

F & B MANAGER: BLINDVERKOSTUNG PREMIERE: PROFIS ALS PRÜFER

Ein guter Wein um 2,90 Euro? Zum Auftakt der neuen Kooperation zwischen a3GAST und dem F & B Manager Club Vienna gab es eine spannende Blindverkostung. Getestet wurden Low-Budget-Weine und Convenience-Gebäck. Die Ergebnisse überzeugten sogar sehr kritische Experten.

Am Anfang des Abends im Hotel Das Triest in Wien machte sich eine große Portion Skepsis breit. Ein Wein um 2,90 Euro netto pro Flasche kann (oder darf?) wohl nicht über Qualität und Geschmack verfügen.

Bereits nach den ersten Proben verschwand die Skepsis, das Interesse an den Weinen stieg unübersehbar. Und bei den Rotweinen war der Bann dann endgültig gebrochen, Zweifel gab es nur mehr wegen des Preises: „Sind Sie sicher, dass dieser Wein nicht deutlich mehr kostet?“ wurde zur Standardfrage. Bald trennte sich die Spreu vom

Weizen, es gab deutliche „Durchfaller“ ebenso wie Gewinner. Sichtlich aufgeschlossener gingen die F & B Manager bei der Blindverkostung des Convenience-Gebäcks ans Werk.

DIE VORGABEN
Als a3GAST dem Präsidenten des F & B Manager Clubs Vienna, Mark Lewis, die Idee präsentierte, eine strenge Blindverkostung von preisgünstigen Weinen zu organisieren, war er auf Anhieb begeistert. Er reduzierte jedoch drastisch das vorgeschlagene Preislimit von 4,90 Euro netto pro Flasche auf 2,90 Euro:



Die Tester gingen sehr kritisch ans Werk

„Das macht die Sache sicher spannender und ist für uns Einkäufer überaus interessant.“ Gemeinsam mit dem F & B Manager Club wurden nun die Vorgaben genau definiert:

- 1) Nettopreis pro Flasche eben 2,90 Euro bei angenommener Mindestabnahme von zehn Kisten á zwölf Flaschen.
 - 2) Die Weine müssen bei Bedarf schnell verfügbar sein.
 - 3) Es darf sich um keine kurzfristige Aktionsware handeln.
- a3GAST-Weinfachmann Dietmar Bruckner übernahm die fachliche Organisation der Veranstaltung und bot von ihm ausgesuchten Winzern die Teilnahme an der Blindverkostung an. Weiters lud das a3GAST-Team auch Gastro-Zulieferer wie AGM, C + C Pfeiffer und Kastner zu dieser Aktion ein.
- Was sollte zu den Weinen gereicht werden? Gebäck natürlich. Da der F & B Manager Club noch nie an einer Blindverkostung von Convenience-Gebäck teilnahm, fand Mark Lewis auch diesen Vorschlag „spannend“.

DIE VERKOSTUNG
Insgesamt kamen je sechs Weiß- und Rotweine zur Präsentation, die Bewertung erfolgte blind. Die Weine wurden anstei-

gend, nach dem Alkoholgehalt gereiht. Bei der Verkostung waren die Tester weder über Sorte, Jahrgang, Herkunftsregion oder Produzent informiert. Diese Daten gab es erst, nachdem die Sieger gekürt waren.

Um keinerlei Hinweise zu geben, wurden vor der Verkostung sämtliche Flaschen mit Alufix umwickelt.

Die Bewertung erfolgte nach dem Schulnoten-System 1 bis 5, die Bestnote war also die 1. Zwischennoten wie 2-3 durften nicht vergeben werden.

Fachmann Dietmar Bruckner hatte die nicht leichte Aufgabe, die Weine neutral zu kommentieren, ohne dabei eben eine Empfehlung oder Wertung abzugeben.



Einheitliche „Verpackung“

Zur zweiten Bewertung: Ursprünglich sollte nur und ausschließlich Jour-Gebäck verkostet werden. Da jedoch mehr Sorten vorhanden waren, wurden größere Gebäck-Körbchen präsentiert.

