



Geöffnet haben wir für Sie:

Mittwoch bis Samstag	18.00 - 23.00 Uhr
Sonntag	9.30 - 22.30 Uhr

Mai bis September zusätzlich:

Samstag	15.00 - 23.00 Uhr
Montag	18.00 - 22.00 Uhr

Frühstück	8.00 - 10.00 Uhr
Sonntags Winzerfrühstück	9.00 - 11.30 Uhr

Warme Küche:
18.00 - 21.30 Uhr
17.00 - 20.00 Uhr

17.00 - 21.30 Uhr
18.00 - 21.00 Uhr

Für Weinkunden, Gesellschaften oder Gruppen öffnen wir auch gerne darüber hinaus auf Anfrage.

Dienstag Ruhetag!

Betriebsferien: 23.12.- 27.12.2018

Tischreservierung erbeten

Wein-Café | Restaurant

Trierer Straße 24 | D-54308 Langsur-Mesenich | Tel.: 06501/92 33 9-0 | Fax.: 06501/92 33 9-16 | www.johannishof.eu

Gültig ab: 01.11.2018 / Alle vorherigen Speisekarten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.



weine

Jeder Wein ist ein Unikat mit Leidenschaft und erzählt von seiner einzigartigen Geschichte, der Region und den Machern.



essen

„gut essen & trinken“ ist schon immer ein fester Bestandteil des täglichen Zusammenseins; egal ob mit Freunden, Geschäftspartnern oder der Familie.

Ungezwungene Gemütlichkeit mit kreativer, regionaler, moselländischer Küche und mit familiärer Herzlichkeit - das ist der Johannishof.



schlafen

Ihr Aufenthalt ermöglicht Ihnen eine Kombination aus Entspannung, Weinproben, touristischen Entdeckungstouren, Wanderungen und Besuchen in Weinkellern.

Wählen Sie ein „weinsinniges Gästezimmer“ oder ein traditionelles gemütliches Zimmer im Weingut.

Aperitif - Prickelnde Sektlaune

Elbling Sekt	brut	0,10 l	€ 3,00 Flasche 0,75 l € 21,50
Pinot Sekt	Weißer Burgunder brut	0,10 l	€ 3,50 Flasche 0,75 l € 25,00
Roter Elbling Sekt	extra trocken	0,10 l	€ 3,50 Flasche 0,75 l € 25,00
Sekt-Beerchen	Elbling-Sekt mit Weinbergspfirsich-Likör	0,10 l	€ 4,90
Sekt-Granatapfel	Elbling-Sekt mit Granatapfelsirup	0,10 l	€ 3,50
Sekt-Holunderblüte	Elbling-Sekt mit Holunder-Blütensirup	0,10 l	€ 3,50
Lillet-Berry	Lillet, Schweppes Wild Berry gefrorene Himbeeren, Minze	0,10 l	€ 5,00
Aperol Spritz	Aperol, Elbling-Sekt, Orange	0,10 l	€ 5,00
Hugo	Holunderblütensirup, Elbling-Sekt Zitrone, Minze	0,10 l	€ 5,00

Appetitanregende Getränke

ohne Alkohol

Granatapfel-Traube	Granatapfelsirup, Traubensaft, Mineralwasser	0,20 l	€ 3,50
Holunderblüte-Traube	Holunder-Blütensirup, Traubensaft, Mineralwasser	0,20 l	€ 3,50

mit Alkohol

Telpari ⁽¹⁾	Campari, Traubensaft, Elbling	0,20 l	€ 4,80
Campari-Orange ⁽¹⁾	Campari, Orangensaft	0,20 l	€ 4,80
Ricard ⁽¹⁾	Eiswürfel, Wasser	0,04 l	€ 4,80
Pastis ⁽¹⁾	Eiswürfel, Wasser	0,04 l	€ 4,80
Martini dry weiß	Zitrone, Eis	0,04 l	€ 3,90
Gin-Tonic	mit Tonic Water (Thomas Henry), Gurke, Zitrone und Eis		
	Hendrick's (41,4%)	0,04 l	€ 7,50
	Monkey 47 Dry fin (47%)	0,04 l	€ 8,90

Weinprobe & Weinreisen

Jeder Wein ist ein Unikat mit Leidenschaft und erzählt seine einzigartige Geschichte.

