

Medien-Information

GastroSuisse erweitert Sommelier-Reihe Im Herbst startet das Seminar „Der Schweizer Wasser-Sommelier“

Wasser ist nicht gleich Wasser. Es gibt eine enorme Vielfalt hinsichtlich Herkunft, Zusammensetzung und Geschmack. Mit kompetenter Beratung zu Mineralwasser und anderen alkoholfreien Getränken können professionelle Gastgeber punkten. Ab Herbst bietet GastroSuisse die neue Weiterbildung „Der Schweizer Wasser-Sommelier“ an.

„Natürliches Mineralwasser ist ein Geschenk und in der Schweiz geniessen wir eine aussergewöhnliche Vielfalt davon“, sagt Marcel Kreber, Generalsekretär des Verbands Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten (SMS). „Für die Gastronomie liegt eine grosse Chance darin, Wasser und alkoholfreie Getränke attraktiv zu inszenieren und den Gästen kompetente Beratung dazu zu bieten“, ergänzt Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung bei GastroSuisse. Gemeinsam lancieren GastroSuisse und der Verband schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten (SMS) die neue Weiterbildung „Der Schweizer Wasser-Sommelier“.

Das fünftägige Seminar startet im Herbst als Pilotprojekt. Es zielt darauf ab, Gastro-Profis die natürliche Mineralwasser-Vielfalt sowie die Grundlagen der Sensorik aufzuzeigen und ihnen wertvolle Tipps zu Pairing, Service und Verkauf zu geben. Neben dem Wasser wird im Seminar auch die alkoholfreie Essensbegleitung mit Tee, Säften und weiteren Getränken thematisiert. Die theoretischen Module werden mit praktischen Erfahrungen, wie dem Besuch einer Mineralquelle, der Besichtigung eines Betriebs und Degustationen verbunden.

Für die Weiterbildung „Der Schweizer Wasser-Sommelier konnten hochkarätige Referenten gewonnen werden: Christiane Zwahlen und Marcel Kreber vom Verband schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten (SMS), die Wasser-Sommeliären Anke Scherer und Jessica Agoras, Food-Bloggerin Nicole Klauss, der Lebensmittelchemiker Dr. Peter Schropp von der Doemens Academy GmbH und Adrian Haag, Leiter Qualitätsmanagement bei der Goba AG.

Absolventinnen und Absolventen der Weiterbildung können künftig noch mehr Abwechslung auf die Getränkekarten bringen, bekannte Produkte anders zubereiten oder neue Angebote kreieren. Laut Branchenspiegel 2018 von GastroSuisse steht Mineralwasser nach Kaffee, Tee und Milchgetränken ganz oben auf der Hitliste der Getränke im Ausser-Haus-Konsum. Zunehmend gefragt ist auch Eistee. Hier können sich Betriebe mit hausgemachten Produkten profilieren: „Es gibt viele tolle Möglichkeiten, um mit einheimischem Wasser, Kräutern oder Früchten hochwertige Eistees zu kreieren“, weiss Zita Langenstein.

Zürich, 21. August 2018

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Gegen 20'000 Mitglieder, davon rund 2500 Hotels, organisiert in 26 Kantonalverbänden und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

Der SMS ist die Branchenorganisation der Mineralwasser- und Erfrischungsgetränkewirtschaft. Dem Verband gehören 16 Unternehmen an, welche sich für rund 84 Prozent der Mineralwasser- und rund 97 Prozent der Erfrischungsgetränkeproduktion in der Schweiz verantwortlich zeigen. Rund 20'000 Arbeitsplätze sind in der Schweiz direkt und indirekt mit ihr verbunden.

Kontakt:

GastroSuisse

Daniel Borner, Direktor

Telefon 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch, www.gastrosuisse.ch

Verband Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten (SMS)

Marcel Kreber, Generalsekretär

Telefon 044 221 21 84, marcel.kreber@getraenke.ch, www.mineralwasser.swiss