Auch diese Bewertung erfolgte blind, es gab keinerlei Angaben über die Produzenten. Nachdem der Sieger Resch&Frisch gewählt wurde, lüftete man das Ge-



heimnis, von welchen Produzenten überhaupt die Backwaren stammten.

EIN ÜBERRASCHUNGSGETRÄNK:

Zum Abschluss bekamen die F & B Manager noch zwei Überraschungsgetränke serviert, natürlich ebenfalls zur Blindverkostung. Die Tester erkannten den Inhalt sofort, es waren Traubensäfte (vom Urbanihof aus Fels am Wagram).

DAS NEUE A3GAST-EXPERTENFORUM

Am Anfang stand die schlichte Frage: „Was sagt eigentlich ein Experte, ein Investitionsentscheider, dazu?“ Diese Frage stellte im Laufe einer internen Fachdiskussion a3GAST-Mitarbeiterin Piroška Payer.

Es war der Startschuss zu einem neuen Projekt, zu einer neuen Plattform. Um sicher zu gehen, dass man nicht in die falsche Richtung marschiert, nahm Payer Kontakt zu Einkäufern, Investitionsentscheidern und Leitern, etwa von Großküchen, Hotel- und Restaurantketten, auf. Auf Anhieb wurde großes Interesse an dieser neuen Plattform,



Präsident M. Lewis und M. Seiwald, „Das Triest“

Testsieger:
Jour-Gebäck von
Resch&Frisch

F&B Manager
bestätigen
Top-Qualität
mit dem 1. Platz!



ALLE FOTOS: CMS-WIENACOM



an einem klassischen Expertenforum, gezeigt.

Im Zuge der Recherchen wurde von etlichen Fachleuten immer wieder der F & B Manager Club genannt. Bereits bei einem der ersten Treffen mit Mark Lewis, Präsident des F & B Manager Clubs, zeigte sich, diese hochkarätige Vereinigung sollte einen Stammplatz beim neuen a3GAST-Expertenforum haben. Die Gespräche wurden intensiver, das a3GAST-Team präsentierte persönlich das Konzept, stand den vielen Fragen der F & B Manager Rede und Antwort, am Ende des Abends war man sich einig, es wurde eine Kooperationsvereinbarung getroffen.

a3GAST organisiert künftig, in Absprache mit dem F & B Manager Club, Fachveranstaltungen, zu denen auch Experten, wie zum Beispiel Einkäufer, Küchen- oder Barchefs, als Gäste eingeladen werden, die nicht dem Club angehören. Im Mittelpunkt stehen dabei ausschließlich Themen oder Produkte, die für Hotellerie, Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung von Interesse sind. Die Teilnehmerzahl ist dabei auf maximal 40 Personen (F & B Manager und Gäste) beschränkt.

Der Ort der jeweiligen Veranstaltungen und die Verpflegung wird von den Mitgliedern des F & B Manager Clubs organisiert beziehungsweise zur Verfügung gestellt.

Was der a3GAST-Leser davon hat? Durch diese neue und neutrale Plattform für Experten ergibt sich eine Fülle von Fachinformationen, die ab sofort laufend veröffentlicht werden. Meinungen, Beurteilungen oder auch Beispiele aus der Praxis, präsentiert von Experten, ergibt für die Leser eines führenden Fachmagazins wie a3GAST einen Nutzen, einen Gewinn.

Derzeit laufen die Planungsarbeiten für künftige Veranstaltungen bereits auf Hochtouren, es werden auch Themen auf der Expertenplattform präsentiert werden, die nicht ausschließlich

zu den Bereichen Food oder Beverage gehören.

