

Presse-Information vom 8. Juli 2020

Weingastgeber Mosel: Jetzt erst recht! Gastronomie-Weinwettbewerb gibt Betrieben eine Bühne in Krisenzeiten

Die Corona-Epidemie und ihre Folgen haben die Gastronomie und Hotellerie hart getroffen. Auch der für März geplante Start des Gastronomie-Weinwettbewerbs „Weingastgeber Mosel“ musste durch den Lockdown verschoben werden. Lange war unsicher, ob die zweite Auflage des 2019 erstmals ausgerichteten Projektes überhaupt stattfinden kann.

Doch nach dem Neustart der Gastronomie war für die Träger bei Moselweinwerbung, Industrie- und Handelskammer Trier sowie Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel klar: Jetzt erst recht! Auch die Kooperationspartner Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz, Volksbanken Raiffeisenbanken der Region, Gerolsteiner Brunnen und Riedel - The Wine Class Company zögerten keine Sekunde und sicherten ihre Unterstützung zu. So kann der Wettbewerb um die besten Moselweinerlebnisse in Gastronomie, Hotellerie und Winzergastronomie mit vier Monaten Verspätung an den Start gehen. Zum Auftakt informierten die Träger in einem Pressegespräch in Fell über das Projekt. Neu ist die online-Anmeldung für den Wettbewerb.

Mit dem Wettbewerb geben die Veranstalter den Gastgebern in der Corona-Krise eine Bühne, um ihre Kompetenz in Sachen Moselwein zu präsentieren und sich einem breiten Publikum darzustellen. Das durch Corona veränderte Reiseverhalten bietet Hotellerie, Gastronomie und Winzern nach Ansicht der Träger gerade jetzt die Chance, mit hochwertigen Angeboten und Weinerlebnissen neue Gäste zu gewinnen, wie Albrecht Ehses vom Geschäftsbereich Wein und Tourismus der IHK Trier erläuterte.

Die Wahl des Veranstaltungsortes für den Startschuss war denn auch nicht zufällig. Mit dem Restaurant „Zum Winzerkeller“ in Fell (Kreis Trier-Saarburg) hatten die Träger einen der Siegerbetriebe des Vorjahres ausgewählt, um zu demonstrieren, wie ein Gastgeber mit einem komplett auf das Thema Moselwein ausgerichteten Konzept erfolgreich am Markt agiert. Inhaber Harald Schmitt hatte 2019 mit seinem umfangreichen Weinkonzept in einer der fünf Wettbewerbskategorien den mit 1.500 Euro Preisgeld dotierten ersten Platz erreicht.

Auch in diesem Jahr sind Hauptpreise im Gesamtwert von 7.500 Euro ausgelobt, wie Ansgar Schmitz, Geschäftsführer der Moselweinwerbung, berichtete. In jeder der fünf Wettbewerbskategorien winken dem besten Betrieb Preise im Wert von 1.500 Euro. Den Preis in der Kategorie „Gastronomie“ stiften die Volksbanken Raiffeisenbanken der Region. In der Kategorie „Hotellerie bis 3 Sterne“ ist das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz Preisstifter. Der Gerolsteiner Brunnen stellt den Preis in der Kategorie „Hotellerie ab 3 Sterne Superior“. Die Firma Riedel als Hersteller hochwertiger Weingläser übernimmt den Preis in der Kategorie „Weingut mit Winzergastronomie“. Der Sieger in der Kategorie „Weingut mit Gastronomie und Hotel“ darf sich über den Preis der Moselweinwerbung freuen.

Die weiteren erfolgreichen Teilnehmer im Wettbewerb werden mit der Tafel „Ausgezeichneter Weingastgeber Mosel“ geehrt, die dem Gast signalisiert, dass ihn in diesem Lokal ein hochwertiges Moselweinerlebnis erwartet. Diese Ehrung stellt die Verbindung zum Vorgänger-Projekt „Der Beste Schoppen Mosel“ her, das von 1999 bis 2018 zur Steigerung der Qualität der Weine im offenen Ausschank ausgerichtet wurde. Die Haus-Plakette gibt es nur für jene, die mindestens drei Jahre lang in Folge eine bestimmte Bewertungsquote erreichen. Durch diese Regelung haben die bisherigen Besten Schoppen-Betriebe eine besondere Motivation, sich am Weingastgeber-Wettbewerb zu beteiligen. So wird auch das in 20 Jahren Schoppen-Wettbewerb entstandene Netzwerk aus Weinwirtschaft und Gastronomie eingebunden.