Ihre persönliche kleine Tisch-Weinprobe

3 Weine (je 0,1l) nach Wahl mit Brot und hausgemachtem Apfel-Zwiebel-Schmalz
Fragen Sie nach dem Probenzettel!

6,50 €

Kulinarische Weinreise ...

3-Gang Menü mit Sekt und begleitenden Weinen

1.) „Moselländische Landlust“

Karotten-Ingwer-Suppe

Marinierter Winzerkammbraten oder Winzersteak vom Schwein in Champignon-Rahm-Soße, Gemüse, Kartoffelgratin

Honig-Schmand-Creme mit Waldfruchtsoße

Ein Winzersekt, sechs Weine, Wasser & Menü

42,00 €

2.) „Eifeler Landleben“

Eifeler Schinken, Leberwurst an Salatbouquet

Eifelteller mit Blutwurst, Wingertscheiben, gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat

Käsevariationen der Region

Ein Winzersekt, sechs Weine, Wasser & Menü

42,00 €

3.) „Moselländisch mediterrane Art“

Moselländisch-Mediterrane Vorspeiseplatte

gefülltes Schweinefilet im Blätterteigmantel, feine Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Sahnige Joghurtcreme mit Holunderblütensirup

Ein Winzersekt, sechs Weine, Wasser & Menü

45,00 €

Kulinarische Weinreisen nur nach Voranmeldung! Bitte reservieren Sie Ihre Weinreise bis 11.00 Uhr am Vortag!
(ab 2 Personen je kulinarische Weinreise)

Vesper

Brot mit Salz wird einen knurrenden Magen gut beruhigen.

Horaz (65 – 8 v. Chr. Eigentlich Quintus Horatius Flaccus, römischer Satiriker und Dichter)

Schmalztöpfchen mit Brot	€ 4,50
Winzerkäse mit Brot ^v	€ 4,50
Oliven grün mit Knoblauch & Kräutern ^v	€ 4,50
Getrocknete Tomaten ⁽³⁾ , mit Knoblauch & Kräutern ^v	€ 4,50
Mosel-Vesper	
Eifeler Schinken, Wildsalami, regionaler Käse, Blutwurst, Brot (für 2 Personen)	€ 19,50

Vorspeisen

Wer durch des Argwohns Brille schaut, sieht Raupen selbst im Sauerkraut.

Wilhelm Busch

Suppe des Tages (finden Sie auf unserer Tageskarte)

Gratinierter Schafskäse mit Tomaten-Knoblauch-Soße oder mit Kräuter-Knoblauch-Pesto ^v	€ 8,50
Mediterran-moselländischer Vorspeisenteller mit französischem Schafskäse, Pesto, getrockneten Tomaten ⁽³⁾ , Oliven, Kirschaprika ⁽²⁾ , Frischkäse, Brot ^v	€ 10,60
Riesengarnelen (7 St.), Knoblauch, Kräuter und Champignons	€ 12,60

Herbst- & Winterkarte

Aperitif

Elbling-Sekt mit Ingwer-Zitronensirup 3,50 €

Vorspeise

Mesenicher Zwiebelsuppe mit Käsecroutons 5,20 €

Weinempfehlung: 2017er Weißer Burgunder trocken

Hauptgang

Geschmorte Hasenkeule an Backpflaumensoße
Rosenkohl & Majoranklöße 24,90 €

*Weinempfehlung: 2017er Blanc de Noir trocken
oder 2015er Purpur Rotwein Trocken barrique*

Dessert

Apfel-Weißwein-Dessert 5,80 €

Weinempfehlung: 2016er Einfach Hans - Elbling mild

3-Gang-Menü: 33,90 €

3-Gang-Menü mit 4 begleitenden Weinen: 42,90 €

Salate & Aufläufe

Die Sauce ist der Triumph des Schmacks in der Kochkunst.
Honoré de Balzac (1799 – 1850 französischer Philosoph und Romanautor)

