



WeinPlaces – Orte für mehr Weingenuss

Wein ist Lebensart. Wein ist Genuss. Wein liegt im Trend. Ein fast unendliches Feld an Geschichten macht den Rebensaft zum immer beliebteren Getränk bei den Deutschen. Ob einfach genießen oder kleine Fachsimpelei, Wein steht heute an oberster Stelle der Beliebtheitskala.

So ist es kein Wunder, dass sich immer mehr weinaffine Gastronomen auf dieses Lifestyle-Thema – oft ihre ganz persönliche Liebhaberei – spezialisieren. Von der klassischen Vinothek bis hin zur modernen Weinlounge etabliert sich durch die Weinszene eine völlig neue Art der unkomplizierten Gastronomie, die nur eines im Sinn hat: den Gästen Tag für Tag spannende Weinerlebnisse zu liefern, vom täglichen Genuss bis zum ausgefallenen Superlativ.

Mit der Initiative Gerolsteiner WeinPlaces, die 2014 ihren Auftakt erlebte, hat Gerolsteiner sein Engagement rund um das Thema Wein und die fachliche Information zum Zusammenspiel von Mineralwasser und Wein erweitert. Im Rahmen der langjährigen Partnerschaft mit dem 'VDP.Die Prädikatsweingüter', der Deutschen Wein- und Sommelierschule (DWS) und dem International Wine Institute (IWI) wurden schon seit 2005 Wasser- und Wein-Schulungen sowie Workshops für die Gastronomie angeboten und Informationsmaterialien entwickelt. Aspekte darin sind unter anderem Hintergrundinformationen zur Entstehung von Mineralwasser und dem Zusammenhang zwischen der Herkunft eines Mineralwassers und seinem Geschmacksprofil.

Was macht Gerolsteiner WeinPlaces aus?

WeinPlaces sind belebte gastronomische Orte, die Wein in den Mittelpunkt stellen, Vinotheken, Weinbars oder Wein-Lounges. Plätze, an denen Wein gelebt wird und wo sich Weineinsteiger genauso wohl fühlen wie Weinkenner. Zum WeinPlace werden solche Orte nicht nur dadurch, dass Wein im Zentrum des Angebotes steht, sondern auch durch Gastronomen, die Wein gekonnt in Szene setzen und ihr Wissen und ihre Begeisterung für die Weinkultur weitergeben. WeinPersönlichkeiten mit Herzblut stehen für spannende Weinangebote, professionellen Weinservice, faire Kalkulationen und einfühlsame Beratung. Das überzeugende Wein-(Genuss-)Erlebnis macht einen WeinPlace aus.



Welche Kriterien erfüllt ein Gerolsteiner WeinPlace?

Um die Gerolsteiner WeinPlaces ermitteln und auszeichnen zu können, wurde eine fach- und gastronomiekompetente Jury zusammengestellt. Messbare Basiskriterien und Soft Skills dienen den Juroren darüber hinaus bei der konkreten Bewertung der einzelnen Plätze.

Wie werden die Gerolsteiner WeinPlaces ausgewählt?

In der Auswahlphase können sowohl die Jurymitglieder, die WeinPlaces als auch Mitarbeiter von Gerolsteiner Vorschläge für die neuen WeinPlaces machen. Nach umfassender Prüfung und Bewertung werden dann im Rahmen einer Jury-Sitzung aus der finalen Vorschlagsliste die nächsten Gerolsteiner WeinPlaces festgelegt. Ausschlaggebend sind die folgenden Kriterien:

Zunächst einmal **Soft Skills**, weiche Faktoren, die aus einer Weingastronomie einen Gerolsteiner WeinPlace machen. An oberster Stelle steht dabei das emotionale Weinerlebnis für den Gast. So ist ein Gerolsteiner WeinPlace ein toller „Platz“, der das Thema Wein als Alleinstellungsmerkmal in den Mittelpunkt stellt. Die Atmosphäre ist offen und belebt, die Einrichtung und Ausstattung sind urban und zeitgemäß – oder es handelt sich um einen angesehenen „Kultplace“ für Wein. Der Gerolsteiner WeinPlace ist geprägt von einer anerkannten WeinPersönlichkeit, die ihre Gäste mit Herzblut bei der Weinauswahl (WeinPhilosophie & Konzept) und einer einfühlsamen Beratung überzeugt.

Das **Weinangebot** spielt darüber hinaus eine wichtige Rolle. Hier wird sowohl die Breite des Angebots als auch die Tiefe bewertet. Auf ein gutes glasweises Angebot möchte der Gast heute ebenfalls nur ungern verzichten. Die Jury bewertet aber auch die Präsentation des Weinangebots und die Preisgestaltung für den Gast. Köhlen, Temperieren und Servieren, adäquate Gläser, ausgebildete Mitarbeiter oder Sommeliers sind zudem wesentliche Kriterien für den richtigen **Weinservice** und somit das Angebot für den Gast.

