

Die Weinkarte

Visitenkarte des Betriebes

Heute gehört die Weinkarte mit der Speisekarte zur Visitenkarte jeden Hauses. Sie sollte die Philosophie des Betriebes schon optisch widerspiegeln und ist somit Teil der Tischdekoration. Im Handling nicht zu groß oder zu klein und - mit gut lesbarer Schrift - ist sie am attraktivsten.

Aufbau und Inhalt

Eine gute Weinkarte besteht aus einem Theorie- und dem wichtigen Praxisteil. Im Theorieteil können die Philosophie des Hauses bzw. des Kellers sowie Weinwissen in Form von Geschichte, Statistik, Geographie, Etikettenkunde oder Sortenbeschreibungen abgehandelt werden. Der Praxisteil, das Weinangebot, ist die Kernkompetenz. Die Einteilung und der Aufbau erfolgen entweder nach Herkunft der Weine (Weinbaugebieten) oder nach Rebsorten. Diese grundlegende Frage muss individuell entschieden werden. Mit jedem neuen DAC-Gebiet wird aber auch in Österreich die Herkunft immer wichtiger.

Der Umfang des Weinsortiments hängt vom Lokaltyp, der Lage des Lokals und der Kundenstruktur ab. Egal ob klein, aber fein oder umfangreich, die Qualität ist entscheidend. Generell gilt: Je geringer die Anzahl der Weine, desto umfangreicher die Beschreibung, je mehr Weine auf der Karte, desto wichtiger wird die Beratung am Tisch. Dort, wo das Personal nicht immer über die nötigen Kenntnisse verfügt, muss die Weinkarte den Wein verkaufen.

Wichtige Details

Das Kernsortiment sollte vor allem bei Gastronomiebetrieben, die in Weingegenden liegen, einen regionalen Schwerpunkt aufweisen. Daneben gilt es saisonale Akzente zu setzen. Spargelweine, Sommer- und Terrassenweine, Jungweine, Wein zum Wild, all dies wird vom Gast goutiert. Spezialitäten sind das Salz in der Weinsuppe: Glasweises Angebot, Süßweine, Raritäten aus dem Archiv oder Schaumweinkompetenz erhöht nicht nur die Freude am Lesen. Ein spannender Mix aus bekannten Winzern mit großen Namen und Geheimtipps, aber auch der eine oder andere „Kultwein“, erfreut interessierte Laien und Weinfreaks zugleich.

Und dafür, dass das Preis-Leistungs-Verhältnis in jedem Fall stimmt, garantieren das tolle Angebot und das kompetente Team von KASTNER AllesWein!



Dr. Walter Kutscher
Ausbilder von Sommeliers,
Lektor an der Fachhochschule
Eisenstadt