



Darling, ich bin IM KÜHLSCHRANK!

Rotwein wird längst nicht mehr warm getrunken. Womöglich war das nie der Fall, denn die sogenannte Zimmertemperatur lag seinerzeit, als diese Daumenregel festgeschrieben wurde, bei maximal 18 Grad. In vielen Gastronomiebetrieben hat sich das aber nicht herumgesprochen und aufgrund von Servicefehlern wird speziell der Sommer für Rotweinliebhaber zur Trockenzeit.

Wenn Du mich suchst, ich bin im Kühlschrank!“, mit dieser Initiative ließ unlängst die dem Wiener Sommelierverein zugehörige Gruppe der „Vienna Somms“ aufhorchen. Andreas Lang, der den Vienna Somms vorsteht, ist es persönlich ein Anliegen, in seinen Schulungen diesem in ständiger Renaissance befindlichen Mythos der Zimmertemperatur durch „Selbsterfahrung“ entgegenzuwirken. „Nur zwei Grad Temperaturunterschied verändern die Wahrnehmung eines Weins am Gaumen deutlich. Der direkte Vergleich ist ein echtes Aha-Erlebnis.“

Offenbar fehlt dieser direkte Vergleich in vielen Gastronomiebetrieben. Gerade im Sommer wird die ideale Serviertemperatur deutlich überschritten. Und hier beginnt ein Teufelskreis. Denn warmer Rotwein schmeckt scharf, ist sein Gerbstoffgehalt höher, wirkt er pelziger, als er eigentlich ist, die Frucht ist nur mehr in Fragmenten wahrnehmbar. Von so einem Rotwein bestellt sich kaum jemand ein zweites Glas. Vom Imageschaden für das Weingut einmal abgesehen. Bleibt die geöffnete Flasche weiter in der Hitze stehen, ist der Wein bereits am nächsten Tag unverkäuflich. Leider passiert es immer wieder, dass

ungeschultes Personal so einen Wein dennoch ausschenkt. Hier schließt sich der Teufelskreis, denn die Gäste nehmen zur Kenntnis, dass Rotweintrinken im Sommer statt Freude leider Frust bringt.

EINE VIEL SCHÖNERE ENTWICKLUNG

Natascha Quester, ebenfalls im Vorstand der Vienna Somms, arbeitet als Sommelière im Arlberg Hospiz Hotel. Wie geht sie mit Rotwein im Sommer um? „Sogar am Berg kühlen wir die Rotweine auf 16 Grad. Gerade in großen Gläsern werden sie ohnehin so rasch warm. Selbst wenn wir sie dekantiert haben, stellen wir sie immer wieder aufs Eis oder in die Kühlung. Den Rotweinen tut das gut, sie sind harmonischer und trinkfreudiger.“ Dass diese Handhabung mehr Aufwand bedeutet, räumt die Sommelière gerne ein. Doch Professionalität und Servicegedanke gehen vor, zumal sie beobachtet, dass sich gekühlter Rotwein im Glas viel schöner entwickelt. Umso ärgerlicher, wenn auch sie als Gast einen regelrecht „dampfenden“ Rotwein vorgesetzt bekommt: „Ich frag inzwischen meist im Vorhinein, wie lange der Wein geöffnet ist und wo er steht.“ Selbst wenn man

eine Flasche bestellt, ist die Frage nach dem Lagerort ratsam. Im Zweifelsfall kann man bitten, diese noch eine Weile in den Weinkühler zu geben. Ist der Wein einmal dekantiert, kommt oft die Aussage, dass es für Karaffen keine Kühlmöglichkeit gibt.

MANGELNDER SERVICEGEDANKE

Teilweise ist das Personal in seiner Meinung einfach festgefahren. Sonderwünsche sind in so einem Fall nicht willkommen und werden – so hat es den Anschein – partout nicht erfüllt. Man weiß es ja schließlich besser. „Es ist wichtig, Mitarbeiter durch Schulungen für diese Problematik zu sensibilisieren, das geht nur durch das Verkosten von Idealfall und Negativbeispiel“, so Natascha Quester. Ihr Kollege Andreas Lang geht in seinen Workshops einen Schritt weiter und stellt die Frage, wie sich die richtige versus falsche Temperatur in einer Weinbegleitung auswirkt. Demnach sind auch hier die Unterschiede frappant.

BIS ZU 20 EURO PRO GLAS

Obschon der Rückgang des Rotweinkonsums beklagt wird, ist bei den Gästen die Bereitschaft, für Rotwein mehr Geld auszugeben als für Weißwein, noch immer da. „Die Gäste zahlen bis zu 20 Euro pro Glas und mehr, wenn sie sicher sein können, was sie bekommen“, so Quester. Wird im Sommer für die bestellte Flasche Rotwein ein Weinkühler angeboten, zeugt dies von Kom-

petenz und Umsicht. Genauso ist es beim glasweisen Ausschank absolut üblich, die Weingläser mit Eiswürfeln zu kühlen, sie also zu frappieren. Natürlich gibt es auch Gäste, die warmen Rotwein für richtig halten und sich über den in ihren Augen zu kalt servierten Wein wundern. Erklärt man ihnen, was man tut und warum, kann man durch die gezeigte Aufmerksamkeit zusätzlich punkten – und im besten Fall mit Rotwein im Sommer mehr Umsatz machen.

WAS MACHT DIE SOMMELIER-AUSBILDUNG?

Die richtige Serviertemperatur von Rotwein ist in der Sommelier-Ausbildung am WIFI längst Standard. Silke Tautermann, Kursleiterin am WIFI Linz, beobachtet bei ihren Teilnehmern ein bereits vorhandenes Selbstverständnis für das Thema gekühlter Rotwein. „Mir ist wichtig, ihnen mitzugeben, dass sie sich auf den jeweiligen Wein individuell einlassen sollen. Je konsequenter sie die Weine anhand der Temperaturkurve beobachten, desto sicherer werden sie. Prof. Dr. Walter Kutscher, Kursleiter am WIFI Wien, erzählt, dass er zur Veranschaulichung sowohl Weiß-



Rotweinen tut Kühlung gut, sie sind dadurch harmonischer und trinkfreudiger, wissen Experten.

als auch Rotwein zunächst auf 5 Grad kühlen lässt, dann ermitteln die angehenden Sommeliers im Zuge des Erwärmungsprozesses für sich die ideale Trinktemperatur. „Ich stelle immer wieder fest, dass diese wesentlich tiefer liegt, als gemeinhin angenommen wird.“ >red<