

## Dispenser für die Verkostung temperierter Weine

Auf der diesjährigen ProWein in Düsseldorf habe ich betreffend Mobilität im Weinbau folgendes besonders Interessantes entdeckt: Einen mobilen Weindispenser, die praktische Innovation für den kompetenten Weinfachhandel. Sie erleben neue Weine ohne Hemmschwelle. Durch einfaches Betätigen der Druckknöpfe, können die Kunden bis zu fünf verschiedene, geöffnete Weine probieren. Verkaufsgespräche finden in kommunikativer Atmosphäre am Stehtisch statt. Ist einmal viel zu tun, können die Kunden selbstständig wohl temperierte Weine testen. Das ist Service auf hohem Niveau.



**H**r. Dipl.-Ing. Andreas Neumann, CEO vom Hersteller Knoeppel, teilte mir seine Ansicht mit: „Es ist uns auf der Messe aufgefallen, dass die Kühlgeräteindustrie beim Weinhändler schon die Erwartungshaltung ausgeprägt hat, als Dispenser nur eine möglichst technoid aussehende Edelstahlkiste wahr-zunehmen. Damit ist die Marke „Eiserne Kuh“ gemeint, in Technik und Optik kühl gehalten, sowohl innen wie außen. Unser Gerät wird erst auf den zweiten Blick als Dispenser erkannt. Als solches wahrgenommen wird es als emotionales und kommunikatives Präsentationshilfsmittel gelobt, das dazu noch ein bisher ungeschlagenes Preis / Leistungsverhältnis hat.“



In der Angebotspalette gibt es außer den Weinregalen in vielen dekorativen und hochwertigen Kunststoffoberflächen, zusätzlich noch einen By The Glass Dispenser **D4**. Dieser hält 8 Weine zur Degustation auf 2 differenzierten Temperaturen bereit - für Rot- und Weißwein. Auf Knopfdruck wird das Glas gefüllt, auf Wunsch portioniert und mit einem Kartenleser vor unerwünschter Nutzung gesichert. Zur Flasche im Anbruch wird eine weitere Flasche auf Temperatur gehalten. Vor Oxydation des Weines schützt die Stickstoff-atmosphäre in der Flasche, die den Sauerstoff verdrängt. Auch dieser Dispenser ist in verschiedenen Oberflächen-ausführungen erhältlich und kann natürlich wieder bestens in vorhandene Systeme integriert werden.

Ali Meyer ■

Im Indoorbereich wird eine „Ameise“ unter den Dispenser geschoben und schon geht er auf die Reise. Im Outdoorbereich wird eine kräftige Bodenplatte mit 4 kranzgebremsten Rollen montiert und die Abdeckplatte wird für den harten Reiseeinsatz noch stabiler mit den Seiten verbunden. Das Gerät eignet sich besonders für den mobilen Einsatz, da es einen tiefen Schwerpunkt hat. Der Wein und der Verkäufer sind über dem Gerät gut zu sehen. Das wirklich Besondere ist auch die Möglichkeit, das „Kleid“ des Dispensers **D3** oberflächenmäßig an die Wünsche des Kunden anzupassen.

