

01.11.2021

Weingastgeber mit Herzblut

Betriebe aus Traben-Trarbach, Ockfen, Trassem und Hatzenport siegen im Gastronomie-Wettbewerb

Wein muss Spaß machen! Nach dieser Losung will das Weinhaus-Hotel Gräffs-Mühle in Traben-Trarbach seit 108 Jahren seine Gäste für die Schätze aus den Weinbergen der Region begeistern. Sie sollen die Vielfalt des Geschmacks erleben, mit Kulinarik gepaart – beispielsweise bei einem Fünf-Gänge-Weinproben-Menü. Dabei wagen Linda und Fritz Gerhardt auch Unkonventionelles, behalten aber stets die Traben-Trarbacher Weine im Fokus, wie die Inhaberin sagt.

Belohnt wurde dieses Engagement nun mit der Auszeichnung „Weingastgeber Mosel“, als Sieger in der Kategorie „Hotellerie bis 3 Sterne“. „Eine große Anerkennung“, sagt Linda Gerhardt. Ihr Mann Fritz nahm den Preis des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz im Wert von 1 500 Euro entgegen.

Die rheinland-pfälzische Wirtschaftsministerin Daniela Schmitt überreichte den Siegern des Gastronomie-Weinwettbewerbs in der Weinmanufaktur Van Volxem in Wiltingen/Saar die Siegerurkunden. In der Kategorie „Hotellerie ab 3 Sterne Superior“ ging der Sieg an das Hotel-Restaurant St. Erasmus in Trassem bei Saarburg. Familie Boesen freute sich über den mit 1 500 Euro dotierten Preis, gestiftet vom Gerolsteiner Brunnen.

Preis für Weinhotel Klostermühle

Ebenfalls an die Saar ging der erste Platz in der Kategorie „Weingut mit Gastronomie und Hotel“.

Familie Mangrich vom Landidyll Weinhotel Klostermühle in Ockfen nahm den Preis der Volksbanken Raiffeisenbanken der Region entgegen. Das Winzerehepaar Maria und Albrecht Gietzen aus Hatzenport siegte in der Kategorie „Weingut mit Winzergastronomie“ und erhielt den Preis des Weinglasherstellers Spiegelau im Wert von 1 500 Euro.

„Unsere Weingastgeber verbinden das, was Rheinland-Pfalz so besonders macht: herzliche Gastfreundschaft mit erstklassigem Wein und hervorragenden Speisen. Diese Erlebnisse bleiben in Erinnerung. Unsere Weingastgeber sind unser Aushängeschild und machen Rheinland-Pfalz zum beliebten Reiseziel“, sagte Schmitt. „Wo man sich wohlfühlt und wo es gut schmeckt, da kommen die Menschen gerne wieder.“

Aushängeschilder der Region

Den Wettbewerb veranstalten seit 2019 die Moselweinwerbung, die IHKs Trier und Koblenz sowie das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel. Der Hauptgeschäftsführer der IHK Trier, Jan Glockauer, begrüßte zahlreiche Ehrengäste und Gastgeber zu der Siegerpräsentation, die von Mosel-Weinkönigin Marie Jostock moderiert wurde.

Hier erhielten auch rund 50 Wettbewerbsteilnehmer Urkunden und die Tafel „Ausgezeichneter Weingastgeber Mosel“. Sie zeichnen ihr kontinuierliches Engagement rund um den Moselwein aus. Erstmals dürfen in diesem Jahr folgende Gastgeber mit dieser Plakette ihre Häuser schmücken:

Weinkulturgut Longen-Schloeder in Longuich, Weingut Kühner-Adams in Mehring-Lörsch, Weingut und Straußwirtschaft Berweiler in Leiwen, Hotel Moselsteig in Osann-Monzel, Weinromantikhotel Richtershof

in Mülheim an der Mosel, Hotel Restaurant Zeltinger Hof in Zeltingen-Rachtig, Weingut Winzerschänke Zecherhof in Neef, Winzerhof Gietzen in Hatzenport und Riesling-Hof Hähn in Koblenz.

Im Einsatz für den Moselwein

Im 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. Die rund 60 Bewerbungen wurden von den Juroren aus Weinwirtschaft und Tourismusbranche in Hinblick auf ihr Engagement und die Präsentation des Moselweins bepunktet.

Die Weinkarte mit Breite, Jahrgangstiefe und Vielfalt des Angebots an offenen und Flaschenweinen spielt dabei ebenso eine Rolle wie Weinempfehlungen zu Speisen sowie die Präsentation der heimischen Weine und des Anbaugebietes im Betrieb und auf den Internetseiten. Weitere Pluspunkte gibt es für besondere Angebote wie Arrangements und Veranstaltungen zum Thema Wein und Kultur, Exkursionen zu Weinlagen oder Weingütern und die Zusammenarbeit mit Weinerzeugern. Die Schulung der Servicemitarbeiter ist ebenfalls bedeutend.

Gerade in der Corona-Epidemie soll der Wettbewerb den Gastgebern Unterstützung und Ansporn geben. Die Träger zeigten sich erfreut, dass die Zahl der Bewerbungen im zweiten Corona-Jahr wieder gewachsen ist – hoffentlich ebenso wie die Lust auf Moselwein.