



## Der Schweizer Wasser-Sommelier®

Professionell im Verkauf von Mineralwasser und alkoholfreien Essensbegleitern

---

### Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden

Wir starten die Seminartage pünktlich und bitten Sie um Ihre Unterstützung.  
Bei diesem Seminar handelt es sich um das Pilotprojekt.  
Anpassungen während der Weiterbildung sind möglich.

In Zusammenarbeit mit:

VERBAND SCHWEIZERISCHER  
MINERALQUELLEN UND  
SOFT-DRINK-PRODUZENTEN



ASSOCIATION SUISSE DES SOURCES  
D'EAUX MINERALES ET DES  
PRODUCTEURS DE SOFT DRINKS

## Erster Seminartag Schweizer Wasser-Vielfalt

Mittwoch, 7. November 2018

Durchführungsort: Goba AG, Mineralquelle und Manufaktur, Gontenstrasse 51, Gontenbad  
Eröffnung: Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung, GastroSuisse, Zürich

### Referenten

- Christiane Zwahlen, Leiterin Kommunikation,  
Verband Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten, Zürich
- Adrian Haag,  
Leiter Qualitätsmanagement und stellvertretender Betriebsleiter der Goba AG, Gontenbad

---

ab 8:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli	
9:00	Offizielle Eröffnung	Zita Langenstein
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Seminarziele und Programm, Kontrolle der Unterlagen</li><li>- Gegenseitiges Vorstellen der Seminarteilnehmenden</li></ul>	
	Die Schweizer Mineralwasser-Vielfalt	Christiane Zwahlen
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Geographie, Mineralquellen, Mineralwasser</li></ul>	
	Die wichtigsten rechtlichen Grundlagen von alkoholfreien Getränken	
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Richtlinien und Vorschriften für Mineralwasser in der Gastronomie</li><li>- Rechtliche Grundlagen der Lebensmittelhygiene</li></ul>	
10:30	Pause	
10:50	Hydrologie, Brunnenbau und Terroir	Adrian Haag
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mineralkunde, Klärung der Begriffe</li><li>- Quelltypen und die wichtigsten Techniken</li><li>- Zusammenhänge von Gestein und Wassertyp</li><li>- Erschliessung einer Quelle, Wassernutzung und -schutz</li><li>- Übersicht über die Schweizer Mineralwasser-Vielfalt</li><li>- Degustation</li></ul>	
13:00	Mittagspause	
14:00	Betriebsbesichtigung Goba	
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aufbereitung von Mineralwasser</li><li>- Reinigung der Flaschen und Herstellung von PET</li><li>- Verpackung und Etikettierung, Laborkontrolle</li></ul>	
	Bedeutung des Trinkens	
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bedeutung von Wasser für den Menschen und für die Gastronomie</li><li>- Degustation</li></ul>	
16:00	Pause	
16:30	Mineralstoffe und Ernährungspsychologie	
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bioverfügbarkeit und Nutzen von Mineralstoffen im Wasser</li><li>- Die wichtigsten Mineralien</li></ul>	
17:30	Zusammenfassung und Feedback Verabschiedung	

## Zweiter Seminartag Grundlagen der Sensorik für Wasser und Mineralwasser

Montag, 19. November 2018

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent

- Dr. Peter Schropp, Lebensmittelchemiker,  
Leiter der Wassersommelier-Lehrgänge der Doemens Academy GmbH  
und Geschäftsführer der Wassersommelier Union, D-Gräfelfing

- 
- ab 8:30 Willkommen, Kaffee und Gipfeli
- 9:00 Eröffnung
- Tagesziele und Programm
  - Warm-Up
- Der Geschmack von Mineralwasser / Erster Teil
- Sensorisch relevante Mineralstoffe in natürlichem Mineralwasser
  - Beschreibung der Mineralstoffe in Wasser
  - Degustation
- 10:30 Pause
- 10:50 Der Geschmack von Mineralwasser / Zweiter Teil
- Die geschmackliche Ausprägung verschiedener Mineralstoffe in Mineralwasser
  - Niedrig mineralisierte Wässer
  - Degustation
- 13:00 Mittagessen
- 14:00 Haptische Wahrnehmungen in Mineralwasser
- Haptische Wahrnehmungen in Wasser
  - Auswirkung von Kohlensäure auf den Geschmack
  - Degustation
- 15:30 Pause
- 15:50 Die sensorische Vielfalt von Mineralwasser
- Beschreibungsmöglichkeiten der sensorischen Ausprägung von Mineralwasser
  - Degustation verschiedener Mineralwasser aus der Schweiz
- 17:00 Pause
- 17:20
- Überblick über die sensorische Vielfalt internationaler Mineralwässer
  - Möglichkeiten zur positiven sensorischen Beschreibung von Mineralwasser zum besseren Verkauf
  - Degustation
- 19:00 Zusammenfassung und Feedback  
Verabschiedung

