

# HOTELFACHSCHULE HANNOVER

Fachschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe



Pressemitteilung der HAZ vom 9. November 2011

## Ein tiefer Blick ins Champagnerglas

Hotelfachschüler aus Hannover gewinnen zweitägigen Champagner-Wettbewerb

Trinken während der Schulzeit – und dann auch noch Champagner: Die Schüler der Berufsbildenden Schule 2 (BBS), **Franziska Striepe** (25), **Tina Küster** (25) und **Steffen Schöpp** (26), durften genau das in den vergangenen Wochen tun – und gewannen dank exzellenter Vorbereitung am Wochenende den über zwei Tage ausgetragenen Champagner-Wettbewerb der fünf besten Hotelfachschulen Deutschlands. Wochenlang hatten sie sich unter Anleitung ihres Fachlehrers **Reinhard Austen** vorbereitet, um zum Beispiel bei einer Blindverkostung von drei Sorten Champagner vor einer kritischen fünfköpfigen Jury zu bestehen. Beim Wettbewerb, der in der BBS 2 in der Ohestraße stattfand, mussten sie Aromen beschreiben und natürlich die verwendeten Rebsorten erkennen. Auch der tiefe Blick ins Glas spielte beim Ver-

kosten eine große Rolle: „Die Perlage ist regelmäßig klein und bildet einen Schaumkranz am Kelchrand“, hieß es dann beispielsweise.

Anschließend schlüpfen sie in die Rolle von Marketingfachleuten und Weinhändlern: Dabei überzeugten die drei Champagner-Eleven aus Hannover die Juroren mit einem innerhalb eines Tages erarbeiteten Vertriebs- und Marketingkonzept. Sie mussten beschreiben, wie ein neuer Champagner am besten auf dem deutschen Markt eingeführt werden könnte. Das Team aus Hannover hatte im Vergleich zu den anderen Gruppen aus Hamburg, Dortmund, Berlin und Heidelberg das beste Konzept und zeigte eine perfekte Präsentation für die Einführung eines neuen Champagners. Das sahen wohl auch die Schulleiter der anderen Schulen so, die der Präsentation zusehen

durften: Der Applaus war für Hannover am lautesten. „Nach der Blindverkostung lag Hannover nur auf Platz zwei“, verriet **Christian Josephi** vom deutschen Comité Champagne später. Der Verband richtet diesen Weinkundewettbewerb seit 39 Jahren immer im Wechsel an den fünf Schulstandorten aus und stellt natürlich auch die exklusiven Getränke zur Verfügung. Das Ergebnis in der Jury war schließlich einstimmig.

Schulleiterin **Barbara Weichhold** zeigte sich frohgelaunt anlässlich eines Festessens, das ihre Schule zwei Tage lang für rund 70 Gäste zur Präsentation der Gewinner aufwendig vorbereitet hatte: „Ein toller Erfolg für uns.“ In den Vorjahren hatte mehrfach das Team aus Hamburg gewonnen. Die hannoverschen Sieger freuen sich nun zu Recht auf eine mehr-



tägige Schulungsreise in die Champagne Anfang 2012. Den Vorschlag eines Jurymitglieds, jetzt doch auch mal die Champagnerkorken laut ploppen zu lassen, lehnten die Sieger lachend ab: „Wir wollen die Sterne (gemeint sind die Bläschen, die Red.) jetzt doch trinken und nicht verschütten.“ Verständlich, denn so hatte das schon der angebliche Schampuserfinder Dom Pérignon empfunden. LM

Ein Video und Bilder finden Sie auf [HAZ.de](http://HAZ.de)