

ZÜRICH

Werner Koch weiss, welches Wasser zu welcher Speise passt

von Lydia Lippuner - Schweiz am Wochenende • [13.4.2019](#) um 13:00 Uhr



«Seit einigen Jahren nimmt die Nachfrage nach nichtalkoholischen Getränken stark zu», sagt Wasser-Sommelier Werner Koch.

© Lydia Lippuner

Der 56-Jährige ist Wasser-Sommelier. Er will die Vielfalt des Mineralwassers fördern

Er riecht am Inhalt des Glases, schwenkt es ein wenig und nimmt danach einen Schluck in den Mund. Diesen kostet er genüsslich, bevor er das Wasser schluckt. «Das schmeckt ein wenig hart, felsig wie Granit, aber gleichzeitig sehr gut.» So

lautet das Urteil des diplomierten Wassersommeliers Werner Koch. Der 56-Jährige ist hauptberuflich Leiter des Alterszentrums Stampfenbach in Zürich und eine von acht Personen, die im Januar den ersten Kurs zum Wasser-Sommelier abgeschlossen haben. In Deutschland gibt es einen solchen bereits seit einigen Jahren. Seit dem letzten Herbst bietet die Schweizer Gastronomievereinigung Gastro Suisse den Kurs ebenfalls an. Das Ziel dahinter ist, dass die Schweiz, die viele mit klaren Seen und sprudelnden Bergbächen verbinden, nun auch vermehrt für ihre einmaligen Mineralwasser bekannt wird.

Wie könnte man die nichtalkoholische Getränkekarte erweitern? Mit welchem Mineralwasser schmeckt der Whisky-Soda-Drink am besten? Solchen Themen gingen die Wasser-Sommeliers in ihrer Ausbildung nach. Auf die Frage, welches Wasser Koch am liebsten mag, zögert er kurz. «Das Rhäzünser, das mag ich, es passt sich gut an und ist leicht im Geschmack.» Er nimmt eine grüne Flasche in die Hand. Auf seiner Kommode stehen ein Dutzend weitere Wasserflaschen, ein Mineralwasser aus dem Appenzell, ein San Pellegrino, ein Cristalp, aber auch eine Flasche Fiji Wasser und ein dunkles Wasser aus den Arabischen Emiraten. Auch eine Glasflasche Voss aus Norwegen ist in Kochs Sammlung vorhanden.

Nichtalkoholische Vielfalt

Die meisten unterscheiden Mineralwasser in zwei Gruppen: stilles oder lautes Wasser. Wasser-Sommeliers wollen nun die Vielfalt des Mineralwassers auf die Getränkekarte bringen. Sie differenzieren beispielsweise zwischen felsigem, weichem oder hartem Mineralwasser. Die Mineralisierung wirke sich auch auf den Geschmack der Speisen oder des Weins aus, sagt Koch. «Wenn man ein Mineralwasser aus der Schweiz, eines aus dem Ausland und ein spezielles aus der Region

anbietet, wäre das bereits vielfältiger», sagt Koch. Er spricht auf die Auswahl der nichtalkoholischen Getränke auf den Menükarten an: «Das Sortiment hört dort meistens bei Cola, Rivella und Fanta auf. Dabei hätte die Schweiz mit Kreationen auf Mineralwasserbasis so viel mehr zu bieten.»

Koch hat bereits einen ersten Schritt Richtung Vielfalt unternommen. Er hat für das Alterszentrum drei verfeinerte Wasser kreiert. Das Mineralwasser, das mit frischen Früchten und Kräutern angereichert wurde, soll die Senioren anregen, mehr zu trinken. «Genügende Flüssigkeitsaufnahme ist bei Senioren ein Dauerthema.» Bei einem Probeversuch fand das Wasser mit den Himbeeren und Zitronen und dasjenige mit Ananas und Minzblättern den grössten Anklang.

Nebst Reisen zu Quellen im Bündnerland besucht Koch auch Mineralquellen an fernen Orten. Zuletzt war er in den Arabischen Emiraten, die über etliche Mineralquellen in der Wüste verfügen. Aber auch ein amerikanisches Lifestyle-Wasser ist dort erhältlich. Das schwarze, mit Fulvinsäure angereicherte Wasser nimmt eine dunkle Farbe an. Es trägt die Aufschrift BLK und erinnert an Tinte. «Ein solches Wasser wird wohl kaum Zukunft haben», sagt Koch. Die Leute seien sich gewohnt, dass Wasser durchsichtig und neutral ist. Es werde also wie andere Trends wohl schnell wieder aus dem Einkaufsregal verschwinden.

Identität im Mineralwasser fehlt

Die Schweizer Mineralwasser ähneln sich stark, denn alle fliessen durch die Gesteinsschichten der Alpen. Trotz ihrer Qualität sei das hiesige Wasser viel zu wenig populär. «Die Schweizer Mineralwasser hätten eine stärkere Identität verdient», sagt Koch. Zu manchen Gerichten wie beispielsweise einer Pizza finde man immer noch kein

passendes Schweizer Mineralwasser. «Das San Pellegrino ist einfach zu perfekt, um den Gang abzurunden, und steht für Italianità.», sagt Koch. Die Absicht, die Mineralquellen im bündnerischen San Bernardino zu reaktivieren, sei bisher beispielsweise mangels Investoren erfolglos geblieben. Die Wasser-Sommeliers verfolgen aber nicht nur die Idee das hiesige Wasser populärer zu machen, sie wollen vor allem die nichtalkoholische Getränkekarte ausbauen. Die Nachfrage der Konsumenten wäre vorhanden: «Seit einigen Jahren nimmt der Bedarf an nichtalkoholischen Getränken stark zu», so Koch. Somit genüge es nicht mehr, die vier Standardsüssgetränke aufzutischen.

Seit der Ausbildung zum Wasser-Sommelier trinkt Koch auch viel bewusster Hahnenwasser. «Es ist ein Privileg, unser qualitativ hochwertiges Leitungswasser zu trinken.» Doch dieses habe kaum Mineralien, da es in der Regel aus See-, Quell- und Grundwasser gewonnen wird und den Weg durch die Gesteinsschichten nie angetreten habe. Als Koch das Hahnenwasser seiner ursprünglichen Heimat Dietikon degustiert lautet sein Urteil: «Neutral im Geschmack, weich im Gaumen und ein ganz wenig salzig im Abgang. So stelle ich mir ein gutes Hahnenwasser vor.» Doch im Restaurant würde er nie Hahnenwasser bestellen. Dort zieht er den Geschmack von Mineralwasser mit Kohlensäure vor.



AUTOR

Lydia Lippuner

© Copyright 2010 – 2019, az Limmattaler Zeitung