

Weinservicestandards

Mise en place:

- Gueridon nach klaren Vorgaben (LehrerInnen-Instruktion) bestücken (siehe Skizzen)
- Gueridon vom Sideboard aus in max. 3 Arbeitsschritten bestücken
- der Aufbau des Gueridons durch den/die SchülerIn/Kandidaten/in muss für den Prüfer einsehbar sein (Beurteilung)

2 Möglichkeiten des Aufbaues:

- SchülerIn/KandidatIn fährt mit dem Gueridon zum Sideboard (es gelten dieselben Regeln! s.o.)
- Bestückung des Gueridons am Gästetisch (praxisnäher!)

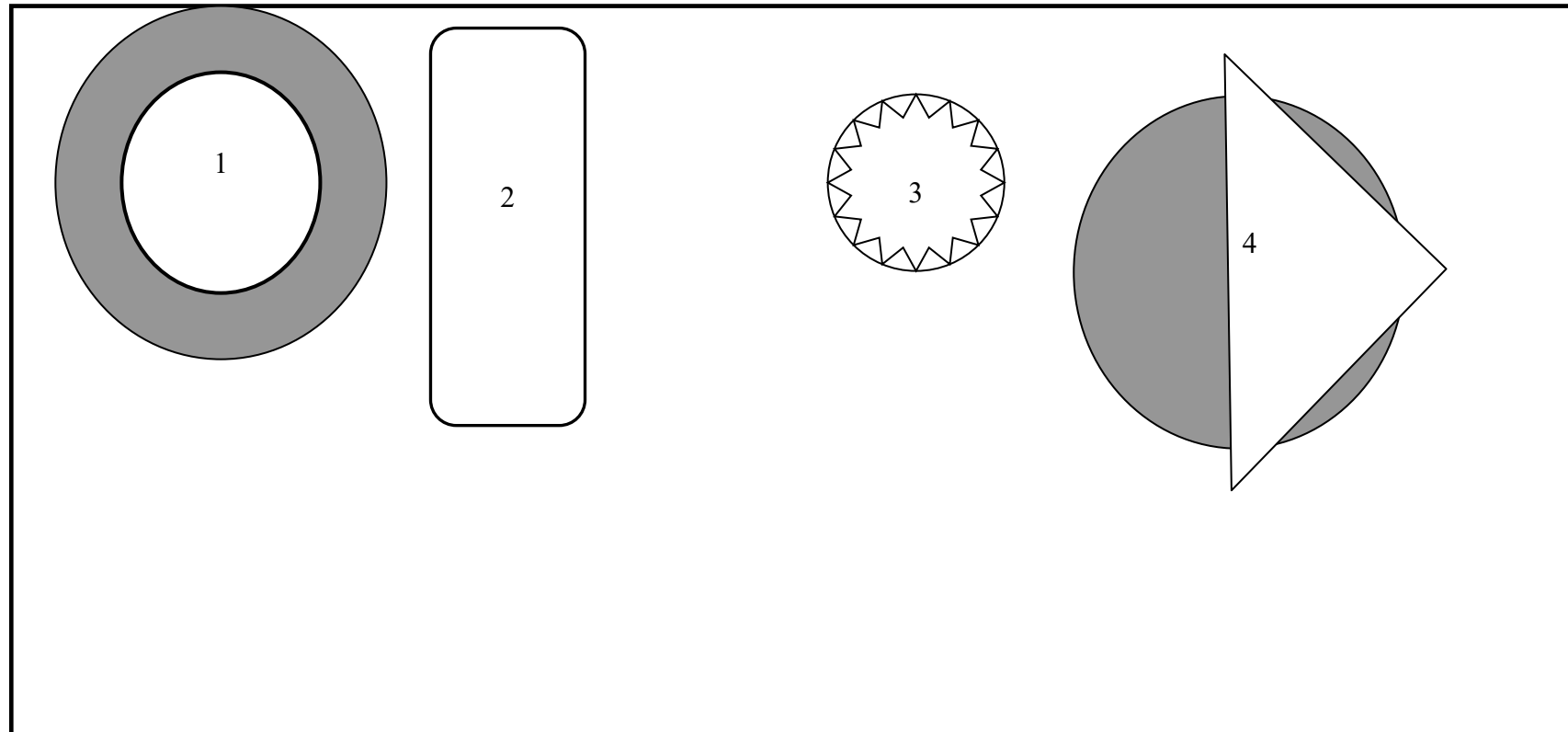
Kriterien für den Aufbau des Gueridons:

