

Wein und Schaumwein als integrative Bestandteile der Pausengastronomie an Deutschen Staatstheatern. Eine Bestandsaufnahme.

Dr. Daniela Goebel
Ludwigshafen am Rhein – Deutschland

Als Musikwissenschaftlerin, Musik- und Weinpädagogin und Musiktherapeutin interessiere ich mich schon lange für die interdisziplinäre Beziehung zu anderen Wissenschaften. Im Hinblick auf meine Weinakademiker-Ausbildung an der Weinakademie Österreich habe ich von Anfang an auch die Verbindung zwischen Wein und Musik gesucht und diese mit der vorliegenden Diploma-Arbeit realisiert: Bei einem Besuch einer Aufführung von Richard Wagners „Tristan und Isolde“ im Februar 2024 in der Semperoper Dresden kam mir beim Lesen der Getränkekarte die Idee, meine Diploma-Arbeit über das Wein- und Schaumwein-Angebot an Deutschen Opernhäusern zu schreiben. Mich interessierte die Frage, was und vor allem welche Qualität an Weinen und Schaumweinen an Deutschen Opernhäusern ausgeschenkt wird.

Da bislang keine Untersuchungen zu diesem Thema vorliegen, versteht sich diese Diploma-Arbeit als eine erste Bestandsaufnahme der in der Pausengastronomie an Deutschen Staatstheatern angebotenen Weine und Schaumweine. Von insgesamt 23 Deutschen Staatstheatern¹ haben 19 Häuser dieses Vorhaben unterstützt, explizit jene Häuser, deren Getränkekarten online nicht verfügbar waren, und die diese mir haben zukommen lassen. Grundlage dieser Diploma-Arbeit stellen somit die 19 Getränkekarten aus der Saison 2024/2025² der folgenden Deutschen Staatstheater dar: Badisches Staatstheater Karlsruhe, Württembergisches Staatstheater Stuttgart, Bayerisches Staatsschauspiel – Residenztheater (München), Bayerische Staatsoper München, Staatstheater am Gärtnerplatz (München), Staatstheater Nürnberg, Staatstheater Augsburg, Staatstheater Cottbus, Staatsoper Hamburg, Staatstheater Kassel, Hessisches Staatstheater Wiesbaden, Staatsoper Hannover, Oldenburgisches Staatstheater, Düsseldorfer Schauspielhaus, Staatstheater Mainz, Saarländisches Staatstheater Saarbrücken, Sächsisches Staatstheater Dresden – Semperoper, Staatsoperette Dresden und Deutsches Nationaltheater – Staatskapelle Weimar.

Für diese Untersuchung waren die folgenden Fragestellungen relevant:

1. Wie differenziert werden die Weine und Schaumweine auf der Getränkekarte angeboten?
2. Welche Weintypen werden angeboten?
3. Welche Rebsorten werden angeboten?
4. Werden die Weine und Schaumweine auf der Getränkekarte näher beschrieben? Und wenn ja, wie differenziert ist die Beschreibung?
5. Ist die Getränkekarte im Internet verfügbar?
6. Befindet sich das jeweilige Deutsche Staatstheater in einem Weinbaugebiet und hat dies Einfluss auf das jeweilige Wein- und Schaumwein-Angebot?
7. Aus welchen Regionen – regional und international – stammen die Weine und Schaumweine?

¹ Die Auswahl der relevanten Deutschen Staatstheater basiert auf der Theaterstatistik des Deutschen Bühnenverbands, Köln, 2024.

² Stichtag der Auswertung ist der 31.12.2024.

8. Welche Ausschankgrößen werden angeboten?
9. Welche Qualitäten werden angeboten?
10. Wie sind die Qualitäten in der Relation zum jeweiligen Preis?

Auf Grundlage von quantitativen und qualitativen Analysen wird in der vorliegenden Arbeit erstmalig das Spektrum des Angebots im Hinblick auf die oben formulierten zehn Fragen dargestellt mit dem Ziel, Einblicke in die Wertigkeit, Vielfalt oder Eingeschränktheit, Vielfalt von Rebsorten und Anbaugebieten sowie des Qualitätsniveaus der Angebote an Deutschen Staatstheatern zu erhalten. Die Ergebnisse der Analysen werden entsprechend der zehn oben formulierten Fragestellungen in Diagrammen und Tabellen visualisiert und interpretiert.

In den Getränkekarten überwiegt die Betitelung „Schaumwein/Wein“, wobei das Schaumwein-Angebot deutlich dominiert, gefolgt von Weißweinen. Neun Häuser folgen mit dem Angebot von alkoholfreien Weinen und Schaumweinen dem aktuellen Trend, Piwis finden sich dagegen nicht auf den Getränkekarten. Im Bereich der Stillweine dominieren die weißen Rebsorten, hier voran der Riesling, der an zwölf Häusern verkauft wird. Getränkekarten mit differenzierteren Weinbeschreibungen nehmen mit einem Anteil von 11% einen geringen Anteil ein, dagegen überwiegen Getränkekarten ohne weitere Informationen (58%). Die Verfügbarkeit der Getränkekarte im Internet dominiert mit 58%, was nicht mit der Internetpräsenz der Häuser korreliert. Deutsche Staatstheater, die sich in Weinbaugebieten befinden, bevorzugen Weine und Schaumweine von lokalen Winzern. Als einziges Opernhaus ist am Staatstheater Mainz die Pausengastronomie im Eintrittspreis inkludiert, wobei deren Angebot in der Saison variiert. An 19 Deutschen Staatstheatern dominiert das Wein- und Schaumwein-Angebot aus Deutschland mit einem Anteil 46%, dicht gefolgt von den Weinen und Schaumweinen aus Europa (42%). Weine und Schaumweine aus der Neuen Welt und anderen, nichteuropäischen Weinbaugebieten spielen eine untergeordnete Rolle. Die führenden Ausschankgrößen sind die Maße von 0,1 Liter (29,9%) sowie von 0,2 Liter (28,6%). Insgesamt werden an Deutschen Staatstheatern gute Qualitäten angeboten, führend ist hierbei die Bayerische Staatoper München mit der höchsten Qualitätsnote. Das beste Qualitäts-Preis-Verhältnis bietet dagegen das Staatstheater Saarbrücken.

Es ist erfreulich, dass an den Deutschen Staatstheatern überwiegend Weine und Schaumweine von guter Qualität ausgeschenkt werden. Meines Erachtens bleiben Chancen ungenutzt, um das Angebot facettenreicher und interessanter zu gestalten. Zum Beispiel könnten gute Weinbeschreibungen den Konsumenten auf das Produkt neugieriger machen und so zum Kauf von Weinen und Schaumweinen anregen. Oder es könnte ein Wein oder Schaumwein speziell auf das gegebene Bühnenwerk einmalig abgestimmt werden, um somit aus dem Opern- oder Konzertbesuch ein stimmiges „Gesamtkunstwerk-Erlebnis“ erfahrbar zu machen. In dieser Beziehung ist die Pausengastronomie am Staatstheater Mainz führend, wo nicht nur die Speisen und Getränke von lokalen Winzern im Eintrittspreis inkludiert sind, sondern wo auch alkoholische wie auch nicht alkoholische Getränke ausgeschenkt werden, die auf das Werk des Abends abgestimmt sind.