



# Wie viel ist der Zapfen wirklich wert?

Wer seinen privaten Wein ins Restaurant mitbringen will, bezahlt pro Flasche ein so genanntes Zapfengeld. Gleiches gilt für Weinhändler, die ihre Weine im Rahmen einer Degustation zum Essen reichen. Gesetzliche Regelungen zur Berechnung des Zapfengelds gibt es nicht. Gastro Suisse empfiehlt, pro Flasche die übliche Marge zu berechnen. Diese Praxis wird jedoch kaum angewendet, denn oft lassen sich die Warenkosten nicht eindeutig eruieren. Deshalb verrechnen die meisten Hoteliers und Restaurateure feste Beträge je Flasche.

Die Diskrepanz zwischen diesen ist allerdings gross. Das Berner Hotel Bern markiert mit 15 Franken das untere, das Luzerner «Astoria» mit 60 Franken das obere Ende der Skala. Eines ist beiden gemeinsam: Gemäss Sarah Riner vom Hotel Bern, und Cornelia Rothen vom Hotel Astoria Luzern, sind diese Preise nicht in Stein gemeisselt. Bei Banketten beispielsweise werde das Zapfengeld in Absprache mit dem Auftraggeber und in Abhängigkeit zur Gesamtkonsumation erhoben, lässt Rothen durchblicken. Im Hotel Bern ist man insofern kulant, als man bei Degustationen anstelle des Zapfengelds die Servicekosten plus eine Pauschale für Gläser und Abwasch verrechnet, «wenn sich das für den Kunden lohnt», erklärt Riner. Nichts zu verhandeln gibt es im Kongresszent-

**Beim Zapfengeld öffnet sich die Preisschere. Gesetze gibt es keine – und auch wenig Transparenz in der Berechnung.**

MATHIAS ZAUGG

**«25 bis 35 Franken sind ein faires Zapfengeld für eine Flasche Wein.»**

Daniel Borter  
Direktor Lenkerhof

rum Casino Kursaal in Interlaken. Dort haben alle Dienstleistungen einen fixen Preis. Bei selbst eingekauften Weinen beläuft sich dieser auf 30 Franken, womit man in Interlaken im Mittelfeld liegt. Den Preis für einen hauseigenen Wein berechnet F&B-Manager Emanuel Müller, indem er 8 Franken pro Flasche auf den Einkaufspreis aufrechnet und diese Summe mit dem Faktor zwei multi-

**«Am Monday Bouteille wird oft Wein aus unserem Keller nachbestellt.»**

Daniela Segmüller  
Carlton Restaurants & Bar Zürich

pliziert. Bei dieser Kalkulation entfallen 16 Franken auf «Aufwendungen, will heissen: Gläser bereit stellen und reinigen, Wein einlagern, kühlen und servieren», erklärt Müller. Die Differenz von 14 Franken zwischen den «Aufwendungen» für seinen Wein und dem Zapfenpreis erklärt er mit dem «zusätzlichen Aufwand bei

Lagerung, Kühlung und Service». Wenn Wein getrunken werde, brauche es auch mehr Kellner und für die mitgebrachten Weine zusätzliche Kühl- und Lagerkapazitäten, sagt der F&B-Manager.

Für Daniel Borter, Direktor des Hotels Lenkerhof in Lenk sind «25 bis 35 Franken ein faires Zapfengeld für eine Flasche Wein.» Bei ihm bezahlt man grundsätzlich 35 Franken, einen Betrag, den er manchmal nach unten anpasse, zum Beispiel wenn er einen persönlichen Bezug zum Auftraggeber habe, sagt Borter. Den Verkaufspreis für seine Flaschen berechnet er nicht mit einem fixen Faktor. Bei ihm werde ein «Deckungsbetrag zwischen 25 und 55 Franken» aufgerechnet. Dieses Prinzip wende er auch auf das Zapfengeld an, so der Hotelier, von einer genauen Berechnung könne man aber nicht sprechen.

Ähnlich äussert sich Daniela Segmüller von Carlton Restaurants & Bar in Zürich. «Wir brauchen einfach 25 bis 30 Franken, um unseren Aufwand zu decken.» Allerdings macht das Wirtepaar Daniela und Markus Segmüller eine Ausnahme:

Jeweils am Montag, am «Monday Bouteille», können die Gäste gratis eine eigene Flasche zum Essen mitbringen. Das Angebot werde seit der Einführung Ende 2005 rege genutzt und lohne sich auch für den Betrieb, sagt Daniela Segmüller. Denn «am Monday Bouteille wird oft Wein aus unserem Keller nachbestellt».



Fotolia

Den eigenen Wein mitbringen kann teuer werden: Wirte verlangen bis 60 Franken pro Flasche.

## Preis ist «verhandelbar»

Rund um Weindegustationen in Restaurants habe ich schon alles erlebt», sagt Margrith Haller, Weinexpertin und Organisatorin von Wine & Dine-Events. Die Preisgestaltung sei bei den Gastronomen und Hoteliers sehr unterschiedlich und üblicherweise auch Verhandlungssache. Am meisten schätzt die Fachfrau eine Pro-Kopf-Abgabe, die sich zwischen fünf bis zehn Franken pro Gast bewegt. «Das ist mit

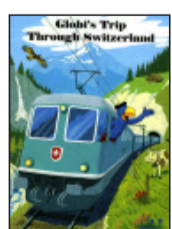
Abstand die einfachste und transparenteste Methode für die Berechnung.» Beim Zapfengeld pro Flasche gebe es immer wieder Uneinigkeiten und Komplikationen etwa beim Zählen der getrunkenen Flaschen.

