

Der Beste Schoppen Mosel

Pressemitteilung vom 17. Juli 2018 - Sperrfrist: 17.7.2018, 16:00 Uhr

Sieg geht an Gastgeber der ersten Stunde

20 Jahre Wettbewerb „Der Beste Schoppen Mosel“

KRÖV. Ein Betrieb der ersten Stunde ist der Sieger: In der 20. Auflage des Gastronomie-Weinwettbewerbs „Der Beste Schoppen Mosel“ geht der Hauptpreis an einen Gastgeber, der sich seit 20 Jahren dem Qualitätstest stellt und in dessen erfolgreichem Hotelkonzept in der Eifel ausgesuchte Weine von der Mosel eine wichtige Rolle spielen. Frank Weiler vom Natur Pur Hotel Maarblick in Meerfeld hat die beste Gesamtwertung im Test der offenen Ausschankweine erzielt. In der Weinbrunnenhalle in Kröv wurden er und weitere erfolgreiche Schoppenwirte ausgezeichnet.

Bevor die besten Schoppenwirte ihre Preise entgegennehmen konnten, mussten im Juni und Juli 1.316 Weine von 257 Weinerzeugern bewertet werden. 179 gastronomische Betriebe von Mosel, Eifel und Hunsrück sowie darüber hinaus hatten ihre Schoppenweine zum Wettbewerb eingereicht. Das Projekt wird gemeinsam von Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Industrie- und Handelskammer Trier, DLR Mosel, DEHOGA Rheinland-Pfalz und Moselwein e.V. veranstaltet. Die zum Wettbewerb eingereichten Weine wurden in einer Vor- und einer Finalrunde nach einem 7-Punkte-Schema verdeckt probiert und bewertet. 1.148 der eingereichten Weine erhielten das offizielle Prüfsiegel „Der Beste Schoppen Ausgezeichnet“.

Frank Weiler, der seit 1999 seine Schoppenweine zum Wettbewerb einreicht, nahm bei der Siegerpräsentation in Kröv den mit 1.000 Euro dotierten Hauptpreis der Volks- und Raiffeisenbanken der Region entgegen. Dr. Michael Wilkes von der Vereinigten Volksbank Raiffeisenbank Bernkastel-Wittlich, Markus Bäumler von der VR Bank Hunsrück-Mosel, Harald Baltes vom Bankleiterkreis der Raiffeisenbanken Cochem-Zell und Hans Josef Schumacher von der Raiffeisenbank Zeller Land überreichten den Scheck an Frank und Irina Weiler. Die Schoppenweinauswahl in ihrem vor allem bei Gästen aus Nordrhein-Westfalen beliebten Hotel in der Vulkaneifel überzeugte die Prüfer in Vor- und Finalrunde. Auch zwei der Siegerweine aus den elf Wettbewerbskategorien werden im Natur Pur Hotel Maarblick angeboten.

Im Hotel Moselauen in Bernkastel-Kues werden ebenfalls hervorragende Schoppenweine serviert. Manfred Kölchens gewann mit ihrem Schoppenweinangebot, darunter ein Siegerwein, den Preis des DEHOGA im Wert von 500 Euro, der ihm von Präsident Gereon Haumann überreicht wurde. Der Preis der Moselweinwerbung im Wert von 300 Euro ging an Dirk Kettermann von Kettermann's Restaurant in Bernkastel-Kues, der mit seiner Auswahl an offenen Weinen inklusive eines Siegerweines den dritten Platz erreichte. Mosel-Weinkönigin Kathrin Hegner und Henning Seibert vom Vorstand des Moselwein e.V. überreichten den Preis.

Über den Titel „Neuentdeckung des Jahres“ und den damit verbundenen Preis des Gerolsteiner Brunnens im Wert von 500 Euro - überbracht von den Gebietsleitern Andreas Wonner und Matthias Schumacher - freute sich Matthias Lay, Weinstube-Straußwirtschaft Lay in Pünderich. Als bestes „Weingut mit angeschlossener Gastronomie“ wurde die Weinstube und Gästehaus Apel in Nittel mit dem Preis von Spiegelau Kristallglas im Wert von 500 Euro geehrt.

Die Siegerweine in den elf Weinkategorien und die entsprechenden Lokale sind:

Elbling trocken: 2017 Bruttiger Elbling Qualitätswein trocken, Weingut Klein-Götz in Bruttig-Fankel; im Ausschank im Gasthaus Zur Burg Bischofstein, Münstermaifeld; Rathaus-Café Dören, Bruttig-Fankel, Straußwirtschaft Zum Weinfass, Bruttig-Fankel.

Elbling halbtrocken: 2017er Elbling Classic, Weingut Hubertus M. Apel in Nittel; im Ausschank im Hotel-Restaurant Klosterschenke in Trier-Pfalz; Kucher's Landhotel, Darscheid; Natur Pur Hotel, Meerfeld, sowie in Weinstube und Gästehaus Apel, Nittel.

V.i.S.d.P.: Ansgar Schmitz, Der Beste Schoppen, c/o Moselwein e.V., Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier

Rivaner trocken: 2017 Rivaner Qualitätswein trocken, Weingut Marmann-Schneider in Schweich; im Ausschank in Marmann's Gastronomie, Klausen.

