

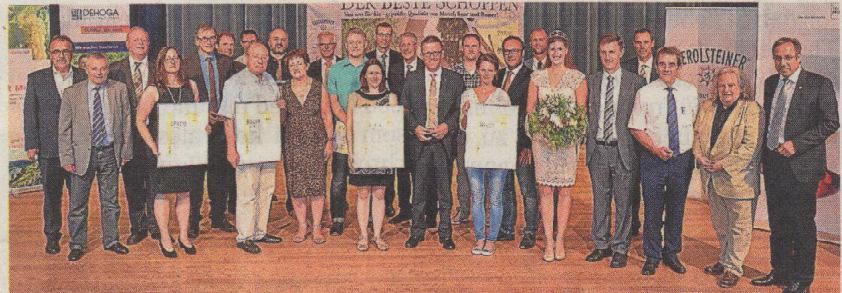
Gastronomen ausgezeichnet

Wettbewerb „Bester Schoppen“: Jury beurteilte 1595 Weine

■ **Mosel.** Weinlaien kaufen zum Probieren selten Flaschenwein. Ein viertel oder ein halber Liter im Ausschank ist dann das Aushängeschild. Um die Bedeutung des Schoppens zu würdigen, wurden in der Kröver Weinbrunnenhalle die Gastronomiebetriebe mit den „Besten Schoppen“ ausgezeichnet. Diesmal nahmen 215 Gastronomen mit 1595 Weinen aus 305 Betrieben am Wettbewerb teil. Auf dem dritten Platz beim Hauptpreis landete das Rathaus-Café Dören aus Bruttig-Fankel.

Zweitplatziert ist das Oechsle Wein- und Fischhaus Trier. Den ersten Platz belegte Ute Engel mit dem Rotenberg PT Hotel in Wittlich, und das im ersten Jahr. Als Preis erhielt sie 1000 Euro, gestiftet von den Volks- und Raiffeisenbanken. „Wir sind wirklich baff und freuen uns sehr“, sagte Ute Engel. „Seit einem Jahr sind wir Vollhotel, haben für 1,25 Millionen Euro angebaut.“ Dass ihr neues Konzept so gut ankommt, freue sie sehr. Das „PT“ im Namen steht übrigens für „Personal Training“. In Ute Engels Hotel dreht sich alles um Sport, Fitness und bewusste Ernährung. Aber: „Der Genuss darf nicht zu kurz kommen.“

„Schoppenwein ist etwas ganz Alltägliches, aber genau deswegen ein Botschafter unserer Weinregion.“ Rolf Haxel, Vorsitzender des



Das Foto zeigt die Träger der Hauptpreise im Wettbewerb „Der beste Schoppen“ mit Mosel-Weinkönigin Lisa Dieterichs sowie den Vertretern der Wettbewerbsträger und Kooperationspartner. Foto: Moselwein/Helmut Gassen

Vereins Moselwein, wies bei der Siegerehrung in Kröv gleich auf die Wichtigkeit des Schoppens hin. Auch Mosel-Weinkönigin Lisa Dieterichs weiß den viertel bis halben Liter Wein zu schätzen. „Der erste Schoppen ist quasi die Visitenkarte“, sagt sie. Und laut Gereon Haumann, Landesvorsitzender des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga) ist der Schoppen „gerade geeignet, Biertrinker vom Wein zu überzeugen“.

Der Name „Bester Schoppen“ soll nicht irreführen: Bei der Sie-

gerehrung wird nicht nur der Wein selbst, sondern und vor allem der Gastronomiebetrieb, der ihn auschenkt, geehrt. „Unsere jährlichen Ausschreibungen werden oft über die Winzer kommuniziert“, sagt Ansgar Schmitz, Geschäftsführer von Moselwein. „Der Schoppen ist ja oft der erste Kontakt mit Wein. Deswegen sollen Winzer und Gastronomie näher zusammengebracht werden.“

Einziges Kriterium beim Wettbewerb: Der Wein muss von der Mosel kommen. *lem*

Eifelhof Brohl ist die „Neuentdeckung des Jahres“

Beim „Besten Schoppen“ des Vereins Moselwein werden Gastronomie und Wein in verschiedenen Kategorien ausgezeichnet: der „Hauptpreis“, das „Beste Weingut mit Gastronomie“, die

„Siegerweine“ (Weingut und Gastronomie zusammen) und das „Haus der besten Schoppen“. Letzter Titel soll zur kontinuierlichen Teilnahme motivieren, da er frühestens nach drei

Jahren erteilt wird, wenn zwei Drittel der Weine ausgezeichnet wurden. Neu in diesem Jahr ist die Kategorie „Neuentdeckung des Jahres“, die an den Eifelhof Brohl geht. *lem*