- Kleine Gegenstände beim Sommelier, höhere Gegenstände weiter hinten
- Korkteller sollen max. die Größe eines Brotellers haben, Unterteller einer Kaffeetasse mit Paperdolly belegen
- Wenn man Weißwein belüftet, werden eigene, schlanke Karaffen für die Weißweinbelüftung verwendet, diese werden in größere Vinicools oder alternativ in einen Weinkühler auf Eis gestellt
- Grundsätzlich wird der zu servierende Wein zuletzt gebracht
- Nie die Flasche ohne Weinserviette tragen (ein Sommelier ohne Weinserviette ist „nackt“ - so geht man nicht zu Tisch!), Ausnahme: Wein ist bereits im Vinicool

Vorschläge für die Bestückung des Gueridons (siehe Skizzen):

- Einfaches Weißweinservice
- Einfaches Rotweinservice
- Weißweinservice mit Belüftung
- Rotweinservice - dekantieren und avinieren

Arbeitsblatt Nr. 1 Mise en place auf dem Gueridon für ein **einfaches Weißweinservice**



1. Unterteller mit Serviette und
Vakuumkühler oder Eiskühler

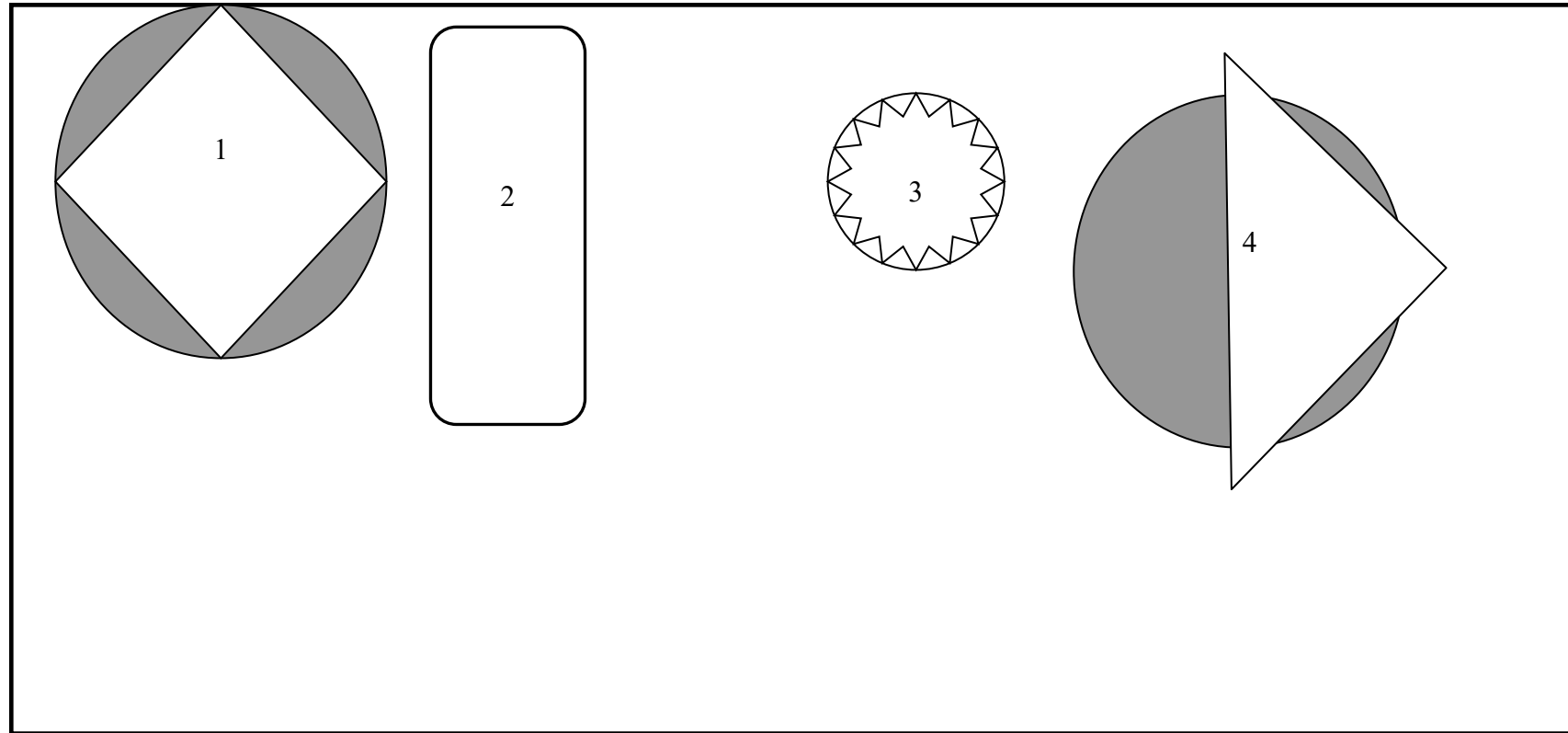
2. Weinserviette

3. Korkteller mit Spitzenpapier

4. Abfallteller mit
Papierserviette und
Korkenzieher

➤ Die Mise en place ist vom Sideboard aus mit nicht mehr als zwei bis drei Arbeitsgängen auf dem Gueridon aufzubauen! Gläser sind entweder im Zuge eines Menügedeckes bereits auf dem Tisch oder als eigener Arbeitsgang auf den Gästetisch einzustellen.

Arbeitsblatt Nr. 2 Mise en place auf dem Gueridon für ein **einfaches Rotweinservice**



