

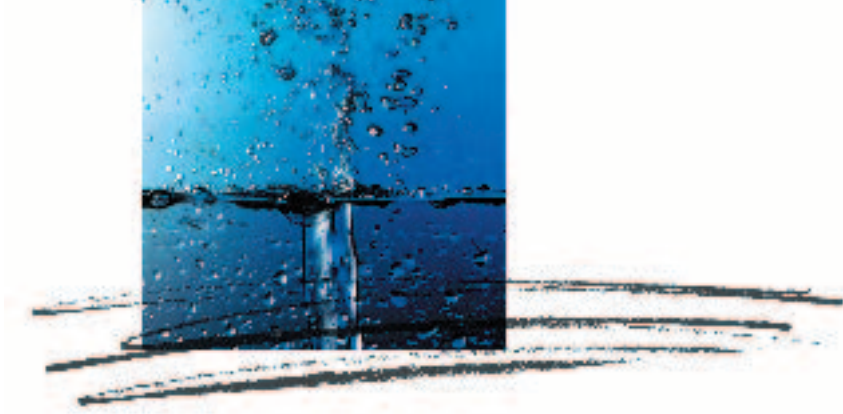


MINERALWASSER

MINERALWASSER IN DER **GASTRONOMIE**

Leitfaden
für die
Gastronomie





■	Vom Durstlöscher zum In-Getränk	4
■	Ein Glas Wasser, bitte!	6
■	Vielfalt aus der Flasche	10
■	Vielfalt auf der Karte	13
■	Das Auge trinkt mit	16
■	Genussvolle Paarungen	18
■	Gut geschüttelt und gerührt	22
■	Durstlöscher mit Geschmack	25

Wasser



Vom Durstlöcher zum In-Getränk



Wolfgang Stubbe

Das beliebteste alkoholfreie Getränk der Deutschen ist Mineralwasser. Es hat sich an die Spitze der alkoholfreien Getränke gesprudelt. Deutlich über 100 Liter Mineralwasser trinkt jeder Deutsche im Jahr. Die Lust und den Durst auf Mineralwasser spürt man auch in der Gastronomie: Nach einer Studie „Zukunft Gastronomie 2002“ der IBB-Internationalen Betriebsberatung schenkte man im Jahre 2000 rund 1,7 Milliarden Liter Wasser in gastronomischen Betrieben ein – Kantinen und Vereinsgaststätten mit eingerechnet.

Die Erfolgsgeschichte von Mineralwasser in den vergangenen Jahrzehnten geht mit einem grundlegenden Imagewechsel einher. In der Gaststätte ist Mineralwasser heute mehr als nur der Durstlöcher oder das Verzichtgetränk für Autofahrer. Mineralwasser ist ein ALLtagsgetränk: Man trinkt es zu jeder Gelegenheit über den Tag verteilt. Eine Mineralwasser-Flasche steht auf jedem Frühstücks- oder Schreibtisch, im Restaurant gesellt sich zu einer guten Flasche Wein eine Mineralwasser-Flasche hinzu, auch Sportler greifen ganz selbstverständlich zum Mineralwasser.



73,2 Prozent der Deutschen tranken 2001 mindestens ein Glas Mineralwasser am Tag, so eine Verbraucheranalyse des Bauer Verlags. Nur 6,4 Prozent aller Deutschen lehnten Mineralwasser grundsätzlich ab. Vor zehn Jahren „verweigerten“ sich immerhin noch 12,6 Prozent dem klaren alkoholfreien Getränk.

Mineralwasser hat seine Marktposition stetig ausgebaut und ist nun als das alkoholfreie Getränk etabliert. Gutes Wetter oder Gesundheits- und Wellness-Trends begünstigen das Absatzwachstum. Diesen Trend kann die Gastronomie auch für eigene

sprudelnde Umsätze nutzen. Allerdings wird der klare Durstlöscher von Gastronomen selbst häufig noch unterschätzt.

