

Presse-Information vom 31. August 2022

Ministerin ehrt „wunderbare Markenbotschafter“ der Mosel

Gastronomie-Wettbewerb Weingastgeber Mosel: Sieger aus Bremm, Trier, Thörnich und Mesenich erhalten Preise im Gesamtwert von 7.500 Euro

Die Sieger im Gastronomie-Weinwettbewerb „Weingastgeber Mosel“ kommen aus der Stadt Trier, aus Mesenich und Thörnich im Kreis Trier-Saarburg sowie aus Bremm im Kreis Cochem-Zell. Bei der feierlichen Siegerpräsentation in der Orangerie im Nells Park in Trier überreichte Staatsministerin Daniela Schmitt aus dem rheinland-pfälzischen Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau die Siegerurkunden an die besten Betriebe in fünf Wettbewerbskategorien. Zudem wurden weitere Gastgeber für ihre kontinuierliche Qualitätsarbeit rund um das Thema Moselwein ausgezeichnet.

Ministerin Schmitt dankte den Gastgebern für ihr Engagement, sie seien "wunderbare Markenbotschafter". In einer Zeit, in der viele Menschen Urlaub im eigenen Land verbringen, sei es umso wichtiger, den Besuchern die Mosel-Region mit ihren tollen Produkten in besonderer Weise zu präsentieren. Auch Mosel-Weinkönigin Sarah Röhl, Moderatorin der Veranstaltung, griff diesen Gedanken auf: "Wir sind auf der Suche nach Heimat, nach Wohlfühlen. Wir ehren heute die Menschen, die das für die Gäste mit Leben erfüllen!"

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, Dr. Jan Glockauer, begrüßte zahlreiche Ehrengäste und Gastgeber zu der Siegerpräsentation. Er zeigte sich erfreut, dass nach zwei schwierigen Jahren infolge der Corona-Pandemie in diesem Jahr die Zahl der Teilnehmer am Wettbewerb auf rund 80 gestiegen sei, darunter zwölf neue Teilnehmer.

Sieger in der Kategorie „Hotellerie bis 3 Sterne“ ist das Weinhaus Berg Hotel-Restaurant in Bremm an der Terrassenmosel. Gastgeberin Christina Berg nahm den Preis des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz im Wert von 1.500 Euro aus den Händen von Christian Dübner, Tourismusreferent der IHK Koblenz entgegen, der in seiner Laudatio die Weinerlebnisse würdigte, die Familie Berg in Kooperation mit vielen Winzern ihren Gästen "im schönsten Weinanbaugebiet Deutschlands" bietet.

In der Kategorie „Hotellerie ab 3 Sterne Superior“ ging der Sieg an das Hotel Nells Park in Trier. In Vertretung für Inhaberin Denise Kraft nahmen Manager Carsten Vogt und Restaurantleiterin Rika Böcker den mit 1.500 Euro dotierten Preis entgegen, der vom Gerolsteiner Brunnen gestiftet und von Albrecht Eheses von der IHK Trier überreicht wurde. Eheses äußerte sich in seiner Laudatio begeistert vom Engagement des Hotels für den Moselwein, von der Kooperation mit Winzern über die hauseigene Vinothek bis hin zu den hochwertigen Moselwein-Themenzimmern, aber auch für die vorbildlichen Bemühungen bei der Ausbildung des gastronomischen Nachwuchses.

Ebenfalls nach Trier ging der erste Platz in der Kategorie „Gastronomie“. Ulrike und Vitus Hilgers von der Weinstube Kesselstatt freuten sich über den Preis der Volksbanken Raiffeisenbanken der Region, der von Dr. Michael Wilkes von der Vereinigten Volksbank Raiffeisenbank überreicht wurde, nachdem Alfons Jochem von der Volksbank Trier in seiner Laudatio die Weinstube im Herzen der Römerstadt vorgestellt hatte. Der Laudator bezeichnete das bei Einheimischen wie Touristen sehr beliebte Garten-Lokal mit Blick auf den Dom als "Kleinod zum Verweilen".

Jungwinzer Karl-Josef Thul aus Thörnich siegte mit seiner Straußwirtschaft in der Kategorie „Weingut mit Winzergastronomie“ und erhielt aus den Händen von Ansgar Schmitz, Geschäftsführer der Weinwerbung, den Preis von Weinglashersteller Spiegelau im Wert von 1.500 Euro. Jury-Mitglied Vanessa Brockmüller von der Regionalinitiative Faszination Mosel unterstrich in ihrer Laudatio die Kombination von Gastfreundschaft, Genusserlebnis und Engagement für die Biodiversität der Weinlandschaft im Weingut K. J. Thul.

Der Preis in der Kategorie „Weingut mit Gastronomie und Hotel“ wurde von der Jury an den Johannishof in Langsur-Mesenich an der Sauer vergeben. Birgit Ries nahm den Preis für ihr Weincafé mit Gästehaus von Henning Seibert, Vorsitzender des Moselwein e.V., entgegen. Dieser lobte in seiner Laudatio das vielseitige und hochwertige Weingenusserlebnis im Johannishof, das sich auch in der geschmackvollen Gestaltung der modernen Gästezimmer in besonderer Weise widerspiegelt. Die Gäste werden rundum über das Thema Wein und Weinregion informiert, bis hin zu den "Zehn Weingeboten" an der Zimmerdecke.

Geehrt wurden nicht nur die Sieger in den fünf Kategorien. Darüber hinaus erhielten weitere 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: Echternacher Hof in Kinheim, Weingut Günter Comes in Wolf, Hotel Graeffs Mühle in Traben-Trarbach, Weingut Ernst Steffens in Zell-Merl, Weinhaus Berg in Bremm.

Norbert Müller, Leiter des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR) Mosel, 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. Er sei stolz auf die Betriebe, die den Besuch der Mosel-Region für die Gäste zu einem besonderen Erlebnis werden lassen.

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 80 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.

Unterstützt wurden die Träger von den langjährigen Kooperationspartnern und Preisstiftern Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz, Gerolsteiner Brunnen, Volksbanken Raiffeisenbanken der Region sowie Spiegelau - The Class of Glass. Im Jahr 2023 wird der Wettbewerb wieder im Spätwinter ausgeschrieben. Die Bewerbung wird online eingereicht. Teilnehmen kann jeder Gastgeber aus Gastronomie, Hotellerie und Weinwirtschaft. Interessierte erhalten Informationen im Internet unter www.weingastgeber-mosel.de, bei der IHK Trier, Telefon 0651 9777-0, und beim Moselwein e.V. in Trier, Telefon 0651 710280, info@weinland-mosel.de