

Wasser

Auszug aus dem
Buch „Jung-
Sommelier“



Wasser ist der einzige Stoff, welcher auf der Erde natürlicherweise sowohl als Gas, Flüssigkeit und Feststoff vorkommt. Wasser ist der Ursprung des Lebens – alle Lebewesen brauchen Wasser.

In der Schweiz hat der Konsum von Trinkwasser, also kommunales Wasser aus Wasserleitungen, Tradition. Dieses Wasser besteht meist aus Quell-, Grund- und/oder Seewasser. Die Wasserqualität nimmt im internationalen Vergleich einen Spitzenplatz ein. Deutlich an Bedeutung dazugewonnen hat aber auch der Verkauf von **natürlichen Mineralwässern**.

Fast 90 Prozent aller Schweizerinnen und Schweizer trinken es – pur, gemischt oder als Begleiter –, wobei Frauen die Nase vorne haben. Besonders in den wärmeren Jahreszeiten wird dieses **Naturprodukt geschätzt**, auch weil es eine grosse Vielfalt davon gibt (etwa was den Kohlensäuregehalt, die Art der Mineralisation, den Geschmack und die Markenvielfalt betrifft). Neue Impulse für die Gastronomie geben die 0,75-l-Flaschen.



Meine Ziele

Nach Bearbeitung dieses Kapitels kann ich

- die unterschiedlichen Wasser beschreiben;
- den Service von Mineralwasser beschreiben sowie
- Hinweise zur Gästebetreuung geben;
- an Diskussionen zu den Themen Nachhaltigkeit und Trends auf dem Mineralwassermarkt aktiv teilnehmen.



Durch die zunehmende Umweltverschmutzung ist sauberes Wasser kostbar geworden. Wasser ist die Lebensgrundlage für den ganzen Planeten, aber nur ein sehr kleiner Anteil des weltweiten Wasservorkommens ist Süswasser (also Trinkwasser).



Der Mensch kann wochenlang ohne Nahrung überleben, aber nur wenige Tage ohne Wasser.



Sprechen Sie darüber, wo Sie im beruflichen Alltag eine 0,5-l-Mineralwasserflasche ideal einsetzen können. Notieren Sie Ihre Ideen:

KOMPETENZ-
ERWERB



Finden Sie heraus, ob das Wasser in Ihrer Heimatgemeinde als hart oder weich eingestuft wird. Wie schmeckt dieses Wasser?



Der Konsum von Magnesium und Calcium wird von der WHO (Weltgesundheitsorganisation) empfohlen, weil Mineralstoffe für die Leistungsfähigkeit und Gesundheit sehr wichtig sind.



Aus der Ernährungslehre wissen Sie bestimmt schon, dass Wasser der gesündeste Durstlöcher ist. Es hat keine Kalorien.

1 Zusammensetzung und Arten



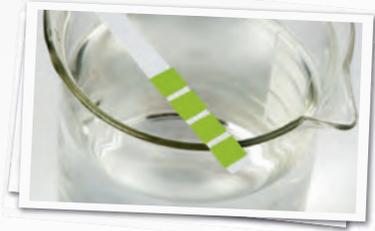
Zu Hause im Tessin entkalkt selten jemand aus Lauras Familie ein Haushaltsgerät. Daher war Laura dieser Vorgang nicht sehr geläufig. In ihrem Betrieb in Zürich hingegen wird dieses Thema immer wieder angesprochen. Erst nach und nach versteht sie, warum Wasser regional verschieden schmeckt und das Entkalken in manchen Gegenden so wichtig ist.

Nicht jedes Wasser ist ein Mineralwasser. Schweizer (Mineral-)Wasser durchfließt unterirdisch jahrzehntelang verschiedene Bodenschichten und nimmt so die für die menschliche Gesundheit wertvollen Mineralstoffe aus den Gesteinen auf. Mineralstoffe und Spurenelemente im Mineralwasser sind lebensnotwendige Substanzen. Da der menschliche Körper diese Stoffe nicht selber herstellen kann, müssen sie täglich mit der Nahrung zugeführt werden. Je nach Beschaffenheit der Gesteinschichten, die das (Mineral-)Wasser durchflossen hat, sind Mineralstoffe und Spurenelemente in unterschiedlicher Zusammensetzung enthalten.

