

Zusammenfassung Diplomarbeit Haas – Kandidatennummer 20049

Die Arbeit legt deutlich klar, dass es in der Glaskultur in den österreichischen gastronomischen Betrieben beziehungsweise Weinbars einen klaren Wandel gegeben hat.

Bereits der Literatur basierte Teil zeigte klar ersichtlich die Entwicklung hinsichtlich der Qualität der Weingläser sowie die wachsenden Anforderungen daran. Sowohl die Zusammensetzung der Materialien, die für die Glasherstellung verwendet werden, haben sich verändert, sowie auch die angestrebten Formen und die Größen der Weingläser. Einerseits wurden in den letzten Jahrzehnten durch den Familienbetrieb Riedel ein starker Trend losgetreten, die Weingläser an die Rebsorte angepasst zu fertigen. Der Betrieb hat viel Forschung betrieben und somit die optimalen Gläser für die jeweiligen Rebsorten und Weinstile entworfen. Schnell zogen andere Gläserhersteller nach und entwickelten unter anderem auch Gläser angepasst an diese Kriterien. Diese führte zu einer sehr breiten Auswahl am Weinglas-Markt. Diesem Trend wurde dann ein Gegenschritt gesetzt mit dem Universalglas. Viele WeinexpertInnen sowie WeinliebhaberInnen suchen nach einem Glas, das für alle Weine geeignet ist und vor allem für Weinverkostungen genutzt werden kann. Aus den Interviews wurde klar ersichtlich, dass sich das Universalglas vor allem stark in der Gastronomie entwickelt hat und dort große Begeisterung erfährt. Auch für den privaten Bereich bietet sich das Universalglas perfekt für die ExpertInnen an.

Neben dem Universalglas hat sich auch die Machart der Gläser wesentlich verändert. Früher standen vor allem die mundgeblasenen Gläser für hohe Qualität und die maschinell gefertigten Gläser für Massenproduktion. Maschinell gefertigte Gläser wurden kaum in der hohen Gastronomie oder in Weinbars verwendet. Heutzutage werden die maschinellen Gläser nach einem so hohen Standard gefertigt, dass sie sich kaum von den mundgeblasenen Gläser unterscheiden. Teilweise weisen die Gläser ein höheres Gewicht auf, da die Gläserwände meist etwas dicker sind, jedoch von der Form her gibt es kaum Unterschiede. Für die Gastronomie ist es jedoch wichtig, dass es einen wesentlichen Unterschied im Preis sowie in der Robustheit der

Gläser gibt. Daher werden heutzutage gerne die maschinellen Gläser in der Gastronomie bevorzugt.

Als abschließender Punkt wurde in dieser Arbeit die Verwendung von Schaumweingläsern behandelt. Sowohl in der Theorie als auch in den Experteninterviews hat sich klar herauskristallisiert, dass die Sektflöte heute kaum mehr genutzt wird. Lediglich für größere Sektempfänge bietet sie sich gut an, da die Kohlensäure länger im Glas gehalten wird. Heutzutage wird sowohl im gastronomischen Bereich als auch im privaten Bereich gerne eigens produzierte Champagnergläser oder wieder die Universalgläser für den Schaumweingenuss verwendet.

Es ist klar erkenntlich, dass sich in den letzten Jahrzehnten sich einiges verändert hat und sich auch weiterhin in der Zukunft die Glaskultur stetig weiterentwickeln wird.