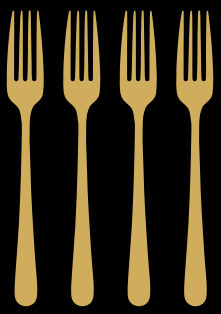
falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

# VOTING-LEITFADEN RESTAURANTS



So bewerten
Sie wie ein Profi!

# DAS VOTINGSYSTEM

falstaff

## SO FUNKTIONIERT'S

Folgende Kategorien können Sie bewerten:

- Essen
- Service
- Weinkarte/Getränke
- Ambiente

Sie können über das Internet oder die App bewerten. Für das Online-Voting besuchen Sie bitte die Webseite **www.falstaff.ch/gourmetclub/restaurant-voting.**
Die Restaurant-App können Sie über den App Store oder im Android-Market herunterladen.

## INFORMATIONEN

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne unter der Telefonnummer +41 43 210 70 29 oder per E-Mail an gourmetclub@falstaff.ch zur Verfügung.

# DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE falstaff

## ESSEN

Bei der Benotung der Küche stehen Ihnen maximal 50 Punkte zur Verfügung.

- Die Küchenleistung setzt sich aus vier Komponenten zusammen (optischer Eindruck, Frische der Produkte, handwerkliches Können und Qualität der Produkte).
- Beim «optischen Eindruck» bewerten Sie bitte Einfallsreichtum und Stimmigkeit auf dem Teller.
- Die «Frische der Produkte» bezieht sich auf Fisch, Fleisch, aber auch Gemüse.
- Das «handwerkliche Können» eines Kochs lässt sich vor allem bei der Verwendung von Gewürzen und der Zubereitung von Saucen beurteilen.
- Bei der «Qualität der Produkte» beachten Sie bitte die Verwendung von Edelerzeugnissen und regionalen Spezialitäten.

## SERVICE

Bei der Benotung der Service-Qualität stehen Ihnen maximal 20 Punkte zur Verfügung.

- Freundlichkeit und Unaufdringlichkeit des Personals sind oberstes Gebot.
- Weitere Kriterien: Kompetenz des Personals und insbesondere des Sommeliers sowie das Eingehen auf Ihre Wünsche.

## WEINKARTE/GETRÄNKE

Sie können in dieser Kategorie maximal 20 Punkte vergeben. Die Punkte setzen sich wie folgt zusammen:

- Für die Beurteilung des Angebots an Schweizer Weinen können Sie bis zu 10 Punkte vergeben.
- Für das Angebot an internationalen Weinen sind bis zu 5 Punkte möglich.
- Das Maximum für das weitere Getränkeangebot (Bier, Brände, alkoholfreie Getränke, Kaffee) beträgt 5 Punkte.

## AMBIENTE

Zur Benotung des Ambientes können Sie maximal 10 Punkte vergeben.

- Hier ist vor allem Ihre subjektive Meinung gefragt: Wie gefallen Ihnen Einrichtung und Innenarchitektur des Lokals?
- Objektive Kriterien sind: Belüftung, Raumaufteilung, Platzangebot, Sitzqualität, Ausstattung der sanitären Anlagen sowie die Tischkultur.

# ESSEN

falstaff



## OPTISCHER EINDRUCK

Bewerten Sie, wie die Speisen rein optisch auf Sie wirken. Wichtig: Klassiker sollen so aussehen, wie man sie kennt. Kreative Gerichte können hingegen optisch nach den Vorstellungen des Kochs verfeinert und individuell angerichtet werden. Bewerten Sie dabei den Einfallsreichtum und das Gefühl für Stimmigkeit.

## FRISCHE DER PRODUKTE

Bei Fisch und Fleisch ist die Frische leicht am Geruch erkennbar. Bewerten Sie aber auch die Frische etwa bei Gemüse und Salat. Generell gilt: Frisch zubereitete Gerichte sind höher zu bewerten als Speisen, denen man ansieht, dass sie schon vor einiger Zeit vorbereitet worden sind.

## HANDWERKLICHES KÖNNEN

Gelungene und geschmacksintensive Saucen auf Reduktionsbasis sind ein eindeutiges Kriterium für eine anspruchsvolle Küche. Wichtig dabei: Saucen sollen nur «unterstützen» und niemals die verwendeten Produkte wie Fisch oder Fleisch übertönen. Handwerkliches Können zeigt sich aber auch bei den richtigen Garpunkten.

Beurteilen Sie auch den Umgang mit Gewürzen. Dabei ist «richtig gesalzen» eine Grundvoraussetzung. Köche, die zu würzen verstehen, können zusätzlich aus jedem Gericht noch eine Menge «herausholen».

Ein weiteres Kriterium ist die «Stimmigkeit der Gerichte», also: Passen die für das Gericht verwendeten Produkte zueinander, oder wurde die Kreativität so übertrieben, dass z. B. der Eigengeschmack einzelner Produkte nicht mehr erkennbar ist.