Trinkwasser kommt tief aus der Erde. Es durchfließt verschiedene Bodenschichten (siehe Grafik, S. XXX). Dabei nimmt es unterschiedliche Stoffe auf und speichert diese. Je nach Kalkgehalt und anderen gelösten Stoffen (Mineralsalzen bzw. Mineralstoffen) unterscheidet man so zwischen **weichem** und **hartem Wasser**.

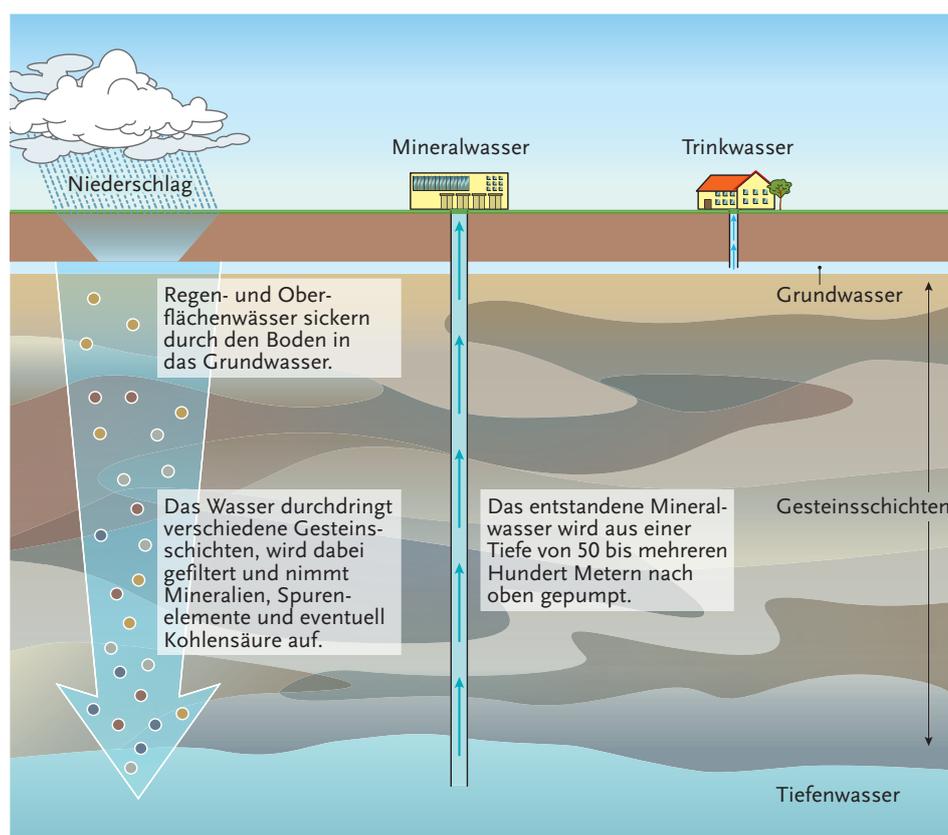
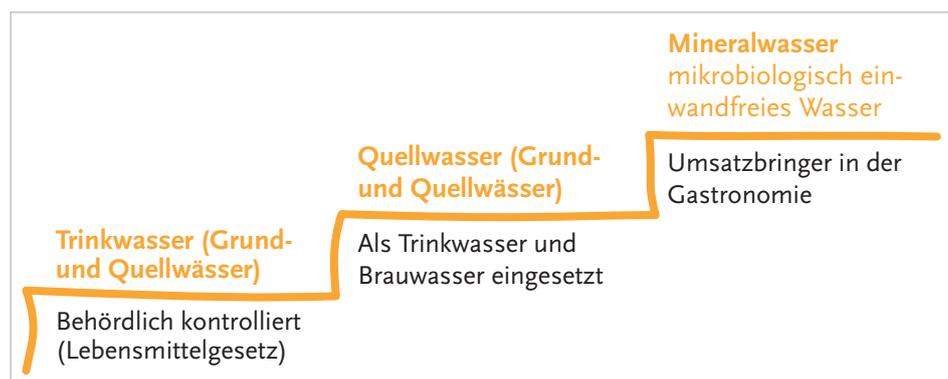