Die Informationszentrale Deutsches Mineralwasser hat gemeinsam mit Experten aus der Gastronomie und der Getränkebranche diesen Leitfaden entwickelt: Er soll die Vielfältig- und Vielseitigkeit von Mineralwasser zeigen und die Gastronomie dazu ermuntern, diesem Top-Rendite-Bringer noch mehr Aufmerksamkeit zu schenken.

RA Wolfgang Stubbe

Geschäftsführer des Verbandes Deutscher Mineralbrunnen (VDM)

*...im Restaurant gesellt sich
zu einer guten Flasche Wein
eine Mineralwasser-Flasche hinzu....*



Ein Glas Wasser, bitte!

Wer „Ein Glas Wasser, bitte“ bestellt, erhält in deutschen Restaurants meist Mineralwasser; in angelsächsischen Ländern serviert man eher ein Glas Leitungswasser auf diese Order. Mineral- und Leitungswasser sind nicht die einzigen Wasserarten im Angebot; es gibt zudem Heilwasser, Tafelwasser und Quellwasser. Das sind nicht nur unterschiedliche Namen, sondern unterschiedliche Getränke. Die „Mineral- und Tafelwasserverordnung“ (MTV) regelt genau, welches Wasser sich wie nennen darf.

Natürliches Mineralwasser

hat laut MTV seinen Ursprung in einem unterirdischen, vor Verunreinigungen geschützten Wasservorkommen. Es muss direkt am Quellort abgefüllt werden, damit seine ursprüngliche Reinheit bewahrt wird. Ursprüngliche Reinheit bedeutet, dass alle Inhaltsstoffe natürlichen Ursprungs sein müssen und keine Stoffe nachträglich dem Mineralwasser zugesetzt oder entzogen werden dürfen. Man darf das Naturprodukt in seiner natürlichen Beschaffenheit nicht verändern. Lediglich Eisen und Schwefel dürfen aus dem Wasser entfernt, außerdem Kohlensäure reduziert oder zugefügt werden. Engmaschige, regelmäßige Kontrollen am Quellort garantieren die natürliche Reinheit bei der Abfüllung. Mineralwasser ist das einzige Lebensmittel, das amtlich anerkannt werden muss. Es trägt mit seinem natürlichen Gehalt an Mineralstoffen und Spurenelementen optimal zur Versorgung des Körpers bei.



Heilwasser

stammt wie Mineralwasser aus unterirdischen, vor Verunreinigungen geschützten Wasservorkommen und muss ebenfalls direkt an der Quelle abgefüllt werden. Aufgrund seiner besonderen Zusammensetzung besitzt Heilwasser – wie der Name schon sagt – heilende, lindernde oder vorbeugende Wirkungen. Heilwasser ist ein Arzneimittel und unterliegt der Zulassung des Bundesinstitutes für Arzneimittel und Medizinprodukte.

Quellwasser

stammt ebenfalls aus unterirdischen Wasservorkommen und muss am Quellort abgefüllt werden. Es muss jedoch keine ursprüngliche Reinheit aufweisen und auch nicht amtlich anerkannt werden.

Tafelwasser

wird vornehmlich aus Trinkwasser unter Zugabe einer Mineralien-Mischung industriell hergestellt. Eine geographische Herkunftsbezeichnung ist nicht erlaubt, damit es nicht zu Verwechslungen mit natürlichem Mineralwasser kommt.

Leitungswasser

entstammt in Deutschland in der Regel zu zwei Dritteln aus Grundwasser und zu einem Drittel aus Oberflächenwasser. Bei der Aufbereitung zu Trinkwasser sind eine ganze Reihe chemischer Zusatzstoffe zugelassen. Je nach Alter und Art der Hausinstallation kann das Leitungswasser mit Spuren von Blei und Kupfer oder mit anderen Kontaminationen belastet sein.

