

Datum: 24.03.2013

Stil

NZZ am Sonntag

Neue Zürcher Zeitung AG
8021 Zürich
044 258 11 11
www.nzz.ch/magazin/stil

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 130'837
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 276.4
Abo-Nr.: 1076021
Seite: 17
Fläche: 18'480 mm²

Weinkarte des Jahres

Wein-Keller Von Peter Keller



Die Weinkarte ist die Visitenkarte eines Restaurants oder Hotels. Viele Betriebe geben sich wenig Mühe, ein attraktives Angebot zusammenzustellen. Anonyme Gewächse, einfach als Beaujolais oder Primitivo bezeichnet, lassen das Herz des Geniessers nicht unbedingt höher schlagen. Selbstverständlich geht es auch anders, wobei eine Karte nicht zwingend mit 1000 Positionen versehen sein sollte. Eine solche Auswahl überfordert die meisten Gäste.

Der Deutschschweizer Sommelier-Verband und das Fachmagazin «Hotelier» haben erstmals ein Weinkarten-Rating durchgeführt. An der Ausschreibung nahmen über 200 Gastronomiebetriebe teil. In die Bewertung einbezogen wurden zahlreiche Kriterien wie Qualität, Breite und Tiefe der Weinauswahl, die Ausgewogenheit bezüglich Her-

kunft, Regionen und Weinstilen sowie die Abstimmung mit der Küche. Wer die Karte optisch und grafisch schön gestaltet, erhält ebenso Pluspunkte wie jene Lokale, die auf Benutzerfreundlichkeit Wert legen. Schliesslich steht hinter jeder Karte ein engagierter, kompetenter Gastronom oder Sommelier.

Der erste Preis ging in diesem Jahr an das Restaurant Jack's Brasserie im Berner Hotel Schweizerhof (www.schweizerhof-bern.ch). Die vielseitige Weinkarte vermag die Wünsche aller Liebhaber edler Tropfen zu erfüllen. Das Schwergewicht liegt auf Europa, aber auch die Neue Welt ist mit bekannten Namen aus Kalifornien, Südafrika oder Australien vertreten. 16 Weine kann man glasweise bestellen, so den schönen Grünen Veltliner «Frauengärten» 2011 von Pichler-Krutzler aus der Wachau (Fr. 9.50) oder den «Vigneti di Castello» 2010 des Tessiners Daniel Huber (13 Fr.). Aus dem übrigen Angebot sollte man den Riesling Smaragd «Steinertal» von Leo Alzinger nicht verpassen (98 Fr.), den Crozes-Hermitage «Le Rouvre» 2010 von Yann Chave (79 Fr.) oder den etwas teureren Montevetrano 2008 der gleichnamigen Azienda aus Kampanien. Schaumweinliebhaber

kommen ebenso auf die Rechnung wie Süssweingeniesser. Die Preise sind mit Ausnahme der bekannten Marken fair kalkuliert.

Der Sommelier-Verband zeichnete 101 Betriebe mit einem Sommelier-Award aus. Daneben gab es werden den ersten Preis hat 2013 das Restaurant Jack's Brasserie im Berner Hotel Schweizerhof gewonnen. Verschiedene Kategorien-Sieger, etwa das Landhotel Hirschen in Erlinsbach (AG) bei den Landgasthöfen oder das Ristorante Seven in Ascona von Ivo Adam in der Kategorie Wein & Design. Der Sonderpreis für die ungewöhnlichste Weinkarte ging an das Gasthaus Gupf in Rehetobel (AR). Die Gourmet-Adresse brilliert nicht nur mit einer riesigen Weinauswahl, sondern auch mit einem elektronischen Sommelier. Der Gast kann am Computer im Keller den Wein selber auswählen. Nachher wird ihm angezeigt, wo die entsprechende Flasche lagert.

● Mehr Wein-Infos von unserem Experten Peter Keller finden Sie online auf www.nzz.ch/wein-keller