

Kriterien zur Gestaltung von Weinkarten

Äußere Form

- Schnellhefter
- Format A4
- Deckblatt in Anlehnung der Praktikumsmappe aber mit dem Wort Weinkarte und dem Namen des Betriebs (digitales Logo oder Visitenkarte)
- Schriftart Times New Roman oder Arial
- Schriftgrößen: mind. 12, Überschriften größer

Inhalte

- mind. 50 österreichische Weine (inkl. Schaumweine) max. 70 Weine
- mind. 15 verschiedene Winzer
- mehrere verschiedene Jahrgänge und Geschmacksrichtungen
- mind. 3 österreichische Weiß- und 3 österreichische Rotweine offen anbieten
- mind. 1 österreichischen Süßwein und 1 österreichischen Schaumwein offen anbieten
- **keine Aperitifs, keine Digestifs, keine anderen Getränke**
- alle österreichischen Regionen müssen vertreten sein
- Österreich vor der restlichen Welt
- Aufbau: Weine glasweise – Weißweine – Weißweincuvées – Roséwein – Rotweine – Rotweincuvées – Weinspezialitäten – Prädikatsweine – Schaumweine (Champagner)
- Ordnung nach Rebsorten und deren Wichtigkeit
- Verschiedene Flaschengrößen anbieten (0,375 und 1,5 oder größer)
- Rebsortenbeschreibung und Speiseempfehlung **kann** gemacht werden (kurze Beschreibung unter den Überschriften!)
- Reihenfolge bei der Weinbeschreibung:
 - o A) Weine **ohne** DAC: 1. Zeile (Rebsorte, erlaubte Zusatzbezeichnungen wie zB Riede, Smaragd, Lage, Selektion etc..., danach Jahrgang) 2. Zeile (Winzer oder Weingut, Ort, Weinbaugebiet, RZ, Alkohol in Vol%)
 - o B) Weine **mit** DAC: 1. Zeile (Gebiet, DAC (etwas kleiner geschrieben), Rebsorte wenn angegeben, Klassik oder Reserve wenn angegeben), 2. Zeile (Winzer oder Weingut, Ort, RZ, Alkohol)
- Die Form bzw. die Reihenfolge der Weine kann natürlich auch nach Gebieten oder Rebsorten sortiert sein. z.B.:
 - o Offener Ausschank
 - o Flaschenweine weiß
 - o Flaschenweine rosé
 - o Flaschenweine rot
 - o Süßweine
 - o Sondergrößen
 - o Spezialitäten oder Raritäten (ältere Jahrgänge)
 - o Schaumweine
 - o Rebsorten
 - o Gebiete
 - o Leicht zu
- Eventuell mit Weinkarten, Sprüchen oder Zitaten auflockern

Gesetzliche Vorgaben

- die Preise müssen als Inklusivpreise angegeben werden
- alle Flaschen- und Glasinhalte müssen angeführt werden
- Das € Zeichen muss vor dem Betrag angeführt werden
- Name und Adresse des Betriebs (im Vorwort oder zum Schluss der Karte)

Kalkulation

- am Kartenende ist jeweils ein Kalkulationsschema und der Quellennachweis über die Herkunft der Preise anzuhängen (Winzer, Vinothek, Internet, etc., Achtung brutto oder netto!)
- der Deckungsbeitrag beträgt bei österreichischen Weinen ca. € 12,-,
- Ausgangsbasis für die Kalkulation sind Einkaufspreise netto ab Hof (12% VST), diese Einkaufspreise sind Bestandteil des Quellennachweises

Korrektur und Beurteilung

- Bis Ende September
Inhalt: a) Deckblatt b) Inhaltsverzeichnis c) eine Rebsortenrubrik mit 3 Weinen (zB Grüner Veltliner mit 3 Beispielen) und einer Schaumweinrubrik mit 2 Schaumweinen (zB Sekt und Champagner)
- Bis Mitte Oktober ist eine Rohfassung des Manuskripts in ausgedruckter Form abzugeben
- Bis Mitte November ist die fertige Karte vorzulegen
- Die Weinkarte ist eine Voraussetzung für die Beurteilung im Gegenstand Getränkemanagement