

Welcher Wein soll es sein? – So entscheiden Restaurantgäste

Hamburg, den 9. Oktober 2018 – Wenn der Sommer sich langsam verabschiedet, dann beginnt die Weinlese und somit die Saison für neue gute Tropfen. Bookatable by Michelin hat 1.200 Restaurantgäste aus dem deutschsprachigen Raum danach gefragt, was ihnen bei der Weinauswahl wichtig ist. Das Ergebnis: Knapp die Hälfte der Restaurantgäste wünscht sich aussagekräftigere Beschreibungen der Weine im Restaurant. Die meisten bevorzugen trockene Weine, mit knapper Präferenz zum Weißwein, konkret entschieden wird aber bei 38 Prozent abhängig vom Gericht.

Hilfe bei der Weinauswahl gewünscht

Knapp die Hälfte der Gäste wünscht sich Unterstützung bei der Weinauswahl im Restaurant. So schätzen beispielsweise 12 Prozent eine bessere textliche Beschreibung auf der Speisekarte des Restaurants. Gut ein Drittel erwartet diese zumindest dann, wenn das Servicepersonal keine allzu hilfreiche Antwort auf die Frage nach einem guten Wein hat.

39 Prozent der Restaurantbesucher kennen sich demgegenüber laut Bookatable-Umfrage sehr gut mit Weinen aus und benötigen keine Hilfe bei der Auswahl. Für 2 Prozent ist dabei ohnehin nur der Preis ausschlaggebend.

12 Prozent der Restaurantgäste bitten in der Regel um eine Beratung durch den Kellner, der meist eine Empfehlung aussprechen kann, so die Befragten. Nur 2 Prozent legen keinen Wert auf eine Expertenmeinung, weil sie grundsätzlich keinen Wein trinken.

Wichtige Kriterien für Gäste bei der Weinauswahl: So wird entschieden

Als wichtigste und häufigste Auswahlkriterien bei einem Wein zählen laut Bookatable-Umfrage für den Restaurantgast die Rebsorte (65 Prozent), das Herkunftsland (48 Prozent) und die Speiseauswahl, so 40 Prozent der Umfrageteilnehmer.

Für gut ein Drittel ist das Anbaugebiet zudem ausschlaggebend. Der Jahrgang des Weines und ebenso der Name des Winzers tragen bei jeweils 20 Prozent der Gäste zur Entscheidung bei. 16 Prozent beachten außerdem den Namen des Weinguts. Die Flaschenoptik und das Design des Etiketts sind für Weintrinker hingegen weniger entscheidend bei der Auswahl eines Weines (2 Prozent).

Übrigens trinken 26 Prozent der Gäste Weißwein zu Fisch und 22 Prozent Rotwein zu Fleisch. 17 Prozent wählen Weine demgegenüber abhängig von der eigenen Stimmung und der jeweiligen Situation. Weitere 11 Prozent von der Jahreszeit und Temperatur.

Erst eine gute Weinbegleitung macht ein tolles Essen im Restaurant so richtig rund. Auf Bookatable by Michelin finden Kulinarik-Fans deshalb abgestimmte Wein-Menüs zum fairen Preis, so Thomas Bergmann Regional Director DACH.

<http://bit.ly/bookatable-wein-angebote>

Riesling und trockene Weine sind bei Gästen beliebt

Auf Platz 1 der beliebtesten Rebsorten ist der Riesling mit *20 Prozent*, gefolgt vom Grauburgunder mit *12 Prozent*. Auf dem dritten Rang rangiert der Sauvignon Blanc. Mit je 8 Prozent gleichermaßen beliebt sind danach Chardonnay, Tempranillo, Weißburgunder und Cabernet Sauvignon genau wie Pinot Noir und Merlot. Etwas dahinter liegt der Syrah mit *knapp 5 Prozent der Befragten, die diese Rebsorte bevorzugen*.

Dabei trinken *30 Prozent* der Umfrageteilnehmer am liebsten Wein aus Deutschland. *19 Prozent* favorisieren Weine aus Italien und *15 Prozent* wählen gute Tropfen aus Frankreich. Österreichische Weine bevorzugen *11 Prozent* und spanische *9 Prozent*. Auf den hinteren Plätzen rangieren in der Gunst der befragten Weintrinker Schweizer Produktionen sowie portugiesische, südafrikanische, australische, kalifornische und südamerikanische Weine.

Trocken, halbtrocken oder lieblich? Danach gefragt, wie der Wein schmecken sollte, ziehen die meisten Gäste trockenen Wein vor – unabhängig davon, ob sie ihn weiß oder rot trinken. Die knappe Mehrheit der Restaurantbesucher bestellt gerne trockenen Weißwein. Trockener Rotwein ist mit *45 Prozent* auf dem zweiten Platz. *14 Prozent* der Restaurantgäste bevorzugen hingegen trockenen Rosé und *12 Prozent* mögen halbtrockenen Schaumwein am liebsten. Halbtrockene Weißweine sind bei *10 Prozent* der Restaurantgäste beliebt, halbtrockene Rosé-Varianten können bei *5 Prozent* der Befragten punkten. Auf den hinteren Plätzen der präferierten Geschmacksgrade befinden sich liebliche Weine (*3 Prozent*), halbtrockener Rotwein (*6 Prozent*) und die Weinschorle, *für die 4 Prozent der Weintrinker stimmen*. Dabei machen *38 Prozent* der Umfrageteilnehmer ihre Weinauswahl ganz konkret vom bestellten Gericht abhängig, entscheiden also jeweils situationsabhängig.