

★ 1  später lesen

20. April 2016 | 00.00 Uhr

Leverkusen

Bayer will Wein(keller) populärer machen

f Teilen  Twittern   

Leverkusen. Seit 100 Jahren ist der Keller im Bayer Kasino Heimat von Wein. Seit Jahren kann ihn jeder dort kaufen. Seit November im frisch gestalteten Laden. Der Hospitality-Chef will Keller und Bayer-Gastronomie-Angebote Privatleuten näherbringen. **Von Ludmilla Hauser**

E-Commerce Day 2016

Über 60 Aussteller & 30 Vorträge Jetzt Tickets sichern!



Ein Mann kommt ins Geschäft, geht zügig zu einem Regal, greift eine Flasche Wein heraus, strahlt sein Gegenüber an: "Den haben Sie mir neulich empfohlen, der war richtig gut. Da muss ich jetzt öfter zugreifen." - Eine Szene, wie sie in vielen Weinhandlungen in Deutschland vorkommen könnte. Geschehen ist sie mitten im Chempark. Im Keller des Bayer Kasinos. Im Weinkeller des Bayer Kasinos.

Dort, wo 1000 Weinsorten zur Auswahl stehen und 100.000 Flaschen von guten Tropfen aus aller Welt lagern. Dort, wo seit 100 Jahren Wein unter der Gewölbedecke zu Hause ist. Dort, wohin sich potenzielle Kunden möglicherweise nicht trauen - "weil sie nicht wissen, dass wir das im Angebot haben oder weil es doch eine gewisse Hemmschwelle gibt", überlegt Felix Hinrichs laut. Der 37-Jährige ist seit etwas mehr als einem Jahr bei Bayer Gastronomie der Hospitality-Chef und hat sich vorgenommen: "Die Angebote der Bayer Gastronomie auch bei Privatmenschen bekannter zu machen. Bei Menschen aus Leverkusen, Leichlingen, Langenfeld, Bergisch Gladbach, Köln und auch bis Düsseldorf", sagt er.

Heinz-Jürgen Kaup, Leiter des Weinkellers, hat nichts dagegen: "Wir sind eine öffentliche Weinfachhandlung. Ein Großteil der Flaschen, die wir verkaufen, kostet unter zehn Euro. Zu uns kann jeder kommen, der gerade einen Wein sucht." Allerdings stehen in Kaups Regalen auch Flaschen mit Preisschildern, an denen an den zehn Euro noch zwei Nullen ergänzt sind. Kaup sind Leidenschaft und Stolz anzusehen, als er sagt: "Wir haben hier auch echte Raritäten." Zum Beispiel Weinbrände bis

zurück ins Jahr 1922. Unweit davon liegen im Weinkeller andere Gaumenschmeichler - Schokoladen, Traubensäfte, Öle, Kekse, Nudeln. Ein bisschen Feinkost, sagt Kaup.



Kasino Hotel

Ab 148 €

Planen und buchen Sie Ihre perfekte Reise.

TripAdvisor



Im November ist die Weinhandlung im Bayer Kasino umgebaut worden - weg mit der Lüftlmalerei an den Wänden, hin zu warmen Farben. Seit 25 Jahren gibt es das Geschäft, den Weinverkauf schon viel länger. Kaup: "Wir haben noch Prospekte aus dem Jahr 1949." Früher sei der Weinkeller eine Kellerei gewesen, wo Wein erst in Flaschen abgefüllt wurde. "Da gab es noch eine Klappe wie am Postschalter, durch die bedient wurde", erzählt er. Heute öffnet sich ein weiter Raum - mit einer Theke für Weinproben. Nebenan im Restaurant "Zum Löwen" und auch in Bayers Seminarort Große Ledder in Wermelskirchen-Stumpf gibt es eine so genannte Vinofaktur. "Ideale Orte für Team-Meetings, Kongresse, Seminare, die man auch mit Weinproben kombinieren kann", wirbt Hinrichs, der unter anderem das Thema Wein und den Bayer-Weinkeller in Leverkusen und Umgebung stärker positionieren will. After-Work-Weinproben gebe es schon, dazu größere Weinproben und auch Weinseminare für jedermann (teils zu länderspezifischen Weinen) oder auch mal kulinarische Lesungen im "Löwen". Gourmet-Reisen im Kasino verbinden Weine eines Landes mit Mehrgangmenüs. Felix Hinrichs will neue Gäste zur Bayer Gastronomie locken.

Nicht nur Weinliebhaber. "Freitags und samstags gibt es abends Premium Beef, also Rindfleisch aus Australien, den USA und Irland, im "Löwen", das man in der Gegend hier so nicht bekommt. Sonntags bieten wir einen Brunch mit Kinderbetreuung an, ab und an gibt es ein Krimi- oder ein Candlelight-Dinner. Ich habe zum Ziel, dass wir uns stärker in die Gäste hineinversetzen", betont der Manager. Viele Leverkusener wüssten gar nicht, dass das Restaurant "Zum Löwen" öffentlich sei. "Ich möchte, dass Leverkusen uns als vielfältige Veranstaltungsstätte wahrnimmt, möchte ein gemischtes Publikum ansprechen", formuliert er, was er als Chef der Hospitality, also der Gastfreundschaft und Bewirtung, mit seinen 200 Mitarbeitern erreichen will.

Die haben am Freitag und Samstag, 22./23. April, viel zu tun. Denn dann betreten Felix Hinrichs und Heinz-Jürgen Kaup Neuland mit dem Winzerfest - dazu hat Kaup 23 Weingüter aus acht Ländern eingeladen. Die bringen insgesamt 120 Weine mit. Felix Hinrichs stellt sich das wie eine Weinmesse mit Durchtesten vor. Ein bisschen wie eine Weinprobe im Großen. Und eine Chance, wie der Manager findet, "dass die Bayer Gastronomie und die Leverkusener mehr zusammenrücken".

Quelle: RP