



Wasser predigen – und auch trinken

1 Mineralwasser kann ein mehrgängiges Menü vorzüglich begleiten. Bild: Shutterstock

Ob Wein, Bier oder Spirituosen – Sommeliers für alkoholische Getränke sind etabliert. Anders sieht es bei Experten für Alkoholfreies aus. Zum zweiten Mal bietet GastroSuisse nun diesen Herbst die Möglichkeit, sich zum Schweizer Wasser-Sommelier ausbilden zu lassen.

Text: Nicole Hättenschwiler

Aktuell dürfen sich in der Schweiz acht Personen mit dem schönen Titel «Schweizer Wasser-Sommelier» schmücken. Sie alle haben Ende 2018 das erste Seminar «Der Schweizer Wasser-Sommelier – Professionell im Verkauf von Mineralwasser und alkoholfreien Essensbegleitern» von GastroSuisse erfolgreich absolviert. Der erste Lehrgang sei durchs Band positiv aufgenommen worden, sagt Christiane Zwahlen, Leiterin Kommunikation des Verbands Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten (SMS). Der SMS hat das Curriculum zusammen

mit GastroSuisse erarbeitet und stellt auch einige der Referenten. «Viele der Teilnehmenden haben erst im Verlauf des Lehrgangs realisiert, wie vielschichtig das Thema Wasser ist», so Zwahlen. Manche hätten sogar gemeint, dass sie gerne noch tiefer in die Materie eindringen würden. Erklärtes Ziel der Weiterbildung ist es, «Wasser in all seinen Facetten unter die Lupe zu nehmen und kennenzulernen», wie Christiane Zwahlen erläutert. Das Programm des Seminars führt daher von der Sensorik über Ernährungsaspekte bis hin zu rechtlichen Grundlagen. Denn

nicht jedes Wasser, das aus einem Berg oder einer Quelle sprudelt, darf sich Mineralwasser nennen.

Ein wichtiger Teil des Kurses ist auch das Thema alkoholfreie Getränkebegleitung. Die Zeiten, als Restaurantgäste, die keinen Wein mochten, sich mit einer Sorte Mineralwasser zufriedengeben mussten, seien glücklicherweise vorbei. «Verschiedene Mineralwassersorten können die Geschmacksknospen auf unterschiedliche Weisen ansprechen», sagt Christiane Zwahlen. «Je nachdem, wie hoch der Kohlensäuregehalt ist, wie stark die Mi-

neralisierung ist und ob das Wasser eher in eine süssliche, saure, bittere oder salzige Geschmacksrichtung geht.» Die alkoholfreie Getränkebegleitung umfasse beispielsweise aber auch hausgemachte Eistees, Infusionen, Säfte, Tees oder Vergorenes ohne Alkohol.

Und schliesslich sei auch das Pairing mit alkoholischen Getränken wie Wein, Bier und Spirituosen ein Thema. Hier macht es einen Unterschied, ob ein Mineralwasser mehr oder weniger feinperlig ist und mehr oder weniger Mineralien enthält. «Barkeeper wie etwa Oliver



«Unser Hauptziel lautet, Wissen zu verbreiten»

Christiane Zwahlen, Leiterin Kommunikation Verband Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten

Brand von der Bar my senses in Dübendorf setzen für ihre Drinks auf Mineralwasser mit viel Kohlensäure», weiss Zwahlen.

Was ein Betrieb dann schlussendlich aus dem neu gewonnenen Know-how mache, komme immer auf das Gastronomiekonzept an, ist sich Christiane Zwahlen bewusst. «Eine separate Wasserkarte zu reichen, wie dies etwa im Grand Resort Bad Ragaz der Fall ist – diese Praxis ist noch nicht sehr verbreitet.» Und: «Wir sind noch am Anfang der Reise.» Es müssten nicht gleich zwanzig verschiedene Wasser auf der Karte stehen. «Unser Hauptziel lautet zunächst einmal, Wissen über das Naturprodukt Mineralwasser zu verbreiten, sodass die Gastronomen wie auch die Gäste besser verstehen, was alles dahintersteckt.» Dann sei schon viel gewonnen. Und eines sei sowieso klar: «Mineralwasser ist und bleibt das beliebteste kalte Getränk in der Gastronomie.»

natuerliches-mineralwasser.ch

Mehr zum Seminar «Schweizer Wasser-Sommelier» erfahren Sie auf Seite 40.

