

**Pressemitteilung vom 22. Juli 2014**

## **Hohe Schoppen-Qualität zahlt sich aus Siegerehrung im Wettbewerb „Der Beste Schoppen“: Preise gehen nach Ellenz-Poltersdorf, Graach, Enkirch, Nittel und Senheim-Senhals**

KRÖV. 214 teilnehmende Lokale, 1.279 Weine aus 277 Weingütern, 413 Prüfer – der Gastronomie-Weinwettbewerb „Der Beste Schoppen Mosel“ verzeichnet auch im Jahr 2014 eine großartige Resonanz. Die besten Schoppenwein-Lokale wurden bei der Siegerpräsentation in Kröv geehrt. Der erstmals ausgelobte Hauptpreis ging an den Hotelier Helmut Dehren aus Ellenz-Poltersdorf, der für die Schoppenwein-Auswahl seiner Moselstern-Hotels in Cochem, Löff und Ellenz-Poltersdorf die beste Gesamtwertung erhielt. Auf den Plätzen 2 und 3 folgten Kemmer's Panorama-Hotel in Graach-Schäferrei und das Hotel Loosen in Enkirch.

Sieger der neuen Kategorie „Weingut mit angeschlossener Gastronomie“ ist das Weingut Hellershof-Zilliken mit seiner Sektscheune in Nittel. Mit dem ebenfalls erstmals vergebenen Titel „Neuentdeckung des Jahres“ wurde das Hotel-Weinhaus Halfenstube in Senheim-Senhals geehrt.

Die Spannung unter den rund 400 Gästen in der Kröver Weinbrunnenhalle war hoch, denn erstmals wurden die Auszeichnungen in neuen Kategorien vergeben, die mit attraktiven Geld- und Sachpreisen dotiert sind. Die Siegerweine, an die bislang die höchste Ehrung im Wettbewerb geknüpft war, bilden im neuen Bewertungssystem des Wettbewerbs einen wichtigen Bestandteil. Ein Siegerwein ist nach wie vor Voraussetzung für einen Platz auf dem Siegereppchen. Aber nun spielt auch die Gesamtwertung aller zum Wettbewerb eingereichten Weine eine zentrale Rolle, wie Edwin Schrank, Vorsitzender des Ausschusses Weinbau der Landwirtschaftskammer, bei der Begrüßung erklärte. So wird gewährleistet, dass die Lokale mit dem insgesamt höchstbewerteten Schoppenweinangebot die höchsten Auszeichnungen erhalten. Auch für den Preis „Bestes Weingut mit angeschlossener Gastronomie“ ist ein Siegerwein in einer der acht Kategorien Voraussetzung. „Neuentdeckung des Jahres“ kann nur ein Betrieb werden, der erstmals die Plakette „Haus der Besten Schoppen“ erhält. Diese Plakette gibt es nur für Lokale, die mindestens drei Jahre in Folge für mindestens 75 Prozent ihrer Schoppenweine eine Prämierung erhalten haben.

Fünf Träger verschiedener Branchen sorgen für die jährliche Durchführung des Wettbewerbs. Mosel-Weinkönigin Kathrin Schnitzius ging den Beweggründen der Träger in einer Talkrunde auf den Grund. Klaus Boomgarden vom rheinland-pfälzischen Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten würdigte das Projekt als bedeutenden Beitrag zur Steigerung der Weinqualität. Das Land ist über das DLR Mosel an der Organisation beteiligt. Die Industrie- und Handelskammer Trier nutzt den Wettbewerb, um Gastgeber und Servicepersonal in Sachen Weinwissen und Servicequalität zu schulen, wie Dr. Dirk Richter vom Weinausschuss der IHK erläuterte. Als wichtigen Imagefaktor für das Weinanbauggebiet bezeichnete Rolf Haxel, Vorsitzender des Moselwein e.V., den Schoppen-Wettbewerb, denn hier erhalte der Tourist Orientierung und einen guten Einstieg in das regionale Weinangebot. Und Gereon Haumann, Präsident des Hotel- und Gaststättenverbandes Rheinland-Pfalz, berichtete von der Bedeutung des offenen Weines als

Umsatzfaktor in der Gastronomie, denn mit steigender Qualität steige auch der Absatz. Die Landwirtschaftskammer ist beim „Besten Schoppen“ für die Sicherung der Weinqualität zuständig, wie Edwin Schrank betonte.