Kartoffelgratin mit Rauchfleisch ^(2,3) , Champignons, Zwiebeln, Käse in Sahnesoße		€ 10,50
Tomaten-Nudelauf in Tomaten-Knoblauchsoße ^v	groß	€ 10,50
	klein	€ 9,50
Brokkoli-Nudel-Auf in Sahnesoße ^v	groß	€ 10,50
	klein	€ 9,50
Überbackener Dinkel-Pfannkuchen gefüllt mit Spinat, Schafskäse & Knoblauchsoße ^v		€ 10,50
Salatteller mit gekochtem Schinken ⁽²⁾	groß	€ 10,50
Käsestreifen, Tomaten, Eiern & Zwiebeln	klein	€ 9,50
Salatteller mit Schafskäse, Zwiebeln, Tomaten & gerösteten Kürbiskernen ^v	groß	€ 10,50
	klein	€ 9,50
Salatteller mit gebratenen Geflügelstreifen, gebratenem Gemüse, Früchten & Croutons	groß	€ 12,50
	klein	€ 11,50

(Wahlweise mit Schmand-Joghurt-Dressing oder Kräutervinaigrette)

Rustikale Winzerküche

Krausbandnudeln aus der Eifel mit Kräuter-Knoblauch-Pesto & gerösteten Schinkenwürfeln ^(2,3)	€ 10,50
Bauernsülze, Bratkartoffeln mit Speck ^(2,3) & Salat	€ 11,50
Blutwurst ^(2,3) gebraten, Bratkartoffeln mit Speck ^(2,3) & Salat	€ 12,50
Putensteak in Käse-Wein-Soße, hausgemachten Käsegnocchi & Salat	€ 13,90
Winzersteak vom Schweinekamm mit Zwiebeln, Champignons, Bratkartoffeln mit Speck ^(2,3) & Salat	€ 14,50
Winzersteak vom Schweinekamm in Champignonrahmsoße, Bratkartoffeln mit Speck ^(2,3) & Salat	€ 14,50
Eifel Rumpsteak mit frischem Pfannengemüse, Kräuterbutter & Salat	€ 19,90
Eifel Rumpsteak mit Zwiebeln & Champignons, Bratkartoffeln mit Speck ^(2,3) & Salat	€ 21,90

Spezialitäten mit Fisch

Zanderfilet im Weinteigmantel , Bratkartoffeln mit Speck^(2,3)
Salat & kalter Knoblauchsoße € 16,50

Gebratenes Lachsforellenfilet an Gemüse-Weinsoße,
Eifeler Krausbandnudeln & Salat € 17,50

... für Kinder, Senioren oder für den kleinen Hunger

Aufläufe im Mini-Format

Nudelaufbau in Sahnesoße^v € 5,90

Kartoffelgratin mit Speck^(2,3), Champignons & Zwiebeln in Sahnesoße € 5,90

Bratkartoffeln mit Speck^(2,3) € 3,90

Eifeler Nudeln mit Kräuter-Knoblauch-Pesto, gerösteten Schinkenwürfeln^(2,4,5) € 6,80

Spiegelei mit Bratkartoffeln & Speck^(2,3), Salatgarnitur € 7,50

Bauernsülze, Bratkartoffeln mit Speck^(2,3) & Salatgarnitur € 7,50

Putensteak an Sahnesoße, Eifeler Nudeln & Salatgarnitur € 9,80

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.

Gerne gibt Ihnen unsere separate „Allergikerkarte“ Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Inhaltsstoffe.“

Speisenbestellungen bis 30 Minuten vor Küchenschluss. Für Änderungen wird ein Aufpreis berechnet.

Dessert

Titanic	Bourbon-Vanilleeis versunken, Espresso, Sahne, Kakao	€ 3,90
Heißer Apfelstrudel, Schokosoße und Sahne	mit 1 Kugel Vanilleeis, frische Früchte	€ 6,50
Tasseneis	1 Kugel Bourbon-Vanilleeis, Eierlikör, Sahne, Schokoladensoße	€ 3,70
Tasseneis Jumbo	2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis, Eierlikör, Sahne, Schokoladensoße	€ 4,50
Winzertraum	1 Kugel Cassis-Sorbet mit Elbling-Sekt	€ 4,50
Walnussbecher	Walnuss & Vanilleeis, Sahne, Walnüsse	€ 5,50
Dame Blanches	Vanilleeis, Sahne, Schokosoße	€ 4,80
Kinderbecher	1 Kugel Vanille mit Waffel, Smarties & Sahne	€ 2,50

