

# Alles Bouteille versus Literflasche Profit

Quo vadis?

*Sind Qualitätsweine schon so lange im Trend, dass es an der Zeit für eine Alternative ist? Es ist mittlerweile doch schon Jahre her, dass in Österreich das Weingesetz, welches als das Strengste der Welt bezeichnet wird, formuliert wurde. Der grundlegende Gedanke dahinter ist, sich mit dem Gesetz deutlich zu qualitativ hochwertigem Wein zu bekennen. Und vor allem, es gesetzlich zu manifestieren, um so den Konsumenten Sicherheit zu geben.*

Dieser Gedanke von Qualität und Sicherheit steht auch hinter der Bouteille. Mit der Füllmenge von 0,75 Liter war sie das visualisierte Qualitätsmerkmal, durch welches sich die ersten Vinotheken und Weinbars abheben konnten. Sie wurde als Garant für guten Wein wahrgenommen. Überraschender Weise sieht man heute immer öfter wieder 1-Liter-Flaschen, aus denen nicht der deklarierte Hauswein sondern ausgewählte Achterl ausgeschenkt werden. Nun gut, im österreichischen Weingesetz ist es nicht verankert, jedoch in vielen Gruppierungen und Institutionen wie der Vinea Wachau Nobilis Districtus oder auch in den Verordnung des Weinviertel DAC festgehalten: Die Weine dieser Kategorien dürfen nur in Flaschen zu 0,75 Liter oder eines vielfachen davon gefüllt werden – nicht

in Literflaschen. Grundsätzlich ließe sich argumentieren, dass am Ende – also vom ersten Schluck weg – nicht irgendwelche Bezeichnungen zählen, sondern nur die Qualität des Weins. Doch den Konsumenten sollten genaue Informationen nicht vorenthalten werden.

## Worum geht's?

Nun stellen sich zwei Fragen: Sind die Konsumenten vom Thema Qualität mittlerweile so gesättigt und in Folge gelangweilt, weil sie Grundvoraussetzung ist? Und: Ist für die Gastronomen Qualität kein Kriterium mehr, innerhalb welchem sie sich abheben wollen? Zählt Profit mehr? In Anbetracht dieser Entwicklung drängt sich das Prinzip „Trend-Gegentrend-Reaktivität“ von Matthias Horx auf. Er schreibt: „Gibt es etwa einen dominanten Trend, so empfiehlt es sich zu hinterfragen, welche Mängel und Knappheiten er erzeugt und welche Gegenreaktionen er auslösen kann.“



**Chardonnay 2010**  
Giuseppe Campagnola,  
Veneto  
Heller, ansprechender  
Duft, grüne Bananen und  
Maracuja. Und noch mehr  
Exotik am Gaumen. Gut ver-  
ständlich, frisch, lebendig und  
unbeschwert.  
Alici mit getoastetem  
Weißbrot

Aktion



212695 € 2<sup>50</sup>



**Blaufränkisch 2007**  
Bauer, Neusiedlersee  
Das leichte Glas Rotwein für  
zwischen durch oder einfach  
als „della Casa“. Offene  
Frucht nach dunklen Beeren  
und guter Trinkfluss. Dazu  
passt eine herzhaft  
kalte Jause.  
Leberpastete



195027 € 2<sup>30</sup>



**Grüner Veltliner 2010**  
Hagn, Weinviertel  
Kräutrige Würze, eine  
ordentliche Prise schwarzer  
Pfeffer, dazu erfrischende  
Säure. Ein Wein, der in  
eine urige Kellergasse ent-  
führt und nostalgische  
Gefühle weckt.  
Aufstrichvariation



146648 € 2<sup>69</sup>

Irmi Füreder  
Expertin für Internationales  
Tourismusmanagement  
[www.geschmack-sache.at](http://www.geschmack-sache.at)