Kernpunkt im Wettbewerb „Weingastgeber Mosel“ ist die Bewertung des gesamten Moselwein-Angebot von Hotels, Restaurants, Speiselokalen, Wirtshäusern, Weinschänken und weiteren gastronomischen Betrieben. Das Projekt will Gastgeber aus Hotellerie, Gastronomie und Weinwirtschaft ehren, die den Moselwein in ihren Betrieben besonders in Szene setzen und den Gästen auf eine vielfältige und kreative Weise näherbringen, vom Schoppenwein bis zur Flaschenweinkarte, von Weinempfehlungen zu Speisen bis zu Veranstaltungen rund um Wein und die Zusammenarbeit zwischen Gastronomie und Weinwirtschaft. 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.

Jeder Gastronomie- und Beherbergungsbetrieb, der Moselweine anbietet, sowie die Winzergastronomie können sich kostenlos am Wettbewerb beteiligen. Eine Ausschreibung geht in diesen Tagen an alle, die sich in den vergangenen Jahren am Wettbewerb beteiligten, sowie an weitere Gastgeber in der Region Mosel-Eifel-Hunsrück.

Neu ist in diesem Jahr die Form der Anmeldung. Die Teilnehmer geben ihre Bewerbung digital ab. Dazu haben die Träger eine neue Software entwickeln lassen. Die Bewerber melden sich dort an und stellen die Informationen, Weinkarten und Fotos zu ihrem Moselweinangebot in eine Datenbank ein. Für die Gastgeber bedeutet dies auch, dass sie ihre Unterlagen und Informationen künftig nur noch aktualisieren müssen, um am Wettbewerb teilzunehmen. Anmeldeschluss ist der 31. August.

Die bis Ende August online eingereichten Bewerbungen werden dann bewertet. Eine Jury aus den Träger, Kooperationspartnern sowie Fachleuten aus Gastronomie und Weinwirtschaft wird schließlich in jeder Kategorie einen Siegerbetrieb küren. Für die Bewertung gibt es einen detaillierten Kriterienkatalog, nach dem die Juroren Punkte vergeben. Die Preisträger werden in einer feierlichen Siegerpräsentation geehrt, die für November geplant ist. Sollte dies aufgrund Corona nicht möglich sein, soll die Ehrung für jeden Sieger gesondert erfolgen.

Die Schulung der Servicemitarbeiter in den gastronomischen Betrieben ist ein weiterer Aspekt des Projektes. Im vergangenen Jahr boten die Wettbewerbsträger in Trier, Bernkastel-Kues und Cochem kostenlose sensorische Schulungen für Servicemitarbeiter in der Gastronomie an. Rund 200 Personen nahmen an den Seminaren teil. Die Teilnehmer dieser Seminare erhielten von DLR Mosel und Weinwerbung Informationen über das Weinanbaugebiet, die wichtigsten Rebsorten, den Einsatz der Weine zu Speisen und lernen auch, Weinfehler wie Korkschmecker zu erkennen.

„Durch die Corona-Hygienemaßnahmen sind Sensorikveranstaltungen nur schwerlich umzusetzen“, sagte Achim Rosch, Leiter Oenologie beim DLR Mosel. Daher habe man die Vorschläge aus der Teilnehmerbefragung vom letzten Jahr aufgegriffen und ein Seminar zum Thema „1 x 1 des Wein-Wissens“ vom DLR Mosel und der Moselweinwerbung erstellt. Dieses Seminar wird kostenfrei und webbasiert als Online-Schulung zum Thema „Vom Rebstock in die Flasche“ angeboten werden.

Interessierte Gastgeber erhalten Informationen 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. Anmeldung zum Wettbewerb unter <https://bewerbung.weingastgeber-mosel.de>.

V.i.S.d.P.: Ansgar Schmitz, Moselwein e.V., Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier, as@weinland-mosel.de

