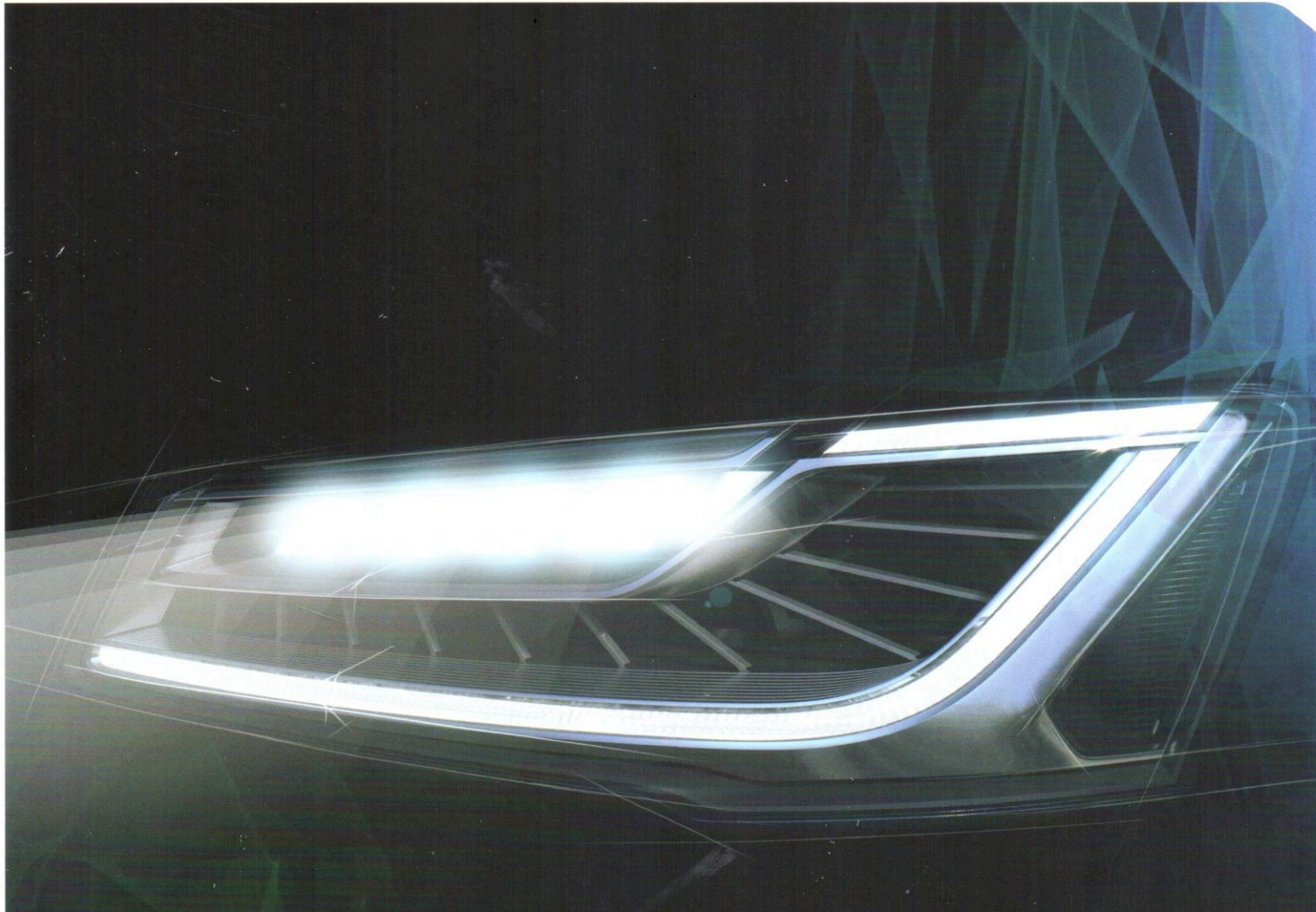


## Audi Zentrum Trier Löhr Automobile Daun



### **Ausstrahlung**

Die Audi Lichttechnologie

### **Freizügig und sportlich**

Das neue Audi A3 Cabriolet

### **Leben wie Gott an der Mosel**

Besuch im Weinkulturgut Longen-Schlöder

# Wie Gott an der Mosel ..

... fühlt sich, wer im WeinKulturgut Longen-Schlöder verweilt.

Ganz gleich, ob zu einem Abendessen oder zu einem mehrtägigen Urlaub: Für uns ist dies einer der schönsten Orte an der Mosel, den wir unseren Audi Life Lesern heute vorstellen wollen.

**Im Einklang mit der Natur**, umgeben von Weinbergen, duftenden Gärten und heimischem Schiefer, lädt das WeinKulturgut Longen-Schlöder zum Genießen und Verweilen ein. Begonnen hat alles mit der Vision von Sabine und Markus Longen. Der Vision von einem einzigartigen Urlaubsrefugium inmitten der bezaubernden Mosellandschaft.

**Und so schufen die beiden ein Domizil** der besonderen Art, in dem der Gast nicht einfach nur ein Zimmer bezieht, sondern Ruhe und Erholung findet in seinem eigenen Haus. Insgesamt stehen den Besuchern 14 Gästezimmer in Form von kleinen Schiefer-Winzerhäuschen zur Wahl – wie geschaffen für die hohe Kunst des süßen Nichtstuns.

**Geplant und umgesetzt wurde die Vision** vom Mailänder Star-Architekten Matteo Thun. Drei Jahre Organisieren, Bauen und Austüfteln liegen hinter den Bauherren und einem ganzen Stab von Mitarbeitern. Jede Finesse bedenkend, akribisch und detailverliebt, schufen sie aus vielen Teilen ein wunderbares Ganzes.

