



VISIT LUXEMBOURG

PRESSEINFORMATION **Juni 2026**

Slow Travel in Luxemburg

Genussreisen, Farm-to-Table und regionale Produkte

Luxemburg – 3. Juni 2026. Tiefer eintauchen und die Geschmackswelten, Kultur und Traditionen einer Region nicht nur erleben, sondern wirklich verstehen: Was als Slow Travel-Trend den Nerv der Zeit trifft, stellt die Begegnung mit dem Menschen und den Genuss in den Mittelpunkt der Reise.

Ein absoluter Sehnsuchtsort für Slow-Travel: Luxemburg. Denn hier gehört der Genuss von Haus aus zum Alltag. Weinbaugeschichte, landwirtschaftliches Erbe und kulinarische Vielfalt treffen auf regionale Hofkultur und moderne Farm-to-Table-Erlebnisse. Die vielen kleinen aber feinen Weingüter und lokalen Manufakturen sind Ausdruck der luxemburgischen Identität. Eine Einladung an Reisende, lokale Produkte nicht nur zu probieren, sondern hinter die Kulissen der Herstellung zu blicken. Ob duftende Kräuter aus dem Naturpark, Cidre aus alten Streuobstbeständen, naturverbundenes Brauhandwerk oder Crémant von den sonnenverwöhnten Hängen der Mosel: Hier kommen sieben Beispiele aus unserem Nachbarland – nachhaltig, genussvoll und nah an den Menschen.





v.l.n.r.: Ramborn Cider Co. © Véronique Kolber; Domaine Goldbierg Remich © André Schösser; Brasserie Nationale © Munhowen S.A.

Téi vum Séi – Kräuterwissen aus dem Naturpark

Im Naturpark Obersauer entstehen bei Téi vum Séi Tees und Küchenkräuter aus Heilpflanzen und Wildkräutern. Diese werden von den Mitgliedern der Kooperative angebaut oder in der Region wild gesammelt und zwar ganz ohne chemische Düngemittel oder Pestizide. In der

Produktionsstätte im kleinen Örtchen Schleif werden die Kräuter sorgfältig von Hand getrocknet und verarbeitet. Damit wird gewährleistet, dass Aroma, Farbe und Wirkstoffe bestmöglich erhalten bleiben. Besucher können während einer Führung erleben, wie viel Wissen und Handarbeit in einer Tasse Tee stecken. Dabei teilen die Teammitglieder gerne ihr Wissen über die Herkunft und heilenden Eigenschaften der Pflanzen, darunter viele heimische Kräuter wie Melisse, Minze oder Kamille. Eine Verkostung der Tees gehört selbstverständlich ebenfalls dazu.

Ramborn Cider Haff – Vom Obstgarten direkt ins Glas

Die Hofmanufaktur Ramborn Cider Haff bringt die lange Zeit vergessene Tradition der Apfelweinherstellung zurück nach Luxemburg und verarbeitet Äpfel, Birnen und Quitten aus lokalen Obstgärten zu heimischem Cidre, Säften und Limonaden. Mehr als 100 Apfelsorten und Obst aus den umliegenden Streuobstwiesen lokaler Bauern liefern dafür die Grundlage. Das Ergebnis sind von Hand hergestellte Cider-Sorten mit teils ungewohnten Aromen wie Rum oder Vanille, die den drei Gründern bereits mehrere internationale Preise eingebracht haben. Der moderne und renovierte Bauernhof, der Hofladen sowie die Obstgärten stehen Besuchern von Mittwoch bis Sonntag nachmittags für Besichtigungen offen. Geführte Touren mit Verkostung gibt es auf Anfrage. Ein besonderes Erlebnis ist das Erntefest, zu dem der Hof jedes Jahr im September einlädt. Besucher können dann beim Pflücken, Einsammeln und Pressen der Äpfel selbst mit anpacken und sich hinterher mit einem kühlen Glas Cider belohnen.

Brasserie Nationale – Braukunst mit Geschichte

Auch im Großherzogtum hat die Braukultur Tradition. Bereits in der zehnten Generation steht die Brasserie Nationale für luxemburgische Bierkultur, Brauhandwerk und nationalen Stolz. Seit 250 Jahren entstehen hier mit den Marken Bofferding, Battin und Funck-Bircher traditionsreiche und qualitativ hochwertige Biere, die heute fester Bestandteil der luxemburgischen Brau- und Genussszene sind. Ein geführter Rundgang durch die familiengeführte Brauerei im Süden des Landes bietet Besuchern die Möglichkeit, mehr über den Herstellungsprozess der Traditionsbiere zu erfahren und das Geheimnis rund um Hopfen und Malz, Slow Brewing und Reinheitsgebot zu lüften. Durst sollte man mitbringen, den nach der Führung ist die Verkostung der verschiedenen Biere fast schon Pflicht. Noch anschaulicher wird es während des eintägigen Brau-Workshops, bei dem Teilnehmer ihr eigenes Rezept gemeinsam mit dem Braumeister im Brauatelier realisieren. Danach lockt nach Belieben der Besuch des hauseigenen Braulokals mit luxemburgischen Spezialitäten und falls man das Auto stehen lassen möchte, übernachtet man bequem im benachbarten Brauhotel.