Wasser wird in der Schweiz in 6 Härtestufen eingeteilt und in französischen Härtegraden (fH) angegeben. 1 fH entspricht dabei 0,1 Millimol Kalzium- und Magnesiumionen pro Liter Wasser.

fH	Definition	
0–7	sehr weiches Wasser	
7–15	weiches Wasser	
15–25	mittelhartes Wasser	
25–32	ziemlich hartes Wasser	
32–42 größer als 42	hartes Wasser sehr hartes Wasser	

2 Trinkwasserarten

Qualitätsstufen – Wasser



2.1 Trinkwasser

Unsere Gesetzgebung kennt folgende Definition:

Trinkwasser ist Wasser, das natürlich belassen oder nach Aufbereitung bestimmt ist zum Trinken, zum Kochen, zur Zubereitung von Speisen sowie zur Reinigung von Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

2.2 Quellwasser

Quellwasser ist Trinkwasser, das an der Quelle abgefüllt und nicht oder nur mit den für natürliches Mineralwasser zulässigen Verfahren aufbereitet wird.



Trinkwasser mit Kohlensäure versetzt nennt man Soda- oder Syphonwasser (vorwiegend aus Offenausschankanlagen, meist zum Mischen für z. B. gespritzte Getränke).

Anwendung in der Gastronomie: in Flaschen gefüllt als Alternative zu Mineralwasser. Beachten Sie aber, dass die Deklaration stimmt, denn Quellwasser oder Soda ist kein Mineralwasser.



Ab 1 500 mg/l Mineralstoffen (laut Etikett) gilt der **Mineralstoffanteil**,

also etwa

- Eisen (Fe),
- Natrium (Na),
- Magnesium (Mg) oder
- Calcium (Ca), als **hoch**.

Diese Wasser eignen sich **nicht zum Mischen** mit anderen Getränken, da sie Geschmacks- und Farbveränderungen bewirken können.



Aromatisierte Wasser zählen nicht zu den Mineralwassern, sondern zu den Erfrischungsgetränken (Näheres dazu ab Seite XY).



Mehr Informationen zu den einzelnen Inhaltsstoffen finden Sie auf Seite XY.



Kohlensäurearme Wasser sind bekömmlicher, da die Kohlensäure in grossen Mengen blähend wirken kann und den Magen übersäuert.



Die Verordnung unterscheidet:

- natürliches kohlensäurehaltiges Mineralwasser
- natürliches Mineralwasser mit eigener Quellsäure versetzt
- natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt
- «mit wenig Kohlensäure» (nicht mehr als 4.000 mg/l)
- «mit viel Kohlensäure» (mehr als 6.500 mg/l)

2.3 Natürliche Mineralwasser

Natürliches Mineralwasser muss dem Lebensmittelrecht und nachfolgenden Bestimmungen entsprechen:

Natürliches Mineralwasser ist mikrobiologisch einwandfreies Wasser, das aus einer oder mehreren natürlichen Quellen oder aus künstlich erschlossenen unterirdischen Wasservorkommen besonders sorgfältig gewonnen wird. Eine Quelle entspricht einem spezifischen, hydrogeologisch charakterisierbaren **Grundwasservorkommen**. Jedes Mineralwasser hat seine eigene geologische Herkunft und verfügt somit auch über eine einzigartige Mineralisierung.

JA!

Erlaubt sind

- das Zusetzen von **Kohlensäure** bzw.
- das Entfernen von **Mangan oder Eisen** (damit es nicht schlecht riecht, tintig bzw. braun aussieht).

Beide Verfahren sind deklarationspflichtig!

Bezeichnungen für natürliche Mineralwässer

Je nach Gegend und Sprachgebrauch sind die Bezeichnungen dafür verschieden:

Still, ohne Kohlensäure	Keine oder nur sehr geringe Spuren quelleigener Kohlensäure
Mild/leise, wenig kohlensäurehaltig	Mineralwasser mit geringem Kohlensäuregehalt um 4 g/l.
Laut, prickelnd, spritzig, stärker kohlensäurehaltig	Wasser mit viel Kohlensäure, mehr als 6 g/l CO ₂ wird heute kaum zugesetzt, auch aus Sicherheitsgründen (Berstgefahr von Glasflaschen).