1. Unterteller mit Serviette
für die Rotweinflasche

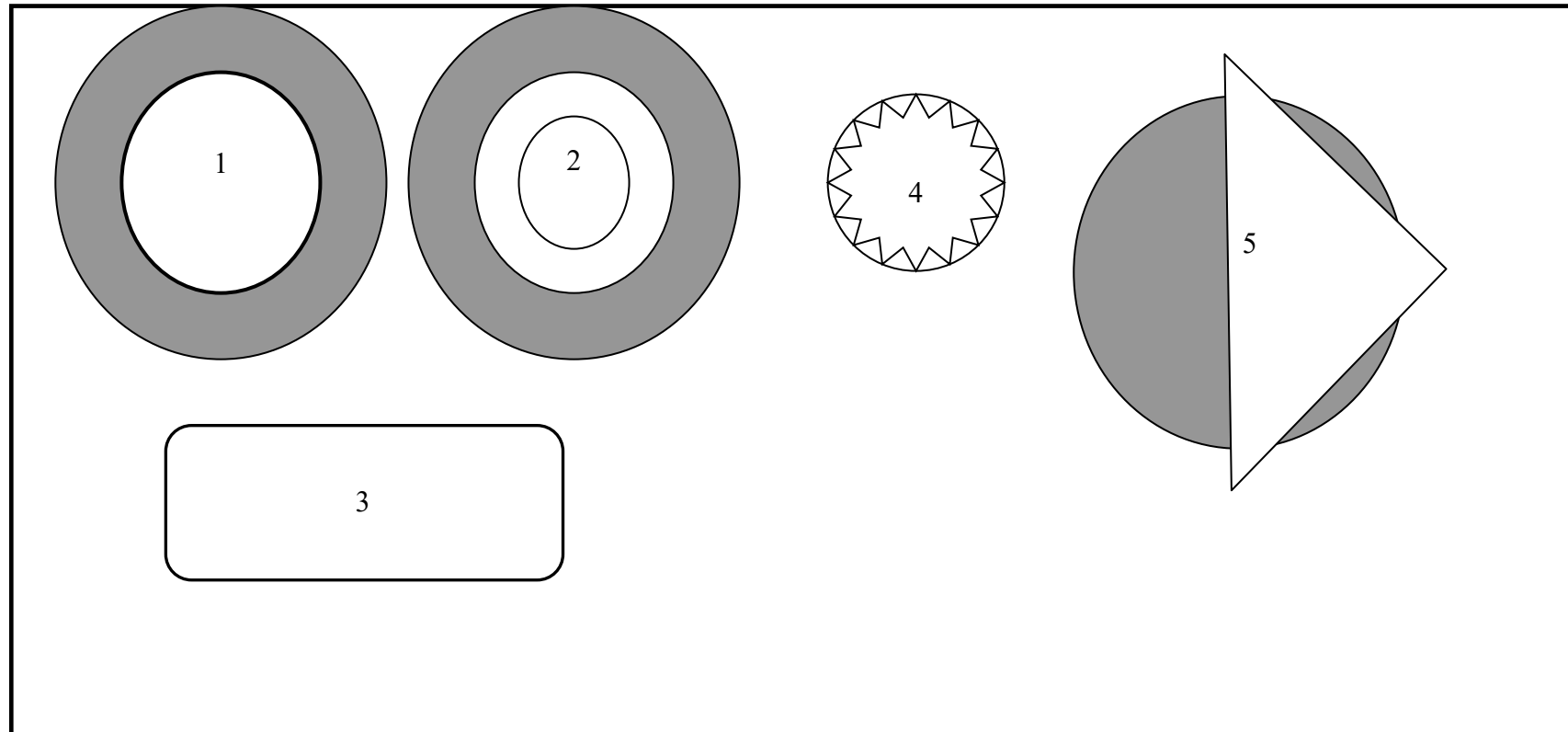
2. Weinserviette

3. Korkteller mit Spitzenpapier

4. Abfalleimer mit
Papierserviette und
Korkenzieher

- Die Mise en place ist vom Sideboard aus mit nicht mehr als zwei bis drei Arbeitsgängen auf dem Gueridon aufzubauen!
- Gläser sind entweder im Zuge eines Menügedeckes bereits auf dem Tisch oder als eigener Arbeitsgang auf den Gästetisch einzustellen.

Arbeitsblatt Nr. 3 Mise en place auf dem Gueridon für ein **Weißweinservice mit Belüften**