Kuchen

Sonntag ab 14.00 Uhr

Mai bis August auch samstags ab 15.00 Uhr oder für Gruppen auf Nachfrage

Käse- und Obstkuchen	€ 2,00
Sahnekuchen	€ 2,50
Portion Sahne	€ 0,80

Kaffee

Filterkaffee ⁽⁶⁾	Tasse	€ 2,00
	Kännchen	€ 3,80

Café Manos Crème

Kaffee ⁽⁶⁾	Tasse	€ 2,20
Milchkaffee ⁽⁶⁾	große Tasse	€ 3,00

Café Manos Espresso

Cappuccino ⁽⁶⁾	große Tasse	€ 3,00
Latte Macchiato ⁽⁶⁾	Glas	€ 3,20
Espresso ⁽⁶⁾	Tasse	€ 2,20
Espresso doppelt ⁽⁶⁾	Tasse	€ 4,20

Getränke alkoholfrei

Gerolsteiner Sprudel medium	0,25l € 1,90	0,75l € 4,60
Gerolsteiner Sprudel (mit viel Kohlensäure)		0,75l € 4,60
Gerolsteiner Natur-Stille Quelle	0,25l € 1,90	0,75l € 4,60
Traubensaft rot oder weiß	0,20l € 2,00	0,50l € 4,00
Apfelsaft naturtrüb	0,20l € 2,00	0,50l € 4,00
Orangensaft	0,20l € 2,00	0,50l € 4,00
Saftschorle	0,20l € 2,00	0,50l € 4,00
Coca Cola ^(1,8,15)		0,20l € 2,00
Coca Cola light ^(1,8,10,15)		0,20l € 2,00
Bitter Lemon ⁽⁷⁾		0,20l € 2,20
Kandi-Malz ⁽¹⁾ – Schultheis-Brauerei		0,33l € 2,20
Granatapfel-Trauben-Cocktail		0,20l € 3,50
Holunderblüten-Trauben-Cocktail		0,20l € 3,50

Bier

Bitburger Silber	0,33l / Flasche	€ 2,00
Bitburger Radler	0,33l / Flasche	€ 2,20
Franziskaner Weizenbier / naturtrüb	0,50l / Flasche	€ 3,30
Bitburger Radler 0,0 % / alkoholfrei	0,33l / Flasche	€ 2,20
Bitburger 0,0 % / alkoholfrei	0,33l / Flasche	€ 2,20
Erdinger Weizenbier / alkoholfrei	0,50l / Flasche	€ 3,30

Winzersekt

Pinot Sekt brut, RZ: 9,5 g/l Weingut Johannishof	0,10l			Fl. 0,75l
	€ 3,50			€ 25,00
Elbling-Sekt b.A. brut, RZ: 13,0 g/l Weingut Johannishof		€ 3,00		€ 21,50
Roter Elbling-Sekt trocken, RZ: 15,3g/l Weingut Mathias Dostert		€ 3,50		€ 25,00

Traditionell Elbling

2017er O'Maria, trocken Weingut Johannishof RZ: 6,0 g/l	0,10l	0,20l	0,50l	Fl. 0,75l
	€ 2,20	€ 3,90	€ 9,30	€ 13,90
2017er Mamopab! feinherb Weingut Johannishof RZ: 21,9 g/l	€ 2,20	€ 3,90	€ 9,30	€ 13,90
2016er Leo's Erster, lieblich Weingut Johannishof RZ: 43,3g/l	€ 2,20	€ 3,90	€ 9,30	€ 13,90
2016er Einfach Hans, lieblich Weingut Johannishof RZ: 50,4 g/l	€ 2,20	€ 3,30	€ 9,30	€ 13,90

Weißweine

2017er Blanc de Noir, trocken Weingut Johannishof RZ: 3,3 g/l	€ 2,70	€ 4,90	€ 11,90	€ 17,40
2017er Rivaner, trocken Weingut Johannishof RZ: 4,9 g/l	€ 2,20	€ 4,00	€ 9,70	€ 14,10
2017er Weißburgunder, trocken Weingut Johannishof RZ: 5,2 g/l	€ 2,50	€ 4,50	€ 10,80	€ 15,80
2017er Chardonnay, trocken Weingut Hansjosten RZ: 5,6 g/l	€ 2,90	€ 5,50	€ 13,00	€ 19,00
2017er Riesling Max, trocken Weingut Hansjosten RZ: 6,1 g/l	€ 2,90	€ 5,50	€ 13,00	€ 19,00
2017er Weißburgunder, feinherb Weingut Johannishof RZ: 20,4 g/l	€ 2,50	€ 4,50	€ 10,80	€ 15,80
2016er Goldstück Riesling Spätlese, lieblich Weingut Hansjosten RZ: 77,0 g/l	€ 3,20	€ 5,90	€ 14,20	€ 20,90

