Weinakademiker Österreich Diploma- Modul 5

Zusammenfassung der Diploma Arbeit

Name: Matthias Oberhofer

Kandidatennummer: 230035

Thema:

Sorbole – Genuss erleben und verstehen, Mehrwert schaffen

1. Themenwahl & Motivation

Die Facharbeit beschäftigt sich mit Sorbole, einem modernen Zitronenbitter aus Bologna, und seiner Bedeutung in der heutigen Gastronomie. Hintergrund ist, dass Gäste heute nicht mehr nur gute Getränke erwarten, sondern auch besondere Erlebnisse und Geschichten.

Sorbole wurde entwickelt, um eine neue Art von Bitter zu schaffen, bei der die Zitrone im Mittelpunkt steht. Damit hebt sich das Produkt bewusst von klassischen Bitterspirituosen ab.

2. Fragestellung und Zielsetzung

Die Arbeit untersucht, wie Sorbole entstanden ist und welchen Nutzen es in der Gastronomie hat.

Ein Ziel ist es zu zeigen, wie das Produkt hergestellt wird, wie es schmeckt und warum es sich von anderen Bittern unterscheidet. Außerdem wird betrachtet, wie es in Bars und Restaurants eingesetzt werden kann und welchen Mehrwert es für Betriebe bringt.

3. Methodik

Die Arbeit basiert auf der Beschreibung des gesamten Entwicklungsprozesses in einer Mikro-Destillerie. Dazu gehören verschiedene Herstellungsverfahren wie Mazeration, Destillation und Vakuumdestillation.

Zusätzlich wird das Produkt sensorisch untersucht – also nach Farbe, Geruch, Geschmack und Mundgefühl. Auch theoretisches Wissen über Bitterkeit und deren Wahrnehmung wird einbezogen.

Ergänzt wird das Ganze durch Erfahrungen und Aussagen der Entwickler sowie durch die Einordnung in den Markt.

4. Inhalte im Überblick:

- Entstehung: Idee eines modernen Zitronenbitters aus der Praxis der Barkultur
- Herstellung: viele Versuche, unterschiedliche Verfahren und genaue Kontrolle der Qualität
- Produktidee: Sorbole als moderner Bitter für die Gastronomie und als Werkzeug für Barkeeper
- Geschmack: frische Zitrusnoten, klare Bitterkeit und ein ausgewogenes Mundgefühl
- Markt: Abgrenzung von klassischen Bitterprodukten und Positionierung im modernen Premium-Aperitifmarkt
- Einsatz: Verwendung als Aperitif, in Spritz-Getränken und in Cocktails
- Theorie: Erklärung, wie Bitterkeit im Körper wahrgenommen wird
- Mehrwert: klare Unterschiede zu anderen Produkten und neue Möglichkeiten für die Bar

Wichtiger Aspekt: Rolle des Barkeepers

Ein zentraler Punkt ist die Rolle des Barkeepers.

Der Barkeeper ist nicht nur jemand, der ein Produkt ausschenkt, sondern er ist das Sprachrohr und der Vermittler von Sorbole. Er erklärt das Produkt, erzählt die Geschichte dahinter und zeigt den Gästen, wie es eingesetzt werden kann.

Ohne den Barkeeper bleibt ein Produkt wie Sorbole im Regal stehen. Erst durch ihn entsteht Interesse, Verständnis und Nachfrage. Wenn Barkeeper keine neuen Ideen entwickeln und Sorbole nicht aktiv in neue Drinks einbauen, wird es nicht verwendet und auch nicht verkauft.

Das bedeutet: Der Erfolg von Sorbole hängt stark davon ab, ob Barkeeper es kreativ einsetzen und neue Cocktails damit entwickeln.
Sie sind damit entscheidend für den Markterfolg und die Sichtbarkeit des Produkts.

5. Fazit & Ausblick

Sorbole ist ein moderner Zitronenbitter, der klassische Bitterspirituosen ergänzt und weiterentwickelt. Besonders wichtig ist die Kombination aus frischer Zitrone und kontrollierter Bitterkeit.

Für die Gastronomie bietet das Produkt viele Möglichkeiten, vor allem für neue Cocktails und eigene Signatur-Drinks.

Der wichtigste Faktor bleibt jedoch der Barkeeper: Nur wenn er das Produkt versteht, aktiv einsetzt und kreativ damit arbeitet, kann Sorbole erfolgreich sein. Er ist damit der Schlüssel zwischen Produkt und Gast.

Die Zukunft zeigt, dass einfache, klare und frische Geschmackskonzepte immer wichtiger werden – und Sorbole genau in diesen Trend passt.