(Foto: Alfons von der Lahr - Journal Trier-Luxemburg)

26.02.2024

Attraktive Preise für die besten Weingastgeber - IHK Trier und Partner rufen zur Teilnahme auf

Weiter auf Wachstumskurs sieht sich der Gastronomie-Wettbewerb „Weingastgeber Mosel“. Nachdem sich in den vergangenen Jahren trotz des schwierigen wirtschaftlichen Umfeldes immer mehr Gastgeber mit ihrem Moselwein-Angebot am Wettbewerb beteiligten, rechnen die Träger auch für 2024 mit neuen Bewerbern.

Anmeldung bis 7. April

Mit einem Pressegespräch im Weinhaus Büsching in Trier – einem der Siegerbetriebe im Vorjahr – gaben Moselweinwerbung, die Industrie- und Handelskammern Trier und Koblenz sowie das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel den Startschuss zum diesjährigen Wettbewerb. Bis zum 7. April können Hotels, Restaurants, Weinstuben, Vinotheken sowie Weinbaubetriebe mit gastronomischem Angebot ihre Bewerbungsunterlagen in fünf Kategorien online unter www.weingastgeber-mosel.de einreichen. Die besten Betriebe erhalten Preise im Gesamtwert von 7500 Euro.

Die Veranstalter bieten Gastgebern mit diesem Wettbewerb eine Plattform, um ihre Kompetenz in Sachen Moselwein zu präsentieren und ihre Angebote rund um den heimischen Wein einem breiten Publikum vorzustellen. Besondere Weinerlebnisse und Arrangements ermöglichen es nach Ansicht der Träger, in wirtschaftlich schwierigen Zeiten neue Zielgruppen zu erreichen und neue Gäste zu gewinnen. In den vergangenen Jahren ist die Teilnehmerzahl am Wettbewerb auf fast 90 Betriebe gestiegen, davon 19 Neuteilnehmer, wie Albrecht Ehses, Geschäftsführer Wein- und Tourismus der IHK Trier, berichtete.

Einreichen der Bewerbung digital

Jeder Gastronomie- und Beherbergungsbetrieb, der Moselweine anbietet, sowie die Winzergastronomie können sich kostenlos am Wettbewerb beteiligen. Eine Ausschreibung geht über E-Mail-Verteiler und Newsletter an die Gastgeber in der Region Mosel-Eifel-Hunsrück. Die Teilnehmer geben ihre Bewerbung 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. Ansgar Schmitz vom Verein Moselwein wies darauf hin, dass der Wettbewerb früher als in den Vorjahren beginnt. Ziel sei es, bereits im Juli die Ergebnisse zu präsentieren und die besten Weingastgeber der Saison zu ehren.

Das sind die Kriterien

Zentrales Thema im Wettbewerb „Weingastgeber Mosel“ ist die Bewertung des gesamten Moselwein-Angebot von Hotels, Restaurants, Speiselokalen, Wirtshäusern, Vinotheken, 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.

Eine Jury aus Trägern, Kooperationspartnern sowie Fachleuten aus Gastronomie, Tourismus 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 9. Juli in Cochem geplant ist. Wirtschaftsministerin Daniela Schmitt wird die besten Betriebe auszeichnen.

Preise im Gesamtwert von 7500 Euro

Die Kooperationspartner sorgen dafür, dass der Wettbewerb mit attraktiven Preisen im Gesamtwert von 7500 Euro ausgestattet ist. In jeder der fünf Wettbewerbskategorien winken dem besten Betrieb Preise im Wert von 1500 Euro. Den Preis in der Kategorie „Gastronomie“ stiften die Volksbanken Raiffeisenbanken der Region. Michael Hoeck, Vorstand der Vereinigten Volks- und Raiffeisenbank, bescheinigte dem Wettbewerb beim Pressegespräch eine „fantastische Entwicklung“.
Auch Christoph Heinz vom Gerolsteiner Brunnen lobte die stetige Weiterentwicklung des Projekts. Der Gerolsteiner Brunnen stellt den Preis in der Kategorie „Hotellerie ab 3 Sterne Superior“. Peter Wirtz von der Firma Wirtz in Zell, die den Preis in der Kategorie „Weingut mit Gastronomie und Hotel“ auslobt, sieht im Wettbewerb ein wichtiges und bewährtes Netzwerk von regionaler Gastronomie und Weinwirtschaft.
In der Kategorie „Hotellerie bis 3 Sterne“ ist das Gastronomische Bildungszentrums Koblenz Preisstifter. Der Sieger in der Kategorie „Weingut mit Winzergastronomie“ 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 anzeigt, 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 hohe Bewertungsquote erreichen.

Weinseminar für Servicemitarbeiter

Neben der Auszeichnung von beispielhaften Konzepten ist die Weiterbildung der Servicemitarbeiter in den gastronomischen Betrieben zum Thema Moselwein ein wesentlicher Aspekt des Wettbewerbs. In den vergangenen Jahren nahmen rund 500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus der Hotellerie, Gastronomie und Weinwirtschaft an den Schulungen teil, die im Rahmen des Wettbewerbs vom DLR Mosel und Moselweinwerbung angeboten wurden.

In diesem Jahr befasst sich das Seminar mit einem Trendthema: Es geht um „Neue Rebsorten“, so Achim Rosch, der als Oenologe des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR) Mosel für die fachliche Seite zuständig ist. In der Schulung, die am 16. April in hybrider Form stattfindet, geht es um das sensorische Potenzial pilzwiderstandsfähiger Rebsorten wie Sauvignac, Muscaris oder Cabernet blanc und die Verwendung dieser neuen Weine in der Gastronomie. Weinwerbung und DLR Mosel senden im Vorfeld Probe-Pakete an die Teilnehmer, die diese dann am Bildschirm unter Anleitung des Referenten vom DLR verkosten. Darüber hinaus wird Sommelière Inge Mainzer vom Gastronomischen Bildungszentrums

Koblenz im Seminar Empfehlungen für den Einsatz der PiWi-Weine zur Speisenbegleitung geben. Anmeldungen zum Seminar sind bis 15. März möglich.

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

Anmeldung zum Wettbewerb unter https://bewerbung.weingastgeber-mosel.de (Link: https://bewerbung.weingastgeber-mosel.de)

ANSPRECHPARTNER

Wein & Tourismus

ALBRECHT EHSES

Tel.: 0651 9777-201
Fax: 0651 9777-965
ehses@trier.ihk.de