



Medienmitteilung vom 2. Dezember 2020

Zwölf Schweizer Wasser-Sommeliers zertifiziert

Am 1. Dezember 2020 erhielten im Haus zum Rügen zwölf Absolventinnen und Absolventen des Seminars "Der Schweizer Wasser-Sommelier" ihre Zertifikate. In einer umfassenden Prüfung haben sie sensorisches Geschick und Wissen über Mineralwasser, Pairing sowie Lebensmittelrecht bewiesen. Die Wasser-Sommeliers sind jetzt bereit, in Sachen Mineralwasser und alkoholfreie Essensbegleiter professionell zu beraten. Das Seminar fand in Zürich und bei der Appenzeller Mineralquelle Goba statt. Es wurde von GastroSuisse und dem Verband Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten (SMS) durchgeführt.

Wasser ist nicht gleich Wasser. Für die zwölf neu zertifizierten Wasser-Sommeliers ist klar, dass sich Mineralwässer geschmacklich stark unterscheiden können. Massgebend dafür sind die Mineralien. Ist ein Mineralwasser reich an Natrium, hat es eine salzige Note. Enthält es viel Magnesium, wird es als süsslich oder bitter empfunden. Ein hoher Calciumgehalt kann ein trockenes Mundgefühl erzeugen. Auch andere Mineralien und Spurenelemente tragen zum individuellen Charakter eines Mineralwassers bei.

Wasser-Sommeliers wissen diese Vielfalt zu nutzen. Je nach Bestandteilen kann ein Mineralwasser Geschmacksnoten anderer Getränke und Speisen hervorheben oder dämpfen. Auch der Kohlensäuregehalt ist entscheidend. Rotwein kombiniert man am besten mit einem stillen Mineralwasser, Weisswein mit einem prickelnden. Weil Mineralwasser mit viel Hydrogencarbonat Sodbrennen vorbeugen kann, ist es sogar als Digestif denkbar. Für jede Situation gibt es das passende Mineralwasser. Gastgeber öffnen sich dadurch zahlreiche Möglichkeiten, ihren Gästen zusätzliche Gaumenfreuden zu bieten. Das nötige Wissen können Wasser-Sommeliers vermitteln.

Natürliches Mineralwasser stammt aus unterirdischen Quellen und bleibt in seiner Zusammensetzung konstant. Damit es seine ursprünglichen Eigenschaften behält, wird es vor Ort unbehandelt abgefüllt. Wie dies gelebt wird, durften die Teilnehmenden des Seminars bei der Goba AG, Mineralquelle und Manufaktur, in Gontenbad mit allen Sinnen wahrnehmen. Geschäftsführerin Gabriela Manser und Leiter Qualitätsmanagement Adrian Haag gewährten ihnen unvergessliche Einblicke.

Schaut man von der Goba Richtung Alpstein, wo das Wasser ins Gestein versickert, um Jahrzehnte später als Mineralwasser hervorzutreten, dann betrachtet man dieses mit ganz anderen Augen. Jedes Mineralwasser ist ein authentisches Naturprodukt. Damit wir es geniessen können, braucht es viel Sorgfalt und Geschick. Mineralwasser verdient dadurch eine besondere Wertschätzung. Mit diesem Bewusstsein sind die Teilnehmenden aus Gontenbad zurückgekehrt.

Marcel Kreber, Generalsekretär des Verbandes Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten (SMS), gratuliert den erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen und freut sich über das Interesse am Seminar: "Wasser-Sommeliers machen deutlich, dass Mineralwasser für Naturbelassenheit, Qualität, Sicherheit und vielfältigen Trinkgenuss steht. Damit treten sie als Mineralwasser-Botschafterinnen und -Botschafter auf."

Auch Daniel Borner, Direktor von GastroSuisse, zeigt sich erfreut über den Erfolg des Seminars: "Qualitätsprodukte mit einer interessanten Geschichte wie Mineralwasser gewinnen in der Gastronomie an Bedeutung. Umso wichtiger ist eine kompetente Beratung. Sie schafft einen echten Mehrwert. Zudem werden alkoholfreie Essensbegleiter immer beliebter. Wasser-Sommeliers können hier im wahrsten Sinne des Wortes aus dem Vollen schöpfen."

Das Seminar "Der Schweizer Wasser-Sommelier® – Professionell im Verkauf von Mineralwasser und alkoholfreien Essensbegleitern" wurde im Herbst 2020 von GastroSuisse in Zusammenarbeit mit dem SMS zum zweiten Mal durchgeführt. Während des berufsbegleitenden Seminars lernten die Teilnehmenden alles Wichtige rund um Mineralwasser und alkoholfreie Getränke. Alle zwölf Kandidatinnen und Kandidaten haben die Prüfungen bestanden.

Weitere Auskünfte:

David Arnold, Leiter Kommunikation
Verband Schweizerischer Mineralquellen
und Soft-Drink-Produzenten (SMS)
044 221 21 85
david.arnold@getraenke.ch
www.mineralwasser.swiss
www.natuerliches-mineralwasser.ch

Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung
GastroSuisse
044 377 53 53
communication@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Die Organisation setzt sich seit über 125 Jahren für die Interessen der Branche ein. GastroSuisse ist der grösste gastgewerbliche Arbeitgeberverband mit gegen 20'000 Mitgliederbetrieben (davon rund 2500 Hotels), organisiert in 26 Kantonalverbänden und vier Fachgruppen. Das Schweizer Gastgewerbe ist ein wichtiger Wirtschaftsmotor und gehört zu den grössten Arbeitgebern des Landes.

Verband Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten

Der SMS ist die Branchenorganisation der Mineralwasser- und Erfrischungsgetränkewirtschaft. Dem Verband gehören 16 Unternehmen an, die sich für rund 58 Prozent der Mineralwasserabfüllung und rund 75 Prozent der Erfrischungsgetränkproduktion in der Schweiz verantwortlich zeigen. Rund 20'000 Arbeitsplätze sind in der Schweiz direkt und indirekt mit der Branche verbunden.

SMS-Mitglieder

Allegra Passugger Mineralquellen AG
Coca-Cola HBC Schweiz AG
Coca-Cola Schweiz GmbH
Evian-Volvic Suisse SA
Feldschlösschen Getränke AG
Goba AG, Mineralquelle und Manufaktur
Mineralquelle Bad Knutwil AG
Mineralquelle Eptingen AG

Mineralquelle Zurzach AG
Mineralquellen Adelboden AG
Nestlé Waters (Suisse) SA
PepsiCo
RAMSEIER Suisse AG
Red Bull AG
Rivella AG
Trivarga AG