



BUREAU DU CHAMPAGNE

## PRESSEMITTEILUNG

### **Der 45. Champagne-Wettbewerb der deutschen Hotelfachschulen findet an der Hotelfachschule Berlin statt**

*Fachwissen und Netzwerk: Der Erfolg der DEHOFA-Kooperation zeigt sich beim 45-jährigen Jubiläum des Champagne-Wettbewerbs der Hotelfachschulen. Das diesjährige Finale wird von der Staatlichen Wirtschaftsfachschule und Bildungszentrum für Hotellerie und Gastronomie in Berlin ausgerichtet. Studierende der fünf traditionsreichen DEHOFA-Hotelfachschulen messen sich 2017 zum Thema „Die Gläser für Champagne: Inszenierung von Genuss in der Gastronomie“.*

Berlin / Stuttgart, 22. September 2017. Sonja Dörger (Hofa Hannover), Susanne Renelt (Hofa Heidelberg), Kathrin Weissner (Hofa Hamburg), Manuel Goßner (Hofa Berlin) und Fabian Lepper (WIHOGA Dortmund) sind die diesjährigen Gewinner des Champagne-Wettbewerbs der Hotelfachschulen, der am 20. und 21. September gemeinsam vom Comité Champagne und der Hotelfachschule Berlin ausgerichtet wurde. Der Wettbewerb für die Studenten der fünf Traditions-Hotelfachschulen Berlin, Dortmund, Hamburg, Hannover und Heidelberg wird seit 1973 vom Champagne-Gesamtverband durchgeführt. Zum zweiten Mal traten gemischte Schulteams gegeneinander an. Das gastronomische Konzept „Glasgenuss“ der fünf Studierenden und ihre Leistung in der Fachkundeprüfung überzeugte die Fachjury.

### **Jahresthema 2017: Die Gläser für Champagne: Inszenierung von Genuss in der Gastronomie**

Ziel des Wettbewerbs ist, die umfassenden Kenntnisse über die Weine der Ursprungsbezeichnung Champagne zu fördern. Am ersten Tag des Finales entwickelten die angehenden Champagne-Spezialisten in vier Stunden Teamarbeit das Konzept eines gastronomischen Betriebs, der mit und durch Champagne eine Premiumpositionierung aufbaut. Das Betriebs- und Marketingkonzept der Teams musste dabei die Weine der Champagne und deren Inszenierung durch Gläser und Service als differenzierendes und identitätsprägendes Merkmal integrieren.

Neben der Ausarbeitung und der Präsentation des Gastro-Projekts konnten die drei Teams ihr Wissen über Champagne in einer Blindverkostung und durch eine Champagne-Empfehlung zu einem Dreigang-Menü unter Beweis stellen. Bewertet wurden die Teamleistungen von einer ehrenamtlichen Fachjury. Die drei Juroren bewerteten neben Inhalt und Ausarbeitung auch die Überzeugungskraft der Teams und die Tragfähigkeit der Konzepte.

### **Fachjury 2017**

Am zweiten Tag des Finales in Berlin wurden die Marketing- und Eventideen vor Publikum und der dreiköpfigen Fachjury präsentiert: Das Niveau des Champagne-Wissens, der Verkostung und die Gastberatung zur Weinauswahl zu einem vorgegebenen Menü durch die 15 Teilnehmer beeindruckte die Jury.



BUREAU DU CHAMPAGNE

In diesem Jahr sind diese Wein- und Gastronomiespezialisten in der Jury:

**Tim Hansen**, Inhaber des Restaurant Neumond in Berlin,

**Hagen Hoppenstedt**, Maître d'hôtel im Hotel Adlon Kempinski in Berlin und

**Christian Josephi**, Repräsentant des Comité Champagne für Österreich & Deutschland aus Stuttgart.

### **Netzwerk & realitätsnahe Herausforderungen**

Christiane Schöner, die Direktorin der Hotelfachschule Berlin, fasst die Meinungen der Wettbewerbsteilnehmer so zusammen: „Die Herausforderung, mit unbekanntem Teammitgliedern eine Fachaufgabe zu erarbeiten und sich in kurzer Zeit zu koordinieren, begeisterte auch in diesem Jahr die Teilnehmer. Wir freuen uns über dieses positive Feedback, denn das entspricht der Arbeitsrealität der Gastronomie und Hotellerie und fördert die erfolgreiche Vernetzung unserer Schulen, die seit 1979 miteinander verbunden sind“. „Das ist ein echtes Karriere-Netzwerk.“, sagt Schöner über den DEHOFA-Verband der führenden Hotelfachschulen Deutschlands.

Die Preisverleihung fand im Rahmen einer Abend-Gala in der Hotelfachschule in Berlin-Mitte statt. Das Abendprogramm wurde durch die Schule unter Beteiligung zahlreicher Studierender der Kurse Event und Technologie, mit Schülern der Berufsfachschule und mit den Ausbildern und Lehrern aus Küche und Service konzipiert und organisiert. Professionelle Unterstützung erhielt die Schule von einem Team des Oberstufenzentrums Kommunikations-, Informations- und Medientechnik. Mehr als 50 freiwillige Helfer und Kollegen der Schule inszenierten für rund 90 Gäste den feierlichen Abschluss des diesjährigen Wettbewerbs mit einem Champagne-Aperitif und 5-Gang-Menü mit durchgehender Champagne-Begleitung.

Die fünf Gewinner werden Anfang 2018 gemeinsam mit den Mitgliedern der Jury und dem Fachlehrer der Hotelfachschule Berlin drei Tage in die Champagne reisen. Dort stehen Fachverkostungen, Gespräche und Besichtigungen der, seit Juli 2015 als UNESCO-Weltkulturerbe geschützten, Weinberge, Keller und Häuser der Champagne auf dem Programm.

### **Pressefotos**

Sie finden einen Fotobogen mit Motiven aller Teilnehmer, den Preisträgern, der Jury sowie das Logo des Comité Champagne zum Download unter:

[http://www.panama-pr.de/download/Champagne\\_Wettbewerb\\_2017.zip](http://www.panama-pr.de/download/Champagne_Wettbewerb_2017.zip)

### **Medienkontakt**

Christian Josephi

Repräsentant des Comité Champagne Bureau du Champagne, Deutschland & Österreich

Gerokstraße 4, 70188 Stuttgart

Tel.: +49 - 711 - 6647597-20

E-Mail: [info@champagne.de](mailto:info@champagne.de)

[www.champagne.de](http://www.champagne.de) und [www.champagne.at](http://www.champagne.at)