

Eigenen Wein ins Restaurant mitbringen

«Bring Your Own» Eine Basler Beiz erhofft sich von einer speziellen Werbeaktion mehr Gäste

VON ANDREA MAŠEK

Ein Amuse-bouche, gefolgt von Vitello tonnato, Parmesanravioli mit Rucola und Trockentomaten, zum Hauptgang Lammrückenfilet im Auberginen-Speckmantel an Thymiansauce, dazu Basilikumnudeln und Gemüse und zum Dessert ein Nougatparfait mit marinierten Aprikosen – dieses Menü ist seit dieser Woche für 66 Franken im Restaurant Balade zu geniessen. Und der Clou am Ganzen: Die Kundschaft darf dazu den eigenen Wein mitbringen.

«Bring Your Own» heisst die Werbeaktion, mit der Leiter Benno Merz mehr und neue Gäste, die gerne essen und trinken, anlocken möchte. «Ich glaube, es ist ein Bedürfnis», sagt der Gastronom. Neu ist die Idee nicht. In den angelsächsischen Ländern ist sie gar verbreitet – von dort kommt auch der englische Slogan. Benno Merz hat das Konzept vor einigen Jahren in Neuseeland kennengelernt und nun beschlossen, es in Basel auszuprobieren: «Wir bieten unseren Kundinnen und Kunden etwas Spezielles und hoffen natürlich, dass sie später wiederkommen.»

Er denkt dabei vor allem auch an Gruppen. Solche haben die Aktion bereits entdeckt und reserviert. Die ersten Gäste mit eigenem Wein waren auch schon da. Also scheint das Angebot anzukommen.

Wirtverband will «Zapfengeld»

Maurus Ebnetter, Mediensprecher des Wirtverbandes Basel-Stadt, kommentiert: «Jeder Unternehmer ist frei und kann machen, was er möchte.» Eine Werbeaktion wie diese sei sicher nachvollziehbar und einen Versuch wert. Er fragt sich jedoch, ob so die Kosten und Dienstleistungen gedeckt werden. Laut Ebnetter subventioniert der Getränkeverkauf im Allgemeinen die Küche. «Wenn diese Einnahmen jedoch weg bleiben, muss man bei den Speisen aufschlagen», folgert Ebnetter.

Oder aber ein Zapfengeld verlangen. Dies wird in anderen Restaurants in der Schweiz, die das Mitbrin-



Das Restaurant Balade verlangt für den eigens mitgebrachten Wein kein Zapfengeld.

AZ-ARCHIV

gen von Wein ebenfalls schon gestatten, meist so gehandhabt. Begründet wird die Gebühr, dass damit zum Beispiel Gläser, Service und Abwasch bezahlt werden müssen. Das Zapfengeld variiert zwischen 15 und 60 Franken. Gesetzliche Rege-

lungen gibt es dafür nicht. Gastro Suisse empfiehlt, pro Flasche die übliche Marge zu berechnen.

«Wir hoffen natürlich, dass die Kunden später wiederkommen.»

Benno Merz, Leiter des Restaurants Balade

Die hohen Margen – Wirte verlangen oft das Drei- bis Vierfache des Einkaufspreises – aber stossen im Volk seit langem auf Kritik. Die Gastronomie sei auf Margen angewiesen, erwidert Maurus Ebnetter. Diese helfen, wie er nochmals betont, den defizitären Küchenbetrieb querzusubventionieren.

Das Restaurant Balade geht aber auch hier eigene Wege und berechnet kein Zapfengeld. Im Gegenteil, wer seinen Wein richtig gelagert haben möchte, damit er dann auch die richtige Temperatur hat, kann ihn im Vorfeld schon vorbeibringen und das Restaurant erledigt dies für ihn. Auch diese Dienstleistung ist kostenlos. «Es ist kein super tolles Geschäft», gibt Benno Merz zu, «aber der Punkt ist, dass wir unser Menü verkaufen und da dann unseren Umsatz machen.»