

Stand: 09.12.2020



(Foto: IHK Trier)

09.12.2020

## Winzer des Jahres Roman Niewodniczanski kreiert Sonderwein für HOGANEXT

Es gibt viele Dinge, die untrennbar zusammengehören. In der Region Trier sind das auch die Themen Wein und Gastronomie. Wenig verwunderlich also, dass die IHK Trier mit ihrem regionalen Ausbildungskonzept HOGANEXT im Herbst 2020 mehr als 20 Azubis aus dem Gastgewerbe beim Wiltinger Star-Winzer Roman Niewodniczanski zu Besuch war. Dort hat die Gruppe exklusive Einblicke in die laufende Produktion von Van Volxem und die Vision Niewodniczanskis erhalten, der in jeder Faser seines Wirkens höchste Ansprüche auf Qualität legt. Die Azubis durften sogar selbst anpacken und erste Erfahrung in der Arbeit auf einem Spitzen-Weingut sammeln. Daraus entstanden ist die Idee für einen eigenen Wein, der ganz unter dem Label HOGANEXT steht. Während der Riesling reift, gibt Niewodniczanski schon einmal einen Einblick: „Das wird ein Wein für den HoGa-Bereich“, sagt er. Er kreierte einen fruchtbetonten, sehr aromatischen, trockenen Riesling, der sofort trinkbar sein wird.

Der Wein wird im kommenden Jahr exklusiv in den Gastronomiebetrieben angeboten, die sich am Ausbildungskonzept beteiligen. „Das Treffen mit den Azubis hat riesig Spaß gemacht“, sagt Niewodniczanski. Er hält solche Projekte auch für extrem wichtig. Die beiden Lockdowns stellen vor allem auch den HoGa-Bereich und die Ausbildung vor eine riesige Herausforderung. „Wir haben einen Mangel an guten Leuten“, sagt Niewodniczanski. Er möchte bei den jungen Menschen genau das fördern, was er sich selbst als Motto vorgibt. „Mit Volldampf nach vorne gehen und zeigen, was man kann.“

IHK-Hauptgeschäftsführer Dr. Jan Glockauer ist sich sicher, dass HOGANEXT genau dort helfen kann. „Die Ausbildung gewinnt durch die unterschiedlichen, zielgerichteten Seminare an Qualität“, sagt er.

Wie es im kommenden Jahr weitergeht, weiß HOGANEXT-Projektleiter und Hotelier Ondrej Novotny: „Es stehen bereits 14 Termine für Auszubildende und auch Ausbilder fest.“ Los geht es am 9. Februar 2021 mit einem Besuch bei Fleischermeister Marco Haag aus Ruwer, der sich selbst als der „verrückte Metzger“ beschreibt. Natürlich im positiven Sinne. Es folgen weitere Seminare zur Mitarbeiterführung in turbulenten Zeiten, Cross-Selling und Digitalisierung im Hotel. „Auch ein zweiter Besuch bei Van Volxem darf natürlich nicht fehlen“, sagt Novotny. Ende März 2021 wird es dort für Ausbilder und Auszubildende eine Jahrgangsweinprobe geben. Dann ist auch der HOGANEXT-Wein ausgereift und findet zum ersten Mal den Weg ins Glas.

Das regionale Ausbildungskonzept geht 2021 ins zweite Jahr. Interessierte Betriebe aus dem Hotel- und Gastronomiebereich können sich noch bis zum 31. Januar 2021 anmelden. Alle Informationen und die gesamten Termine für das kommende Jahr gibt es auch im Internet: [www.hoganext.de](http://www.hoganext.de) (Link: <http://www.hoganext.de>)

## ANSPRECHPARTNER



Ausbildung

**ULRICH SCHNEIDER**

Tel.: 0651 9777-301

Fax: 0651 9777-305

[schneider@trier.ihk.de](mailto:schneider@trier.ihk.de)