



Medienmitteilung vom 30. September 2022

11 neue Wasser-Sommelières und -Sommeliers zertifiziert

Am 29. September 2022 erhielten im Zürcher Haus zum Rüden die Absolventinnen und Absolventen des Seminars "Der Schweizer Wasser-Sommelier®" ihre Zertifikate. Der Kurs vermittelt die Grundlagen der Sensorik und des Pairings. Rechtliche, geschichtliche und geologische Hintergründe werden ebenfalls beleuchtet. Wasser-Sommelières und -Sommeliers beraten Gäste professionell im Bereich der alkoholfreien Getränke und wissen die Mineralwasser-Vielfalt zu nutzen.

Natürliches Mineralwasser wird auf seinem langen Weg durch Felsen und Gestein geläutert und nimmt dabei wertvolle Bestandteile auf. Im Gegensatz zu Leitungswasser darf natürliches Mineralwasser nicht behandelt werden. Es ist von Natur aus einwandfrei trinkbar. Damit seine ursprünglichen Eigenschaften erhalten bleiben, muss es direkt am Ort der Quelle abgefüllt werden. Mit einem jährlichen Pro-Kopf-Konsum von rund 110 Litern ist natürliches Mineralwasser das beliebteste Kaltgetränk der Schweiz.

Auf das richtige Pairing kommt es an

Natürliche Mineralwässer unterscheiden sich je nach Mineraliengehalt geschmacklich. Wasser-Sommeliers wissen dies zu nutzen. Ein Mineralwasser mit einem hohen Natrium- und Chlorid-Gehalt hat beispielsweise salzige Noten. Calcium und Magnesium schmecken bitter oder süsslich. In der Wasserbar des Grand Resort Bad Ragaz erklärte Wasser-Sommelière Anke Scherer, wie sich natürliches Mineralwasser mit anderen Getränken kombinieren lässt, um das Geschmackserlebnis zu verstärken. Auf dem Seminarprogramm standen auch Trends bei der alkoholfreien Essensbegleitung und die Präsentation von Getränken.

Eine Bereicherung für Marketing und Eventmanagement

Das Seminar genießt grosse Beliebtheit bei Fachleuten aus dem Marketing und dem Eventmanagement. Jana-Christina Luecking, Senior Brand Manager Hydration bei Coca-Cola, sieht die Ausbildung zur Wasser-Sommelière als perfekte Ergänzung zu ihrem Beruf. "Besonders gut gefallen hat mir die Vielfalt des Programms. Es vermittelt grundlegendes Wissen mit spannenden Inhalten." Erica Beer, Betriebsassistentin beim Restaurant Schloss Seeburg in Kreuzlingen, wird das Gelernte im Eventbereich einsetzen. "Der Trend in der Gastronomie bewegt sich in Richtung alkoholfreie Getränke."

Wasser ist korrekt zu deklarieren

In der Gastronomie wird neben natürlichem Mineralwasser auch Leitungswasser ausgeschenkt. Eine korrekte Deklaration ist daher wichtig. Wer Mineralwasser oder "Mineral" bestellt, erwartet, dass natürliches Mineralwasser serviert wird. Kohlensäure verwandelt Leitungswasser nicht in Mineralwasser. Ferner ist es unzulässig, Leitungswasser in der Getränkekarte als Quellwasser zu bezeichnen. Die rechtlichen Grundlagen in Bezug auf den Verkauf von Wasser sind zentraler Bestandteil des Seminars.

Horizontenerweiterung mit Blick auf den Sämtis

Höhepunkt des Seminars war auch dieses Jahr der Besuch der Appenzeller Mineralquelle Goba. Die Teilnehmenden durften neben der modernen Abfüllanlage das Herz der Mineralquelle – die Quelfassung – besichtigen. Vor Ort erfuhren sie, wie Sorgfalt, Wissen und Geschick zusammenspielen müssen, damit wir das Naturprodukt Mineralwasser geniessen dürfen.

Das Seminar "Der Schweizer Wasser-Sommelier® – Professionell im Verkauf von Mineralwasser und alkoholfreien Essensbegleitern" wurde 2022 von GastroSuisse und dem SMS zum vierten Mal durchgeführt. Es fand bei GastroSuisse in Zürich, bei der Appenzeller Mineralquelle Goba und im Grand Resort Bad Ragaz statt. Die Teilnehmenden lernten alles Wichtige rund um Mineralwasser und alkoholfreie Getränke. Elf von zwölf Teilnehmenden haben die Prüfung 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
zita.langenstein@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 für rund 58 Prozent der Mineralwasserabfüllung und rund 89 Prozent der Erfrischungsgetränkproduktion in der Schweiz verantwortlich sind. 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