**Im ersten Schritt erweiterten die Bauherren** die viel gelobte Vineria-Vinothek. Sie ist bekannt für frische, ehrliche und regionale Küche, für „Hausmannskost de luxe“ und für korrespondierende Weine und Sekte des Hausherrn und Weinmachers Markus Longen. Geschaffen wurde ein großzügiges, helles und einladendes Gästehaus, das neben der Frühstückslounge auch für Tagungen, Seminare und Feierlichkeiten gebucht werden kann. Im zweiten Schritt entstanden die pittoresken Schieferhäuschen, jedes mit einem eigenen Obst-, Kräuter-, Beeren- und Blumengärtchen und kleinen, heimeligen Holzterrassen.

**Die entzückenden Häuschen** begeistern jedoch nicht nur aufgrund des Designs, der verwendeten Materialien und der Architektur. Eine wahre Wohltat für Geist und Seele ist der Blick in die Natur. Sie ist auch der Grund, warum die Hausherrn bewusst auf Fernseher in den Winzerhäuschen verzichtet haben. So trübt nichts die Erholung, Entspannung und Ruhe sowie den Weitblick über die Weinberge.

**Die Region mit ihrer atemberaubenden Landschaft** hat so viel Schönheit zu bieten, dass bei einem Besuch Outdooraktivitäten ganz oben auf der Programmliste stehen sollten. So kann man entlang der Mosel Fahrrad fahren, die Weinberge erkunden, Wanderungen durch die hügelige Landschaft unternehmen oder einfach im Liegestuhl entspannen und genießen. Wohl eine der schönsten Arten, sich ganz bewusst zu entschleunigen. Denn als Gast im WeinKulturgut Longen-Schlöder entdeckt man auf wunderbare Weise wieder die Schönheit von Ruhe und Laissez-faire, kann die Seele baumeln lassen und Kulinarisches genießen – eben wie Gott an der Mosel ...

Nicht zuletzt die Weine lassen das Herz der Gourmets höher schlagen, spürt man doch, dass für Markus Longen sein Beruf Berufung ist. „Das eigentliche Geheimnis eines besonderen Weines ist entschieden mehr als sorgfältiges und perfektes Arbeiten in Weinberg und Keller. Es ist Demut und Liebe, es ist Leidenschaft und Hingabe, es ist wachsame Aufmerksamkeit und ständige Sorgfalt um Boden, Rebstock und Traube“, schwärmt Longen. Wer einen dieser Tropfen probiert, weiß, was er damit meint. //

#### Weitere Informationen & Reservierung:

WeinKulturgut Longen-Schlöder  
Kirchenweg 9, 54340 Longuich  
Tel.: 0 65 02/83 45  
info@longen-schloeder.de  
www.longen-schloeder.de



**01** Genussvolle Gemütlichkeit: die pittoresken Schieferhäuschen strahlen Wärme und Geborgenheit aus. **02** Höchste Ansprüche an die Qualität verbindet Audi und das WeinKulturgut Longen-Schlöder. **03** Jedes Haus hat seinen eigenen Garten. **04+05** Hell und freundlich zeigt sich das Interieur. Fotos: Linda Blatzek

04



## Desserttipp

Von Küchenchef Stefan Turmann,  
WeinKulturgut Longen-Schlöder, Longuich

### Mohnmousse mit marinierten Feigen

(für ca. 6 Personen)

#### Mohnmousse:

50 g gemahlener Mohn  
60 ml weißer Portwein  
80 ml frischer Orangensaft  
180 g weiße Schokolade  
1 ganzes Ei  
2 Eigelbe  
500 ml geschlagene Sahne  
4 Blatt weiße Gelatine

Orangensaft und Portwein zusammen aufkochen und Mohn zugeben, dann die eingeweichte Gelatine in der Mohnmasse auflösen. Die gehackte weiße Schokolade dazugeben, sodass diese schmilzt, und zur Seite stellen. Vollei und Eigelb im Wasserbad schaumig aufschlagen und unter die Schokoladen-Mohnmasse heben, abkühlen lassen. Nach Erkalten die geschlagene Sahne unterheben, in Dessertschalen oder Sturzgläsern portionieren und mindestens 4 Stunden kaltstellen.

#### Marinierte Feigen:

6 Feigen  
80 g brauner Zucker  
60 g Honig  
150 ml roter Portwein  
150 ml Blauer Spätburgunder Rotwein  
Bio-Zitronenschale, abgeschälte  
Bio-Orangenschale, abgeschälte  
1 Nelke  
1 kleine Zimtstange

Feigen waschen und mit einem Zahnstocher rundherum einstechen. Zucker, Honig, Zitrusfrüchte und Gewürze leicht im Topf karamellisieren, mit Portwein und Rotwein ablöschen. Zehn Minuten köcheln – bis der Zucker komplett gelöst ist, abkühlen lassen. Die Feigen damit bedecken, mit Teller beschweren, damit sie nicht aufschwimmen, mindestens 24 Stunden im Sud marinieren.

Zum Anrichten die Feigen aus dem Sud nehmen und um die gestürzte Mohnmousse verteilen, den Sud nochmals aufkochen, und mit der Speisestärke andicken und als Soße zu den Feigen und der Mohnmousse reichen.

**Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten und viel Spaß beim Nachkochen.**  
Ihr Stefan Turmann mit der Winzerfamilie Longen



03

