

# Zertifizierungsantrag

## zur zertifizierten Besenwirtschaft/Weinausschank



### Persönliche Angaben:

Name: \_\_\_\_\_  
Straße \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Tel.: \_\_\_\_\_  
Handy: \_\_\_\_\_  
E-Mail: \_\_\_\_\_

### Geschäftliche Angaben:

Firmenname: \_\_\_\_\_  
Straße \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Tel.: \_\_\_\_\_  
Handy: \_\_\_\_\_  
E-Mail: \_\_\_\_\_

**Hiermit melde ich meine/n  
Besenwirtschaft/Weinausschank  
verbindlich zur Zertifizierung an.**

-----  
Unterschrift

**Bitte nennen Sie uns drei mögliche  
Termine zur Zertifizierung.**

1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_

Die „Grundvoraussetzung“ für die Teilnahme entnehmen Sie der Seite 1.

Die Seiten 2-4 enthalten die Anforderungen, die zur Zertifizierung notwendig sind.

Insgesamt können 300 Punkte vom Prüfer vergeben werden.

250 davon müssen erreicht werden.

Die Gültigkeit des Zertifikates beträgt drei Jahre. Nach Ablauf dieser Frist ist eine erneute Zertifizierung notwendig.

Die Zertifizierung erfolgt durch das Weininstitut.

Alle Rechte sind dem Weininstitut Württemberg GmbH vorbehalten.

### Kosten:

Es wird ein Kostenbeitrag von 150,00 € zzgl. MwSt. erhoben.

Nach Eingang der Anmeldung erhalten Sie eine Rechnung über den oben genannten Betrag.

Diese ist vor dem Zertifizierungstermin zu begleichen.

Konto:  
Weininstitut Württemberg GmbH  
KSK Heilbronn  
BLZ: 620 500 00  
Konto: 15 13 96 7

Antwort an:  
Weininstitut Württemberg GmbH  
Raiffeisenstraße 6  
71696 Möglingen  
Tel.: 07141 2446-0  
Fax: 07141 2446-20  
E-Mail: info@weininstitut-wuerttemberg.de



## Grundvoraussetzung:

	JA	NEIN
Selbsterzeugter und selbstausgebauter Wein bzw. Wein aus Erzeugergemeinschaften, in der der Betrieb Mitglied ist		
Weinbauliche Qualifizierung/Ausbildung vorhanden (§45/2 BBiG, Winzer oder höher, Qualifizierungsnachweis im Rahmen der Erwachsenenbildung)		
Mitglied im Württembergischen Weinbauverband e.V. bzw. im DEHOGA Baden-Württemberg e.V., Mitgliedschaft in Tourismusgemeinschaft		
Gepflegtes äußeres Erscheinungsbild, saubere Speisekarte, Beschilderung, Parkplätze		
Abhofverkauf der Weine möglich		
Keine betriebsfremde Werbung für alkoholische Getränke im Betrieb (Sonnenschirm, Ascher, Servietten, etc.)		
Angebot regionaler Speisen		
Die Weinkarte ist einfach und übersichtlich gehalten		
<b>Die Grundvoraussetzungen sind erfüllt</b>		



## Anforderungskatalog

1.	Weinqualität und empfohlenes Weinangebot	Maximale Punkte	Erreichte Punkte
1.1	Die Weine sind fehlerfrei (besonders zu beachten bei den Tafelweinen)	10	
1.2	Im Ausschank überwiegend Weine des aktuellen Jahrgangs	5	
1.3	Angebot je eines trockenen und halbtrockenen Rot- und Weißweines, mindestens ein Roséwein	5	
1.4	Angebot eines Sektes/Seccos im Offenweinausschank	5	
1.5	Die Weinkarte bietet 1-2 Flaschen des aktuellen Jahrgangs zu einem Preis unter 10 Euro je Flasche an	5	
1.6	Angebot auch in 1/10- und/oder ¼ Stielgläsern	10	
1.7	Wein aus mindestens drei Qualitätsstufen im Angebot	10	
<b>Zwischensumme</b>		<b>50</b>	0