1. Unterteller mit Serviette und
Vakuümkühler oder Eiskühler
2. Unterteller mit Weißweinkaraffe

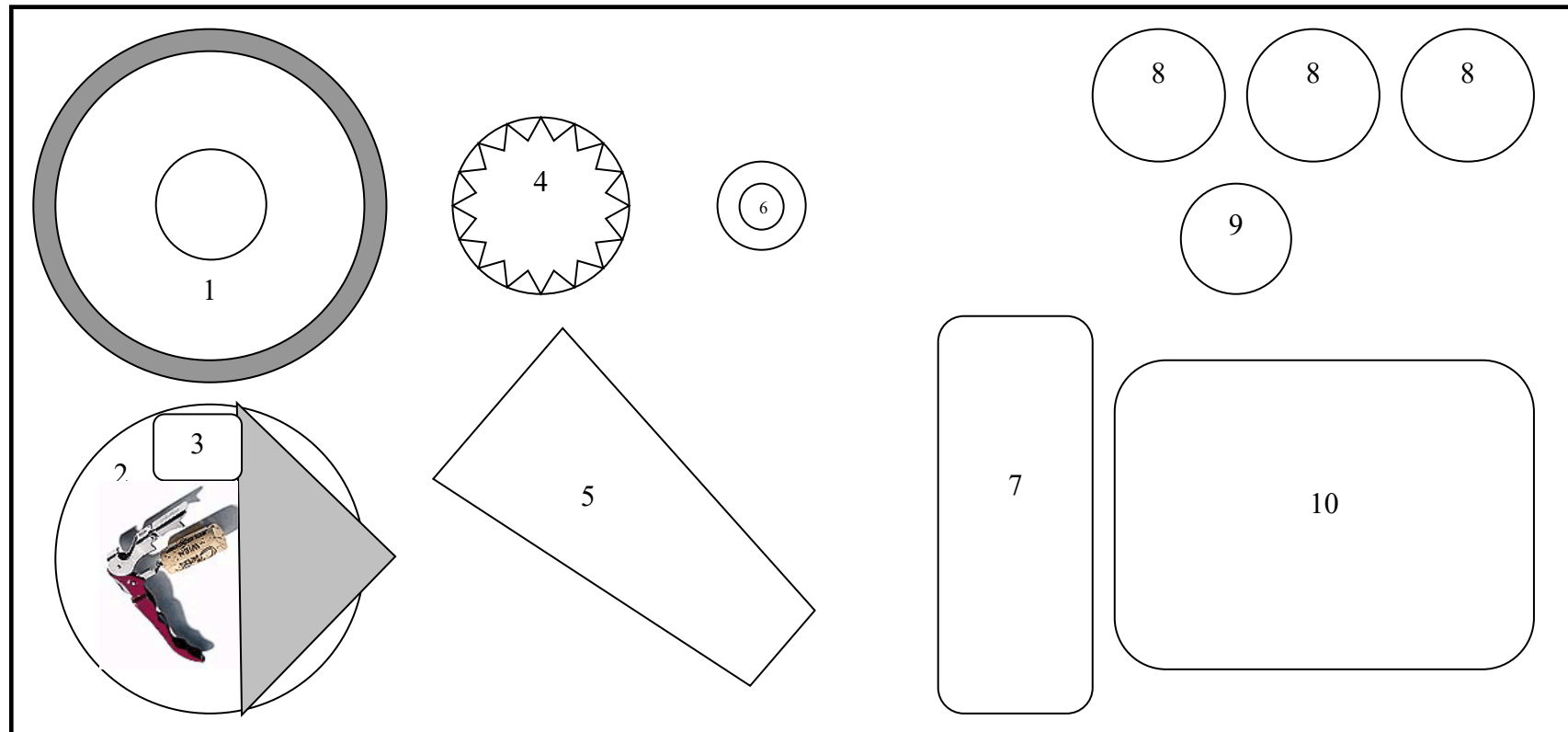
3. Weinserviette

4. Korkteller mit Spitzenpapier

5. Abfellteller mit
Papierserviette,
Korkenzieher

- Die Mise en place ist vom Sideboard aus mit nicht mehr als zwei bis drei Arbeitsgängen auf dem Gueridon aufzubauen!
- Gläser sind entweder im Zuge eines Menügedeckes bereits auf dem Tisch oder als eigener Arbeitsgang auf den Gästetisch einzustellen, ausgenommen sie werden aviniert! (einstellen nach dem Avinieren)

Arbeitsblatt Nr. 4 Mise en place auf dem Gueridon für ein **Rotweinservice mit Dekantieren und Avinieren**



1. Unterteller mit Dekantierkaraffe
2. Abfallteller/Papierserviette, Korkenzieher
3. Streichhölzer
4. Korkteller mit Spitzenpaier

5. Dekantierkorb mit Wein
6. Kerze
7. Weinserviette
8. Rotweingläser (Gäste)

9. Sommelierglas zum Avinieren
10. Serviertasse

Die Mise en place ist mit nicht mehr als drei Arbeitsschritten auf dem Gueridon aufzubauen. Kein Rollgueridon mit fertiger Mise en place!