Kontakt: Piroška Payer,
0664 85 86 951
p.payer@a3verlag.com

DER F & B MANAGER CLUB VIENNA

Fritz Draxler ist seit Anbeginn aktiv beim F & B Manager Club Vienna dabei. Er erinnert sich: „Offiziell wurde der F & B Manager Club erst im Jahr 1988 ge-



gründet. Einige Kollegen und ich haben uns jedoch zuvor bereits über einen längeren Zeitraum

DAS VERKOSTUNGSTEAM

Daniela Lehner, Marion Lindner, Petra Kaufmann, Mark Lewis, Fritz Draxler, Martin Grabner, Markus Koll, Michael Graf, Lazhar Nafati, Andreas Vlcek, Thomas Lechner, Erich Wandl, Michael Seiwald

regelmäßig getroffen und Erfahrungen ausgetauscht. Den Beginn machten eigentlich Alfred Grisel vom Hilton in Wien und meine Person. Ich war damals im Vienna InterContinental F & B Manager. Wir waren zu jener Zeit eigentlich die einzigen in Wien, die als klassische F & B Manager, so wie in den USA üblich, im Einsatz waren.“ Zur Erklärung: F wie Food und B wie Beverage, die Bezeichnung kommt aus den USA und beschreibt die Po-

DIE SIEGER

Gebäck:

Resch&Frisch
www.resch-frisch.at

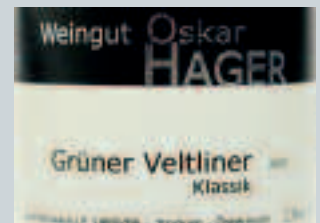
Rotwein:

Miralvalle Tempranillo
Cabernet Sauvignon 2001
13,5%
Central Spain
Vino de la Tierra de Castilla
Bezugsquelle: Kastner
www.kastner.at
Preis netto ab 120 Flaschen:
2,80 Euro



Gebrochenes, durchsichtiges Rubin, glänzend. Süße, reife Nase, Leder, Veilchen, erdig – verständlich, dass die meisten Verkoster Richtung Chianti unterwegs waren. Präzente Gerbstoffe am Gaumen, leicht morbide Süße, alles

sehr rund und ausgewogen, das Holz hat der Wein schon gut weggesteckt, gute Länge, viel Trinkvergnügen, eine Überraschung.



Weißwein:

Grüner Veltliner Klassik 2005
12,5%

Weingut Oskar Hager
3562 Mollands 20
www.weingut-hager.at
Preis netto ab 120 Flaschen
2,90 Euro

Sehr saubere, feinfruchtige Nase, zart hefig hinterlegt, Grapefruit, Wiesenblumen. Feinnervige Säure, CO₂, grüner Apfel, fleischig, zarte Extraktstoffe, sehr lebendiger Wein, einfach, süffig, unkompliziert, aber keineswegs belanglos.

Verkostungsnotizen von
Dietmar Bruckner



sition jenes Managers, der für alles, was mit Speisen und Getränken zu tun hat, vom Einkauf bis zum Weinkeller, vom Restaurant bis zu Bankett und Bar, verantwortlich ist. Je nach Organisation eines Hauses ist der F & B Manager meist direkt dem Generaldirektor unterstellt, in Deutschland und Österreich ist auch die Bezeichnung „Wirt-



schaftsdirektor“ nicht unüblich. **Zu den Experten** Grisel und Draxler stießen im Laufe der Zeit auch andere Kollegen von Wiener Leitbetrieben, der Expertenkreis erweiterte sich laufend. 1988, im Hotel Imperial, fand dann die eigentliche Gründung des Clubs, mit zwölf Mitgliedern, statt. Treffen gab es, so wie heute noch, rund alle sechs Wochen, jeweils in einem anderen Betrieb von einem Mitglied. Fachthemen waren etwa die Änderungen im Lebensmittelgesetz, Fragen der Lehrlingsausbildung oder Verkostungen neuer Produkte. Weiters gab es Studienreisen, etwa nach Mexiko oder nach Spanien.