Bekannte Mineralwassermarken in der Schweiz



Bekannte Marken in anderen Ländern (eine Auswahl)

- ⓑ **Belgien:** Spa
- ⓓ **Deutschland:** Apollinaris, Gerolsteiner, Selters Mineralquellen, Mineralbrunnen Überkingen-Teinach
- ⓕ **Frankreich:** Evian, Perrier, Vittel, Vichy
- ⓐ **Österreich:** Vöslauer, Römerquelle
- ⓖⓑ **Grossbritannien:** Ty Nant, Elsenham, Hildon
- ⓗ **Italien:** Acqua Minerale San Benedetto, Acqua Panna, San Pellegrino
- Ⓝ **Norwegen:** Farris
- ⓊⓈⓐ **USA:** Bling h2O (Kultmarke in Hollywood mit Kristallen von Swarovski)

Man beachte den Unterschied zwischen dem Namen einer Quelle und dem Namen einer Mineralwasserhandelsmarke. Manchmal werden bei einer Mineralwassermarke verschiedene Mineralwasser mit unterschiedlichen Marken- und/oder Quellnamen abgefüllt. Zum Beispiel Valswasser: Die St. Petersquelle ist eine Thermalquelle in Vals im schweizerischen Kanton Graubünden.

Spa	↳ Ssba
Evian	↳ Ewioh
Perrier	↳ Perrieh
Vichy	↳ Wischie
Ty Nant	↳ Ti Noh
Elsenham	↳ Elsenhäm
Hildon	↳ Hildn

2 Einkauf, Lagerung und Service

Im Betrieb von Martin werden die unterschiedlichen Getränke von verschiedenen Lieferanten geliefert. In Sabrinas Betrieb ist das anders: Dort gibt es einen einzigen Lieferanten.

Wie ist das in Ihrem Betrieb? Diskutieren Sie die Vorteile eines Rundumservices eines einzigen Lieferanten (mit Rücknahmegarantie).

Wasser ist nicht gleich Wasser! Je nach Mineralisation hat jedes Wasser seinen eigenen Geschmack – eines schmeckt fast salzig, das andere eher mild ... Natürlich schmeckt jeder Gast auf seine Weise. Viele Gäste wissen aber auch gar nicht, dass Wasser so unterschiedlich schmecken können. Und hier fängt die Kunst der Beratung an!

2.1 Einkauf und Lagerung von Wassern



Schweizer Mineralwasser für die Gastronomie sind in folgenden üblichen Flaschengrößen erhältlich:

100 cl/50 cl/33 cl in Glas oder PET



Des Weiteren bieten verschiedene Firmen auch Spezialflaschen an, welche in speziellem Design nur für die Gastronomie angeboten werden.

75 cl/77 cl/80 cl nur in Glas



Mit eleganten und originellen Flaschenformen und Etiketten wird dem Gast die hohe sowie edle Qualität des Produktes vermittelt. Ein ganz bestimmter Lifestyle wird von den Herstellern kreiert bzw. angesprochen.



Es handelt sich in der gehobenen Gastronomie immer um Glasflaschen, sogenannte Mehrwegflaschen, für die von den Anbietern beim Betrieb Depot/Pfand verlangt wird.



Mehr Informationen zur Sensorik bei Wasser finden Sie auf S. xx.



Rund 30 Prozent der Gäste bevorzugen ungekühltes Wasser!



Viele Wasser schmecken leicht nach Acetaldehyd. Der Stoff entsteht bei der Herstellung von Polyethylenterephthalat, kurz PET, und kann in das Wasser übergehen. In dünnwandigen PET-Flaschen entweicht die Kohlensäure auch viel rascher.



Wasser aus der Schweiz gilt als eines der besten weltweit. Trotzdem bieten immer mehr gastronomische Betriebe Wasser aus unterschiedlichsten Ländern an. Welche Wassermarken werden in Ihrem Betrieb angeboten? Macht es Ihrer Meinung nach Sinn, Wasser aus aller Welt in die Schweiz zu importieren? Diskutieren Sie in der Klasse.