Wein-Präsentation:

Art der Präsentation:

- Der Wein wird dem/der BestellerIn präsentiert
- Auf eine rationelle Arbeitsweise (Gehrichtung! nicht um den Tisch „tanzen“!) ist zu achten
- Weinpräsentation auf der linken Hand von der linken Seite, immer mit Serviertuch (nicht herunterlesen!)
- Rotwein im Korb liegend präsentieren (in den Korb immer eine Serviette einlegen!)

Reihenfolge:

- Sorte
- Jahrgang
- Winzer
- Herkunft

(Keinen Alkohol- oder Restzuckergehalt angeben, weil vorher schon ein Verkaufsgespräch stattgefunden hat!!!)

Öffnen der Flaschen:

- Abschneiden der Folie unter dem Wulst (beim Dekantieren alter Weine über der Kerze wird die ganze Folie abgezogen) ohne dabei die Flasche zu drehen, Etikette schaut zum Gast
- Achten, dass zügig und sauberer geschnitten wird
- Der integrierte Foilzipf wird in der Gastronomie nicht beachtet
- Rotweinflaschen, die dekantiert werden, werden liegend im Korb geöffnet
- Reinigen des Flaschenmundes mit mitgebrachter Papierserviette (Schimmel!), danach wird die beschmutzte Seite der Serviette nach innen gefaltet

- Öffnen mit Kellnerkorkenzieher oder Srewpull (beideVarianten sind möglich, doch praxisnah ist das Verwenden des Kellnerkorkenziehers)
- Beim Öffnen der Flasche muss die Etikette zum Gast zeigen (Flasche nicht drehen)
- Flaschenmund erneut mit der Papierserviette reinigen (andere Seite)
- Präsentiert werden ausschließlich Naturkorken mit Korkbrand (bei anderen Verschlüssen sollte der/die SchülerIn/KandidatIn auf Fragen der Gäste [LehrerIn/PrüferIn] eingehen können)
- Das Handhaben aller Verschlussmöglichkeiten soll trainiert werden
- In Prüfungssituationen ist wegen der Bewertungsgerechtigkeit auf ein einheitliches System zu achten (möglichst Naturkorkflaschen bei Jungsommelierprüfung!)
- Das geräuschlose Herausziehen des Korkens ist ein Kriterium beim Öffnen der Flasche

Präsentation des Korkens:

2 Möglichkeiten stehen zur Verfügung:

- Präsentation am Korkenzieher und Korkteller
- Kork mit einer sauberen Papierserviette von der Spindel drehen und am Korkteller präsentieren
- Kork rechts vom Besteller einstellen

Probeschluck und Weinservice:

- Beim einfachen Weiß- u. Rotweinservice ist der Probeschluck dem/der BestellerIn in das bereits eingestellte Glas von rechts einzuschenken (Höchstmenge 5 cl)
- Urteil des Bestellers/in abwarten
- Nach den gültigen Servierregeln einschenken
(Regel: Die Füllmenge des Weines richtet sich nach dem Füllvolumen des Glases, die Eingießmenge sollte so gewählt werden, dass der Flascheninhalt einer 0,75 l-Flasche für 6-7 Gläser reicht)
- Damen vor Herren (im Uhrzeigersinn!) bedienen

- Keinen Dropstop, keinen Ausgießer verwenden!
- Das Glas des Besteller/der Bestellerin zum Schluss auf die korrekte Menge auffüllen
- Kork nach Rücksprache mit dem Gast abservieren od. auf dem Tisch belassen
- Beim Weinservice ist immer die Weinserviette zu verwenden!
- Keine Verwendung von Weinkrawatten!
- Nicht zur Gänze geleerte Weinflaschen kommen zurück in den Kühler oder auf den Unterteller (nachschenken bei Bedarf!)

