



Medienmitteilung vom 18. August 2023

## Zertifikate für 23 neue Wasser-Sommeliers

**23 Absolventinnen und Absolventen des Seminars «Schweizer Wasser-Sommelier / Sommeliere®» haben am 17. August 2023 ihre Zertifikate erhalten, im Haus zum Rüden am Limmatquai. Bestandteile des Seminars sind Sensorik, Pairing, rechtliche Grundlagen, Geologie und Verkauf. Wasser-Sommeliers kennen sich aus mit der Mineralwasser-Vielfalt und beraten Gäste professionell.**

### Wasser-Sommeliers nutzen die Mineralwasser-Vielfalt

Natürliches Mineralwasser fliesst jahrelang durch Gesteinsschichten und wird dabei gefiltert. In der Tiefe nimmt es Mineralien und Spurenelemente auf. Trinkbar ist es von Natur aus. Um Qualität und Sicherheit zu garantieren, wird natürliches Mineralwasser unbehandelt abgefüllt. Das Einzige, was man beifügen darf, ist Kohlensäure. Mit einem durchschnittlichen Konsum von 110 Litern pro Jahr ist natürliches Mineralwasser das beliebteste Kaltgetränk.

Mineralien bestimmen den Geschmack eines Mineralwassers. Calcium erzeugt bittere, mineralische Noten. Magnesium wird bitter oder süsslich wahrgenommen. Sulfat kann säuerlich schmecken, Natrium gibt einen salzigen Geschmack, Hydrogencarbonat bindet Säure. Wasser-Sommeliers nutzen diese Vielfalt, um Aromen anderer Getränke und Speisen zu unterstützen oder zu dämpfen.

### Wertvolles Wissen für Gastronomie und Verkauf

Das Seminar «Schweizer Wasser-Sommelier / Sommeliere®» ist beliebt bei Fachleuten aus der Gastronomie und der Getränkebranche. Amanda Lea Richter, Director of Food & Beverage beim Grand Resort Bad Ragaz, findet es spannend, etwas so Grundlegendes wie Wasser zu erforschen: «Das Seminar öffnet die Tür zu Wissen, das nur wenige haben und das so tief ist.»

In Room Dining Managerin Lena Gerhard sieht eine steigende Nachfrage nach Wasser: «Wir haben eine Wasserkarte und eine Wasserbar im Grand Resort Bad Ragaz. Mit dem Gelernten kann ich unsere Gäste professionell beraten.» An der erwähnten Wasserbar wurden die Teilnehmenden ins Pairing eingeführt, die Kombination von Mineralwasser mit anderen Getränken. Sie haben auch gelernt, eine Getränkekarte zu kreieren.

Vanida Kulmala ist Kundenberaterin Premium Gastronomie bei Coca-Cola HBC Schweiz. Sie hat ihr sensorisches Geschick und ihr Wissen über das Zusammenspiel von Speisen und Getränken gestärkt: «Nun kann ich vor Kundinnen und Kunden noch kompetenter auftreten.» Martin Götschmann, Verkaufsleiter Region Mittelland & Basel bei den Mineralquellen Adelboden, ist überzeugt, dass Mineralwasser an Bedeutung gewinnen wird. «Eine Faszination für Wasser habe ich seit der Kindheit.»

### Kohlensäure verwandelt Leitungswasser nicht in Mineralwasser

Im Restaurant können Gäste oft zwischen natürlichem Mineralwasser und Leitungswasser wählen. Wichtig ist die korrekte Deklaration. Wenn Gäste «Mineral» bestellen, dürfen sie erwarten, dass sie natürliches Mineralwasser erhalten. Kohlensäure verwandelt Leitungswasser nicht in Mineralwasser. Leitungswasser in der Getränkekarte als Mineralwasser oder Quellwasser zu bezeichnen, wäre Täuschung. Die rechtlichen Bestimmungen sind Teil des Seminars.

### Wasser-Sommeliers sind Botschafter für ein Naturprodukt

Ein Seminartag fand bei der Appenzeller Mineralquelle Goba statt. Geschäftsleiter Kurt Widmer begrüßte die Teilnehmenden im Denkhaus mit wertschätzenden Worten: «Wasser-Sommeliers sind Botschafterinnen und Botschafter. Mit ihrem Wissen setzen sie sich für unser Naturprodukt ein. Für dieses Engagement sind wir dankbar.» Bei Goba erhielten die Teilnehmenden Einblicke in die Hydrogeologie und den Brunnenbau. Adrian Haag, Leiter Qualitätsmanagement, zeigte ihnen den Betrieb und die Quelle. Sie erlebten mit allen Sinnen, was es braucht, damit wir natürliches Mineralwasser geniessen dürfen.

Das Seminar «Schweizer Wasser-Sommelier / Sommeliere®» fand 2023 zum 5. Mal statt – bei FORMATION GastroSuisse in Zürich, bei der Appenzeller Mineralquelle Goba und im Grand Resort Bad Ragaz.

**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  
FORMATION GastroSuisse  
044 286 88 11  
zita.langenstein@formation-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 in der Schweiz rund 58 Prozent des Mineralwassers abfüllen und 75 Prozent der Erfrischungsgetränke produzieren. Etwa 20'000 Arbeitsplätze sind in der Schweiz direkt oder 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