2 Der Wasser-Sommelier Werner Koch erkennt bei einem Mineralwasser Geschmacksrichtungen wie salzig, süss, bitter und sauer. Bild: zVg



Wasser mit allen Sinnen erfassen

Werner Koch, Leiter des Alterszentrum Stampfenbach in Zürich, ist einer der ersten acht Wasser-Sommeliers der Schweiz. Was hat er dabei alles gelernt, und wie reagiert eigentlich das eigene Umfeld auf den Titel «Wasser-Sommelier»?

Interview: Christiane Zwahlen

Herr Koch, Sie sind seit vielen Jahren mit älteren Menschen in Kontakt. Wie hat sich deren Trinkverhalten über die Jahre verändert?

Es wird heute sehr viel weniger Alkohol getrunken. Nur schon die Verschärfung der Promilleregulation in der Schweiz hat dies bewirkt. Ein gesunder Lebensstil gehört heute zum guten Ton. Man sucht ständig nach neuen Möglichkeiten, nach neuen Produkten, nach neuen kreativen Erfindungen, um gesünder zu leben. Dementsprechend wird auch eine immer grössere Auswahl von alkoholfreien Getränken oder kreativen Variationen nachgefragt.

Was hat Ihnen am Seminar «Der Schweizer Wasser-Sommelier» am besten gefallen?

Generell war es die wahnsinnige Vielfalt des Themas Mineralwasser. Es gehört unheimlich viel dazu. Von der Geschichte der Thermalquellen über geologische Begebenheiten bis hin zur Frage, was Mineralwasser überhaupt ist. Sehr eindrücklich war auch der Besuch bei der Goba AG in Gontenbad, wo das Appenzeller Mineralwasser sowie beispielsweise Flauder hergestellt wird. Wir konnten hier viel entdecken und sehen. Wie sieht eine Quelle aus? Wie wird sie erschlossen? Wo wird eine Fassung im Boden gesucht? Was macht eine unterirdische Anlage aus? Wie funktionieren die Rohrleitungen? Das war schon spektakulär. Vor allem, wenn man solch eine Mineralwasserflasche vor sich hat und weiss, wo diese Tropfen überall durchgeflossen sind. Am faszinierendsten



3 Werner Koch hat auch Tipps für alkoholfreie Essensbegleitungen auf Lager. Bild: zVg

Wie reagiert Ihr Umfeld auf Ihren Titel «Wasser-Sommelier»?

Am Anfang vor allem mit Unverständnis. «Was soll das sein?», fragen sie oft. Aber sobald ich ihnen mehr davon erzähle, finden sie es meistens spannend. Besonders dann, wenn ich mit ihnen gemeinsam etwas degustiere.

Was denken Sie – wird der Stellenwert des Wasser-Sommeliers in Zukunft noch höher?

Ich denke, dass die alkoholfreie Essensbegleitung immer wichtiger wird. Mit dem gesunden Lebensstil gibt es heute mehr Leute in unserer Gesellschaft, die keinen Alkohol trinken und die im Moment noch relativ schwach bedient werden. Ich glaube, da gibt es grosses Potenzial.

war für mich aber das Thema Sensorik – Wasser mit allen Sinnen zu erfassen.

Wie darf man sich das vorstellen?

In erster Linie – das ist das, was sich immer alle unter dem Job des Wasser-Sommeliers vorstellen – geht es um den Geschmack. Aber wir haben auch gelernt, wie wir es anschauen, riechen und hören können. Was passiert mit dem Mineralwasser, wenn man es anschaut? Wie spiegelt es sich an der Glaswand? Zerreiht es innen die Fläche vom Wasser oder gleitet es schön, wie ein Spiegel? Mineralwässer riechen unterschiedlich. Zum Beispiel nach Schiefer, Erde oder Salz. Auch beim Hören gibt es Unterschiede im Prickeln der Kohlensäure.

