

Die neue Weiterbildung «Der Schweizer Wasser-Sommelier»

# Getränke, die einschenken



Mineral- und Hahnenwasser gehören zu den meistkonsumierten Getränken ausser Haus. RAWPIXEL.COM

**Cristina Bürgi** Die Schweiz gilt als Wasserschloss Europas. Ein Grund für Gastgeber, ihr Wissen um das glasklare Gold zu vertiefen.

In den Medien ist Wasser ein Dauerthema: Seien es die Kosten für «keine Flasche Mineral» oder die Grundsatfrage, ob Hahnenwasser überhaupt verrechnet werden dürfe – die Meinungen dazu sind so vielfältig wie das Getränk selbst. Denn Wasser hat einiges mehr zu bieten, als man auf den ersten Blick glauben dürfte – von der Herkunft über den Geschmack bis hin zum Mineralstoffgehalt.

«Wasser ist ein Geschenk», bringt es Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung bei GastroSuisse, auf den Punkt. Denn das flüssige Gut ist nicht nur sehr gesund, sondern im Unterschied zu

anderen Getränken auch lebensnotwendig. «Es ist notwendig, dass dem Wasser und Mineralwasser mehr Wertschätzung entgegengebracht wird. Auch in der Gastronomie», sagt die Expertin. Denn die Schweiz gelte mit all ihren Quellen weltweit als Wasserschloss und die Konsumenten hätten sich bereits daran gewöhnt, dass beliebige Mengen davon vorhanden sind. «Der Umgang damit ist entsprechend grosszügig.»

Dabei bietet Wasser gerade im Gastgewerbe ein riesiges Potenzial: So gibt es unter anderem in den Bereichen Inszenierung, Beratung und Verkauf viel Luft nach oben.

Um diese Wissenslücke zu schliessen, hat GastroSuisse zusammen mit dem Verband schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten (SMS) die neue Weiterbildung «Der Schweizer Wasser-Sommelier» ins Leben gerufen. Das Spezialisten-Seminar zielt darauf ab, den Teilnehmenden die Mineralwasser-Vielfalt aufzuzeigen und sie im Verkauf und Service des beliebten Getränks zu schulen. «Gerade für Service-Mitarbeitende und Restaurant-Leiter sollte dieses Wissen Pflicht sein», sagt Zita Langenstein und unterstreicht damit die grosse Bedeutung von (Mineral-) Wasser im Ausser-Haus-Markt.

Das Seminar dauert inklusive Prüfung fünf Tage und verbindet theoretische Module mit praktischen, darunter etwa den Besuch

einer Schweizer Mineralquelle, die Besichtigung eines Betriebs mit diplomierten Wasser-Sommeliers und die sensorische Degustation. Dabei kommen auch die Themen Food Pairing, Angebotsplanung und Service nicht zu kurz.

Ergänzt wird das Thema Wasser mit einem Fokus auf alkoholfreie Getränke. Denn diese sind auswärts sehr gefragt: Aufgrund des starken Trends «Gesundheit» und seit der Promillegrenze nimmt die Zahl der Gäste, die sich im Restaurant ein alkoholisches Getränk gönnen, zunehmend ab. Auch die Wandlung des Lebensstils spielt hierbei eine Rolle: Viele Gäste verzichten aus gesundheitlichen Gründen auf Alkohol oder ziehen Sport oder Schlaf dem Feierabendbier vor. So oder so bieten die Getränkealternativen ein spannendes Potenzial: Sie sorgen für Abwechslung auf der Getränkekarte und bieten eine Vielzahl von Zubereitungsmöglichkeiten, beispielsweise mit Tee, Säften oder Vergorenem ohne Alkohol.

Eine Idee von Zita Langenstein: «Ich würde mir wünschen, dass Restaurants künftig mehr hausgemachte Eistees anbieten.» Denn in keinem anderen europäischen Land werde so viel Eistee getrunken wie in der Schweiz. Meist erhalte man auswärts aber ein Getränk, das mit Pulver angerührt wurde. «Dabei gibt es so viele tolle Möglichkeiten, um mit einheimischem Wasser, Kräutern oder Früchten hochwertige Eistees zu kreieren.»