Wichtigster Aspekt war jedoch der Erfahrungsaustausch unter Kollegen. Draxler: „Wir haben

uns nie gegenseitig angelogen, wenn es um betriebsinterne Zahlen ging, sagte man einfach: Tut mir leid, darüber darf ich nicht reden.“

Damals wie heute gilt noch: Wer einmal Mitglied wurde, bleibt Mitglied, auch wenn er etwa die Position wechselt, als Generaldirektor ins Ausland geht oder in andere Fachbereiche abwandert. Dadurch hat sich das Netzwerk des F & B Manager Clubs laufend erweitert, zu vielen Kollegen, die nun etwa im Ausland tätig sind, pflegt man weiterhin Kontakte. Von 1991 bis 2002 war Fritz Draxler Präsident des Clubs. **Heute übt diese Position** Mark Lewis von e-catering aus. Derzeit hält der Club bei 51 Mitgliedern. Durften früher nur und ausschließlich F & B Manager der Wiener Fünf-Stern-Hotellerie dem Club beitreten, sind heute die diesbezüglichen Vorgaben praxisgerechter geworden. Heute sind auch Experten mit an Bord, die nicht in einem Hotelbetrieb arbeiten, sondern in ähnlichen Positionen in anderen Zweigen der Gastgewerbebranche. Nach wie vor sehr stark vertreten ist die Wiener Spitzenhotellerie (etwa das Hotel Sacher, die Austria Trend Hotels, Hilton, InterContinental, Grand Hotel, Radisson SAS usw.).

Mark Lewis über die erste gemeinsame Veranstaltung mit a3GAST: „Es wurde von uns sehr gut angenommen, es war spannend, wohl jeder von uns hat heute Abend etwas profitiert, Daten und Fakten gesammelt.“



Mark Lewis: „Gut angenommen ...“

VERKOSTET WURDEN:

Weißweine

Soave 2005, 11,5%
C+C Pfeiffer
www.pfeiffer.at
2,29 Euro

Grüner Veltliner Sandgrube 13 2005, 11,5%
Winzer Krems agm
www.agm.at
2,32 Euro

Grüner Veltliner Von den Rieden 2005, 11,5%
Weingut Frank
Kellergasse 5
2171 Herrnb Baumgarten
www.weingutfrank.at
2,90 Euro

Grüner Veltliner Kobelberg Klassik 2005, 12%
Weingut Josef Fritz
Ortsstraße 3
3701 Zausenberg
www.weingut-fritz.at

Grüner Veltliner 2004, 12%
Retzer Weinberge
Weingut Gruber
Kastner
www.kastner.at
2,30 Euro

Grüner Veltliner Klassik 2005, 12,5%
Weingut Oskar Hager
3562 Mollands 20
www.weingut-hager.at
2,90 Euro

Rotweine
Zweigelt 2002, 12,5%
Weingut Draxler
Haschendorf 17
7311 Neckenmarkt
www.weingut-draxler.at
2,90 Euro

Zweigelt Von den Rieden 2005, 12,5%
Weingut Frank
Kellergasse 5
2171 Herrnb Baumgarten
www.weingutfrank.at
2,90 Euro

Syrah 2003 12,5%
C+C Pfeiffer
www.pfeiffer.at
2,90 Euro

Zweigelt 2005, 13%
Weingut Oskar Hager
3562 Mollands 20
www.weingut-hager.at
2,60 Euro

Miralvalle Tempranillo Cabernet Sauvignon 2001, 13,5%
Central Spain
Vino de la Tierra de Castilla
Kastner
www.kastner.at
2,80 Euro

Cuvée Andreas 2003, 14%
Weingut Michlits Stadlmann
Hauptstraße 12
7161 St. Andrä
www.weingut-stadlmann.at
2,90 Euro

Gebäck: Edna
www.edna.at

Haubis
(C+C Pfeiffer)
www.pfeiffer.at

Hiestand
www.hiestand.at

Resch&Frisch
www.resch-frisch.at

Nestlé Schöller
www.nestle-schoeller.at

Überraschungsgetränk: Sortenreine Traubensäfte
Grüner Veltliner 2005
Blauer Zweigelt 2005
Weingut Weinkellerei
Urbanihof
St. Urbanstraße 3
3481 Fels am Wagram
www.urbanihof.at