

Thema: Prater Wien

Autor: MICHAEL PRÓNAY

# Eigener Wein im Wirtshaus: Stoppelgeld!

Auch wenn es heutzutage eher selten vorkommt: Es ist durchaus möglich, Wein aus dem eigenen Keller ins Gasthaus oder Restaurant mitzunehmen. Wir haben uns umgehört.

TEXT: MICHAEL PRÓNAY

**A**llerdings müssen zwei Voraussetzungen gegeben sein: Zum einen muss der Betreiber des Gastronomiebetriebs einverstanden sein, zum andern hat dieser das Recht, dafür ein Entgelt einzufordern, eben das Stoppelgeld, in Österreich auch Korkengeld geheißen. In der deutschen Schweiz kennt man es als „Zapfengeld“.

Fangen wir mit einem der renommiertesten Betriebe Wiens (aber durchaus auch Österreichs) an, dem Restaurant Steirerack in der Meierei im Stadtpark. Wir kennen Adolf „Adi“ Schmid, den Chefsommelier, seit beinahe 30 Jahren.

Dass Gäste ihren eigenen Wein mitbringen möchten, kommt vor, wenn auch nicht extrem oft: „So maximal einmal monatlich.“ In aller Regel ist es ein bestimmter Anlass, sei es eine Hochzeit, bei der man mit einem bestimmten Wein anstoßen möchte, oder aber auch eine besondere Jahrgangsrarität, die man bei einem Jubiläum zur feinen Küche konsumieren will. Wie hält es Adi Schmid mit dem Stoppelgeld? „Also, diejenigen, die gelegentlich ihre eigene Flasche mitbringen, das sind langjährige Stammgäste, da berechnen wir nichts.“ Und sonst? „Ja, wenn da ein Wildfremder anruft, dann werden wir uns wohl etwas überlegen.“

Wobei hier ein Detail angesprochen wurde, das jedenfalls erwähnenswert ist: Sollten Sie, werte Leser, je Lust verspüren, ihre eigene Flasche ins Restaurant mitzunehmen: Bitte jedenfalls um vorherige Kontaktaufnahme mit dem zustän-

digen Mitarbeiter. Das löst garantiert alle potenziellen Verspannungen.

Interessanterweise sind wir auf einen Betrieb gestoßen, in dem das Stoppelgeld genau geregelt ist, ja die Gäste sind dort durchaus eingeladen, ihre eigenen Lieblingsflaschen mit an Bord zu nehmen. Die Rede ist vom Abendrestaurant Holy Moly am Badeschiff im Donaukanal unterhalb des Franz-Josefs-Kais. Restaurant- und Küchenchef Christian Petz: „Seit Beginn haben wir kundgetan, dass mitgebrachte Weine herzlich willkommen sind. Für 14 Euro servieren wir jede mitgebrachte Flasche fachgerecht.“ Wobei es noch eine weitere Attraktion an Bord gibt: Wein & Co bespielt eine Vitrine mit feinen Flaschen aus dem eigenen Angebot. Serviert werden sie zum Ladenpreis zuzüglich der erwähnten 14 Euro. Auch größere Festivitäten mit eigenen Weinen sind kein Problem. Petz: „Ein Anruf genügt, wir können da durchaus offensiver werden, wichtig ist, dass unsere Gäste wirklich Spaß haben.“

**Die Stoppelgebühr in einem Restaurant beträgt üblicherweise zwischen 10 und 15 Euro.**

Josef Philipp Bitzinger ist der Sohn von Josef „Sepp“ Bitzinger, dem durchaus nicht unbekanntem Pächter des Augustinerkellers unter der Albertina. Kürzlich kam – neben den Würstelständen ebendort und im Prater – ein weiterer Ableger in der inneren Währinger Straße hinzu. Josef Bitzinger: „International

üblich sind irgendwo zwischen 10 und 15 Euro. Anfragen sind aber höchst selten.“ Was allerdings gelegentlich anfällt, sind Weinverkostungen, „aber das lösen wir mit einem Pauschalpreis für Wasser, Brot, Käse und natürlich den Service.“

Im „Freyenstein“ in Wien-Währing kocht Meinrad Neunkirchner, Chefin ist Eva Homolka. Zum Stoppelgeld: „Das kommt sehr selten vor. Im Jahr vielleicht zweimal, das sind dann Stammgäste, da ist Korkgeld für uns kein Thema.“ Der weinaffine Karl Meixner führt das gleichnamige Wirtshaus beim Reumannplatz in Wien-Favoriten: „Grundsätzlich kann jeder seinen Wein mitnehmen. Meistens tun das Freunde, und da ist mit einem Glas für mich das Thema Stoppelgeld erledigt. Wenn es Fremde sind, dann nehmen wir 15 Euro.“

Das Korkengeld war sogar einmal Gegenstand eines Prozesses, der anno 1914 bis in die letzte Instanz vor das Reichsgericht in Berlin ging, allerdings nicht im hier abgehandelten Sinne. Vertreter eines Schaumweinproduzenten in Frankreich offerierten den Kellnern von Restaurants 25, später 35 Reichspfennig je abgeliefertem Sektkorken, um den Umsatz der eigenen Marke anzukurbeln. Das Geschäft florierte, die Kellner nahmen das Korkengeld mit Wissen ihrer Vorgesetzten, also der Geschäftsinhaber, in Empfang. Was aber schließlich aus Wettbewerbsfairnessgründen gerichtlich untersagt wurde.

**Thema:** Prater Wien

**Autor:** MICHAEL PRÖNAY

**CLIP**  
media  
service