Rivaner halbtrocken: 2017 Müller-Thurgau Qualitätswein halbtrocken, Weingut Justen-Kiebel in Kinheim; im Ausschank im Landhaus Sonnenhof, Adenau.

Weißer Burgundersorten trocken: 2017 Nitteler Rochusfels Grauer Burgunder Qualitätswein trocken, Weingut Hubertus M. Apel in Nittel; im Ausschank in Weinstube und Gästehaus Apel, Nittel.

Weißer Burgundersorten halbtrocken: 2017 Chardonnay Qualitätswein, Weingut Oster-Franzen in Bremm; im Ausschank im Mosellandhaus Hotel Oster, Ediger-Eller.

Riesling trocken: zwei punktgleiche Siegerweine: 2017er Bullayer Graf Beißel Herrenberg Riesling Hochgewächs trocken, Weingut Sturm-Pargen in Bullay; im Ausschank im Speiselokal Sturm-Pargen, Bullay; sowie 2017 Merler Adler Riesling Qualitätswein trocken, Weingut Albert Kallfelz in Zell-Merl; im Ausschank im Weinhaus Hubertus, Koblenz.

Riesling halbtrocken: 2017er Bernkasteler Kurfürstlay Riesling Qualitätswein halbtrocken, Weingut Norwig-Schreiber in Burgen; im Ausschank im Restaurant Kettermann's in Bernkastel.

Riesling fruchtsüß: 2017er Riesling Qualitätswein, Weingut Theisen in Nehren; im Ausschank im Rathaus-Stübchen, Ediger-Eller.

Rosé/Weißherbst/Blanc de noir: 2017 Spätburgunder Qualitätswein feinherb, Weingut Pichterhof in Kinheim; im Ausschank im Hotel-Restaurant Pohl, Kinheim.

Rotwein: 2016 Spätburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Rosenhof in Maring-Novian; im Ausschank im Hotel Moselauen, Bernkastel-Kues, und Natur Pur Hotel, Meerfeld.

Die prämierten Weine erkennt der Gast im Lokal an den Siegeln „Der Beste Schoppen“ in der Weinkarte und auf den Flaschen. Die „Häuser der Besten Schoppen“ haben mindestens drei Jahre im Wettbewerb für mindestens zwei Drittel ihrer Schoppenweine Auszeichnungen erhalten und sind mit einer speziellen Plakette gekennzeichnet. Diese Plakette „Haus der Besten Schoppen“ erhielten 2018 erstmals vier Lokale: Weinstube-Straußwirtschaft Lay in Pünderich, Winzerhotel-Restaurant Zum Moselstrand in Briedern, Stephan's Weinstube in Beilstein sowie Weinstube-Gästehaus Knaup in Treis-Karden.

In zahlreichen Redebeiträgen würdigten Vertreter aus Weinwirtschaft, Gastronomie und Tourismus die Erfolgsgeschichte des Besten Schoppen-Projektes an der Mosel. Mehr als 21.000 Schoppenweine wurden seit 1999 im Wettbewerb bewertet. Kaum jemand hätte vor 20 Jahren gedacht, dass man es schaffe, die Winzer und Gastronomen zu einer so langen und fruchtbaren Zusammenarbeit zu bewegen, so Michael Horper, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz in seiner Begrüßungsansprache. Der Wettbewerb habe viel zur Qualitätssteigerung in der Region beigetragen. "Schoppenweine müssen schmecken und dazu animieren, ein weiteres Glas zu bestellen", sagte Horper, der erste Eindruck sei entscheidend für den Gast. Matthias Ganter, Vorsitzender des Tourismusausschusses der Industrie- und Handelskammer Trier, lobte in einer von Mosel-Weinkönigin Kathrin Hegner moderierten Talkrunde das Zusammenwachsen von Gastgebern und Weinwirtschaft. Der Moselwein habe heute einen sehr viel höheren Stellenwert in der Gastronomie. Gereon Haumann, Präsident des DEHOGA Rheinland-Pfalz, sieht es als großen Vorteil, dass sich die Gastgeber mit dem heimischen Produkt Wein profilieren können. Er sieht das Schoppenprojekt als wichtigsten gemeinsamen Wettbewerb für Gastronomie und Weinwirtschaft. Für Henning Seibert, stellvertretender Vorsitzender der Moselweinwerbung, ist es ein wichtiger Verdienst des Projektes, auch die guten Basisweine herauszustellen, die Weine für jeden Tag. Dies bringe der Region einen Imagegewinn. "Eine sehr positive Entwicklung der Weinqualität" an der Mosel bestätigte Heribert Gröber vom Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau. Der Schoppenwettbewerb bringe allen beteiligten Branchen Vorteile.

Musikalisch wurde die 20. Siegerpräsentation von der Band "Borrowed Tunes" begleitet, die auch zum anschließenden "Get together" bei Siegerweinen und kleinen Speisen die Gäste unterhielt. Der zwanglose und angeregte Austausch zwischen Gastgebern und Winzern machte deutlich, dass der Schoppenwettbewerb eine beliebte Plattform für den branchenübergreifenden Kontakt geworden ist.

V.i.S.d.P.: Ansgar Schmitz, Der Beste Schoppen, c/o Moselwein e.V., Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier

Alle ausgezeichneten Betriebe und die prämierten Weine sind auf der Internetseite www.derbesteschoppen.de aufgelistet.

