

Andreas Kaul  
Telefon: 06135-93 23 207  
Fax: 06135-93 23 210  
Andreas.Kaul@deutscheweine.de

Bodenheim, 17. September 2024

## Ausgezeichnete Weingastronomie 2025

Welches Restaurant, welche Bar hat die beste, innovativste Auswahl an Weinen aus den deutschen Anbaugebieten?

Diese Frage wollen wir gemeinsam mit unseren Partnern Original SELTERS und dem Magazin DER FEINSCHMECKER auch in diesem Jahr beantworten.

Alle Gastronomen sind daher auch in diesem Jahr wieder aufgerufen, sich zu beteiligen. Bei der Beurteilung des Weinangebots der teilnehmenden Betriebe wird eine unabhängige Jury nicht nur quantitative Maßstäbe ansetzen. Auch Faktoren, wie die Präsentation des Weinsortiments in der Karte und durch den Service fließt in die Bewertung mit ein und wird ggf. vor Ort überprüft. Ebenso werden Veranstaltungen rund um den Wein und gut ausgebildete Mitarbeiter positiv bewertet. Und auch ein attraktives Angebot an offenen Weinen steigert Ihre Chancen auf den Gewinn.



### Kategorien

In diesem Jahr werden Sieger in den folgenden Kategorien gesucht:

- Weingastronomie (Betriebe, die den Wein in den Mittelpunkt ihres gastronomischen Konzeptes stellen)
- Gourmet (Sternegastronomie)
- Gehobene Gastronomie (Ambitionierte Küchen, keine Sternegastronomie)
- Gastronomie allgemein (Gasthäuser oder Restaurants, regional, traditionell oder modern)
- Hotelgastronomie (Hotels oder Hotelketten mit einem kreativen, zeitgemäßen Gastro- und Weinkonzept)
- Internationale Gastronomie (internationale Küchen, asiatisch, italienisch etc. mit außergewöhnlichem Weinkonzept)

Die Jury behält sich je nach Qualität der Anmeldungen vor, nicht in Kategorien Preisträger festzulegen bzw. falls erforderlich Sonderpreise zu vergeben.

### **SELTERS-Sonderpreis**

Wie auch im Vorjahr vergibt Original SELTERS im Rahmen des Wettbewerbs einen Sonderpreis für das beste „Casual Dining“-Konzept. Dabei geht es um Gastrokonzepte, die eine moderne, frische Küche, ein passgenaues Wein- und Getränkesortiment und ein zeitgemäßes Ambiente mit einem nachhaltigen Konzept vereinen. Der Preis ist mit 2.000 € dotiert.

### **Kriterien**

Folgende Kriterien werden zur Bewertung herangezogen, immer im Zusammenhang mit dem Gesamtkonzept des Gastronomiebetriebes:

- Anteil/Anzahl der deutschen Weine in der Weinkarte
- Angebot der offenen Weine
- Anzahl der deutschen Anbaugebiete
- Preis/Leistungsverhältnis, gastfreundliche Kalkulation
- Jahrgangstiefe, -aktualität
- Aufbau, Einteilung der Karte
- Veranstaltungen zum Thema Wein
- weinsachverständige Mitarbeiter

Dabei gilt nicht: Je mehr (deutsche) Weine oder je mehr Anbaugebiete, umso besser die Bewertung. Es muss immer zum gastronomischen Konzept passen.

### **Jury**

Paula Bosch, Christina Fischer, Gabriele Heins (DER FEINSCHMECKER), Gunnar Tietz, Otto Völker (SELTERS) sowie Udo Pawliza, Jörg Schweizer & Andreas Kaul (alle drei DWI)

### **Teilnahme**

Teilnehmen kann jeder Gastronomiebetrieb in Deutschland. Die Teilnahme ist kostenlos. Preisträger sind für die folgenden drei Jahre von der erneuten Teilnahme ausgeschlossen.

### **Anmeldung**

1. Um Ihren Betrieb für den Wettbewerb anzumelden, füllen Sie bitte zunächst unseren Onlinefragebogen vollständig aus, der unter folgendem Link/Code aufgerufen werden kann:

<https://forms.office.com/e/LYAVuH3n5h>

2. Außerdem benötigen wir eine Kopie der aktuellen Wein- und Getränkekarte. Schicken Sie diese bitte vorzugsweise per E-Mail an [ak@deutscheweine.de](mailto:ak@deutscheweine.de) – sollte Ihnen die Karte nicht in digitaler Form vorliegen, senden Sie bitte eine Kopie per Post an das Deutsche Weininstitut, Abt. Handel & Gastronomie, Platz des Weines 2, 55294 Bodenheim.

Anmeldeschluss ist der 30. September 2024.

**Preise**

Die Bekanntgabe der Preisträger erfolgt in einem Artikel in DER FEINSCHMECKER.

Die Urkundenübergabe findet dezentral bei den jeweiligen Preisträgern statt und werden von einem Filmteam begleitet. Die entstehenden filmischen Portraits werden anschließend auf unserem YouTube-Kanal veröffentlicht.

Die Gewinner erhalten eine Urkunde sowie ein Preisgeld in Höhe von € 2.000. Außerdem haben alle Sieger die Möglichkeit, die Deutsche Weinkönigin (oder eine der beiden Deutschen Weinprinzessinnen) für eine eigene Veranstaltung kostenfrei zu buchen. Darüber hinaus kommunizieren wir die Ergebnisse des Wettbewerbs bundesweit.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.deutscheweine.de/awg](http://www.deutscheweine.de/awg).

**Fragen**

Bei Fragen zum Wettbewerb Sie sich an Andreas Kaul vom Deutschen Weininstitut:  
[andreas.kaul@deutscheweine.de](mailto:andreas.kaul@deutscheweine.de) - Tel. 06135-93 23 207