## QUALITÄT DER PRODUKTE

Generell macht die Verwendung von Edelprodukten noch keine grosse Küche aus. Dennoch ist der Einsatz von etwa Hummer, Gänseleber, Steinbutt oder Kaviar etwas höher zu bewerten als einfachere Produkte.
Eine gute Küche zeigt sich aber auch durch die Verwendung regionaler und saisonaler Spezialitäten. Werden solch hochwertige Produkte gekonnt verarbeitet, sollten Sie diese Küche höher bewerten.

## ALLGEMEIN

Versuchen Sie bei der Küche immer nur die Qualität auf dem Teller zu bewerten – egal, ob es sich um ein nobles Gourmetrestaurant oder ein einfaches Lokal handelt. Die Liga, in der das Restaurant spielt, sollte Ihre Bewertung nicht von vornherein beeinflussen. Das Essen in einer einfachen Beiz oder in einem Landgasthof kann durchaus höher bewertet werden als in einem Gourmetrestaurant.

# SERVICE

falstaff

**ES SOLLTE NACH DIESEN KRITERIEN BEURTEILT WERDEN:**

Erster Eindruck bei der Tischreservierung: Agiert der Service generell freundlich und unaufdringlich?

Ist für jeden Bereich genug Personal vorhanden, oder wirken die Servicemitarbeiter überfordert?

Ist das Personal kompetent und geschult? Das heisst, werden Ihnen als Gast die gewünschten Informationen vermittelt?

Beurteilen Sie die Fachkompetenz des Sommeliers. Wie gut sind die Empfehlungen, aber auch die Fachkenntnisse in Bezug auf Weingüter, Lagen und Jahrgänge?

Wie lange sind die Wartezeiten zwischen den einzelnen Gängen? Passieren die einzelnen Serviceleistungen automatisch, oder müssen Sie alles erst einfordern? Wie reagieren die Mitarbeiter auf spezielle Wünsche? Wie reagiert man auf Beschwerden?

Werden auf Wunsch Einzelrechnungen ausgestellt?

# WEINKARTE/GETRÄNKE

falstaff

Die Kategorie Weinkarte/Getränke ist in drei Gruppen unterteilt, die maximal jeweils 5 oder 10 Punkte wert sind. Ihre Getränke-Wertung stellt somit die Summe aus folgenden drei Bereichen dar:
Weinangebot Schweiz: bis zu 10 Punkte
Weinangebot international: bis zu 5 Punkte
Weiteres Getränkeangebot: bis zu 5 Punkte

**WEINANGEBOT SCHWEIZ**

1–2 Punkte vergeben Sie bei einem rudimentären Weinangebot, das heisst nur wenige Weine oder nur die Produkte eines oder weniger Weingüter werden angeboten.

3–4 Punkte vergeben Sie für ein eingeschränktes regionales Sortiment mit gängigen Winzern aus nur wenigen Weinbauregionen in der Schweiz.

5–6 Punkte vergeben Sie für ein gut gefächertes Angebot mit einer breiten Sortenpalette aus einer grossen Zahl Schweizer Anbaugebiete. Gastronomen, die in einem Weinbaugebiet beheimatet sind und ein deutliches regionales Gewicht auf ihre Umgebung legen, aber den Rest der Schweiz völlig ignorieren, fallen auch in diesen Bereich.

7–8 Punkte vergeben Sie für eine grosse Auswahl an Winzern und Sorten aus allen relevanten Regionen der Schweiz. Eine ausgewogene Palette an Schaumweinen, Weissweinen, Rotweinen und Süssweinen ist immer vorausgesetzt.

9–10 Punkte vergeben Sie für die absoluten Spitzenkarten des Landes: eine qualitativ-hochstehende und in die Tiefe reichende Auswahl an Weinen und Produzenten aus der Schweiz. Topkarten, die neben den aktuellen Jahrgängen auch ein Sortiment an trinkreifen Weinen anbieten, verdienen 10 Punkte.

**INTERNATIONALES ANGEBOT**

1–2 Punkte vergeben Sie für ein eingeschränktes internationales Sortiment mit gängigen Winzern aus nur wenigen Weinbaunationen.

3–4 Punkte vergeben Sie für ein gut gefächertes Angebot mit einer breiten Sortenpalette aus einer grossen Zahl internationaler Anbaugebiete. Eine ausgewogene Auswahl an internationalen Schaumweinen, Weissweinen, Rotweinen und Süssweinen ist gegeben.

5 Punkte vergeben Sie für eine qualitativ erstklassige und in die Tiefe reichende Auswahl internationaler Weine und Produzenten, wobei neben den aktuellen Jahrgängen auch ein Sortiment an trinkreifen Weinen und Raritäten angeboten wird.

**WEITERES GETRÄNKEANGEBOT**

Hier sind bis zu 5 Punkte für das nicht den Wein betreffende Getränkesortiment zu vergeben. Ein gutes Bier, edle Brände, eine umfassende Auswahl an alkoholfreien Getränken bis hin zu einem guten Espresso sind wichtige Aspekte für ein gelungenes Gesamtbild des Getränkeangebots.

