



Die Magie des Weines erleben

**MIT KULINARISCHEN GENÜSSEN SPRICHT DIE WEINGALA 2026 IM
MERCURE TAGUNGS- & LANDHOTEL KREFELD ALLE SINNE AN**

Krefeld, 31. Oktober 2025 – Der Duft von Gewürzen lockt und die Aromen lassen die Sinne „tanzen“. Die kommende 28. Weingala am 31. Januar 2026 steht unter dem Motiv „Die Magie des Weines“. So lässt das Team vom Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld eine Welt voller Geschmack, Kultur und erlesener Begegnungen entstehen. Ausgewählte Weine vom Weingut Schappert werden harmonisch mit den kulinarischen Genüssen des einzigartigen Menüs abgestimmt – für ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.

„Mich fasziniert die lange Tradition der Weinbaukunst im Weingut Schappert, die durch Felix Nickel Schappert eine moderne Handschrift erhalten hat“, erklärt Hoteldirektor Walter Sosul. Begründet Ende des 17. Jahrhunderts durch den Hugenotten Nickel Schappert, der von der Loire ins Nahetal kam, führt heute Felix Nickel Schappert die alte Familientradition fort. Mit limitierten Editionen, Terroir-geprägten Aromen und viel Gefühl für Balance entstehen Tropfen, die nicht nur beeindrucken – sondern berühren. So bringt der Familiennachfolger mit seinen „Nickel“-Weinen frische Impulse in die Weinwelt. Dafür werden auf rund 20 Hektar in der facettenreichen Landschaft der Nahe-Region außergewöhnliche Rebsorten kultiviert, die durch die Vielfalt der Böden und handwerkliche Präzision zu echten Unikaten reifen.

Genuss pur: das Menü der Weingala

Gemeinsam kreiert. Von der „Magie des Weines“ haben sich Küchenchef Thomas Meischner und Martina Hocke, staatlich geprüfte Sommelière und Goldmundschenk des Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld, inspirieren lassen. Denn im Austausch mit Felix Nickel Schappert stellten sie ein Feinschmecker-Menü zusammen, das harmonisch mit der Weinauswahl korrespondieren wird. „Zum Aperitif auf dem ‚freiRaum‘ werden wir unsere Gäste mit Josefine Secco Rosé und Sauvignon Blanc Secco begrüßen“, so Martina Hocke und ergänzt mit einem Augenzwinkern. „Dazu reichen wir feines ‚Schmakofatz‘ – eine Überraschung für den Gaumen.“ Im stilvollen Ambiente des Restaurants „Augenblick“

werden die Gäste zum Auftakt des Menüs mit kalt gegartem Winter- Kabeljaurücken mit Papaya, Avocado, Ur-Tomate und Grapefruit-Kaviar verwöhnt, abgerundet mit einer Buttermilch-Vinaigrette. Dazu reicht das Mercure-Team einen 2024 Pinot Blanc Urgestein. Als zweiten Gang wird eine Creme-Suppe von der Petersilienwurzel mit knusprigen Crostini, Ziegenkäse und Thymian-Honig serviert. Diese wird geschmacklich von einem 2023 Sauvignon Blanc Grande Reserve Magnum unterstützt, der aus einer Sonderabfüllung ausgeschenkt wird. Ein orientalisch mit Blütenkonfekt gewürztes Safraneis folgt darauf als Zwischengang, begleitet von einer 2023 Riesling Trockenbeerenauslese. Als Hauptgang überzeugt dann ein „Supreme“ vom Kalb mit Kräuterkruste und Wintertrüffelsauce an Kartoffel-Gemüse Nest mit Estragon Hollandaise. Dazu können die Gäste sowohl einen 2019 Schabberne Cabernet Cortis trocken als auch einen 2023 Saigner Rose trocken genießen. Zum Finale wird ein „Feiner Abschluss“ mit Limette, grünem Tee und Fenchel kredenzt, der vom 2024 Nickel Rose feinherb begleitet wird.

Wer auf die 28. Genussreise gehen möchte, kann sich für die auf 100 Gäste limitierte Weingala anmelden. Diese lässt sich auch als besonderes Erlebnis über einen Gutschein zum Weihnachtsfest verschenken.

Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld

Das 4-Sterne Superior Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld ([mercure.com](https://www.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

Bildunterschrift:

Sie lassen „die Magie des Weines“ bei der nächsten Weingala entstehen (v.l.): Martina Hocke, staatlich geprüfte Sommelière, und Küchenchef Thomas Meischner aus dem 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 Wingens unter der Telefonnummer +49 (0) 173 9601427 oder unter accor-presseservice@cwingens.de

Über Mercure

Inspiziert 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