Presse-Information vom 26. August 2021

Ministerin ehrt beste Weingastgeber der Moselregion

Gastronomie-Wettbewerb: Sieger aus Hatzenport, Traben-Trarbach, Ockfen und Trassem erhalten Preise im Gesamtwert von 6.000 Euro

Die Sieger im Gastronomie-Weinwettbewerb „Weingastgeber Mosel“ kommen aus den Kreisen Trier-Saarburg, Bernkastel-Wittlich und Mayen-Koblenz. In der Siegerpräsentation in der Weinmanufaktur Van Volxem in Wiltingen an der Saar überreichte Staatsministerin Daniela Schmitt aus dem rheinland-pfälzischen Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau die Siegerurkunden an die besten Betriebe in vier Wettbewerbskategorien. Zudem wurden weitere Gastgeber für ihre kontinuierliche Qualitätsarbeit rund um das Thema Moselwein ausgezeichnet.

„Unsere Weingastgeber verbinden das, was Rheinland-Pfalz so besonders macht: herzliche Gastfreundschaft mit erstklassigem Wein und hervorragenden Speisen. Diese Erlebnisse bleiben in Erinnerung. Unsere Weingastgeber sind unser Aushängeschild und machen Rheinland-Pfalz zum beliebten Reiseziel“, sagte Weinbau- und Tourismusministerin Daniela Schmitt. „Wo man sich wohlfühlt und wo es gut schmeckt, da kommen die Menschen gerne wieder.“
Der Wettbewerb wird seit 2019 von Moselweinwerbung, den Industrie- und Handelskammern Trier und Koblenz sowie dem Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel veranstaltet. Der Hauptgeschäftsführer der Industrie- und Handelskammer Trier, Jan Glockauer, begrüßte gemeinsam mit Hausherr Roman Niewodniczanski zahlreiche Ehrengäste und Gastgeber zu der Siegerpräsentation, die von Mosel-Weinkönigin Marie Jostock moderiert wurde.

Sieger in der Kategorie „Hotellerie bis 3 Sterne“ ist das Weinhaus Hotel Gräffs-Mühle im Traben-Trarbacher Stadtteil Bad Wildstein. Gastgeber Fritz Gerhardt nahm den Preis des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz im Wert von 1.500 Euro aus den Händen von Johannes Steinmetz entgegen. Jurymitglied Christian Dübner von der IHK Koblenz würdigte in seiner Laudatio die Weinerlebnisse, die Familie Gerhardt ihren Gästen bietet.
In der Kategorie „Hotellerie ab 3 Sterne Superior“ ging der Sieg an das Hotel-Restaurant St. Erasmus in Trassem bei Saarburg. Familie Boesen freute sich über den mit 1.500 Euro dotierten Preis, der vom Gerolsteiner Brunnen gestiftet und von Gebietsleiter Christoph Heinz überreicht wurde. „Wir lieben unsere Weinregion mit ihren Winzern und möchten Sie an dieser Freude teilhaben lassen!“, sei das Motto des Hotels zwischen Saar und Obermosel, so Jury-Mitglied Albrecht Ehses in seiner Laudatio.
Ebenfalls an die Saar ging der erste Platz in der Kategorie „Weingut mit Gastronomie und Hotel“. Maria Mangrich vom Landidyll Weinhotel Klostermühle in Ockfen nahm den Preis der Volksbanken Raiffeisenbanken der Region aus den Händen von Michael Hoeck entgegen. Für die Jury würdigte Laudator Alfons Jochem von der Volksbank Trier das umfassende Engagement rund um den heimischen Wein in der Klostermühle.
Das Winzerehepaar Maria und Albrecht Gietzen vom Winzerhof Gietzen aus Hatzenport siegte in der Kategorie „Weingut mit Winzergastronomie“ und erhielt aus den Händen von Christian Kraus, Geschäftsführer der R-S-N Deutschland GmbH Vertrieb, den Preis des Weinglasherstellers Spiegelau im Wert von 1.500 Euro. Norbert Müller, Leiter des DLR Mosel, unterstich in seiner Laudatio die Kombination von Gastfreundschaft, Genusserlebnis und Engagement für die Biodiversität der Weinlandschaft.