31 Probedurchgänge in Cochem, Trier und Bernkastel-Kues waren nötig, um alle 1.279 Weine nach einem 7-Punkte-Schema zu bewerten. Daran wirkten 413 Prüfer mit: die teilnehmenden Gastgeber, deren Lieferanten aus der Weinwirtschaft und Weinfachleute der Wettbewerbsträger. 1.215 der eingereichten Weine erhielten das offizielle Prüfsiegel „Der Beste Schoppen - Ausgezeichnet“. Die Quote von mehr als 97 Prozent prämierter Weine zeigt das gute Niveau der Schoppenweine im Weinanbaugebiet Mosel. Insgesamt wurden seit 1999 fast 16.000 Schoppenweine im Wettbewerb geprüft. 428 Weine qualifizierten sich in diesem Jahr für die Finalprobe, in der die Sieger in den acht Wettbewerbskategorien ermittelt wurden. Alle Betriebe mit Siegerwein waren für die entscheidende Auswertung nominiert, in die Projektleiter Dieter Reiss die Bewertungen aller Weine einfließen ließ.

Ihre hohe Schoppen-Qualität zahlt sich für die besten Betriebe aus: Die Kooperationspartner des Wettbewerbs stellten Geld- und Sachpreise für die Sieger zur Verfügung. Den mit 1.000 Euro dotierten Hauptpreis der Volksbanken und Raiffeisenbanken der Region überreichte Vorstandsvorsitzender Michael Hoeck von der Vereinigten Volks- und Raiffeisenbank an Hotelier Helmut Dehren.

Aus den Händen von Rolf Haxel nahm Albert Kemmer (Kemmer's Panorama-Hotel) aus Graach den zweiten Preis im Wert von 500 Euro entgegen. Fritz Loosen (Hotel Loosen) aus Enkirch erhielt den dritten Preis im Wert von 300 Euro. Die Preise wurden vom Moselwein e.V. zur Verfügung gestellt.

Oliver Retz von der Zwiesel Kristallglas GmbH übergab Anneliese Zilliken von der Sektscheune Nittel (Sieger „Weingut mit angeschlossener Gastronomie“) einen Warengutschein über 500 Euro für hochwertige Weingläser aus der Glashütte im bayerischen Zwiesel.

Als „Neuentdeckung des Jahres“ erhielt Silvia Hees, Weinhaus Halfenstube in Senhals, einen Scheck über 500 Euro und eine Magnumflasche Gerolsteiner Mineralwasser von Andreas Wonner, Gebietsleiter des Gerolsteiner Brunnens.

Die Siegerweine in den acht Weinkategorien und die entsprechenden Lokale sind:

**Riesling trocken:** 2013er Riesling Hochgewächs trocken, Weingut Kees-Kieren, Graach; im Ausschank in Kemmer's Panorama-Hotel, Graach-Schäferei, und Büscher's Hotel-Restaurant-Vinothek in Bielefeld

**Riesling halbtrocken:** 2013er Cochemer Rosenberg Riesling Hochgewächs, Weingut Josef Thielmann in Ernst; im Ausschank in Moselstern-Hotel Brixiade & Triton in Cochem, Moselstern-Hotel Krähennest in Löf und Moselstern-Hotel Fuhrmann in Ellenz-Poltersdorf.

**Riesling lieblich:** 2013er Riesling Qualitätswein, Weingut Caspari-Kappel in Enkirch; im Ausschank im Hotel Loosen & Alte Scheune sowie Hotel Gambrinus, beide in Enkirch.

**Elbling:** 2013 Elbling Classic, Weingut Hellershof-Zilliken in Nittel; im Ausschank in der Sektscheune in Nittel.

**Rivaner:** 2013 Rivaner Classic, Weinversand Christiani-Ostermann in Bruttig-Fankel, im Ausschank im Hotel Gute Quelle in Beilstein.

**Weißer Burgundersorten:** 2013 Weißburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Kanzlerhof in Pölich,

im Ausschank im Hotel Fährturm in Mehring.

**Rosé/Weißherbst/Blanc de noir:** 2013 Spätburgunder Blanc de noir Qualitätswein, Weingut Schneider-Faber in Kinheim,

im Ausschank im Hotel Pohl „Zum Rosenberg“ in Kinheim.

**Rotwein:** 2011 Spätburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Freiherr von Schubert in Mertesdorf, im Ausschank im Weinhaus Neuerburg in Kasel.

Die prämierten Weine erkennt der Gast im Lokal an den Siegeln „Der Beste Schoppen“ in der Weinkarte und auf den Flaschen. Die „Häuser der Besten Schoppen“ sind mit einer Plakette gekennzeichnet.

Alle ausgezeichneten Betriebe und weitere Informationen: [www.derbesteschoppen.de](http://www.derbesteschoppen.de)