

Der Beste Schoppen Mosel

Pressemitteilung vom 22. Juli 2015

Rekord-Teilnahme beim Schoppen-Test

Gastronomie-Weinwettbewerb: Sieger aus Wittlich, Brohl und Nittel

KRÖV. Der Gastronomie-Weinwettbewerb „Der Beste Schoppen Mosel“ hat einen neuen Anstellungsrekord verzeichnet: Rund 1.600 Weine wurden zum großen Test der offenen Ausschankweine von Mosel, Saar und Ruwer eingereicht. Die besten Schoppenwein-Lokale wurden bei der Siegerpräsentation in Kröv geehrt. Der Hauptpreis geht in diesem Jahr nach Wittlich, an das Rosenberg PT Hotel von Ute Engel. Platz 2 belegt das Oechsle Wein&Fischhaus in Trier, der dritte Platz geht an das Rathaus-Café Dören in Bruttig-Fankel. Über den Titel „Neuentdeckung des Jahres“ freut sich Natalie Andre vom Eifelhotel Brohl. Sieger der Kategorie „Weingut mit angeschlossener Gastronomie“ ist erneut das Weingut Hellershof-Zilliken mit seiner Sektscheune in Nittel.

Fünf Träger verschiedener Branchen veranstalten seit 1999 jährlich den Wettbewerb: Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Industrie- und Handelskammer Trier, DLR Mosel, DEHOGA Rheinland-Pfalz und Moselwein e.V. Zur großen Siegerpräsentation in der Weinbrunnenhalle begrüßte Weinbaupräsident Rolf Haxel, Vorsitzender des Moselwein e.V., die am Wettbewerb teilnehmenden Gastgeber und ihre Winzer sowie zahlreiche Ehrengäste. Der Schoppenwein sei zwar etwas Alltägliches, der Wein für jeden Tag. Aber gerade damit sei er ein wichtiger Botschafter für die Region, denn er hinterlasse den ersten und wichtigsten Eindruck beim Gast, sagte Haxel.

Für Mosel-Weinkönigin Lisa Dieterichs ist der Schoppenwein die Visitenkarte der Weinregion. In der von ihr moderierten Talkrunde würdigten die weiteren Träger den Wettbewerb, der auch im 17. Jahr seines Bestehens hohe Bedeutung für Gastronomie, Tourismus und Weinwirtschaft hat. Dr. Dirk Haupt vom rheinland-pfälzischen Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten nannte das Projekt einen wichtigen Beitrag zur Steigerung der Weinqualität. Das Land ist über das DLR Mosel an der Organisation beteiligt und fördert den Wettbewerb aus Marketingmitteln. Walter Clüsserath, Vorstandsmitglied der Landwirtschaftskammer, betonte, dass der Schoppenwein einen Aha-Effekt beim Gast erzeugen und das Interesse an den Weinen der Region wecken müsse.

Gereon Haumann, Präsident des Hotel- und Gaststättenverbandes Rheinland-Pfalz, machte deutlich, dass das Thema Wein auch für die Gastgeber bestens geeignet sei, um sich mit einem besonderen regionalen Produkt zu profilieren. Die Industrie- und Handelskammer Trier sieht einen großen Erfolg des Wettbewerbs in der intensiven Zusammenarbeit und dem gemeinsamen Qualitätsstreben der Gastronomen und ihrer Lieferanten aus Weinwirtschaft, wie Geschäftsführer Albrecht Ehses erläuterte.

33 Probedurchgänge in Cochem, Trier und Bernkastel-Kues waren nötig, um alle 1.595 Weine nach einem 7-Punkte-Schema zu bewerten. Daran wirkten 379 Prüfer mit: die teilnehmenden Gastgeber, deren Lieferanten aus der Weinwirtschaft und Weinfachleute der Wettbewerbsträger. 1.488 der eingereichten Weine erhielten das offizielle Prüfsiegel „Der Beste Schoppen - Ausgezeichnet“. Die Quote von mehr als 93 Prozent prämiierter Weine zeigt das gute Niveau der Schoppenweine im Weinanbaugebiet Mosel. Insgesamt wurden seit 1999 fast 17.600 Schoppenweine im Wettbewerb geprüft. 534 Weine qualifizierten sich in diesem Jahr für die Finalprobe, in der die Sieger in elf Wettbewerbskategorien ermittelt wurden. Alle Betriebe mit Siegerwein waren für die entscheidende Auswertung nominiert, in die Projektleiter Dieter Reiss die Bewertungen aller Weine einfließen ließ.

Ihre hohe Schoppen-Qualität zahlte sich für die besten Betriebe aus: Den mit 1.000 Euro dotierten Hauptpreis überreichten Rudolf Schmitt, Markus Bäumler, Peter-Josef Götten und Harald Baltes von den Volksbanken und Raiffeisenbanken der Region an Ute Engel vom Rosenberg PT Hotel. Aus den

V.i.S.d.P.: Ansgar Schmitz, Der Beste Schoppen, c/o Moselwein e.V., Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier

Händen von Gereon Haumann nahm Petra Mongin-Horsch vom Oechsle Wein&Fischhaus in Trier den Preis des DEHOGA im Wert von 500 Euro entgegen. Rolf Haxel ehrte Mario Hentig (Rathaus-Café Dören) aus Bruttig-Fankel mit dem Preis des Moselwein e.V. im Wert von 300 Euro.