Anhand des Etiketts können Sie verschiedene Informationen für die Beratung von Gästen herausfinden.

Je nach Bedarf werden unterschiedliche Flaschengrößen eingesetzt:

- In Minibars
- Bei Einzelbestellungen im Restaurant
- Bei Bestellungen von mehreren Gästen an einem Tisch
- Bei Veranstaltungen

Die meisten Betriebe kaufen zumindest eine kohlenensäurehaltige und eine stille Sorte Mineralwasser. Viele halten jedoch ein wesentlich umfangreicheres Angebot für ihre Gäste bereit. Dabei ist es von Vorteil, dem Gast sowohl **gekühlte als auch ungekühlte** Mineralwässer anzubieten. Für Grossbetriebe kommen auch Wasserspender mit Schweizer Wasser im Gallonen-System (1 Gallone = 3,785 Liter) und leitungsgebundenem Festwasseranschluss in Frage (kaltes, temperiertes, stilles oder Sodawasser, z. B. Eden Springs [Switzerland] AG).

In originalverschlossenen Glasflaschen ist Mineralwasser fast unbeschränkt (siehe Ablaufdatum) haltbar. Man lagert es am besten kühl und dunkel. In der Schweiz wird heute knapp ein Sechstel des Mineralwassers in Glas- und fünf Sechstel in PET-Flaschen abgefüllt. Im angrenzenden Ausland sind auch PET-Flaschen als Mehrweggebinde auf dem Vormarsch sowie rePET, die Kurzform von recyceltem PET.



- | | |
|--|---|
| <p>1 Markenname</p> <p>2 Quellenbezeichnung/Name</p> <p>3 Art/Sorte</p> <p>4 Firma, Herkunft: Name, Standort</p> | <p>5 Analyseinstitution, Name, Ort, Analysedatum</p> <p>6 Analyseauszug: Name und Menge der Stoffe</p> <p>7 Füllmenge</p> <p>8 Mindesthaltbarkeitsdatum</p> |
|--|---|

2.2 Verkauf und Service von Wasser

Legen Sie doch einmal kurz das Buch beiseite und denken Sie an Ihr Restaurant. Wie wird Mineralwasser dort präsentiert? Sind auf der Getränkekarte mehrere Marken zu finden? In welchen Gläsern wird das Mineralwasser serviert? Wird bei der Bestellung von Wein auch gleich ein passendes Mineralwasser empfohlen?

Gläser und Karaffen für Wasser



Wasserbecher



Stielwasserglas



Tumbler

Karaffen in verschiedenen
Grössen (für Leitungswasser)

Viele Mineralwasserfirmen bieten für die Gastronomie auch eigens entworfene Gläser mit dem jeweiligen Markenlogo an. Diese sind ebenso geeignet für den perfekten Wasserservice.

Qualifizierte Wassersommeliers verwenden am liebsten dünnwandige und neutrale Trinkgläser ohne Firmenlogo. Sie brauchen nicht für jede Marke ein anderes Wasserglas. Der Grundsatz gilt: Nicht die Wassermarke steht im Vordergrund sondern die Inhaltsstoffe, also die Mineralisation des Mineralwassers.

Ausschanktemperaturen von Mineralwasser

Die Ausschanktemperaturen von Mineralwasser unterscheiden sich darin, ob ein Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure serviert wird. Durch die Zugabe von Kohlensäure wird ein Erfrischungseffekt erreicht.

Ausschank von Mineralwasser

Im gehobenen Getränkeservice erfolgt die Entkorkung des Kronkorkens oder des Schraubverschlusses vor dem Gast, analog dem Weinausschank.

Serviert man Soda- oder Mineralwasser im Offenausschank, sind geeichte Gläser verpflichtend. Werden grosse Flaschen (ab 0,75 dl) serviert, so sind die Flaschen im gepflegten Speiseservice – wo möglich – auf dem Guéridon oder Servicetisch oder am Kopf des Tisches bereitgestellt. Das Flaschenetikett zeigt immer zum Gast.

