

Presse-Information vom 18. März 2022

## Beste Weingastgeber der Region gesucht

Gastronomie-Weinwettbewerb startet: Anmeldung bis 20. Mai möglich

Wo gibt es die besten Weinerlebnisse für Gäste? Diese Frage beantwortet der Wettbewerb „Weingastgeber Mosel“, der in seine vierte Auflage startet. Die Träger – Moselweinwerbung, Industrie- und Handelskammer Trier und Koblenz sowie das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel – gaben mit einem Pressegespräch in Leiwen den Startschuss für das Projekt, bei dem die besten Teilnehmer Preise im Gesamtwert von 7.500 Euro gewinnen können.

Die Wahl des Veranstaltungsortes für den Startschuss war nicht zufällig. Mit dem Weingut Berweiler in Leiwen wählten die Träger einen der Siegerbetriebe der Vorjahre aus, um zu demonstrieren, wie ein Gastgeber mit einem komplett auf das Thema Moselwein ausgerichteten Konzept erfolgreich am Markt agiert. Winzerin Sandra Berweiler hatte 2019 mit ihrer Vinothek und Straußwirtschaft eine der Wettbewerbskategorien gewonnen. Albrecht Eheses von der IHK Trier, Achim Rosch vom DLR Mosel, Ansgar Schmitz vom Moselwein e.V. und Michael Hoeck von den Volksbanken Raiffeisenbanken der Region informierten über das Projekt.

Mit dem Wettbewerb geben die Veranstalter den Gastgebern eine Bühne, um ihre Kompetenz in Sachen Moselwein zu präsentieren und sich einem breiten Publikum darzustellen. Das infolge der Corona-Pandemie veränderte Reiseverhalten bietet Hotellerie, Gastronomie und Winzern nach Ansicht der Träger die Chance, mit hochwertigen Angeboten und Weinerlebnissen neue Gäste zu gewinnen. Albrecht Eheses wertete es angesichts der durch die Corona-Lage schwierigen Lage für die Gastro-Branche als hoffnungsvolles Zeichen, dass sich 2021 rund 60 Betriebe am Wettbewerb beteiligten. Für dieses Jahr hoffen die Träger auf weitere, neue Teilnehmer am Wettbewerb.

### Qualität, Kreativität und Aktualität gefragt

Zentrales Thema im Wettbewerb „Weingastgeber Mosel“ ist die Bewertung des gesamten Moselwein-Angebot von Hotels, Restaurants, Speiselokalen, Wirtshäusern, Vinotheken, Weinschänken und weiteren gastronomischen Betrieben, wie Ansgar Schmitz erklärte. 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.

Gastgeberin Sandra Berweiler berichtete, dass die Teilnahme am Wettbewerb ihr wertvolle Impulse für die Weiterentwicklung ihres Angebotes gegeben habe, von der Entwicklung ihrer Weinkarte bis hin zum Einsatz hochwertiger Weingläser für die verschiedenen Rebsortenweine.

## Einfache Bewerbung in digitaler Form

Jeder Gastronomie- und Beherbergungsbetrieb, der Moselweine anbietet, sowie die Winzergastronomie können sich kostenlos am Wettbewerb beteiligen. Die Teilnehmer geben ihre Bewerbung bequem digital ab und stellen die Informationen, Weinkarten und Fotos zu ihrem Moselweinangebot in eine Datenbank ein. Für die bisherigen Teilnehmer bedeutet dies, dass sie ihre Unterlagen und Informationen nur noch aktualisieren müssen, um am Wettbewerb teilzunehmen. Anmeldeschluss ist der 20. Mai.

Eine Jury aus Trägern, Kooperationspartnern sowie Fachleuten aus Gastronomie und Weinwirtschaft kürt im Juni in jeder Kategorie einen Siegerbetrieb. Für die Bewertung gibt es einen detaillierten Kriterienkatalog, nach dem die Juroren Punkte vergeben. Die Preisträger werden in einer feierlichen Siegerpräsentation geehrt, die für Ende August geplant ist.

## Preise im Gesamtwert von 7.500 Euro

Dank der Unterstützung von Kooperationspartnern sind im Wettbewerb Hauptpreise im Gesamtwert von 7.500 Euro ausgelobt. 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 Spiegelau 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. Die Haus-Plakette gibt es nur für jene, die mindestens drei Jahre lang in Folge eine bestimmte Bewertungsquote erreichen.

„Wenn es den Winzern und der Gastronomie gut geht, dann geht es auch uns gut“, begründete Michael Hoeck von der VVR Wittlich das Engagement der Volksbanken Raiffeisenbanken für den Wettbewerb. Die Volks- und Raiffeisenbanken seien Spiegelbild der Region und ihrer wirtschaftlichen Entwicklung. Hoeck sieht einen wertvollen Aspekt des Wettbewerbs darin, dass dieses Projekt sowohl den Weinkennern unter den Gästen zugute komme, als auch den Neulingen in Sachen Wein.

## Schulung für 100 Servicemitarbeiter

Die Schulung der Servicemitarbeiter in den gastronomischen Betrieben sei ein weiterer, wichtiger Aspekt des Projektes, sagte Achim Rosch. Bereits Anfang April veranstalten DLR Mosel und Weinwerbung ein Sensorikseminar für Servicemitarbeiter im Gastgewerbe. Thema sind in diesem Jahr die wichtigsten roten Rebsorten des Anbaugebietes Mosel und die Ausbaustile von Blanc de noir bis zu Rotwein im Barrique. Mehr als 100 Personen sind bereits für das hybride Seminar angemeldet. Die Teilnehmer erhalten im Vorfeld ein Weinpaket mit Probeflaschen, die beim online-Seminar gemeinsam verkostet und von Fachreferenten des DLR Mosel kommentiert werden. In den Vorjahren wurden bei den Seminaren im Rahmen des Wettbewerbs insgesamt mehr als 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Gastronomie, Hotellerie und Weinwirtschaft geschult.

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](http://www.weingastgeber-mosel.de).

Anmeldung zum Wettbewerb unter <https://bewerbung.weingastgeber-mosel.de>.