Kommen neue Lokale bei der Event-Organisation dazu, muss Margrith Haller das Zapfengeld neu verhandeln. Den höchsten Betrag hat sie erst kürzlich in einem Fünf-Sterne-Hotel diskutiert.

«Es handelt sich um 35 Franken pro Flasche. Diese Kosten sind fix und nicht verhandelbar, trotz einem Menü von 165 Franken pro Person, welches im Hotel konsumiert wird.» Margrith Hallers Kunde bezahlt den Betrag aber gerne, da der Preis das Ambiente eines Luxushotels und die hohe Servicequalität beinhaltet. Haller: «Der Preis ist immer relativ, denn schlussendlich zählt auch die Qualität der Location.» sls

## Neue Bücher

Globi's Trip durch die Schweiz in englischer Sprache



Wenn Schweizer den Namen Globi hören, wird es ihnen ganz heimelig. Das soll nun auch den englischsprachigen Gästen so gehen: «Globi's Trip Through Switzerland» ist das erste Globi-Buch in englischer Sprache (in Französisch gibt es sie bereits). Der eigenwillige Vogel im blauen Gewand, der 1932 das Licht der Welt erblickte und seit 1935

nicht nur die Kinder in der Schweiz mit seinen Büchern begeistert, hofft, mit diesem Buch auch die Kids für das Leben in der Schweiz und das Leben überhaupt begeistern zu können. Die Illustrationen sind von Peter Heinzer, die Verse von Guido Stöbel, übersetzt haben Eric und Margaret Mace-Tessler. fee

Globi's Trip Through Switzerland, Globi Verlag, 100 Seiten, Fr. 21.50

Die Bekenntnisse eines bloggenden Cookaholics

Er ist freier Autor, Werbetexter und süchtig nach Kochen, seit ihm seine Mutter eine Pfanne für all seine Experimente auf den Herd gestellt hat. Da war er nach eigenen Angaben vier. Jahrzehnte später, 2007, hat er den Foodblog anonymekoche.net ins Netz gestellt und frönt dort seiner kulinarischen Besessenheit:

Der Basler mit italienischen Wurzeln berichtet über lukullische Erlebnisse und Kochabenteuer, präsentiert Rezepte ohne jeglichen Schnickschnack und schreibt überhaupt mit ganz viel Begeisterung und ebenso viel Unverfrorenheit.



Nun ist sein erstes Buch auf dem Markt: «Anonyme Köche» beschreibt wie auch der Blog Claudio del Principe Koch-Geschichten frisch von der Leber weg und einfache Rezepte wie Spaghetti Vongole oder Lamm mit Fladenbrot. fee

Claudio del Principe, Anonyme Köche, G&U Verlag, 192 Seiten, Fr. 35.90.  
[www.anonymekoche.net](http://www.anonymekoche.net)

Gewusst wie: Schoggitafeln hausgemacht



Die einen beissen mit Genuss in eine rein. Die anderen brechen Täfelchen um Täfelchen ab. Und nun bietet der Foodjournalist Kay-Henner Menge die Anleitung dazu, wie man eine Tafel selber herstellen kann: «Schokoladentafeln selbst gemacht» besteht aus einem Rezeptbuch und einer Giessform für drei Tafeln. Menge stellt divers Rezepte vor, von weisser Pumperni-

ckel-Kirsch-Schokolade bis zur Chili-Schoggi mit Tortillachips. Mit diesem Ziel heisse es Couvertüre nach Wahl schmelzen, mit Aromen und Zutaten verfeinern, und die Masse in die Giessform füllen. Das Buch enthält übrigens auch originale Ideen, wie die Tafel als Geschenk verpackt werden kann. fee

Kay-Henner Menge, Schokoladentafeln selbst gemacht, Südwest Verlag, 64 Seiten, Fr. 30.90

Eppissers Vielfalt an Käse, Speck und Wein

Auf Weinkarten sind Ursprungsbezeichnungen wie DOC oder AOC längst gang und gäbe. Nicht aber bei anderen landwirtschaftlichen Produkten. Nun hat die Informationskampagne «Unique! Alpin-mediterraner Genuss mit garantierter Herkunft», die zum Ziel hat, die europäische Gütesiegel in der Schweiz

zu fördern, zusammen mit dem Zürcher Koch Felix Eppisser ein Rezeptbuch mit 25 Gerichten entwickelt bestehend aus Asiago-Käse g.U., Südtiroler Speck g.g.A und Südtiroler DOC-Wein. Und wer nun



glaubt, mit Zutaten wie Käse und Speck entstünden ausschliesslich währschaft-deftige Gerichte, wird bald eines Besseren belehrt, mit im Speck gebratenen Scampi und Melonenkompott oder gebackenem Asiago mit Brotkrumen und Kirschen-Holunderkonfitüre. fee

Das Rezeptbuch Alpin-mediterraner Genuss mit garantierter Herkunft kann gratis bestellt werden: [www.alpin-mediterran.ch](http://www.alpin-mediterran.ch)