Als „Neuentdeckung des Jahres“ erhielt Natalie Andre vom Eifelhof Brohl den Preis des Gerolsteiner Brunnens im Wert von 500 Euro und eine Magnumflasche Gerolsteiner Mineralwasser aus den Händen der Gebietsleiter Andreas Wonner und Matthias Schumacher. Oliver Retz von der Zwiesel Kristallglas GmbH übergab an Anneliese und Stephan Zilliken von der Sektscheune Nittel als Sieger „Weingut mit angeschlossener Gastronomie“ den Preis der Glashütte im Wert von 500 Euro.

Die Siegerweine in den elf Weinkategorien und die entsprechenden Lokale sind:

Riesling trocken: 2014er Schmitges Riesling trocken, Weingut Schmitges, Erden; im Ausschank im Oechsle Wein&Fischhaus in Trier.

Riesling halbtrocken: 2014er Riesling Qualitätswein feinherb, Weingut Franzen-Schüller in Ernst; im Ausschank im Haus Schwarzenberg in Ernst.

Riesling lieblich: 2014er Bruttiger Riesling Hochgewächs, Weingut Briedel in Bruttig-Fankel; im Ausschank in der Pension Riedel, Bruttig-Fankel.

Elbling trocken: 2014 Tradition Elbling Qualitätswein trocken, Weingut Apel in Nittel; im Ausschank im NaturPur Hotel Maarblick in Meerfeld und in der Weinstube Gästehaus Apel in Nittel.

Elbling halbtrocken: 2014er Neefer Petersberg Elbling Qualitätswein halbtrocken, Weingut Rüdiger Nelius, Neef; im Ausschank im Landhaus Hübner in Neef.

Rivaner trocken: 2014 Rivaner Qualitätswein, Weingut Heinrich Basten in Ellenz-Poltersdorf; im Ausschank in den Moselstern-Hotels Brixiade & Triton (Cochem), Krähenest (Löf), Fuhrmann (Ellenz-Poltersdorf) und Zum Guten Onkel (Bruttig-Fankel) sowie im Hotel-Restaurant Zum Oberspreewahl in Neu-Zauche und im Hotel Zum Alten Ponyhof in Niemeck.

Rivaner halbtrocken: 2014 Müller-Thurgau Qualitätswein halbtrocken, Weingut Klein-Götz, Bruttig-Fankel; im Ausschank im Rathaus-Café Dören sowie in der Straußwirtschaft Zum Weinfass in Bruttig-Fankel.

Weißer Burgundersorten trocken: 2014 Weißburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Hellershof-Zilliken in Nittel; im Ausschank in der Sektscheune in Nittel.

Weißer Burgundersorten halbtrocken: 2014 Weißburgunder Classic, Weingut Heinz Dehren, Ellenz-Poltersdorf; im Ausschank im Hotel-Restaurant Dehren in Poltersdorf und im Hotel Weinhaus Halfenstube in Senheim-Senhals.

Rosé/Weißherbst/Blanc de noir: 2014 Spätburgunder Blanc de noir Qualitätswein feinherb, Weingut Apel in Nittel; im Ausschank in der Weinstube Gästehaus Apel in Nittel.

Rotwein: 2011 Cuvée de noir Qualitätswein trocken, Weingut Loosen-Bockstanz, Wittlich; im Ausschank im Rotenberg PT Hotel in Wittlich und im Hotel-Café-Restaurant Alte Mühle in Bad Bertrich.

Die prämierten Weine erkennt der Gast im Lokal an den Siegeln „Der Beste Schoppen“ in der Weinkarte und auf den Flaschen. Die „Häuser der Besten Schoppen“ haben mindestens drei Jahre im Wettbewerb für die meisten ihre Weine Auszeichnungen erhalten und sind mit einer speziellen Plakette gekennzeichnet. Die Plakette „Haus der Besten Schoppen“ ging 2015 erstmals an folgende Teilnehmer: Hänsel's Das kleine Restaurant in Mehring; Weinstube Hower in Lieser; Winzerhofcafé Görden in Platten; Gasthaus-Metzgerei Zur Marienburg in Pünderich; Bistro am Markt in Cochem; Hotel Lellmann in Löf; Café Hahn in Koblenz; Eifelhof Brohl in Brohl; Wahler Mühle in Wahlenau; Landhotel Karrenberg in Kirchberg; Ristorante Pizzeria Schwarzer Adler in Simmern.

Alle ausgezeichneten Betriebe und weitere Informationen gibt es auf der neugestalteten Internetseite www.derbesteschoppen.de.



DER BESTE SCHOPPEN

Von uns für Sie - geprüfte Qualität von Mosel, Saar und Ruwer!

Ein verlässlicher Partner
DEHOGA
DEHOGA. Wir sind.

EROLSTEINER

Zweites Erntefest
CONCERTO.
Eine Komposition für den Weinregionen

PREIS

SIEGER

PREIS

SIEGER





DER BESTE SCHOPPEN

Von uns für Sie - geprüfte Qualität von Mosel, Saar und Ruwer!

Ein verlässlicher Partner
LIFE DEHOGA

Tourismus-Kultur
IHK Saar

Landwirtschaftskammer
Rheinland-Pfalz

CONCERTO
Die Kommunikation für Ihren Erfolg

SIEGER

SIEGER

SIEGER

SIEGER

SIEGER

SIEGER

SIEGER