Luxemburgs Weinregion – Terroir an der Mosel

Der luxemburgische Weinbau hat eine lange Geschichte, die bis in die Antike zurückreicht. Die Weinberge und Rebstöcke entlang der Mosel prägen bis heute das Landschaftsbild und bilden die Grundlage für Weine, Crémants und Spätlesen von internationalem Ruf. Mit Rebsorten wie Riesling, Pinot, Gewürztraminer, Auxerrois, Rivaner, Elbling und Chardonnay versteht sich Luxemburg als Weinregion, die Tradition, Nachhaltigkeit, Innovation und Savoir-Faire

gekonnt verbindet. Eine junge Generation an Winzern hat längst die Weinproduktion übernommen und macht mit neuen, innovativen Weinbau-Methoden von sich reden. Drohnen zur Pflege der Reben oder tönerne Amphoren, in denen wie zur Zeit der Römer, der Wein eingegraben im Boden reift sind nur einige Beispiele. Für Besucher wird die Weinverkostung zwischen sanften Hügeln und weiten Rebstöcken zur kleinen Entdeckungstour: Das Weingut Molling etwa lädt mit dem Traktor zu geführten Fahrten durch seine Weinberge ein. Auf einem offenen Anhänger geht es gemächlich durch die steilen Lagen des Moseltals. Unterwegs macht der Traktor mehrfach Halt, der Winzer schenkt ein und erzählt von Böden, Rebsorten und dem Handwerk hinter dem Wein.

Farm-to-Table Restaurants – Moderne Küche mit regionalen Produkten

Luxemburgs wachsende Farm-to-Table-Szene stellt regionale und saisonale Zutaten und handwerkliche Küche klar in den Mittelpunkt. In Luxemburg-Stadt etwa setzt das Bistro17 auf eine Kombination aus französischem Bistro und Farm-To-Table-Konzept mit saisonal wechselnden Menüs und frischem Obst und Gemüse aus eigener Produktion sowie von ausgewählten regionalen Bio-Bauernhöfen. Dabei stehen die Qualität und die luxemburgische Herkunft der Lebensmittel im Vordergrund. Das Restaurant Farmacy in Munsbach zeigt, wie modern und zugleich bodenständig Farm-to-Table heute sein kann. Das Team setzt auf frische, saisonale und organische Zutaten sowie auf kurze Lieferketten und regionale Produzenten. Auf der Karte stehen abwechslungsreiche Tagesgerichte, vegetarische und vegane Optionen, Salate, Suppen und Desserts. Und auch in anderen Teilen des Landes finden sich Restaurants mit Fokus auf Regionalität und Bio-Produkten, etwa die Brasserie Aal Eechternoach in Luxemburgs ältester Stadt, die eine moderne Mischung aus klassischen Gerichten und Fusion-Küche serviert.

Mit seinen lokalen Produzenten zeigt Luxemburg wie sich Landschaft, Natur und regionale Traditionen zu einem stimmigen Reiseerlebnis verbinden. Denn wer das Land langsam und genussvoll entdeckt, erlebt hier eine gewachsene Kultur voller Geschmack, Handwerk und Charakter.

Weitere Informationen und Empfehlungen zu Reisen nach Luxemburg gibt es unter www.visitluxembourg.com.

BILDMATERIAL & DISCLAIMER

Bildmaterial zu Luxembourg gibt es unter https://platform.crowdriff.com/m/visitluxembourg. Bilder zu diese Pressemitteilung finden Sie hier. Bitte beachten Sie den Hinweis zum Copyright.

Aus Gründen des Leseflusses haben wir in dem Text auf das Gendern verzichtet. Wenn wir über Besucher, Reisende und Co. sprechen, so meinen wir dies stets geschlechts- und orientierungsneutral. Wir sehen stets den Menschen, Inklusion ist für uns selbstverständlich.

ÜBER LUXEMBURG

Im Herzen Europas gelegen, mit Grenzen zu Belgien, Frankreich und Deutschland, vereint Luxemburg verschiedene kulturelle Einflüsse zu einem fantastischen Erlebnis. Luxemburg-Stadt ist

Landeshauptstadt und europäische Hauptstadt zugleich. Mit ihrer tausendjährigen Geschichte zieht sie Besucherinnen und Besucher in ihren Bann. Zusammen mit den fünf Urlaubsregionen des Landes und ihren jeweils einmaligen Landschaftsbildern ist das einzige Großherzogtum der Welt ein charmantes und überraschendes Reiseziel. Erlebnisschwerpunkte sind u.a. City Trips, zeitgenössische Kultur, historische Schlösser, Wander- und Radtouren, Mountainbiking, Gastronomie und Weintourismus. Gute Verkehrsverbindungen zu Europas Städten, ein sicheres politisches Umfeld, eine außergewöhnlich hohe Lebensqualität, landesweit kostenloser öffentlicher Transport sowie Mehrsprachigkeit und Offenheit kennzeichnen das tägliche Leben und prägen die besondere Gastfreundschaft der Luxemburger und all jener, die Luxemburg ihr Zuhause nennen.

ÜBER LUXEMBOURG FOR TOURISM

Luxembourg for Tourism (LFT) ist die nationale Agentur für Tourismusentwicklung und Destinationsmarketing und wirbt im Ausland für Luxemburg als Reiseziel.

Pressekontakt:

LMG Management
Stephanie Grosser
Bavariaring 38
D-80336 München
E-Mail: grosser@lmg-mangement.de
Internet: www.lmg-management.de

Sollten Sie zu diesem Kunden, diesem Thema oder generell keine Presseinformationen mehr von uns erhalten wollen, geben Sie uns bitte Rückmeldung unter info@lmg-management.de. Wir danken Ihnen für die Information und unterstützen Sie gerne mit für Sie relevanten Themen.