

# Mein Rheingauer Lieblingsteller 2019

## Wettbewerb in der Gastronomie - Teilnehmerinformation

Ausrichter des Wettbewerbs sind die Rheingauer Weinwerbung GmbH, der Zweckverband Rheingau und die Rheingau-Taunus Kultur und Tourismus GmbH.

### Ziel des Wettbewerbs

Der Rheingau versteht sich als Genussregion. Die zahlreichen Gutsausschänken und Straußwirtschaften, die hochkarätige Spitzengastronomie sowie Veranstaltungen wie das Rheingau Gourmet & Wein Festival, die Glorreichen Rheingau Tage und die Rheingauer Schlemmerwochen füllen das „Genussreich Rheingau“ mit Leben.

Ein gastronomischer Wettbewerb rückt das Rheingauer „Genussreich“ mit seinen gastfreundlichen, ehrlichen und offenen Gastronomen mit Sinn für das Eigene noch stärker in den Focus. Gleichzeitig möchten wir Regionalität, die lokalen Erzeuger sowie den Einsatz saisonaler Produkte fördern und die kreativen Leistungen unserer Gastronomen würdigen.

Das Bewusstsein der Gäste für regionale Produkte und nachhaltiges Handeln wird geschärft. Nicht zuletzt möchten wir weitere Gastronomiebetriebe gewinnen, die unser Anliegen, Regionalität und Nachhaltigkeit in der Region zu stärken, mittragen und leben.

### Wer kann mitmachen?

Alle gastronomischen Betriebe aus dem Rheingau können teilnehmen:  
Straußwirtschaften, Gutsschänken, Restaurants, Gasthäuser und Bistros.

Es gibt drei Kategorien: Restaurant, Gutsauschank / Straußwirtschaft, Bistro / Bar

### Thema des Wettbewerbs 2019: „Die Wisperforelle“

Der Wettbewerb hat alljährlich ein regionales Produkt bzw. Gericht zum Thema. Starten möchten wir mit der Wisperforelle, die im Wispertaunus zwischen Lorch und Bad Schwalbach beheimatet ist. Den besonderen Geschmack bekommen die Fische durch das Wasser, in dem sie schwimmen: Die Wisper ist ein sehr mineralhaltiger Fluss, die Bedingungen sind für die Zucht optimal.

### Ablauf des Wettbewerbs

Alle interessierten Gastronomen können sich bis zum Anmeldeschluss am **15. April 2019** mit einem Rezeptvorschlag für ein Gericht um die Teilnahme bewerben.

Eine Fachjury, bestehend aus Vertretern des DEHOGA, von SlowFood Rheingau, der Rheingauer Weinwerbung GmbH, der Rheingau-Taunus Kultur- und Tourismus GmbH, der IHK Wiesbaden/Rheingau-Taunus-Kreis/Hochheim, der Presse und Gastroszene, prüft die eingereichten Rezeptvorschläge.

Im **Wettbewerbszeitraum vom 01. Juni bis 31. Juli 2019** können die ausgewählten Gerichte in den gastronomischen Betrieben von den Gästen verkostet werden.

### **Publikumspreis**

Die Gäste können mittels Stimmkärtchen oder per digitaler Abstimmung über eine Webseite die Menüs bzw. Gerichte bewerten und wählen so den Publikumspreis in den Kategorien

- Restaurant
- Gutsauschank/Straußwirtschaft
- Bar/Bistro

Die Abstimmung ist mit einem Gewinnspiel verknüpft, um möglichst viele Gäste zur Beteiligung zu motivieren.

### **Preis der Jury**

Die Fachjury vergibt in zwei Rubriken je einen Sonderpreis:

- „Der Lieblingsteller19 - Best' Geschichte“. Welcher Teller hat die originellste Geschichte zu erzählen?
- „Der Lieblingsteller19 mit Wow!-Effekt“ – Welches Gericht hat am meisten überrascht?

Die Fachjury testet in der Endphase des Wettbewerbs (13.07. bis 31.7.2019) die bis dahin zwei bestplatzierten Teilnehmer. Im Rahmen einer Abschlussveranstaltung im August 2019 mit Jury, Presse und Sponsoren präsentieren die Gewinner aus jeder Kategorie ihre Gerichte und die Preisträger werden gekürt. Die Sieger erhalten neben der Auszeichnung „Gewinner des Wettbewerbs“ einen besonders gestalteten Teller.

### **Jurymitglieder**

- Verena Berlich, MGH GUTES AUS HESSEN
- Andrea Engelmann, Rheingauer Weinwerbung
- Wolfgang Junglas, Journalist, Autor
- Sabine Köth, IHK Wiesbaden, Rheingau-Taunus-Kreis, Hochheim
- Mathias Marschollek, Gastronomiebetriebe Kloster Eberbach
- Marion Thomas-Nüssler, SlowFood Wiesbaden/Rheingau
- Jaqueline Vogt, Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung
- Freia Zehner, DEHOGA Hessen

### **Marketing**

- Werbemittel: Broschüre der Teilnehmer, Plakate, Tischaufsteller, Stimmkarten
- Mediale Begleitung (PR, Facebook, Instagram, Anzeigenkampagne)
- Rezeptsammlung und Vorstellung der Betriebe auf [www. rheingau.com/lieblingsteller](http://www.rheingau.com/lieblingsteller)
- Geplant: Fotos in den Siegerbetrieben
- Abschlussveranstaltung mit Jury, Presse und Sponsoren und Kür der Siegerbetriebe

## **Bewertungskriterien**

### **Regionalität**

- Sind neben der Wisperforelle die weiteren Zutaten überwiegend regional? (Rheingau, Taunus, in Lorch angrenzende Gebiete im Westerwald und Mittelrheintal, Umkreis ca. 50 km) → Nennung mindestens eines weiteren Produzenten
- Wird auf Bezugsquellen bzw. Produzenten in der Speisekarte hingewiesen?
- Gibt es eine zum Gericht korrespondierende Weinempfehlung regionaler Winzer?

### **Saisonalität**

- Wird bei der Auswahl der Zutaten deren saisonale Verfügbarkeit berücksichtigt?
- Hat der Betrieb eine saisonale Speisekarte?

### **Kreativität**

- Wie originell und kreativ ist das Gericht in der Auswahl der Zutaten?
- Wie originell und kreativ ist das Gericht in der Zubereitung?
- Wie ansprechend und dekorativ ist das Gericht auf dem Teller angerichtet?

### **Inszenierung / Geschichte zum Gericht**

- Hat das Gericht einen besonderen Namen?
- Wie wird der Gast im Betrieb auf das Gericht aufmerksam? (Tafel, Aufsteller, Speisekarte, Info durch die Mitarbeiter etc.)
- Gibt es etwas Besonderes zum Gericht zu erzählen? (Geschichte zum Rezept, Beziehung zum Lieferanten etc.)

### **Geschmack**

- Die Gäste können die Gerichte nach dem Geschmack bewerten.
- In der Endphase des Wettbewerbs (13.7. bis 31.07.2019) bewerten die Jury-Mitglieder die zwei bestplatzierten Betriebe.

### **Teilnahmegebühr /-bedingungen**

- 50 Euro netto
- Im Falle einer Bestplatzierung in der jeweiligen Kategorie:
  - Verkostung des eingereichten Gerichts durch die Jurymitglieder in der Endphase des Wettbewerbs
  - Präsentation des eingereichten Gerichts auf der Abschlussveranstaltung mit Jury, Presse und Sponsoren im August.

Bewerbungsschluss ist der **15. April 2019**.