Rotling

	0,10l	0,20l	0,50l	Fl. 0,75l
2017er Weißherbst, feinherb (Blauer Spätburgunder) <i>Weingut Johannishof RZ: 22,2 g/l</i>	€ 2,50	€ 4,20	€ 10,00	€ 14,70
2017er Rotling feinherb (Elbling trifft Dornfelder) <i>Weingut Johannishof RZ: 30,4 g/l</i>	€ 2,20	€ 3,90	€ 9,30	€ 13,40

Rotwein

	0,10l	0,20l	0,50l	Fl. 0,75l
2016er Cuvée Purpur trocken <i>Weingut Johannishof RZ: 6,2 g/l</i>	€ 2,70	€ 4,90	€ 11,90	€ 17,40
2016er Cuvée Johannishof feinherb <i>Weingut Johannishof RZ: 23,2 g/l</i>	€ 2,50	€ 4,50	€ 10,80	€ 15,80

Weinschorle

	0,20l	0,50l
Weißweinschorle	€ 3,80	€ 7,90
Rotweinschorle	€ 4,00	€ 8,90

RZ = Restzucker in g/l / *Flasche

Genießen Sie unsere Weine vom Johannishof, von der Familie und Freunden, gerne auch zum Mitnehmen und Verschenken. Wegen der geringen Ernte der letzten beiden Jahren, haben wir unsere Weinkarte auch mit internationalen Weinen erweitert.

Flaschenweine International

	0,20l	Fl. 0,75l
2016er Black Cottage Rosé (out of Pinot noir und Pinot gris) <i>Weingut Two Rivers, Marlborough/Neuseeland</i>	€ 7,50	€ 25,00
2016er Convergence Sauvignon Blanc <i>Weingut Two Rivers, Marlborough/Neuseeland</i>	€ 7,50	€ 25,00
2010er Valdepeños, Gran Reserva <i>Santa Cruz de Mudela/Spanien</i>	€ 7,50	€ 25,00

Digestif

Liköre

Weinbergspfirsichlikör	0,02 l	€ 2,50
Weintraubenlikör	0,02 l	€ 2,50
Cappuccinolikör	0,02 l	€ 2,50
Ingwerlikör	0,02 l	€ 3,20

Brände

Streuobstbrand	0,02 l	42%	€ 1,90
Weinhefebrand	0,02 l	42%	€ 1,90
Mirabellenbrand	0,02 l	42%	€ 2,20
Williams-Christ	0,02 l	38%	€ 2,20
Quittenbrand	0,02 l	40%	€ 4,50
Pfirsichbrand	0,02 l	45%	€ 3,50
Calvados Pâpidoux	0,04 l	40%	€ 3,50
Calvados Le Père Jules (3 Jahre)	0,04 l	41%	€ 6,80
Grappa Barrique	0,04 l	40%	€ 5,40
Riesling Weinbrand XO (10 Jahre)	0,02 l	38%	€ 3,90

Kräuterbrände

Echternacher Kräuterschnaps Buff	0,02 l	40%	€ 2,80
Killepitsch	0,02 l	42%	€ 2,50
Waldteufel Kräuterschnaps	0,02 l	51%	€ 3,00
Ramazzotti	0,03 l	30%	€ 2,90

Whiskey

Tullamóre D.E.W	0,04 l	40%	€ 4,90
Chivas Regal (12Jahre)	0,04 l	40%	€ 6,40
Laphroaig (10 Jahre)	0,04 l	40%	€ 6,90

Tee

Glas

€ 2,30

Schwarzer Tee

Assam „Mangalam“
malzig und würzig rund

Earl Grey
zitrus fruchtig / edelstes Bergamotte-Aroma

Darjeeling
blumig

English Breakfast
kräftig würzig

Früchte Tee

„Heiß & Innig“

Grüner Tee

Marani
exotisch duftend / Sonnenblumen-, Kornblumenblüten, Aroma

Green Manjolai
grüner Tee

Weißer Tee

Lemon-Vanilla
zitronigvanillig / Lemonmyrthe, natürliches Aroma, Vanillestückchen

Kräuter Tee

Minze
Pfefferminzblätter

Fenchel
süß mild / Fenchelsamen

Kamille
Kamillenblüten

Gourmet Herbal Tee
Lemongras, Lemonmyrthe, Drachenkopfmelisse, Holunderblüte, Vanillestückchen

Rooibush

Sahne Karamell
Sahniger Karamellgeschmack / Rooitea, Aroma

Wärmendes. . . .

