

Presse-Information vom 3. September 2019

## Beste Weingastgeber Mosel geehrt Gastronomie-Wettbewerb: Sieger aus Cochem, Zeltingen, Leiwen, Fell und Longuich

Die Sieger im erstmals ausgerichteten Gastronomie-Weinwettbewerb „Weingastgeber Mosel“ kommen aus den Kreisen Cochem-Zell, Bernkastel-Wittlich und Trier-Saarburg. In der Siegerpräsentation im Ballsaal des Weinromantikhotels Richtershof in Mülheim an der Mosel überreichte Staatssekretärin Daniela Schmitt aus dem rheinland-pfälzischen Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau die Siegerurkunden an die besten Betriebe in fünf Kategorien. Zudem wurden weitere Gastgeber für ihre kontinuierliche Qualitätsarbeit rund um das Thema Moselwein ausgezeichnet. Der Wettbewerb Weingastgeber Mosel ist aus dem von 1999 bis 2018 veranstalteten Wettbewerb „Der Beste Schoppen Mosel“ hervorgegangen und wird von Moselweinwerbung, den Industrie- und Handelskammern Trier und Koblenz sowie dem Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel veranstaltet. Der Hauptgeschäftsführer der Industrie- und Handelskammer Trier, Jan Glockauer, begrüßte zahlreiche Ehrengäste und Gastgeber zu der Siegerpräsentation, die von Mosel-Weinkönigin Laura Gerhardt moderiert wurde.

Sieger in der Kategorie „Hotellerie bis 3 Sterne“ ist das Restaurant Wintergarten im Hotel Karl Noss in Cochem. Restaurantleiterin Farina Fink nahm von Christian Hübner von der IHK Koblenz den Preis des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz im Wert von 1.500 Euro entgegen. In der Kategorie „Hotellerie ab 3 Sterne Superior“ ging der Sieg an das Hotel-Restaurant-Weinhaus Zeltinger Hof in Zeltingen-Rachtig. Hotelier und Inhaber Markus Reis freute sich über den mit 1.500 Euro dotierten Preis des Gerolsteiner Brunnen, der von Dagmar Reudenbach überreicht wurde.

In den weiteren drei Kategorien sicherten sich Gastgeber aus der Verbandsgemeinde Schweich die ersten Plätze. Das Weinlokal und Restaurant Zum Winzerkeller in Fell erhielt in der Kategorie „Gastronomie“ aus den Händen von Dr. Michael Wilkes den Preis der Volksbanken Raiffeisenbanken der Region im Wert von 1.500 Euro. Winzerin Sandra Berweiler in Leiwen siegte in der Kategorie „Weingut mit Winzergastronomie“. Laura Gerhardt übergab den Preis von Riedel – The Wine Glass Company im Wert von 1.500 Euro. Der Preis des Moselwein e.V. im Wert von 1.500 Euro in der Kategorie „Weingut mit Gastronomie und Hotel“ ging an das WeinKulturgut Longen-Schlöder in Longuich. Rolf Haxel, Vorsitzender der Mosel-Weinwerbung, überreichte den Preis an Markus und Sabine Longen.

Die Jury aus Fachleuten der Weinwirtschaft und Gastronomie war sich einig: Alle Sieger bieten herausragende Gastfreundschaft und Erlebnisse rund um den Moselwein und punkten mit ihrer Weinauswahl, Jahrgangstiefe und der Präsentation der Weine und des Weinanbaugebietes im Betrieb wie auch auf ihren Internetseiten. Der Jury gehören unter anderem Peer Holm, Präsident der Sommelier-Union Deutschland, Alexander Kohnen vom International Wine Institute in Bad Neuenahr-Ahrweiler, Johannes Steinmetz von der Deutschen Wein- und Sommelierschule Koblenz, der Master of Wine Frank Roeder aus dem Saarland und die Hochschuldozentin und ehemalige Deutsche Weinkönigin Sonja Christ-Brendemühl an.