Abschlussarbeiten am Gueridon:

- Am korrekt gesäuberten Gueridon verbleiben ausschließlich der Weißwein im Kühler mit Unterteller und die Weinserviette bzw. der Rotwein mit Unterteller und Weinserviette
- Die Weinserviette verbleibt neben der Flasche und wird nicht über den Flaschenhals gelegt!

Vinieren:

Kriterien zum Avinieren:

- Aviniert wird immer auf Wunsch des Gastes
- bei kräftigen Weißweinen oder Rotweinen, die belüftet bzw. oder dekantiert werden, ist ein Avinieren prinzipiell anzubieten

Probeschluck beim Weinservice mit Avinieren:

2 Möglichkeiten sind gebräuchlich:

- Einglasmethode
- Zweiglasmethode

Einglasmethode:

- Am Gueridon befinden sich die richtigen Gläser entsprechend der Gästeanzahl und ein Sommelierglas (kleiner als Gästegläser!)
- Aus der liegenden Flasche wird ein „Avinierschluck“ in das Sommelierglas gefüllt
- Nach nasaler Überprüfung des „Avinierschluckes“ wird das erste Gästeglas aviniert
- Der Schluck wird wieder ins Sommelierglas zurück geleert
- Einschenken des Probeschlucks in das nun bereits avinierte Gästeglas, einstellen des Probeschlucks und des Korkens, Urteil abwarten
- Mit dem Wein des Sommelierglases werden nun die restlichen Gästegläser und die Karaffe aviniert und der Rest ins Sommelierglas zurückgeleert
- Avinierte Gläser einstellen und den Korken (nach Rücksprache mit dem Gast) wieder abservieren
- Belüften oder dekantieren (siehe unten)

Zweiglasmethode:

- Am Gueridon befinden sich die richtigen Gläser entsprechend der Gästeanzahl und ein Kostglas für den Gast sowie ein Sommelierglas (Kostglas und Sommeliergläser sind in der Regel kleiner)
- Aus der liegenden Flasche wird in das Kostglas ein Probeschluck für den Gast/BestellerIn eingeschenkt
- Probeschluck und Kork dem/der BestellerIn einstellen
- Urteil abwarten
- In das erste Gästeglas wird der „Avinierschluck“ aus der liegenden Flasche eingegossen
- Alle Gästegläser und die Karaffe avinieren, den Rest in das Sommelierglas leeren
- Avinierte Gläser einstellen, geleertes Probeglas und Kork abservieren
- Belüften oder dekantieren (s.u.)

Dekantieren:

- Zuerst die Kerze mit Streichhölzern anzünden (kein Feuerzeug verwenden!)
- Beim Abdämpfen des Streichholzes vom Gast abwenden
- Flasche vorsichtig aus dem Korb nehmen, in der rechten Hand positionieren, sodass die Etikette nicht verdeckt wird
- Karaffe in die linke Hand nehmen
- Flaschenschulter vor der Flamme positionieren, sodass der Wein nicht erwärmt wird, das Depot aber sichtbar wird
- Mit dem Dekantieren beginnen, zügig ohne abzusetzen umgießen und enden, sobald das Depot erkennbar ist
- Flasche in den Korb zurücklegen (Etikette soll sichtbar sein!)
- Nach den klassischen Servierregeln servieren – wenn der Wein in der Karaffe ist, wird das Glas prinzipiell ausgehoben
- Die Serviette wird gemeinsam mit der Karaffe in der rechten Hand gehalten, die linke Hand hebt das Glas aus
- Einschenken nach den klassischen Servierregeln (siehe Weinservice)
- Karaffe auf den Gueridon zurückstellen, Kerze mit dem verkehrten Streichholz im eigenen Wachs ausdrücken oder abheben und hinter vorgehaltener Hand ausblasen
- Am korrekt gesäuberten Gueridon verbleiben der Wein in der Karaffe auf dem Unterteller, die leere Flasche im Korb und eine Weinserviette (daneben!)

Belüften von Weiß – und Rotweinen:

- Handhabung wie das Dekantieren ohne Kerze und Korb