



Majestätische Begleitung der Weingala 2026

IM MERCURE TAGUNGS- & LANDHOTEL KREFELD ENTFALTETE WINZER FELIX NICKEL SCHAPPERT DIE „MAGIE DES WEINES“

Krefeld, 3. Februar 2026 – Mit allen Sinnen genießen, war die Devise der diesjährigen 28. Weingala im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld. Erlesene Tropfen vom traditionsreichen Weingut Schappert wurden harmonisch mit den kulinarischen Genüssen des einzigartigen Menüs abgestimmt, das die Küchenkünstler unter der Regie des Küchenchefs Thomas Meischner auf die Teller zauberten. Mit Charme und Fachwissen stellten Jung-Winzer Felix Nickel Schappert und Roswitha Martin, die Weinmajestät von der Nahe, bei dieser Genussreise die ausgewählten Weine vor.

Tradition trifft auf Moderne

„Interessant waren insbesondere die Einblicke, die Felix unseren Gästen hinter die Kulissen seines Weingutes gewährte“, erklärt Hoteldirektor Walter Sosul. „Dabei kamen auch durchaus ernstere Themen wie Generationenwechsel und Herausforderungen durch den Klimawandel auf, für die er mit seiner Familie Antworten gefunden hat.“ Begründet gegen Ende des 17. Jahrhunderts durch den Hugenotten Nickel Schappert, der von der Loir ins Nahetal kam, hat vor Kurzem Felix Nickel Schappert das Weingut von seinem Vater übernommen. 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, die auch die Gäste des Abends im idyllisch gelegenen Haus in Krefeld-Traar überzeugten.

Eine Gala der Sinne

Fein perlend und fruchtig-frisch präsentierten sich zum Auftakt des Abends der „Josefine Secco Rosé“ und der „Sauvignon Blanc Secco“, die als Aperitif auf dem ‚freiRaum‘ zur Begrüßung gereicht wurden. Sie stimmten die Gäste, begleitet von Canapés mit Rinder-

und Lachstartar garniert mit Wachtel-Spiegeleiern, auf das folgende Feinschmecker-Menü ein. Dieses hatten Küchenchef Thomas Meischner und Martina Hocke, staatlich geprüfte Sommelière und Goldmundschenk, im Austausch mit dem jungen Winzer kreiert. So konnten die Gäste an den mit frischen Tulpen und imposanten Silberleuchtern stilvoll gedeckten Tischen im Festsaal auf eine besondere Geschmacksreise gehen. Zum Auftakt des Menüs wurden sie mit kalt gegartem Winter- Kabeljaurücken mit Yuzu, Papaya, Avocado, Ur-Tomate und Grapefruit-Kaviar verwöhnt, abgerundet mit einer Buttermilch-Vinaigrette. Dazu reichte das Mercure-Team einen „2024 Pinot Blanc Urgestein“. Als zweiten Gang servierten sie eine Creme-Suppe von der Petersilienwurzel mit knusprigen Crostini mit Ziegenkäse und Thymian-Honig. Dies wurde geschmacklich von einem „2023 Sauvignon Blanc Grande Reserve Magnum“ unterstützt, der aus einer Sonderabfüllung ausgeschenkt wurde. Ein orientalisch mit Blütenkonfekt gewürztes Safraneis folgte darauf als Zwischengang, begleitet von einer vollmundig-süßen „2023 Riesling Trockenbeerenauslese“. Als Hauptgang überzeugte dann ein „Supreme“ vom Kalb mit Kräuterkruste und Wintertrüffelsauce an Kartoffel-Gemüse-Nest mit Estragon Hollandaise. „Selten darf man – auch in der Gourmetküche – noch eine frisch aufgeschlagene Hollandaise genießen. Das war schon sehr lecker“, betonte eine Teilnehmerin der Weingala. Dazu wurde den Gästen sowohl ein „2019 Schabberne Cabernet Cortis trocken“ als auch ein „2023 Saigner Rose trocken“ gereicht. Als Krönung des Menüs servierte das Team einen „Feinen Abschluss“ mit Limette, grünem Tee und Fenchel, der vom 2024 Nickel Rose feinherb begleitet wurde.

Wer Lust auf eine einzigartige Genussreise bekommen hat, sollte sich die 29. Auflage der Weingala vormerken. Die im kommenden Jahr am Samstag, 30. Januar 2027, anstehende nächste Degustation ist auf 100 Gäste limitiert. Die Tickets dazu werden bereits verkauft.

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 freuten sich über den Erfolg der 28. Weingala im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld (v.l.): Hoteldirektor Walter Sosul, die staatlich geprüfte Sommelière Martina Hocke, Winzer Felix Nickel Schappert und die Weinmajestät Roswitha Martin. Bild: Claudia Wings

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