Geehrt wurden nicht nur die Sieger in den vier Kategorien. Darüber hinaus erhielten rund 50 Wettbewerbsteilnehmer Urkunden sowie die Tafel „Ausgezeichneter Weingastgeber Mosel“. Damit wird ihr kontinuierliches Engagement rund um den Moselwein ausgezeichnet. Erstmals dürfen in diesem Jahr folgende Gastgeber mit dieser Plakette ihre Häuser schmücken: Weinkulturgut Longen-Schloeder in Longuich, Weingut Kühner-Adams in Mehring-Lörsch, Weingut und Straußwirtschaft Berweiler in Leiwen, Hotel Moselsteig in Osann-Monzel, Weinromantikhotel Richtershof in Mülheim an der Mosel, Hotel Restaurant Zeltinger Hof in Zeltingen-Rachtig, Weingut Winzerschänke Zecherhof in Neef, Winzerhof Gietzen in Hatzenport, Riesling-Hof Hähn in Koblenz. Weitere Wettbewerbsteilnehmer erhielten Urkunden.

Rolf Haxel, Vorsitzender des Moselwein e.V. richtete in seinem Schlusswort einen Appell an die Winzer und Gastgeber in der Region, die Mosel weiter gemeinsam als Wein- und Genussregion voranzubringen und sich mit Leidenschaft und Begeisterung in den Betrieben zu engagieren. Im Anschluss an die Siegerehrung boten die Wettbewerbsträger denn auch mit einer Verkostung von 2020er Spitzenweinen von Mosel und Saar die Möglichkeit zum Austausch der Akteure aus Tourismus, Hotellerie und Weinwirtschaft. Dabei kam das neue Weinglas Definition von Spiegelau zum Einsatz, das so leicht wie ein mundgeblasenes Glas ist, aber in maschineller Perfektion produziert wird.

Im Wettbewerb ist entscheidend, wie die Gastgeber aus Hotellerie, Gastronomie und Weinwirtschaft den Moselwein in ihren Betrieben in Szene setzen und den Gästen auf vielfältige und kreative Weise näherbringen. Jeder Gastronomie- und Beherbergungsbetrieb, der Moselweine anbietet, kann sich kostenlos am Wettbewerb beteiligen. Die rund 60 Bewerbungen der teilnehmenden Betriebe wurden von den Juroren aus Weinwirtschaft und Tourismusbranche in Hinblick auf ihr Engagement und die Präsentation des Moselweins nach verschiedenen Kriterien bepunktet. Die Weinkarte mit Breite, Jahrgangstiefe und Vielfalt des Angebots an offenen und Flaschenweinen spielt dabei ebenso eine Rolle wie Weinempfehlungen zu Speisen, die Präsentation der heimischen Weine und des Anbaugebietes im Betrieb und auf den Internetseiten. Weitere Pluspunkte gibt es für besondere Angebote rund um den Moselwein, wie Arrangements und Veranstaltungen zum Thema Wein und Kultur, Exkursionen zu Weinlagen oder Weingütern und die Zusammenarbeit mit Weinerzeugern. Die Schulung der Servicemitarbeiter, die in den Betrieben am Gast „arbeiten“, ist ebenfalls ein wichtiger Aspekt des Projektes. Daher boten DLR Mosel und Moselwein e.V. im Frühjahr ein Online-Sensorikseminar für Mitarbeiter von Gastronomie und Hotellerie an. Mehr als 100 Personen nahmen an dem Seminar teil.

Den Verantwortlichen bei Moselwein e.V., IHK Trier und Koblenz sowie DLR Mosel war es wichtig, den Wettbewerb gerade wegen der Einschränkungen für die Gastronomie und Hotellerie infolge der Corona-Epidemie auch in diesem Jahr zu veranstalten, um den Gastgebern Unterstützung und Ansporn zu geben. Die Träger zeigten sich erfreut, dass die Zahl der Bewerbungen im zweiten Corona-Jahr wieder gewachsen ist. Unterstützt wurden sie vom Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz, vom Gerolsteiner Brunnen, den Volksbanken Raiffeisenbanken der Region sowie der Firma Spiegelau - The Class of Glass. Auch für nächstes Jahr planen die Träger die Ausrichtung des Wettbewerbs.

Alle Geehrten sowie weitere Informationen zum Wettbewerb:
www.weingastgeber-mosel.de.

Foto: Chris Marmann