Wie verkaufe ich Wasser? Wie serviere ich Wasser?

Denken Sie unternehmerisch! Mineralwasser ist das deckungsbeitragsstärkste Produkt in der Gastronomie (noch vor Tee und Kaffee). Immerhin braucht man für den Service von Mineralwasser keine Maschinen und keine zeitaufwendigen und arbeitsintensiven Vorbereitungen.

Betreiben Sie daher aktiven Wasserverkauf bzw. servieren Sie aufmerksam nach.
Wasser kann immer und zu allem empfohlen werden!

Wasser passt immer. Zu unterschiedlichen Speisen, Weinen oder Kaffee ist Mineralwasser ein geschmacklich angenehmer Begleiter. Preisen Sie das Mineralwasser-Angebot Ihren Gästen explizit an, zum Beispiel auf einer separaten Mineralwasser-Karte. Dabei ist es wichtig, die Herkunft zu nennen und den Geschmack des Wassers zu beschreiben.

Tumbler

Tumbler



Auch bei den Gläsern wechseln die Trends. Zurzeit sind farbige Wassergläser äusserst beliebt.



Ausschanktemperaturen können variieren: So serviert man Mineralwasser im Sommer bei 8–10 °C und im Winter bei 10–12 °C. Aber Achtung: Zu kaltes Mineralwasser wirkt flach.



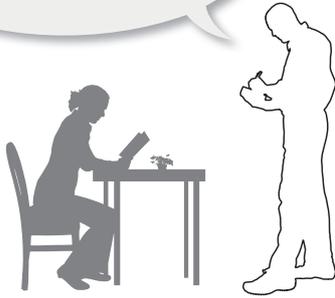
Ob beim Italiener, Griechen, Spanier oder in einer gut bürgerlichen Küche – eines darf auf keiner Getränkekarte fehlen: das Mineralwasser! Die Angebotsvielfalt ist riesig und versucht jeden Geschmack zu treffen. Mit dem wachsenden Angebot steigt auch das Interesse der Gastronomen und Hoteliers, das passende Mineralwasserkonzept für sich zu finden. Ganz schön clever, denn viele Gäste wissen dieses Angebot sehr zu schätzen.



Mehr Informationen zu einem Wasserkonzept/ Wasserkarte finden Sie auf...

Überlegen Sie, zu welcher Tageszeit Sie die meisten Gäste empfangen. Mittags bieten sich Mineralwässer mit einem hohen Mineralstoffgehalt und viel Kohlensäure an. Durch den intensiven Geschmack beleben sie Körper und Geist. Für Restaurants, die sich auf den Abendbetrieb fokussieren, eignen sich stille Wasser, die auch zum Wein getrunken werden können.

Hätten Sie gerne ein kohlenstoffhaltiges oder ein stilles Wasser?



Möchten Sie Ihr Wasser gekühlt oder ungekühlt?



Darf ich Ihnen zu Ihrem Kaffee auch eine kleine Flasche Mineralwasser bringen?



Darf ich Ihnen eine grössere Flasche Mineralwasser empfehlen?



Soll ich Ihren Kindern stilles Mineralwasser zum Mischen der Säfte servieren?



Denken Sie auch bei der Bestellung von einem Bargetränk oder Glacé an eine Wasserempfehlung!

Wasser und Wein

Ein schwach mineralisiertes, je nach Vorliebe des Gastes stilles oder karbonisiertes Mineralwasser ist ein ausgezeichneter Begleiter zu Wein.

Hätten Sie gerne ein zum Rotwein passendes stilles Mineralwasser?

Kohlensäure würde die herben Tannine von Rotwein zu stark hervorheben.



Zu Ihrem Weisswein empfehle ich Ihnen ein mildes Mineralwasser. Darf ich Ihnen eine Flasche ... bringen?

Mildes Mineralwasser passt zu Wein mit mehr Säure, da durch Kohlensäure die Weinsäure noch verstärkt wird.



Darf ich Ihnen vor dem nächsten Weinwechsel stilles Mineralwasser zum Neutralisieren servieren?



Zu gehaltvollen Weissweinen und leichten Rotweinen passt leicht kohlensäurehaltiges oder stilles Wasser.