

# Qualitätsstandards „Haus der Baden-Württemberger Weine“



„Haus der Baden-Württemberger Weine“

<b>An</b>		<b>Von</b>	
	DEHOGA Tourismus Baden-Württemberg GmbH Augustenstraße 6 70567 Stuttgart		
		Kd-Nr.	G
Fax	0711 – 619 88 63	Fax	
Seiten		Datum	

## Qualitätsgastgeber für „Haus der Baden-Württemberger Weine“

Diese Auszeichnung wendet sich an Betriebe, die klar und deutlich Ihre überdurchschnittliche Weinkompetenz und Ihre Vorliebe für heimische Gewächse zeigen. Sie dokumentiert, dass Sie eine tolle Leistung liefern. Noch dazu, wenn Sie unter anderem von Vertretern der Weinbauverbände vergeben wird. Und, weil „klappern“ heute zum Handwerk gehört.

Kurz gesagt: zeigen Sie doch Ihren Gästen, dass auch „offizielle“ Stellen Ihre hohe, regionale Weinkompetenz anerkennen. Präsentieren Sie sich mit diesem Thema zusätzlich im Internet, bei Ihren touristischen Vermarktern, usw.

Die Auszeichnung nach „Haus der Baden-Württemberger Weine“ kann nur erfolgen, wenn alle Qualitätsstandards erfüllt und von der Jury bestätigt werden. Die Jury überprüft alle drei Jahre die Standards vor Ort. Erfüllen Sie einen Standard nicht, kann in begründeten Fällen die Auszeichnung dennoch vergeben werden. Die Entscheidung obliegt der Jury, resp. den Projektträgern. Die Auszeichnung ist drei Jahre gültig. Bei der Teilnahme am „Wein des Monats“ wird eine einmalige Umlage von 100 Euro pro Jahr, zzgl. Mehrwertsteuer fällig. Die Teilnahme und die Auszeichnung „Haus der Baden-Württemberger Weine“ ist kostenlos (Stand Februar 2011).

Ich/Wir möchte(n) den Betrieb als „Haus der Baden-Württemberger Weine“-Betrieb auszeichnen lassen.

---

Ort, Datum

---

Unterschrift + Stempel

# Qualitätsstandards „Haus der Baden-Württemberger Weine“



»Haus der Baden-Württemberger Weine«

## Restaurant und Gasträume

---

- 1 Die besondere regionale Weinkompetenz wird am Eingang sichtbar (Karte, Plakat, Tafel, oder andere Hinweise)
- 2 Die Inneneinrichtung ist gepflegt.
- 3 Eine sehr gute Lüftung ist vorhanden (kein Küchen-/Essensgeruch)

## Lagerung und Kühlung

---

- 4 Gut organisierte Weinlagerung (aufgeräumt, beschriftet, Temperaturkontrolle...)
- 5 Weinkühlung im Theken- oder rückwertigen Bereich vorhanden (inkl. Temperaturkontrolle)

## Getränke- und Weinkarte

---

- 6 Mehrzahl der Weine sind aus Baden-Württemberg.
- 7 Heimische Weinvielfalt deckt einen Großteil der Speisen begleitend ab.
- 8 Mind. zwei Weine aus 0,75l Flaschen werden als 0,1l angeboten.
- 9 Speisen-Wein-Empfehlungen werden in der Karte aufgeführt.
- 10 Ein heimischer Winzersekt befindet sich im Angebot
- 11 Zusätzliche Weinerzeugnisse werden angeboten.
- 12 Weitere heimische Getränke werden angeboten (z.B. AfG, Wasser,...)
- 13 „Wein des Monats“ (wenn vorhanden) wird gesondert herausgestellt.
- 14 Erläuterungen zum „Wein des Monats“ (Weinbeschreibung, Weininhaltsstoffe) sind enthalten.

## Weinservice

---

- 15 Ohne Nachfrage werden Weinempfehlungen ausgesprochen.
- 16 Weinempfehlungen enthalten Hintergrundinformationen zum empfohlenen Wein (Sorte, Art, Jahrgang, Erzeuger, u.a.)
- 17 Auf Nachfrage können weitere Empfehlungen ausgesprochen werden.
- 18 Zum ausgewählten Essen können Alternativen vorgeschlagen werden.
- 19 Probierportionen/-größen (Probiergläser) werden angeboten.

# Qualitätsstandards „Haus der Baden-Württemberger Weine“



## Weinwissen

---

- 20 Im Betrieb liegen Beschreibungen zum Weinland Baden-Württemb. Und zu den angebotenen Weinen aus.
- 21 Allgemeine Weininformationen (Rebsorten, Weinarten, Anbaugebiete,...) können dem Gast auf Nachfrage vermittelt werden.
- 22 Ausgewählte Weinbaubetriebe präsentieren sich im Betrieb (z.B. Prospekte)
- 23 Analysewerte (Alkohol, Restzucker, Säure..) können vermittelt werden.

Folgende Qualitätsstandards werden nicht erfüllt:

Nr.

---

Nr.

---

Hiermit bestätigen wir die Richtigkeit an Angaben.

---

Ort, Datum                      Stempel, Unterschrift

Betrieb: