(Foto: Ondrej Novotny)

11.05.2021

Ein Hoch auf den HOGANEXT-Wein!

Abgefüllt, etikettiert, ausgeliefert, trinkbereit: Der HOGANEXT-Wein des Wiltinger Weinguts Van Volxem wartet nun in den teilnehmenden Hotels und Gaststätten auf Gäste, die ihn kosten möchten. Entstanden ist dieser besondere Tropfen im Rahmen eines Azubiprojekts, das wiederum Teil der Initiative der Industrie- und Handelskammer (IHK) für eine hochwertige Ausbildung in der Hotel- und Gaststättenbranche ist. Auszubildende der Betriebe, die an HOGANEXT teilnehmen, können von zahlreichen Schulungen profitieren und regionale Hersteller sowie Produkte besser kennenlernen.

Und wie könnte der Wein in unserer Region da fehlen? Im vergangenen Herbst waren einige Auszubildende bei Van Volxem zu Gast, um an der Traubenlese und -selektion mitzuwirken. Von Inhaber Roman Niewodniczanski erfuhren sie mehr über die Weinherstellung – vom Weinberg über den Keller bis zur Vinothek. Entstanden ist daraus am Ende ein eigener HOGANEXT-Wein mit individuellem Label, den die teilnehmenden Betriebe nun gleich in Wiltingen abholen konnten und hoffentlich bald an ihre Gäste ausschenken dürfen.

Es ist ein trocken-schmeckender, mineralisch-frischer 2020er Riesling aus den Steillagen der Saar und damit ein vielseitiger Essensbegleiter, erklärt IHK-Weinexperte Albrecht Ehses. 1000 Liter wurden insgesamt abgefüllt.

Mehr Know-how, um Gäste zu beraten

„Dieses Projekt steht genau für das, was HOGANEXT ausmacht“, erklärt Ulrich Schneider, IHK-Geschäftsführer Ausbildung. „Junge Menschen lernen die Region und die Produkte besser kennen, mit denen sie arbeiten. Das ist wertvolles Wissen für ihre Ausbildung und die Beratung der Gäste.“

Einer der beteiligten Betriebe ist das Weinromantikhotel Richtershof in Mülheim. „Die Nachwuchstalente haben den Weg der Traube vom Weinberg bis in die Flasche miterlebt. Herausgekommen ist IHR Wein, den sie nun mit viel Herzblut und der Geschichte dahinter unseren Gästen empfehlen werden“, sagt Operation Managerin Andrea Mereu.

Nachdem wegen der Coronapandemie einige HOGANEXT-Veranstaltungen nur online möglich waren, soll es für die Azubis ab dem Sommer wieder Produktschulungen in Präsenz beispielsweise zu den Themen Fleisch und Käse geben. Betriebe, die ebenfalls teilnehmen möchten, haben immer zu Jahresbeginn die Möglichkeit, in das Programm einzusteigen. Weitere Informationen: www.hoganext.de (Link: http://www.hoganext.de)

ANSPRECHPARTNER

Ausbildung

ULRICH SCHNEIDER

Tel.: 0651 9777-301
Fax: 0651 9777-305
schneider@trier.ihk.de