Wer mehr über das Verkaufspotenzial von Wasser und alkoholfreien Getränken erfahren möchte, kann sich ab sofort online für den «Schweizer Wasser-Sommelier» anmelden (Link unten). «Die Weiterbildung ist ein Pilotprojekt und wird diesen November zum ersten Mal durchgeführt», erklärt Zita Langenstein. Die Seminartage finden in Zürich, Gontenbad und Bad Ragaz statt. Ein detailliertes Programm wie auch das Anmeldeformular stehen auf der Website von GastroSuisse bereit.

[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

## Veganes Eis auf dem Vormarsch



DANIEL HJALMARSSON

Gemäss einer Studie des englischen Marktforschungsunternehmens Technavio ist veganes Speiseeis derzeit hoch im Kurs. Dabei soll es sich um einen längerfristigen Trend handeln, weshalb viele grosse Eis-Produzenten wie Häagen-Dazs und Ben & Jerry's eigene vegane Produktlinien lanciert haben. In Schweizer Gelaterias gilt vegan aber noch als Nische – die pflanzlichen Angebote beschränken sich meist auf fruchtige Sorbets.

## Starbucks stagniert

Die amerikanische Kaffeehauskette, die auch in der Schweiz beliebt ist, verzeichnete im dritten Geschäftsquartal kein organisches Wachstum. Zwar sei der Umsatz um 11 Prozent gestiegen, dies liege jedoch an einem Zukauf in China sowie neuen Läden. Im Vergleich zu den vergangenen Jahren, in denen Starbucks rasant gewachsen ist, stagniert die Kette nun – nicht zuletzt wegen der steigenden Konkurrenz auf dem Kaffee-Markt.

Im September lockt die Gourmesse nach Zürich

## Von Food Waste bis Street Food



Inspiration und Degustation bei der Gourmesse. GOURMESSE.CH

Seit 24 Jahren zieht die Gourmesse Gastro-Profis und Kulinarik-Liebhaber in die Limmatstadt. Letztes Jahr haben die Organisatoren für frischen Wind gesorgt: Die Messe findet seither in der Halle 622 in Zürich-Oerlikon und nicht mehr im Kongresshaus

statt. Auch die Schwerpunkte haben sich verändert, wobei digitale Prozesse wie Lieferdienste und Trends wie Street Food eine grössere Plattform erhalten.

Heuer findet die Messe vom 13. bis 16. September 2018

statt. Besucher können sich bei der Genussbühne über «Leaf-to-Root» informieren, dem Kochen von Gemüse, die üblicherweise im Abfall landen. Auch Fermentationstechniken, die karibische Küche, indisches Street Food und eine italienische Degustations-Show sorgen für Inspiration. Für Familien bietet sich die Möglichkeit, eine eigene Schokoladentafel zu giessen und damit deren Herstellung zu ergründen. Gastronomie-Profis wiederum können sich von den über 100 Ausstellern inspirieren lassen – dazu gehören etwa Hersteller von japanischem Wagyu-Fleisch oder der pikanten kalabrischen Streichwurst 'Nduja. Im Ausserbereich verköstigen zudem Gastronomen und Food Trucks die Besucher. **cb** [www.gourmesse.ch](http://www.gourmesse.ch)

ANZEIGE

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

Das Spezialisten Seminar

NEU

## Der Schweizer Wasser-Sommelier®

Professionell im Verkauf von Mineralwasser und alkoholfreien Essensbegleitern.

Es gibt kaum ein Land, das aus einer so grossen Wasservielfalt schöpfen kann wie die Schweiz. Es ist höchste Zeit, sich mit dem Thema Wasser im Restaurant detailliert auseinander zu setzen.

### Termin und Dauer

Das Seminar dauert 5 Tage, inkl. Prüfungen und startet am Mittwoch, 7. November 2018 in der Goba Mineralquelle und Manufaktur, Gontenbad.

### Spezialpreis Pilotprojekt

Als Mitglied von GastroSuisse und/oder dem Verband Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten bzw. Teilnehmende, die in einem Mitglied-Betrieb arbeiten, profitieren Sie von einem Spezialpreis von CHF 990 inkl. Seminar, Dokumentation, Prüfung und Zertifikat.

### Alle Informationen zum Seminar finden Sie auf

[www.gastrosuisse.ch/angebot/bildung/weiterbildung/](http://www.gastrosuisse.ch/angebot/bildung/weiterbildung/)

### Noch Fragen? Rufen Sie uns an.

GastroSuisse Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich Tel. 0848 377 111 [weiterbildung@gastrosuisse.ch](mailto:weiterbildung@gastrosuisse.ch)