht das Land	68
■ ■ ■	Veranstaltungen	
	Adventskalender von Saarkind	71
	Waldbaden mit dem „Wilddieb“ im Cochem-Zeller Land	72



■ ■ ■ Regionale Produkte / Genuss & Kulinarik

Tea Time – Tee aus dem Würzlaygarten

Regionale Produkte bei Touristen und Einheimischen sehr beliebt

In der kälteren Jahreszeit zählt Tee zu den beliebten Getränken. Er nützt unter anderem gut bei Erkältungen, wird vorbeugend eingesetzt und hat auch beruhigende und entspannende Wirkungen.

Zu den beliebtesten Teesorten aus dem mediterranen Kräutergarten der Lehmer Razejunge zählen Salbei- und Lavendeltee. Diese regionalen Produkte erfreuten sich bereits im Mittelalter großer Beliebtheit und waren später Bestandteil von Hausapotheken. In den Kloostergärten hatten Salbei und Lavendel ihren festen Platz. Die bekannte Äbtissin und bedeutende Naturheilkundlerin Hildegard von Bingen wandte beide als Heilmittel an.

Salbeitee ist ein probates Mittel bei Husten, Heiserkeit und grippalen Effekten. Der Name Salbei, abgeleitet vom lateinischen Wort *salvare* für heilen, deutet auf die Heilskraft hin. Echter Salbei (*Salvia officinalis*) wird auch zu Mundspülungen bei entzündetem Zahlfleisch verwandt und als Gurgellösung hilft er bei Halsentzündungen. Leicht gesüßt mit Kräuterhonig schmeckt er als Genussmittel recht lecker. Der Salbeitee der Lehmer Razejunge besteht aus behutsam luftgetrockneten Blättern. Abgefüllt ist er in Designtüten mit farbigen Kräutermotiven und eignet sich als kleines Geschenk.

Der beruhigende Lavendeltee aus dem Kräutergarten in der Lehmer Würzlay wird aus getrockneten Lavendelblüten des Echten Lavendels (*Lavandula angustifolia*) gewonnen. Er hilft bei Nervosität und Einschlafstörungen und wirkt entspannend. Bei Magenbeschwerden, Blähungen und Verstopfungen kann ein Lavendelteeaufguss ebenfalls helfen. Der aromatische Tee wird bevorzugt in den Abendstunden getrunken. Lavendelhonig oder Lavendelzucker verleiht dem Tee eine angenehme Süße. Auch diese beiden Süßmittel werden von Produkten aus dem Würzlaygarten der Razejunge gewonnen. Der Lavendelhonig hat sich in den letzten Jahren zu einem „Renner“ unter den Honigsorten entwickelt.

Bei den Teeaufgüssen der beiden vorgenannten Teesorten ist darauf zu achten, dass sie nicht mit sprudelndem kochendem Wasser erfolgen. Ein leichtes Abkühlen des kochenden Wassers auf zirka 80 Grad Celsius verhindert, dass die Wirksamkeit der ätherischen Öle der beiden Heilpflanzen beeinträchtigt wird. Je nachdem wie „kräftig“ der jeweilige Tee schmecken soll, lässt man ihn



Salbeitee mit Kräuterhonig (© Dieter Möhring)



zwischen acht und zehn Minuten ziehen.

Wissenswert: Das Süßmittel Honig enthält weniger Kalorien als Haushaltszucker. Auf die Herzgesundheit kann sich Honig positiv auswirken, Bestandteile des Honigs können den Blutdruck senken und die Arterien besser weiten. Honig hilft auch bei Reizhusten, bei aufkommenden Erkältungen und stärkt das Immunsystem, und er schmeckt einfach lecker.

Mit dem Verkaufserlös der Produkte aus dem Kräutergarten können die Razejunge einen Teil ihrer Naturschutz- und Umweltprojekte, bevorzugt mit Schulen und Kitas, finanzieren.

Wer an den regionalen Produkten aus dem Razejungewingert in der Lehmer Würzlay interessiert ist, schaut am besten auf die Homepage der Lehmer Razejunge unter Shop nach: www.lehmer-razejunge.de

Kontakt:

Lehmer Razejunge

Dieter Möhring

Erlenweg 33a

56332 Lehmen

Telefon 02607 - 1663

E-Mail: d.moehring@freenet.de



Lavendeltee mit Lavendelzucker (© Dieter Möhring)



Leckerer Honig aus dem Würzlaygarten (© Dieter Möhring)