**Dritter Seminartag**  
**Pairing und Service von Mineralwasser und weiteren alkoholfreien Essensbegleitern**

**Dienstag, 20. November 2018**

Durchführungsort: Grand Resort Bad Ragaz

Referentinnen

- Anke Scherer, Wasser-Sommelière,  
Food & Beverage Administration Manager, Grand Resort Bad Ragaz
- Jessica Agoras, Wasser-Sommelière, Managing Partner, PermServ AG, Zürich

---

ab 8:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli	
9:00	Eröffnung	Anke Scherer
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tagesziele und Programm</li><li>- Warm-Up</li></ul>	
	Angebotsplanung und Verkauf von Mineralwasser und alkoholfreien Getränken	
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Angebotsplanung, Getränkekarte und Wasserkarte</li><li>- Positionierung von Wasser und Mineralwasser im Gastronomiebetrieb, orientiert an der Zielgruppe</li><li>- Aktiver Verkauf von Wasser, Preiskalkulation</li><li>- Das Verkaufsgespräch im Restaurant</li><li>- Degustation</li></ul>	
10:30	Pause	
10:50	Pairings	
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Jeweils 3-4 Mineralwasser im Vergleich mit:<ul style="list-style-type: none"><li>- Wein (Schaumweine, Weissweine, Rotweine)</li><li>- Bier (verschiedene Bierstile)</li><li>- Spirituosen (Whisky, Fruchtbrände)</li></ul></li></ul>	
13:00	Mittagessen	
14:00	Service von Wasser und Mineralwasser	Jessica Agoras
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Service von Wasser, Mineralwasser und Soft-Drinks professionell und mit dem gewissen Etwas</li><li>- Service aus der Flasche oder im Offenausschank</li><li>- Sinn und Zweck von Beilagen (Früchte, Kräuter, Eis)</li><li>- Praktische Übung und Degustation</li></ul>	
15:30	Pause	
15:50	Angebotskarte „Alkoholfreie Getränke“	
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Inhalt der Getränkekarte, „Must's“ und „Nice to have's“</li><li>- Praktische Übung und Degustation</li></ul>	
17:00	Zusammenfassung und Feedback Verabschiedung	

**Vierter Seminartag**  
**Alkoholfreie Essensbegleitung**

**Montag, 26. November 2018**

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referentin

- Nicole Klauss, Neue Trinkkultur, D-Berlin

---

ab 8:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli	
9:00	Prüfungsinformation - Details zu den Prüfungen und Prüfungsplan	Zita Langenstein
10:30	Alkoholfreie Essensbegleitung - Möglichkeiten der alkoholfreien Essensbegleitung - Tee, Säfte, Vergorenes und Angesetztes ohne Alkohol - Rezepte und Tipps	Nicole Klauss
11:30	Pause	
11:50	Pairing is Caring - Praktische Beispiele von neuen interessanten Pairings - Ideenzirkel: Praktische Übungen	
12:30	Alkoholfreie Essensbegleitung praktisch - 7 Häppchen mit alkoholfreier Essensbegleitung - Diskussion	
14:00	Zusammenfassung und Feedback Verabschiedung	

## **Fünfter Seminartag Prüfungen**

**Freitag, 7. Dezember 2018**

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Prüfungsleitung

- Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung, GastroSuisse Zürich

---

- |         |                                    |
|---------|------------------------------------|
| ab 8:30 | Willkommen, Kaffee und Gipfeli     |
| 9:00    | Begrüssung und Prüfungsinformation |
|         | Schriftliche Prüfung               |
|         | - Dauer: 60 Minuten                |
|         | Sensorische Prüfung                |
|         | - Dauer: 30 Minuten                |
| 10:30   | Pause                              |
| 10:45   | Mündliche Prüfung                  |
|         | - Dauer: 30 Minuten pro Kandidat   |

Bei diesem Seminar handelt es sich um ein Pilotprojekt.  
Änderungen bleiben vorbehalten.

Zürich, Juli 2018