Eierlikör, Espresso ⁽⁶⁾ , Sahne	Glas	€ 4,80
Mesenicher Kaffee ⁽⁶⁾ <i>Schwarzer Kaffee mit 0,02l Weinbrand und Sahnehäubchen, gesüßt</i>	Glas	€ 4,50
Espresso spezial ⁽⁶⁾ <i>Espresso mit 0,02l Brandy de Jerez, gesüßt</i>	Tasse	€ 4,00
Heiße Schokolade <i>heiße dunkle Schokolade</i>	Glas	€ 2,80
Heiße Schokolade mit Sahne	Glas	€ 3,30
Mesenicher Grog <i>Heißgetränk mit Rum und Kandiszucker</i>	Glas	€ 4,50
Johannishof Glühwein - aus eigenem Anbau <i>Traditionelles Heißgetränk aus Weißwein, Zimt Gewürznelken, Orangen- und Zitronenschalen, Sternanis und Kandis (nur in der kalten Winterzeit erhältlich)</i>	Glas	€ 4,50

Hier beziehen wir unsere Produkte:

Metzgerei Klassen

Kirchstr. 9, 54441 Temmels, Tel. 06585 - 323

Elmar`s Metzgerei

Bahnhofstr. 8, 54306 Kordel, Tel .06505 - 1755

Thiergarten Forelle

Auf der Geig 1, 54311 Trierweiler, Tel. 0651 - 84751

Imkerei Barth

Hauptstraße 24, 54308 Langsur-Mesenich, Tel. 06501 - 13996

Bauernhof Neises

Trierweiler Str. 9, 54308 Langsur-Grewenich, Tel. 06501 - 14208

Geflügelhof Hack

Sellerich/Eifel, Tel .06551 - 2454

Bäckerei Lutz

54308 Langsur, Tel. 06501 - 14219

Fleisch- und Wurstwaren, (aus Eifel und Hunsrück)

Fleisch- und Wurstwaren, (aus Eifel und Hunsrück)

Forellen, Lachsforellen, geräuchert u. frisch

Honig

Edelbrände und Hausmacherwurst

Eier, Schinken, hausgemachte Nudeln

Dinkelbrot Uriges, Flitt

Zeichnungen & Grafik

Grafik Design Arnoldi, Altrich

cb-medien-design, Carsten Bauer, Langsur-Mesenich

Logo Johannishof

Layout

Inhalt und Zeichnungen der Speisekarte sind urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung von Informationen oder Daten, insbesondere die Verwendung von Texten, Textteilen oder Bildmaterial bedarf der vorherigen Zustimmung des Johannishofes.

Bitte fragen Sie nach unserer Speisekarte für Allergiker und Menschen mit Unverträglichkeiten.

Steigerung

(Josef Marx)

Generationen von Lehrern haben sich mit pädagogischem Geschick und intellektuellen Sachverstand abgemüht, ihren Schülern die Steigerung eines Eigenschaftswortes nahe zu bringen.

Gemäß der olympischen Idee des französischen Barons Pierre de Coubertin schneller, weiter, höher lautet die höchste Form der Steigerung am schnellsten, am weitesten am höchsten.

Gut und richtig so! Nur ein Wort entzieht sich diesem Verfahren, das kleine Wörtchen einzig. Einzig ist einzig und bleibt einzig. Man kann es nicht steigern, meinte eine Heerschar oder wie es in Trier heißt, millijunen möndesdens dausend von gestressten Lehrern. Mehr als einzig kann nichts sein.

Recht haben sie! Nur haben sie die Rechnung ohne die Sprachgewandtheit der Trierer gemacht. Der Trierer ist wohl in der Lage, einzig noch mehr abzuverlangen. Dän Aanzijen reicht ihm nicht. Wenn es etwas Besonderes ist, und das ist dän Aanzijen mit Sicherheit, dann muss das Besondere auch gewürdigt werden. Dän Aanzisden wird ihm gerade noch gerecht, wenn gleich mit Bauchschmerzen und unter schweren Bedenken.