# AMBIENTE

falstaff

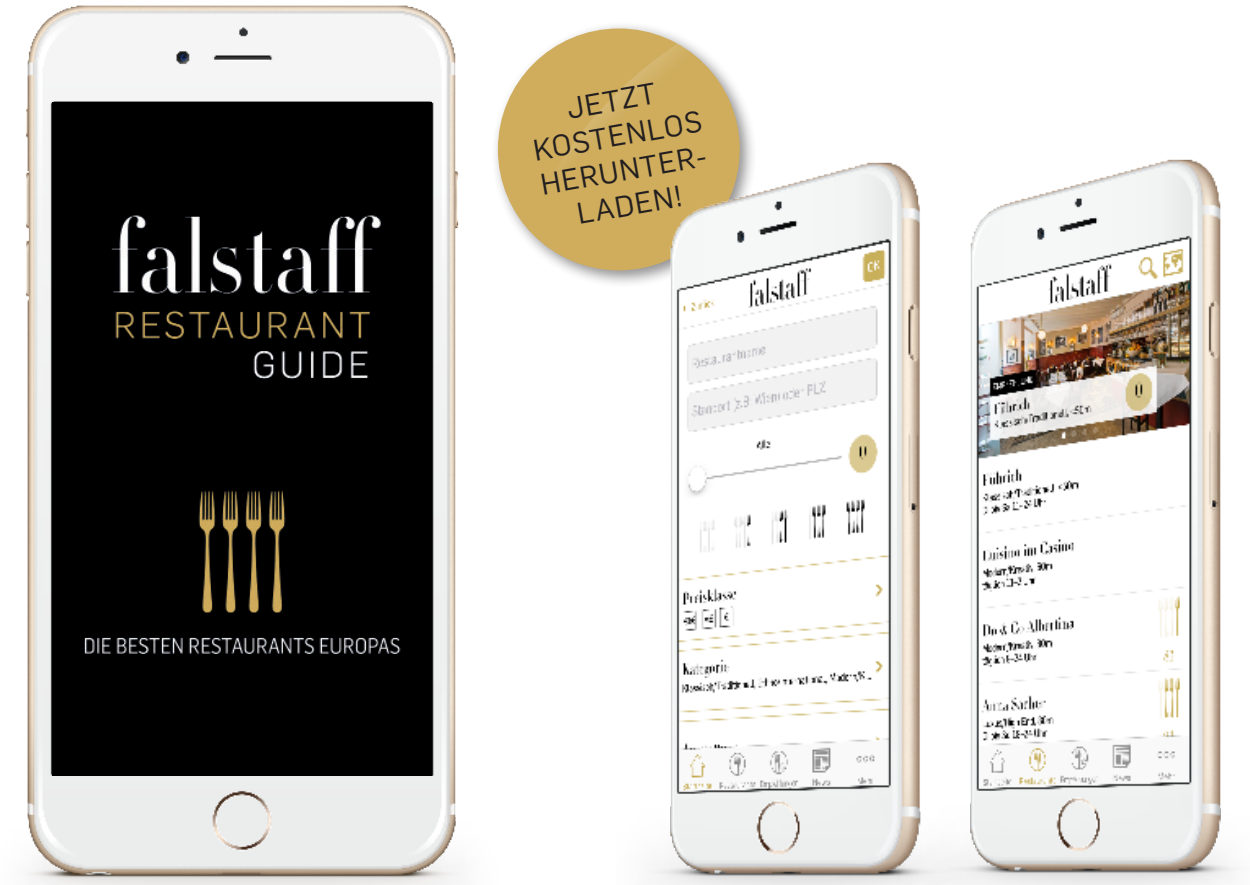


**EINRICHTUNG**

Natürlich steht bei der Beurteilung der Atmosphäre eines Lokals Ihr subjektives Empfinden im Vordergrund. Also, wie gefällt Ihnen die Einrichtung/Innenarchitektur generell? Im Gegensatz dazu lassen sich Belüftung, Raumaufteilung, Platz zwischen den Tischen, Sitzqualität und die Beschaffenheit sowie Ausstattung der sanitären Anlagen objektiv beurteilen. Bewerten Sie bitte auch die Tischkultur wie Dekoration, Stoffservietten, passende Gläser etc.

# DIE RESTAURANT-APP

falstaff




## Die besten Restaurants Europas!

Mit der neuen Falstaff Restaurant-App haben Sie
die **besten Restaurants Europas** immer dabei.
Jetzt kostenlos für Ihr Smartphone!

So funktioniert's: Die Falstaff Restaurant-App steht auf
Google Play und im App Store – Stichwortsuche «Falstaff» –
gratis zum Download zur Verfügung.

JETZT BEI Google Play

Laden im App Store

Falstaff Restaurant-App
www.falstaff.ch/app