Staatssekretärin Daniela Schmitt lobte die enge Verbindung von Wein, Gastronomie und Tourismus im Weinanbaugebiet Mosel. Der Wettbewerb zeige, welche Spitzenleistungen den Gästen im Land geboten würden. „Wir leben in einer wunderbaren Landschaft mit hoher Lebensqualität und hoher Leistungsbereitschaft“, sagte die Staatssekretärin. Der neue Wettbewerb sei die logische Fortsetzung des Schoppenwein-Projekts, das auf eindrucksvolle Weise 20 Jahre lang zur Verbesserung der Weinqualität beigetragen habe.

Die Träger zeigten sich erfreut über die Resonanz auf den ersten Wettbewerb Weingastgeber Mosel. Rund 80 Betriebe hatten sich zum Wettbewerb angemeldet, rund 60 reichten die Bewerbungsunterlagen ein, wie Jan Glockauer den Gästen der Siegerpräsentation berichtete. Das Projekt biete großes Potenzial. Auch Mosel-Weinkönigin Laura Gerhardt wertete den Wettbewerb mit der „guten Symbiose von Wein und Gastgebern“ als zukunftsweisend.

In zwei Bewertungsdurchgängen wurden die Teilnehmer 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 sowie besondere Angebote rund um den Moselwein, wie Veranstaltungen zum Thema Wein und Kultur, Exkursionen zu Weinlagen oder Weingütern und die Zusammenarbeit mit Weinerzeugern.

Anders als beim Besten Schoppen, wo es um die Qualität der einzelnen Schoppenweine ging, wird nun 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. Im neuen 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. Das Projekt richtet sich auch an die Winzergastronomie, denn die Verbindung von Wein und Tourismus sowie Hotel- und Gaststätten ist an der Mosel besonders stark ausgeprägt. Viele Winzer führen auch Beherbergungs- und gastronomische Betriebe. Das Spektrum der Winzergastronomie reicht von der klassischen Straußwirtschaft bis zum Wellness-Hotel und Gourmetrestaurant.

Die Schulung der Servicemitarbeiter, die in den Betrieben am Gast „arbeiten“, ist ebenfalls ein wichtiger Aspekt des Projektes. Daher boten Moselwein e.V. und DLR Mosel auch eine Sensorikschulung an, die auf riesige Resonanz stieß. An drei Seminartagen wurden in Trier, Bernkastel-Kues und Cochem rund 160 Mitarbeiter aus Gastgeber-Betrieben in Sachen Moselwein und Sensorik auf den neuesten Stand gebracht.

Gehrt wurden nicht nur die Sieger in den fünf Kategorien. Darüber hinaus erhielten 16 Wettbewerbsteilnehmer aus den Händen von Rolf Haxel, Hubert Friedrich vom DLR Mosel sowie Albrecht Eheses von der IHK Trier die Tafel „Ausgezeichneter Weingastgeber Mosel“. Damit wurde ihr kontinuierliches Engagement rund um den Moselwein ausgezeichnet. Basierend auf den Bewertungen des Vorgängerwettbewerbs „Der Beste Schoppen“, ging die Tafel an alle Gastgeber, die seit mindestens drei Jahren in Folge im Vorgängerwettbewerb und nun im neuen Projekt erfolgreich ihre Kompetenz in Sachen Moselwein unter Beweis

gestellt haben. Insgesamt 42 Gastgeber von Nittel bis Koblenz dürfen ihren Betrieb mit der neuen Tafel schmücken.

Unterstützt werden die Träger des Wettbewerbs vom Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz, vom Gerolsteiner Brunnen, den Volksbanken Raiffeisenbanken der Region sowie der Firma Riedel – The Wine Glass Company.

Alle Geehrten sowie weitere Informationen zum Wettbewerb:  
[www.weingastgeber-mosel.de](http://www.weingastgeber-mosel.de).

**V.i.S.d.P.:** Ansgar Schmitz, Moselwein e.V., Gartenfeldstraße 12a,  
54295 Trier, [as@weinland-mosel.de](mailto:as@weinland-mosel.de), Tel. 0651/710280



Betriebe – Ausgezeichneter Weingastgeber Mosel (vormals Haus der Besten Schoppen)  
Foto: Chris Marmann



Siegerbetriebe in den fünf Kategorien  
Foto: Chris Marmann