Wenn es jedoch gilt etwas Außergewöhnliches zu benennen, was eigentlich noch mehr als besonders ist, dann packt der Trierer in die sprachliche Trickkiste und überlistet selbst dän Aanzisden noch. Herausragendes muss entsprechend gewürdigt werden. Dän Alleraanzisden muss es schon sein und das ist gerade noch gut genug.

Wenn jemand die außergewöhnliche Fähigkeit besitzt, dummes Zeug von sich zu geben, dann kann man dem Trierer nur beipflichten, wenn er sagt: Dau böss dän Alleraanzisden obb der ganzer Wäldt, dä wu su vill domm Gescheer schwätzen dut!

Dabei sollte sich der Trierer nicht von millijune Besserswisser in seiner Sprechweise befürworten lassen, denn er ist dän Alleraanzisden obb Goddes Ärd, dä su schwätzen kann.

Josef Marx ist Mitautor des Trierer Wörterbuches und schreibt regelmäßig im Volksfreund Trier die Mundartkolumne „Trierisch balaawern.“

In ihnen werden die Besonderheiten und Eigenarten der Trierer Mundart erläutert.

Viele sind im Buch „Millijunen Leit - mindestens drei“ zu lesen.

Das Buch ist im Handel und im Johannishof erhältlich.

Der Johannishof verzichtet bewusst in der Küche ganz auf Zusatzstoffe.

Bei einigen Artikeln, bei denen wir auf Lieferanten angewiesen sind, lässt es sich leider nicht verhindern.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in der Speisekarte

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Nitratpökelsalz 4. mit Antioxidationsmittel 5. mit Geschmacksverstärker

6. koffeinhaltig 7. chininhaltig 8. geschwefelt 9. geschwärzt 10. gewachst 11. mit Phosphat 12. mit Milcheiweiß 13. mit Süßungsmitteln

14. mit einer Zuckerart 15. auf der Grundlage von z.B. Sorbit 16. enthält Phenylalaninquelle 17. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Wir verwenden zum Würzen auch vegetarische Gemüsebrühe. Diese kann in Spuren Ei, Sellerie, Gluten, Weizen und Milch enthalten.

Der Wein steigt in das Gehirn,
macht es sinnig, schnell und erfinderisch,
voll von feurigen und schönen Bildern.

William Shakespeare (1564 - 1616),
englischer Dichter, Dramatiker, Schauspieler und Theaterleiter

Rotwein ist für alte Knaben
eine von den besten Gaben.

Wilhelm Busch (1832 - 1908),
deutscher Zeichner, Maler und Schriftsteller

Der Wein ist unter den Getränken das Nützlichste,
unter den Arzneien die Schmackhafteste,
und unter den Nahrungsmitteln das Angenehmste (...).

Plutarch von Chäronea (45 - 120),
griechischer Philosoph, Historiker und Konsul von Griechenland

Und was ist das Leben ohne Wein?
Denn er ist geschaffen,
dass er die Menschen fröhlich machen soll.

Bibel
Quelle: Altes Testament. Das Buch Jesus Sirach (#Sir 31,33f)

Der liebe Gott hat nicht gewollt, dass edler Wein verderben sollt,
drum hat er auch zum Saft der Reben
den nötigen Durst dazu gegeben.

Johann Wolfgang von Goethe

Der Wein ist ein Ding, in wunderbarer Weise
für den Menschen geeignet, vorausgesetzt,
dass er bei guter und schlechter Gesundheit
sinnvoll und in rechtem Maße verwandt wird.

Hippokrates

Ein Mädchen und ein Gläschen Wein
kurieren alle Not,
und wer nicht trinkt und wer nicht küsst,
der ist so gut wie tot.

J.W. von Goethe

Trunken müssen wir alle sein!
Jugend ist Trunkenheit ohne Wein:
Trinkt sich das Alter wieder zur Jugend,
so ist es wundervolle Tugend.
Für Sorgen sorgt das liebe Leben,
und Sorgenbrecher sind die Reben.

J.W. von Goethe

Was bin ich alter Bösewicht
so wackelig von Sinne,
ein leeres Glas gefällt mir nicht,
ich will, dass was darinne.

Wilhelm Busch