

# Alles Profit

## Verkauf von Einzelflaschen



Sabine Winkler  
Weinakademiker

***Jeder Gastronom kennt die unvermeidliche Situation: Zwei Flaschen hier, eine Flasche da – Restposten, oftmals hochwertiger Weine, welche es an den Gast zu bringen gilt. Am besten geschieht das, bevor diese kleinen Bestände von Einzelflaschen unterschiedlicher Sorten und Regionen ihre Trinkreife überschritten haben.***

Zunächst ist es ratsam leichtere, trinkfreudige Weine aus älteren Jahrgängen von der Weinkarte zu streichen, weil sie sonst dem Gast mangelnde Aktualität vermittelt und man ihr eine unzureichende Wartung attestiert. Das folgende Beispiel soll aufzeigen, wie man den Verkauf der „Überbleibsel“ einer Saison unterhaltsam und zugleich effektiv für seine Gäste gestalten kann.

### Degustieren und delectieren am Weinbuffet

Im Waldlandhof im niederösterreichischen Waldviertel steht der jeweils letzte Sonntag im Monat ganz im Zeichen des Weines. Küchenchef und Verantwortlicher für den Weineinkauf, Günther Scheurer, bestückt hier das Buffet

nicht nur mit hervorragenden Speisen, sondern auch mit einer feinen Auswahl aus dem Weinsortiment. Darunter befinden sich eben die besagten Einzelflaschen und kleinere Restbestände, welche bei diesen Veranstaltungen immer ihre Abnehmer finden. Mit der Gestaltung des kulinarischen und vinophilen Angebots gibt man sich besondere Mühe und achtet auf die passende Dekoration am Buffet. Dabei werden zehn bis zwölf Kreszenzen, die es um € 2,50 pro Glas zu gustieren gibt, sehr ansprechend drapiert. Die Gäste sind eingeladen sich in aller Ruhe mit den Weinen auseinanderzusetzen, wobei gegen den einen oder anderen Probeschluck vor der endgültigen Entscheidung ein Glas zu nehmen, nichts einzuwenden ist. Selbstverständlich steht am Weinbuffet auch das nötige Zubehör zur Verfügung. Vom Dropstop bis zur Dekantierkaraffe können die Gäste die Handhabe sämtlicher Utensilien testen.

Mit viel positiver Resonanz und Begeisterung wird die innovative Idee von Günther Scheurer immer wieder aufgenommen. Und so erledigt sich die Herausforderung der Restposten im Waldland Catering quasi von selbst.