

Weine perfekt kühlen

Vorfreude steigern ■ Eine Flaschenlagerung hinter blickdichten Kühlschränktüren oder im Weinkeller ist in der Gastronomie wenig verkaufsfördernd. Wer mit modernen Weinkühlgeräten arbeitet, kann mehr Umsatz realisieren, und die Kosten amortisieren sich schon bald wieder

Die Italiener machen es vor und lagern die Weine meist gekühlt im Lokal. Der Gast kann sie bereits beim Betreten des Restaurants in Augenschein nehmen. „Der besondere Kniff besteht darin, die gängigen Flaschen stehend zu lagern“, sagt Dr. Olaf Müller-Soppart, Gründer von Jacques' Wein-Depot, der in Düsseldorf einen Handel mit Weinkellerbedarf betreibt. Aufrecht platziert, geben die Flaschen den Blick auf das Etikett frei, und die Vorfreude auf den Weingenuss steigt.

Weinklimaschrank als Schmuckstück

Besonders in der gehobenen Gastronomie stellen die Restaurantbetreiber hohe optische Ansprüche an Kühlschränke, die als Blickfang dienen sollen. Die Hersteller kommen mittlerweile dem Bedarf nach und bieten dekorative Geräte etwa

in Mahagoni-, Haselnuss- oder Ulmeoptik an. Das ehemals funktionale Aggregat wandelt sich zu einem repräsentativen Möbelstück, und eine indirekte Beleuchtung setzt das Weinsortiment zusätzlich in Szene.

Höchste Ansprüche haben natürlich ihren Preis. In der Premium-Klasse bietet EuroCave Kombigeräte zum Preis eines Kleinwagens an. Dafür erhält der Kunde einen etwa zwei Meter hohen und 2,20 Meter breiten Weinklimaschrank aus Buchenholz mit zwei Kühlzonen, Zigarrenklimaschrank sowie einem Bar-Element. In vielen Fällen steht einfach nur die Funktionalität im Vordergrund. Bei geringem Platzangebot sind Geräte mit zwei Temperaturzonen ideal. „Die Kühlgeräte in Restaurants oder Imbissbetrieben müssen auf kleinem Raum untergebracht werden. Was hier zählt, ist die optimale kühle Lagerung“, sagt Gastro-Cool Geschäftsführer Christian Machers. Sein Unternehmen konzentriert sich auf kostengünstige Kühllösungen, die in der kleinen Variante schon für rund 500 Euro erhältlich sind.

Kühl aus dem Zapfhahn

Je nach Abfüllungsart ändert sich auch die Kühlung der Weine. Bordeaux oder Riesling fließen künftig verstärkt aus dem Zapfhahn. Während im privaten Bereich 3-Liter-Boxen gängig sind und in jedem Kühlschrank Platz finden, fallen beispielsweise die 10-Liter-Bag-In-Box-Verpackungen für den Handel entsprechend größer aus. In Restaurants oder beim Imbiss um die Ecke lagern sie optimal in Weinkühlschränken mit integrierter Zapfanlage.

Von außen betrachtet, sind an diesem Gerät lediglich herkömmliche Zapfhähne zu sehen. Das Geheimnis befindet sich im Inneren des Kühlschranks, in dem die Weine in der Bag-In-Box lagern. Von dort führen Schläuche zu den außen angebrachten Zapfanlagen. Zusätze wie CO₂, um einen Zapfdruck zu erzeugen,

sind nicht notwendig: Der Wein läuft aus den Vakuumverpackungen von oben nach unten durch den Zapfhahn direkt ins Glas. „Der Trend der Bag-In-Box-Gebinde setzt sich auch in Deutschland durch. Für die Restaurantbetreiber rechnet sich der Einsatz“, ist Christian Machers von Gastro-Cool überzeugt, „wenn 0,75 Liter Wein aus der Flasche etwa zwei Euro kosten, liegt die Ersparnis pro Liter beim gleichen Wein in der Bag-In-Box bei rund 80 Cent.“ Daher hat Gastro-Cool jetzt neu die entsprechenden Kühlsysteme entwickelt und gestaltet sie auf Kundenwunsch in individueller Optik, etwa mit dem Logo des Weinherstellers. Der Preis pro Anlage liegt bei etwa 600 Euro.

Jürgen Nünning



Vor allem Geräte, die über zwei Klimazonen verfügen, werden stark nachgefragt



Professionelle Kühlgeräte mit Zapfanlage sorgen für die perfekte Lagerung von Bag-In-Box

getränke markt

7-8|07

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN

www.getraenkemarkt-info.de ■ Organ des Verbandes des Deutschen Getränke-Einzelhandels e.V.

Smell it!
Einfach mit dem Daumen über die Dose rubbeln und ihr könnt den Flavour von ICE-X riechen!

**Der coole Cannabis-Kick!
Absatzstark mit Megaertrag!**

ICE-X
CANNABIS ICE TEA

250 ml Dose

I FEEL GOOD!

120er Mini-Display

DRINKS 4 YOU
DRINKS 4 YOU GmbH · 86807 Buchloe · Fon: 08241-91850-0 · www.drinks4you.de · info@drinks4you.de

Markt

Speerspitze
des Qualitäts-
anbaus

Sortiment

Streifzug
durch große
Weinländer

Veranstaltung

Konjunktur-
aufschwung
kommt an

Markt

Getränkfach-
großhandel
im 10-Jahres-
Rückblick