



BUREAU DU CHAMPAGNE

PRESSEMITTEILUNG

Champagne-on-Ice gewinnt:

Das Thema des 46. Champagne-Wettbewerb der deutschen Hotelfachschulen in Hamburg

Die Erfindung einer neuen Kategorie von Champagne war das Thema des diesjährigen Wettbewerbs an der Hotelfachschule Hamburg. Laurent Toulouse, Generalkonsul Frankreichs in Hamburg, überreicht die Preise an die Gewinner. Fünfzehn Teilnehmer der fünf traditionsreichen DEHOFA-Hotelfachschulen entwickelten gemeinsam Vermarktungskonzepte, um höher dosierten Champagne bei Cocktailtrinkern, Millenials und im wachsenden Bar-Geschäft erfolgreich zu positionieren.

Hamburg, 8. November 2018. Frederik Frevert (Hofa Hannover), Meike Blickheuser (Hofa Heidelberg), Felix Cordes (Hofa Hamburg), Jennifer Robbe (Hofa Berlin) und Eve Niemann (WIHOGA Dortmund) sind die diesjährigen Gewinner des Champagne-Wettbewerbs der Hotelfachschulen 2018 und fahren für drei Tage in die Champagne. Dieser Wettbewerb wird seit 1973 gemeinsam vom Comité Champagne und den DEHOFA-Hotelfachschulen ausgerichtet: Das sind die fünf Traditions-Hotelfachschulen in Berlin, Dortmund, Hamburg, Hannover und Heidelberg, an denen der Management-Nachwuchs der Hotellerie ausgebildet wird. Zum dritten Mal traten gemischte Schulteams gegeneinander an. Das Marketing-Konzept „Generation Iced“ und das Champagne-Wissen der Gewinner überzeugte die Fachjury.

Das Wettbewerbsthema 2018: Champagne-on-Ice

Ziel des Wettbewerbs ist, die umfassenden Kenntnisse über die Weine aus der Champagne zu fördern. Am ersten Tag des Finales entwickelten die Teilnehmer in vier Stunden Teamarbeit das Konzept für die Markteinführung eines mit 30 Gramm dosierten Aperitif-Champagne in silbern folierter Flasche. Als Champagne-Cocktail auf Eis und mit Botanicals oder Früchten aromatisiert, soll dieser Champagne neue Genuss-Situationen und junge Zielgruppen ansprechen. Das Champagne-Magazin schätzt den Marktanteil dieser neuen Champagne-Kategorie in Deutschland schon auf 1,5% und das mit starkem Wachstum.

Neben der Ausarbeitung und der Präsentation des Markteinführungsprojekts konnten die drei Teams ihr Wissen über Champagne in einer Blindverkostung und durch eine Champagne-Empfehlung zu einem 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.

Die Fachjury 2018

Annette Bätjer, Direktorin des Mövenpick Hotel in Hamburg,
Stefanie Hehn, Chef-Sommelière des Hotel The Fontenay in Hamburg,
Torsten Junker, ex-Chef-Sommelier des Hotel Louis C. Jacob und nun bei Das Weinkonzept in Hollenstedt,
Christian Josephi, Repräsentant des Comité Champagne für Österreich & Deutschland aus Stuttgart.



BUREAU DU CHAMPAGNE

Netzwerk & realitätsnahe Herausforderungen

Robert Panz, Direktor der Hotelfachschule Hamburg, fasst die Wettbewerbstage so zusammen: „Die Herausforderung, mit unbekanntem Teammitgliedern unter Zeitdruck eine komplexe Fachaufgabe zu erarbeiten und sich zu koordinieren, begeistert die Teilnehmer. Das entspricht der Arbeitsrealität in der Gastronomie und Hotellerie“.

„Die Deutschen denken um: Weg von Geiz ist geil hin zu du bist, was du isst“, sagt der Generalkonsul der Republik Frankreich, Laurent Toulouse, im Rahmen der Champagne-Gala für 70 Gäste aus Hamburgs Gastronomie und Hotellerie in der Hotelfachschule. „Und Deutschland ist eine wichtige Säule des französischen Außenhandels mit Agrarprodukten – und dazu zählt Champagne – mit Spitzenqualität und einer Prägung durch ihre geografische Herkunft, das Terroir. Gut, dass die deutsch-französische Freundschaft auch durch den Magen geht.“

Die fünf Gewinner werden im Mai 2019 gemeinsam mit den Mitgliedern der Jury und dem Fachlehrer der Hotelfachschule Hamburg 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

Fotos der Teilnehmer, Preisträger, der Jury sowie das Logo des Comité Champagne zum Download unter: www.panama-pr.de/download/Champagne_Wettbewerb_2018.zip

Medienkontakt

Christian Josephi
Bureau du Champagne, Deutschland & Österreich
Gerokstraße 4, 70188 Stuttgart
Tel.: +49 - 711 - 6647597-20
E-Mail: info@champagne.de
www.champagne.de