



Auf geht's in den Weinberg

DAS TEAM DES MERCURE TAGUNGS- & LANDHOTEL KREFELD TRAF SICH ZUR LESE DER 99 HAUSEIGENEN REBSTÖCKE

Krefeld, 18. Oktober 2024 – Die Herbstsonne strahlte vom stahlblauen Himmel als das Mitarbeiter-Team vom Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld die Trauben an den 99 Rebstöcken des hauseigenen Weinbergs in Augenschein nahm und für reif befand. Denn die edlen Qualitätstrauben aus vier verschiedenen Sorten sind die wohlschmeckende Basis für den traditionellen Traarer „Fruchtaufstrich Traube Ur-Gefühl“.

„Die Traubenlese ist immer der Höhepunkt in unserem ‚Winzerjahr‘, die wir gemeinsam erleben und genießen“, erklärt Hoteldirektor Walter Sosul. „Besonders freut es uns dann, wenn die Traubenqualität hoch ist.“ Als einzigen Wermutstropfen merkt er an, dass der Ertrag in diesem Jahr um 40 Prozent geringer ausfiel. Dies führt er auf den etwas zu kalten Frühling und den verregneten Sommer zurück. So kamen bei der Traubenlese „nur“ 102 Kilogramm Trauben der Sorten Palantina, Muscat Bleu, Galanth und Birstaler Muskat zusammen.

Nach der gemeinsamen Lese haben nun der Küchenchef Thomas Meischner und die staatlich geprüfte Sommelière Martina Hocke die Trauben zum beliebten halbfesten Trauben-Essenz in Rot und Weiß verarbeitet. „Unser schon seit vielen Jahren als Geheimtipp gehandelte, vegane Traubenfruchtaufstrich ist nicht nur als süßer Brotaufstrich beliebt, sondern auch hervorragend zum Verfeinern von Saucen geeignet“, erklärt Küchenchef Thomas Meischner. „Wer einmal Neues probieren möchte, sollte unser Weingelee in einer pikanten Crêpe Tasche mit gereiftem Comte-Käse genießen. Zum Traubenfruchtaufstrich empfiehlt Sommelière Martina Hocke in diesem Jahr den „Hand in Hand 2022 Spätburgunder“ vom Weingut Markus Klump – Baden. „Dieser Rotwein ist ein Schatz aus unserer aktuellen Mercure Weinlese Kollektion 2024 und fasziniert mit Noten

von Himbeeren, Johannisbeeren, reife Kirschen, Veilchen und Schokolade“, erläutert die Goldmundschenkin des Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld. Den ausgewählten Wein und weitere edle Tropfen sowie die beliebte Trauben-Essenz in Rot und Weiß können als Mitbringsel auch vor Ort gekauft oder bequem über den Online-Shop bestellt werden.

Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld

Das 4-Sterne Superior Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld (mercure.com) liegt an einem 18-Loch-Golfplatz. Mit der innovativen „LERN&DENKERwerkStadt“, der K4 Akademie für außergewöhnliche Teambuilding-Incentives sowie 16 Veranstaltungs-räumen für bis zu 450 Personen empfiehlt sich das Haus für anspruchsvolle Seminare und Tagungen. Es verfügt über 155 komfortable, klimatisierte Zimmer, darunter barrierearme sowie speziell für Familien geeignete Räume, teilweise mit Balkon. Alle bieten kostenfreies Wi-Fi. Die Liebe zu Weinen und internationalen Spezialitäten aus saisonalen, frischen Zutaten prägen das Restaurant AUGENBLICK. Zum Tages-Ausklang oder Aperitif lädt die Bar TREFFPUNKT ein. Das Haus wurde mehrfach als eines der besten Tagungshotels in Deutschland ausgezeichnet.

Weitere Informationen über Mercure unter www.mercure.com

Bildunterschriften

Bild 1: Sie freuen sich über die Weinlese im Sonnenschein (v.l.): Küchenchef Thomas Meischner, Sommelière Martina Hocke, Silbermundschenk Constanze Pellen und Hausdame Nicole Katsadorous. Bild: Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld

Bild 2: Sie stoßen mit einem Spätburgunder vom Weingut Markus Klump auf die neue Trauben-Essenz an (v.l.): Goldmundschenkin und staatlich geprüfte Sommelière Martina Hocke und Küchenchef Thomas Meischner vom Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld. Bild: Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld

Hinweis: Die Veröffentlichung des Bildes ist bei Namensnennung honorarfrei. Falls Sie das Foto in einer höheren Auflösung benötigen, kontaktieren Sie bitte Claudia Wingers unter der Telefonnummer +49 (0) 173 9601427 oder unter accor-presseservice@cwingens.de

Über Mercure

Inspiriert von Merkur, dem römischen Gott der Reisenden, bieten Mercure Hotels weit mehr als nur einen Platz zum Schlafen - sie sind das Eintrittstor zum jeweiligen Reiseort und die Einladung, Lokales zu entdecken. Seit ihrer Gründung im Jahr 1973 hat sich die Marke Mercure einem Ziel verschrieben: Die besonderen Schmuckstücke einer jeden Destination in den Fokus zu rücken und hochwertige Standards mit Gespür für die Individualität ihrer Hotel-Standorte vereinen. Mit dem "Discover Local"-Programm lädt Mercure seine Gäste daher ein, sich überall wie zu Hause zu fühlen - sei es in Rio, Paris, Bangkok oder an vielen anderen Orten auf der ganzen Welt. Jedes Detail in den Hotels, von der Dekoration bis hin zur Leidenschaft für die Entdeckung lokaler kulinarischer Besonderheiten, ist so gestaltet, dass es die einzigartige Essenz des jeweiligen Reiseziels widerspiegelt. Die mehr als 960 Mercure-Hotels in über 65 Ländern befinden sich praktisch gelegen in Stadtzentren, am Meer oder in den Bergen. Mercure ist Teil von Accor, einer weltweit führenden Hospitality-Gruppe mit über 5.700 Hotels in mehr als 110 Ländern sowie von ALL – Accor Live Limitless, einem Lifestyle Loyalty-Programm, das Zugang zu verschiedensten Rewards, Services und Erlebnissen ermöglicht.

mercure.com | all.com | group.accor.com

PRESSEKONTAKT:

Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld

Hoteldirektor

Walter Sosul

Tel: +49 (0) 2151 956 - 101

E-Mail: H5402-GM@accor.com

Presse Service

Claudia Wingens

Tel: +49 (0) 173 9601427

E-Mail: accor-presseservice@cwingens.de