Mit einem sensationellen Ritt auf dem Rücken eines Elefanten über das Siefersheimer Goldene Horn erfüllten die Siefersheimer Winzer ihrer Rheinhessischen Weinprinzessin Katharina Faust einen langgehegten Wunsch. Initiator Jörg Zimmermann setzte zusammen mit seinen Winzerkollegen alle Hebel in Bewegung, um Katharinas Elefanten-Ritt Wirklichkeit werden zu lassen. Und ganz nebenbei wurde daraus ein wunderschönes Fest in den Siefersheimer Weinbergen.

Übernachtungsgäste bringen mehr Geld nach Rheinhessen, meldet die Rheinhessen Touristik. Der Gast gibt am Tag im Durchschnitt 165 € aus; das sind knapp 40% mehr als vor 8 Jahren. Zusammen mit den Ausgaben der Tagesgäste summieren sich die Bruttoausgaben der Gäste auf jährlich rund 1 Mrd. €. Daraus verbleiben direkte und indirekte Einkommen von 375 Mio. € in der Region.

Das nächste TasteTival tritt unter dem Motto „Achtung – lecker!" an: am 22. Oktober beginnt die Genuss-Offensive, zu der sich die Mainzer Köche wieder reichlich besternte Küchen-Prominenz eingeladen haben, um bis zum 12. November zwölf kulinarische Top-Ereignisse zu präsentieren. www.tastetival.de

Die typische Küche der Great Wine Capitals gibt es jetzt auch in Rheinhessen. Ausgedacht hat sich diese Sache Mario Henning, Küchenchef in Jordans Untermühle. Von der Quiche bis zum Handkäs-Salat sind alle 8 Weltweinstädte kulinarisch auf dem langen Vesperbrett vertreten. Es ist die Antwort aus dem Herzen Rheinhessens auf die Tapas-Welle in der Gastronomie.

Eine rekordverdächtige Offenweinkarte meldet das Magazin Der Feinschmecker aus Mainz-Gonsenheim: Starkoch Frank Buchholz führt in seinem Restaurant alle 50 Weine aus Rheinhessen im glasweisen Ausschank, um damit „die Region zu stärken".

NEWS +++ NEWS +++ NEWS +++ NEWS +++ NEWS +++ NEWS +++ NEWS +++ NEWS +++ NEWS +++ NEWS +++ NEWS +++ NEWS +++

Wettbewerb „Der Beste Schoppen" zeichnet Sieger aus

Kräftige Qualitätsimpulse in Rheinhessens Weingastronomie

Der Beste Schoppen – die Initiative für gute Weinqualität in der Gastronomie – konnte in Rheinhessen im Jahr 2010 ein sehr gutes Ergebnis verbuchen, das deutlich über der Beteiligung des Vorjahres lag.

In dem offiziell als Teil der rheinland-pfälzischen Weinprämierung anerkannten Wettbewerb wurden im Jahr 2010 insgesamt 343 Weine (Vorjahr 276) von den Gastronomiebetrieben angestellt.

Vom großen Hotel-Restaurant in der Landeshauptstadt über das klassische Gasthaus auf dem Land bis hin zur ambitionierten Weinstube und der quirligen Gutsschänke sind sehr verschiedene Betriebstypen der rheinhessischen Gastronomie in der Siegerliste vertreten.

Auszeichnung für hervorragende Weine aus Rheinhessen in der Gastronomie: die Preisträger des Wettbewerbs „Der Beste Schoppen" vor dem Best Western in Alzey.

In neun Wettbewerbskategorien – vom Rivaner über Weiße Burgundersorten und Silvaner bis zum Riesling und den Rotweinen – wurden die Weine in verdeckter Probe bewertet.

Insgesamt 56 Gastronomiebetriebe, die Weine aus Rheinhessen im offenen Ausschank führen, haben sich 2010 an diesem Wettbewerb beteiligt (im Vorjahr 49).

Von den angestellten Weinen dürfen nun 61 % die Auszeichnung „Bester Schoppen" führen – ein Ergebnis, das zeigt, wie streng die Prüfer die angestellten Weine bewertet haben.

Haus des Besten Schoppens mit 5 neuen Auszeichnungen

Zum zweiten Mal wird in Rheinhessen in diesem Jahr die Auszeichnung „Haus der Besten Schoppen" verliehen. Mit diesem Betriebsschild dürfen sich neben den 10 Gastronomiebetrieben aus dem Vorjahr nun 5 neue Gasthäuser schmücken, die in den vergangenen 4 Jahren mit Erfolg am Wettbewerb „Der Beste Schoppen" teilgenommen haben.

Gastronomen, Winzer und Verbraucher haben im Wettbewerb „Der Beste Schoppen" die Weine bewertet. Alle Weine, die diese Qualitätsprüfung bestehen, erhalten die offiziellen Prüfsiegel „Der Beste Schoppen". An diesen Siegeln in der Weinkarte kann jeder Gast einen besonders guten Schoppenwein erkennen.

Initiiert wurde dieses Projekt in Rheinhessen vom Hotel- und Gaststättenverband; mit beteiligt haben sich die Weinwerbung Rheinhessenwein e.V., die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, die Industrie- und Handelskammer für Rheinhessen sowie das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) in Oppenheim.

Von diesem Schoppenwein-Wettbewerb erhofft sich Rheinhessen viele positive Effekte: eine bessere Zusammenarbeit zwischen Gastronomie und Weinwirtschaft sowie ein verbessertes Angebot und einen besseren Service für die Gäste, damit die Weinerlebnisregion greifbar wird und das Weinbewusstsein in der Gastronomie weiter wächst.

Bernd Kern

Informationen zum Wettbewerb:
www.derbesteschoppen.de