Und beim Schmecken? Worauf achtet man da?

Man lernt, wie man die vier Grundgeschmacksarten süß, sauer, salzig und bitter aus einem Schluck Wasser herausspüren kann. Dafür muss man wissen, welche Bereiche auf der Zunge stärker auf gewisse Geschmacksrichtungen reagieren. Das Süßliche vorne, das Bittere eher hinten beim Zungenansatz, das Salzige auf beiden Seiten. Wenn man dann verschiedene Wässer nicht nur herunter-

schluckt, sondern im Mund lässt, kann man im Kopf das Raster anwenden, das wir gelernt haben. Dazu gehört auch die Unterscheidung zwischen dem anfänglichen Geschmack, dem Geschmack nach 10 bis 15 Sekunden und dem Geschmack beim Herunterschlucken sowie das allgemeine Mundgefühl.

Ein wichtiger Bestandteil des Seminars war das sogenannte Pairing. Worum geht es dabei?

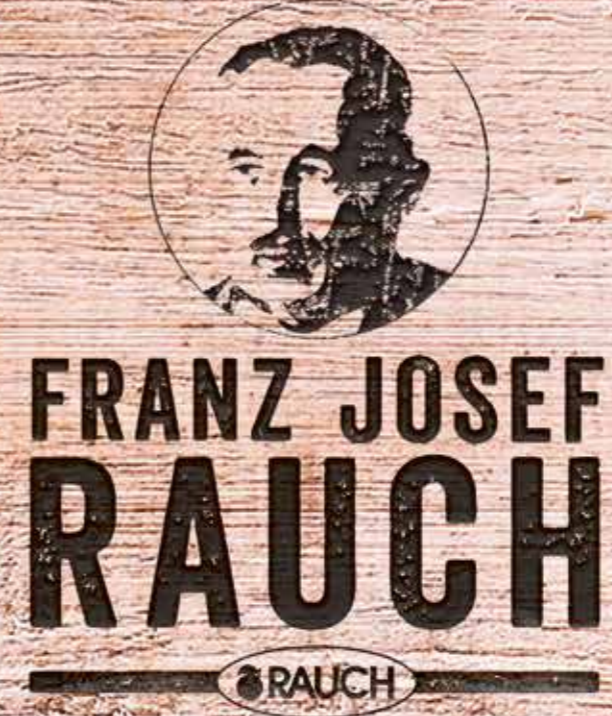
Im Grunde geht es darum, zu erfahren, welche Getränke zu welcher Art von Essen passen und warum. Wir konnten dabei verschiedenste Dinge degustieren.

Etwas, das mich sehr fasziniert hat, war die Frage nach einer alkoholfreien Essensbegleitung zu einer Käseplatte. Wussten Sie, dass warmer Apfel- oder Birnensaft wirklich hervorragend dazu passt? Das ist ein völlig neues Geschmackserlebnis. Oder Apfelschorle zu Schweinsbraten. Die Säure von den Äpfeln kompensiert die Schwere vom Fleisch oder der Sauce. Experimentiert wurde auch mit Schoggimousse. Es schmeckt jedes Mal komplett anders, wenn man es mit Portwein, Espresso oder Traubensaft genießt. Das war wirklich interessant.

SCHWEIZER WASSER-SOMMELIER

Im Herbst 2018 führte GastroSuisse in Zusammenarbeit mit dem Verband Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten den ersten Lehrgang zum «Schweizer Wasser-Sommelier» durch. Die Zielgruppe sind in erster Linie in der Gastronomie tätige Personen. Die nächste Weiterbildung zum Wasser-Sommelier findet an fünf Tagen im November und Dezember 2019 statt. Dabei werden Themen behandelt wie: die Schweizer Wasservielfalt, Sensorik, Pairing mit Mineralwasser oder auch Service und Verkauf von alkoholfreien Getränken. Weitere Informationen zum Programm und zur Anmeldung unter:

gastrouisse.ch/angebot/bildung/weiterbildung



Jubiläums-Edition

