

## Der Beste Schoppen wird zum Weingastgeber Mosel Gastronomie-Weinwettbewerb geht mit neuem Konzept an den Start

Nie war die Qualität der Weine aus dem Weinanbaugebiet Mosel so gut wie aktuell. Das gilt auch für die offenen Ausschankweine in der Gastronomie und Hotellerie. Der Gastronomie-Weinwettbewerb „Der Beste Schoppen Mosel“ hat dazu seit 1999 einen wichtigen Beitrag geleistet: Gastgeber und Winzer haben gemeinsam daran gearbeitet, die Qualität der Schoppenweine zu verbessern, sich auszutauschen, das Servicepersonal zu schulen und dem Gast damit eine positives Aha-Erlebnis beim ersten Kontakt mit Moselwein zu verschaffen.

Nach zwei erfolgreichen Jahrzehnten haben sich die Träger entschlossen, auf der Grundlage des Schoppen-Wettbewerbs ein neues Gastronomieprojekt rund um den Moselwein zu entwickeln. „Der Beste Schoppen Mosel“ wird zum „Weingastgeber Mosel!“ Kernpunkt ist dabei, den bisher auf der Qualität der einzelnen Schoppenweine basierenden Wettbewerb in eine betriebsbezogenere Form zu überführen, die das gesamte Moselwein-Angebot von Hotels, Restaurants, Speiselokalen, Wirtshäusern, Weinschänken und weiteren gastronomischen Betrieben berücksichtigt. Damit wird der Wettbewerb auch attraktiv für Gastgeber, die sich nicht am Schoppen-Projekt beteiligt haben.

Anlass für die Umstellung des Wettbewerbs sind neben der allgemeinen, positiven Qualitätsentwicklung auch veränderte Rahmenbedingungen, Auflagen im Datenschutz sowie neue Aufgaben und personelle Veränderungen bei einzelnen Kooperationspartnern. In Zukunft wird es nicht darum gehen, nur mit dem Schoppenangebot zu punkten, sondern Gastgeber aus Hotellerie, Gastronomie und Weinwirtschaft auszuzeichnen, die den Moselwein in ihren Betrieben besonders in Szene setzen und den Gästen auf eine vielfältige und kreative Weise näherbringen. Die Schulung der Servicemitarbeiter in den gastronomischen Betrieben ist ein wichtiger Aspekt des Projektes.

Dabei werden die Träger – Moselweinwerbung, Industrie- und Handelskammer Trier sowie Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel – auf dem in 20 Jahren entstandenen Netzwerk aus Weinwirtschaft und Gastronomie aufbauen. Unterstützt werden sie dabei von der IHK Koblenz, vom Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz als neuem Projektpartner sowie von den langjährigen Kooperationspartnern Gerolsteiner Brunnen, Volksbanken Raiffeisenbanken der Region sowie der Firma Riedel The Wine Glass Company als einem der führenden Weinglashersteller.

Jeder Gastronomie- und Beherbergungsbetrieb, der Moselweine anbietet, sowie die Winzergastronomie kann sich kostenlos am Wettbewerb beteiligen. Eine Ausschreibung ging kürzlich an die Betriebe, die sich in den vergangenen Jahren am Schoppenwettbewerb beteiligten, sowie an weitere Gastgeber in der Region Mosel-Eifel-Hunsrück. Die Teilnehmer erhalten nach Eingang ihrer Voranmeldung entsprechende Anmelde- und Abfrageunterlagen und müssen z.B. ihre Weinkarten und weitere Unterlagen zur Präsentation von Moselweinen in ihrem Betrieb einreichen. Neben dem Umfang der Weinkarte, der Bandbreite der Rebsorten, Weinstile und Jahrgänge spielen auch Informationen für die Gäste sowie Veranstaltungen und besondere Angebote um den Moselwein eine Rolle. Auch die Zusammenarbeit mit den Lieferanten der Weinwirtschaft ist

ein Bewertungskriterium, beispielsweise die Schulung der Servicemitarbeiter im Rahmen von Exkursionen und Weingutsbesuchen.

Im Juli bieten die Wettbewerbsträger in Trier, Bernkastel-Kues und Cochem kostenlose sensorische Schulungen für Servicemitarbeiter in der Gastronomie an. Die Teilnehmer dieser Seminare erhalten Informationen über das Weinanbaugebiet, die wichtigsten Rebsorten, den Einsatz der Weine zu Speisen und lernen auch, Weinfehler wie Korkschmecker zu erkennen. Das DLR Mosel hat ein Schulungskonzept erarbeitet, das in Zusammenarbeit mit der IHK Trier und der Moselweinwerbung umgesetzt wird. Betriebe, die ihre Mitarbeiter zu diesen Schulungen schicken, erhalten Zusatzpunkte im Rahmen des Wettbewerbs. Die Schulungen finden am 2. Juli im Tagungszentrum der IHK in Trier, am 9. Juli im Steillagenzentrum des DLR Mosel in Bernkastel-Kues und am 16. Juli im Hotel Brixiade in Cochem statt.

Eine Jury aus regionalen und überregionalen Fachleuten der Gastronomie und Weinwirtschaft wird die teilnehmenden Betriebe und ihre Moselwein-Präsentation bewerten und in fünf Kategorien die Sieger küren. Die besten Betriebe erhalten Preise im Gesamtwert von 7.500 Euro. Erfolgreiche Teilnehmer erhalten eine Urkunde sowie die Plakette „Ausgezeichneter Weingastgeber Mosel“ – sofern sie vorher bereits mindestens zwei Jahre erfolgreich am Schoppenwettbewerb teilgenommen haben. Denn diese Haus-Plakette gibt es nur für jene, die mindestens drei Jahre lang in Folge eine bestimmte Bewertungsquote erreicht haben. Durch diese Regelung haben die bisherigen Besten Schoppen-Gastgeber eine besondere Motivation, sich auch am neuen Weingastgeber-Wettbewerb zu beteiligen. Neuteilnehmer ab 2019 können die Plakette durch eine kontinuierliche erfolgreiche Teilnahme in Zukunft ebenfalls erreichen.

Der Sieger jeder Kategorie erhält im Rahmen einer feierlichen Siegerpräsentation im Spätsommer einen Preis im Wert von 1.500 Euro. Die Preise werden von den Volks- und Raiffeisenbanken der Region, dem Gerolsteiner Brunnen, Riedel Kristallglas, dem Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz und dem Moselwein e.V. gestiftet und überreicht.

Die Hauptpreise werden in folgenden Kategorien vergeben:

- Beherbergungsbetrieb (bis 3 Sterne) – Preis des Moselwein e.V.
- Beherbergungsbetrieb (gehoben, Gourmet, ab 3 Sterne Superior) – Preis des Gerolsteiner Brunnens
- Gastronomie allgemein (beispielsweise Wirtshaus, Café, Weinstube, Speiselokal) – Preis der Volksbanken Raiffeisenbanken der Region
- Gastronomie (gehoben, Spezialitätenrestaurant, Gourmet) – Preis des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz
- Winzergastronomie (Gutsausschank, Straußwirtschaften) – Preis von Riedel The Wine Glass Company

Interessierte Gastgeber erhalten eine Voranmeldung zum Wettbewerb und zu den Schulungen bei der IHK Trier, Geschäftsfeld Wein und Tourismus, Telefon 0651 9777-203, moersch@trier.ihk.de, sowie auf der Internetseite [www.weingastgeber-mosel.de](http://www.weingastgeber-mosel.de).