Die Jury



Foto: Hendrik Haase

Sebastian Bordthäuser

Sommelier

Der studierte Germanist liebt guten Wein und gewagte berufliche Quereinstiege. Dank dieser sportlichen Kombination brachte Bordthäuser es zu einem der besten Sommeliers Deutschlands. In seiner Zeit als Chef Sommelier in Steinheuers Restaurant „Zur alten Post“ kürte ihn z. B. Falstaff 2012 zum Sommelier des Jahres. Inzwischen ist er als freiberuflicher Sommelier, Journalist und Autor unterwegs und schreibt unter anderem für Effilee, Meiningers Sommelier Magazin, Welt am Sonntag, Feinschmecker, Weinwischer und veröffentlichte 2017 das Buch "Wein & Gemüse" zusammen mit Manuela Rüther.



Foto: Philipp Rohner, Schweiz

Christina Fischer

Weinautorin, Sommelière

Mit ihren vielfältigen Aktivitäten zum Thema *Wein und was isst man am besten dazu* hält Christina die Fachwelt ganz schön in Atem. Und – im Gegenzug – die Fachwelt sie, denn das Entgegennehmen von Auszeichnungen füllt mittlerweile einen guten Teil ihres Terminkalenders. Dazu zählen der *Förderpreis Pro Riesling*, der vom Decanter vergebene *Wine by the glass Award*, die Gastronomin des Jahres 2000, die Gault Millau Sommelière des Jahres 2001 und noch einige andere mehr. Von dieser stehenden Tätigkeit erholt Frau Fischer sich aktuell bei ihren eigens kreierten „Weinparcours®“, die sie für verschiedene Weinländer ausrichtet, und in deren Verlauf den Besuchern die Eigenschaften ausgesuchter Weine lebendig, anschaulich und in einem Durchmarsch erklärt werden.



Foto: IWI

Alexander Kohnen

Inhaber International Wine Institute

Seit über 30 Jahren ist Alexander in der Erwachsenenbildung tätig, zuletzt gründete er 2009 das International Wine Institute im schönen Ahrweiler. Seine Leidenschaft gilt der Gastronomie, der internationalen Küche und der Welt des Weins. Der „Sommeliermacher“ ist über die nationalen Grenzen bekannt und ein gefragtes Jurymitglied bei vielen nationalen und internationalen Weinprämierungen.



Foto: Gerolsteiner Brunnen

Marcus Macioszek

Leiter Marketing Gerolsteiner Brunnen

Als Marketingfachmann hat Marcus Macioszek einen geschulten Blick auf Produkte und die Analyse, was sie einzigartig und unverwechselbar macht. Seit 2002 ist der diplomierte Volkswirt für Gerolsteiner tätig. Was zeichnet die Qualität eines Mineralwassers aus, wie lässt sie sich beschreiben, beurteilen und kommunizieren? Diese Fragen stehen für ihn beruflich im Focus. Privat weiß Marcus Macioszek neben dem Mineralwasser aus der Vulkaneifel auch gute Weine zu schätzen. Nach seiner Überzeugung passen beide Getränke nicht nur bestens zusammen, es steigert auch den Genuss und die Lebensqualität, Wein und Wasser mit allen Sinnen wahrzunehmen.



Theresa Olkus

Geschäftsführerin VDP.Die Prädikatsweingüter

Das Thema Wein ist in Theresa Olkus' Vita allgegenwärtig. Aufgewachsen ist sie im württembergischen Teil des Taubertals bei Bad Mergentheim, genauer in Markelsheim, wo ihre Familie seit Generationen Weinberge bewirtschaftet. Für ihr Studium zieht es die Riesling- & Lemberger-Liebhaberin an die Universität Hohenheim bei Stuttgart. In ihrer Masterarbeit der Kommunikationswissenschaft und Medienforschung beschäftigt sie sich mit kundenorientierter Onlinekommunikation in der Weinbranche. Aber auch in ihrer Freizeit widmet Theresa sich dem Thema Wein sowie ihrer zweiten Leidenschaft, der Moderation: „Auf ein Glas Wein mit...“ heißt der SZ-Magazin Podcast, für den sie berühmte Persönlichkeiten bei einem Glas Wein interviewt. Nach Stationen in Berlin und Südafrika ist sie nun beim Verband Deutscher Prädikatsweingüter als Geschäftsführerin tätig.