2.	Empfohlenes Speisen- und Getränkeangebot Ausschlusskriterium: In der Besenwirtschaft wird Bier angeboten	Maximale Punkte	Erreichte Punkte
2.1	Es werden ausschließlich regionale alkoholfreie Getränke (Traubensaft, Obstsäfte etc.) angeboten	10	
2.2	Es gibt kein Knabber-Angebot, Ausnahme Laugengebäck	10	
2.3	Typische Brotzeit- bzw. Vesperkarte, mit mind. 8 Gerichten	20	
2.4	Jahreszeitliche Speisenangebote	10	
2.5	Keine Verwendung von internationalen Begriffen auf der Speisekarte	10	
2.6	Die Zutaten werden überwiegend von örtlichen Bäckereien, Metzgereien und bäuerlichen Direktvermarktern bzw. vom eigenen Betrieb bezogen. Dies wird in der Karte gekennzeichnet.	20	
2.7	Die Speisen werden der Charakteristik in der Besenwirtschaft entsprechend schmackhaft und dekorativ angerichtet	10	
2.8	Kalte Speisen werden durchgehend während der Öffnungszeiten angeboten	10	
<b>Zwischensumme</b>		<b>100</b>	0



3.	<b>Wein- und Glaskultur</b> Ausschlusskriterium: Das „Achtel“ oder „Zehntel“ wird im normalen Henkelglas/Tonnenbecher serviert	Maximale Punkte	Erreichte Punkte
3.1	Die Weine werden entsprechend der jahreszeitlichen Witterung mit optimaler Serviertemperatur gereicht (Weißweine: Frühling/Sommer: 6-8 Grad C., Herbst/Winter 8-10 Grad C., Rotweine: Frühling/Sommer: 10-12 Grad C.; Herbst/Winter: 16-18 Grad C.; Sekt/Secco. 6-8 Grad C.)	20	
3.2	Neben dem traditionellen Henkelglas/Tonnenbecher für den Offenweinausschank (mit möglichst dünnem Glasrand), werden die Weine im Flaschenausschank grundsätzlich mit zeitgemäßen Gläsern moderner Trinkglasserien serviert	10	
<b>Zwischensumme</b>		<b>30</b>	0

4.	<b>Servicekompetenz</b>	Maximale Punkte	Erreichte Punkte
4.1	Der Service ist in der Lage, gegenüber dem Gast Weinempfehlungen der Jahreszeit und dem Speiseangebot auszusprechen	10	
4.2	Der Service verfügt über gute und ausreichende Kenntnisse zu den hauseigenen Weinen, sowie den lokalen Gegebenheiten (Lagen, Weingärtnerbetriebe)	10	
<b>Zwischensumme</b>		<b>20</b>	0



<b>5.</b>	<b>Ambiente und Besenwirtschaftskultur</b>	<b>Maximale Punkte</b>	<b>Erreichte Punkte</b>
<b>5.1</b>	Stilgerechte Räumlichkeiten (Naturmaterialien)	10	
<b>5.2</b>	Regionaltypische Bauweise	10	
<b>5.3</b>	Keine Bierzeltgarnituren im Innenbereich	10	
<b>5.4</b>	Wein-/Wengerteratmosphäre muss spürbar sein (Dekoration, Gestaltung, etc.)	10	
<b>5.5</b>	Wengerterfamilie ist persönlich in der Gastbetreuung anwesend (Kontakt)	10	
<b>5.6</b>	Freundlichkeit und positives Auftreten (Bekleidung)	10	
<b>5.7</b>	Sanitäre Anlagen sauber und gepflegt, geschlechtermäßig getrennt, behindertengerecht	10	
<b>5.8</b>	Ausreichende Lüftung	10	
<b>5.9</b>	Informationen zu gastronomischen Einrichtungen der Region vorhanden	10	
<b>5.10</b>	(Wein-) Touristische Informationen zu Württemberg/Württemberger Wein/Württemberger Weinstraße vorhanden	10	
	<b>Zwischensumme</b>	<b>100</b>	0
	<b>Gesamtsumme</b>	<b>300</b>	0

**Mindestpunktzahl: 250**

**Gültigkeit der Zertifizierung: Max. 3 Jahre**