

Andreas Kaul  
Telefon: 06135-93 23 207  
Fax: 06135-93 23 210  
Andreas.Kaul@deutscheweine.de

Bodenheim, 30. Oktober 2017

## Ausgezeichnete Weingastronomie 2018

Das Deutsche Weininstitut und Original SELTERS suchen auch in diesem Jahr wieder die besten Weingastronomen!

Welches Restaurant, welche Bar hat die beste, innovativste Auswahl an Weinen aus den deutschen Anbaugebieten?



Um das herauszufinden, haben das Deutsche Weininstitut (DWI) und Original SELTERS, der ideale Weinbegleiter mit Zertifikat, den Wettbewerb „Ausgezeichnete Weingastronomie“ ins Leben gerufen. 2014 wurden die ersten Preisträger ermittelt.

Alle Gastronomen sind auch in diesem Jahr wieder aufgerufen, sich zu beteiligen. Bei der Beurteilung des Weinangebots der teilnehmenden Betriebe wird eine unabhängige Jury nicht nur quantitative Maßstäbe ansetzen. Auch andere Faktoren, wie die z.B. Präsentation des Weinsortiments in der Karte und durch den Service fließt in die Bewertung mit ein und wird ggf. vor Ort überprüft. Ebenso werden Veranstaltungen rund um den Wein und gut ausgebildete Mitarbeiter positiv bewertet. Und auch ein attraktives Angebot an offenen Weinen steigert Ihre Chancen auf den Gewinn.

### Kategorien

In diesem Jahr werden Sieger in den folgenden Kategorien gesucht:\*

- Weingastronomie (Betriebe, die den Wein in den Mittelpunkt ihres gastronomischen Konzeptes stellen)
- Gourmet
- Gehobene Gastronomie
- Gastronomie allgemein (Gasthäuser oder Restaurants, regional, traditionell oder modern)

- Hotelgastronomie
- Internationale Gastronomie  
(internationale Küche, asiatisch, italienisch etc.)

### **Kriterien**

Folgende Kriterien werden zur Bewertung herangezogen, immer im Zusammenhang mit dem Gesamtkonzept des Gastronomiebetriebes:

- Anteil/Anzahl der deutschen Weine in der Weinkarte
- Angebot der offenen Weine
- Anzahl der deutschen Anbaugebiete
- Preis/Leistungsverhältnis, gastfreundliche Kalkulation
- Jahrgangstiefe, -aktualität
- Aufbau, Einteilung der Karte
- Veranstaltungen zum Thema Wein
- weinsachverständige Mitarbeiter

Dabei gilt nicht: Je mehr (deutsche) Weine oder je mehr Anbaugebiete, umso besser die Bewertung. Es muss immer zum gastronomischen Konzept passen.

### **Jury**

Paula Bosch, Christina Fischer, Gunnar Tietz, Niko Rechenberg, Peer Holm, Otto Völker (SELTERS), Udo Pawliza & Andreas Kaul (beide DWI)

### **Teilnahme**

Teilnehmen kann jeder Gastronomiebetrieb in Deutschland. Die Teilnahme ist kostenlos. Preisträger sind für die folgenden drei Jahre von der erneuten Teilnahme ausgeschlossen.

### **Anmeldung**

1. Um Ihren Betrieb für den Wettbewerb anzumelden, füllen Sie bitte zunächst unseren Onlinefragebogen vollständig aus, der unter folgendem Link aufgerufen werden kann:

[www.askallo.com/q3yw1dl2/survey.html](http://www.askallo.com/q3yw1dl2/survey.html)

2. Außerdem benötigen wir eine Kopie der aktuellen Weinkarte. Schicken Sie diese bitte vorzugsweise per E-Mail an [ak@deutscheweine.de](mailto:ak@deutscheweine.de) – sollte Ihnen die Karte nicht in digitaler Form vorliegen, senden Sie bitte eine Kopie per Post an das Deutsche Weininstitut, Abt. Handel & Gastronomie, Platz des Weines 2, 55294 Bodenheim.

Anmeldeschluss ist der 31. Januar 2018.

### **Preise**

Die Preisverleihung findet am 19. März 2018 um 11.00 Uhr auf der ProWein in Düsseldorf am Stand des Deutschen Weininstitutes statt. (Ihre Anwesenheit auf der ProWein ist keine Voraussetzung für die Teilnahme am Wettbewerb.)

Die Gewinner erhalten eine Urkunde sowie einen Zuschuss in Höhe von € 3.000 für z.B. Werbeleistungen oder Anschaffungen im Zusammenhang mit dem Weinsortiment. Außerdem haben alle Sieger die Möglichkeit, die Deutsche Weinkönigin (oder eine der beiden Deutschen Weinprinzessinnen) für eine eigene Veranstaltung kostenfrei zu buchen. Darüber hinaus kommunizieren wir die Ergebnisse des Wettbewerbs bundesweit. Die Preise sind in dem die Auszeichnung betreffenden Kalenderjahr abzurufen.

Unter allen Teilnehmern verlosen wir zehn Plätze in Seminaren des Deutschen Weininstituts.

### **Anmeldelink**

Weitere Informationen finden Sie unter [www.awg.deutscheweine.de](http://www.awg.deutscheweine.de).

### **Fragen**

Bei Fragen zum Wettbewerb stehen Ihnen Jörg Schweizer & Andreas Kaul vom Deutschen Weininstitut gerne zur Verfügung:

[joerg.schweizer@deutscheweine.de](mailto:joerg.schweizer@deutscheweine.de) – Tel. 016135-93 23 208

[andreas.kaul@deutscheweine.de](mailto:andreas.kaul@deutscheweine.de) - Tel. 06135-93 23 207

\* Die Jury behält sich vor, die Kategorien zu ändern bzw. auszuweiten oder Sonderpreise zu vergeben.