Stuart Pigott

Weinautor

Stuart Pigott kam auf der Insel England zur Welt, wechselte vor über 25 Jahren auf die ehemalige Insel Berlin und zählt mittlerweile zu den bedeutendsten Weinautoren des Planeten. Seinen Schreibstil bezeichnet er bescheiden als Gonzo–Weinjournalismus und spielt damit auf die selbst- und bedingungslose Recherche an, die ihn regelmäßig bis an den Boden der Fässer treibt, die ihn gerade interessieren. Der studierte Kunstgeschichtler schreibt seit 2016 für die Internetseite des Weinkritikers James Suckling Weinreportagen und Bewertungen und



veröffentlicht in feiner Regelmäßigkeit viel beachtete Bücher zum Thema Wein.

Gerolsteiner „Das Wasser mit Stern“

Deutschlands beliebtestes Mineralwasser stammt aus Gerolstein in der Vulkaneifel. Seit ihren Anfängen vor 135 Jahren trägt die Marke Gerolsteiner den roten, achteckigen Stern mit dem schwarzen Löwen als Erkennungszeichen. Von Beginn an ist der Stern zugleich ein Symbol für die hohe Qualität des Gerolsteiner Mineralwassers. Das „Wasser mit Stern“ ist in Deutschland im Handel wie im Außer-Haus-Markt seit Jahren Marktführer unter den Markenmineralwässern.

Qualität – Eine Frage des Ursprungs

Seine Qualität und damit auch den Erfolg verdankt Gerolsteiner Mineralwasser der Herkunft aus einem geologisch einzigartigen Quellgebiet. In der Region Gerolstein trifft in der Tiefe Kohlensäure vulkanischen Ursprungs auf calcium- und magnesiumhaltiges Dolomitgestein. Mit Hilfe der natürlichen Kohlensäure kann das Wasser die wertvollen Mineralstoffe aus dem ansonsten nahezu wasserunlöslichen Dolomit aufnehmen. Dadurch enthält jeder Liter Gerolsteiner Sprudel bzw. Gerolsteiner Medium von Natur aus 2.500 Milligramm Mineralien und Spurenelemente, darunter vor allem Calcium, Magnesium und Hydrogencarbonat. Die ausgewogene Mineralisierung und der daraus resultierende harmonische Geschmack ohne starke Eigennote machen Gerolsteiner auch zu einem idealen Begleitgetränk für Wein. Mit Gerolsteiner Sprudel, Medium und Naturell, die sich im Kohlensäuregehalt und in ihrer Mineralisierung unterscheiden, kann Gerolsteiner zu jedem Wein ein Mineralwasser bieten, das den Charakter des Weines optimal zur Geltung bringt.

Gerolsteiner Produkte für die Gastronomie

Das Gastronomiesortiment umfasst die drei Mineralwässer Gerolsteiner Sprudel, Gerolsteiner Medium und Gerolsteiner Naturell, die für die Gastronomie im Gourmetgebilde angeboten werden (0,25l, 0,5l und 0,75l). Seit 2022 bereichern Getränke im Longneckgebilde (0,33l-Glas-Mehrweg) das Gerolsteiner Portfolio: Dazu gehören das beliebte stille Mineralwasser Gerolsteiner Naturell sowie Ursprung, ein kohlenensäurehaltiges, außergewöhnlich hoch mineralisiertes Mineralwasser aus dem Gerolsteiner Quellgebiet in der Vulkaneifel. Hinzu kommen als fruchtige Erfrischungen zwei Limonaden (Citrus-Minze und Orange-Passionsfrucht) sowie eine sortenreine Elstar-Apfelschorle und ab März 2023 ganz neu die Sorten Grilled Lemon Rosemary und Grilled Watermelon Mint. Abgerundet wird das Portfolio im Außer-Haus-Markt durch die Gerolsteiner Office Line, ein hochwertiges Wasserspendersystem mit dem stillen Mineralwasser Gerolsteiner Naturell.



PRESSEKONTAKT WEINPLACES

Gerne stehen wir Ihnen für Ihre Recherchen zu Verfügung, organisieren Interviews und senden Ihnen Bildmaterial zu. Bitte wenden Sie sich an:

Organize Communications GmbH

Riefstahlstraße 6

76133 Karlsruhe, Deutschland

weinplaces@organize.de

Tel.: +49 721 91245-0

Barbara Wanner

b.wanner@organize.de

Tel.: +49 721 91245-124

Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG

Vulkanring

54567 Gerolstein, Deutschland

Tel.: +49 6591 14-0

Dagmar Reudenbach

Channelmarketing Ausser-Haus-Markt

dagmar.reudenbach@gerolsteiner.com

Tel.: +49 6591 14-339