The background of the page is a blurred photograph of laboratory glassware. In the foreground, there are four beakers labeled 1, 2, 3, and 4, each containing a different colored liquid. Two graduated cylinders are also visible, one with red liquid and one with blue liquid. The background is out of focus, showing more glassware and a bright, possibly windowed area.

Ein Glas Wasser, bitte!

Herkunft, Zusammensetzung, Kennzeichnung und Qualität von Lebensmitteln sind wichtige Aspekte für Verbraucherinformation und Verbraucherschutz: Eine wachsende Anzahl von Konsumenten will wissen, was sie essen und trinken. Hier können

Mitarbeiter in der Gastronomie Kompetenz zeigen und mit ihrem Mehr-Wissen ihre Service-Orientierung beweisen. Zudem lassen sich aus der vermeintlich „trockenen“ Theorie wichtige Regeln ableiten:

Natürliches Mineralwasser

Heilwasser

Quellwasser

Tafelwasser

Leitungswasser

Ein „Glas Mineralwasser“ gibt es in der Gastronomie nicht. Natürliches Mineralwasser – direkt am Quellort in die Flasche gefüllt – muss auch in dieser Flasche zum Verbraucher kommen bzw. dem Gast serviert werden. Nur so ist die ursprüngliche Reinheit bis zum Verzehr garantiert.

Unter die Rubrik Mineralwasser auf der Getränkekarte gehören ausschließlich Mineralwässer. Hierher sollte sich auf keinen Fall ein Tafel- oder Quellwasser verirren, da sie nicht den strengen Qualitätsrichtlinien von natürlichem Mineralwasser genügen.

„Die Tafel muss nicht immer den höchsten aller Genüsse ... symbolisieren. Nein, Tafelwasser und Tafelwein sind mit wenigen Ausnahmen zumeist bodenständige Vertreter ihrer Klasse“, so beschreibt der Sommelier Markus Del Monego in seinem Buch „Mineralwasser für Genießer“ die übliche Verknennung der Tatsachen. Tafelwasser ist eine Mischung verschiedener Wasserarten sowie anderer Zutaten. Meist wird es aus Trinkwasser, Mineralien und Kohlensäure hergestellt. Im Gegensatz zu natürlichem Mineralwasser kann es in Fässer und andere Großbehälter abgefüllt und in der Gastronomie gezapft werden.



Vielfalt aus der Flasche

Deutschland ist nicht nur das Land der Mineralwasser-Trinker, sondern auch der Mineralwasser-Produzenten: 235 deutsche Brunnen-Unternehmen füllen rund 600 Mineralwässer ab. Jedes von ihnen ist einzigartig in seiner Zusammensetzung, was sich durch den Entstehungsprozess des Naturprodukts erklären lässt. Beim langsamen Durchfließen der Gesteinsschichten wird das Regenwasser gefiltert und gereinigt, und es nimmt dann Mineralien, Spurenelemente und Kohlensäure auf. Je nach Region und Beschaffenheit des Gesteins löst das Wasser unterschiedliche Mengen davon.

*Beim langsamen
Durchfließen der
Gesteinsschichten
wird das Regenwasser
gefiltert und gereinigt.*



Die Mineralien im Mineralwasser sind zum einen gesund, weil der Körper sie zum Beispiel für den Aufbau von Knochen und Zähnen und für den Stoffwechsel benötigt. Sie machen zum anderen den Geschmack des Mineralwassers aus. So hat Calcium einen erdig-trockenen, Magnesium einen leicht metallischen und Natrium in Verbindung mit Chlorid einen salzigen Geschmack. Ein Mineraliengehalt von mehr als 1500 Milligramm pro Liter kennzeichnet ein stark mineralisiertes Mineralwasser und das schmeckt man auch. Im Gegensatz dazu darf ein Mineralwasser mit nicht mehr als 50 Milligramm pro Liter Mineraliengehalt mit der Bezeichnung „mit einem sehr geringen Gehalt an Mineralien“ werben – der Eigengeschmack

der Mineralien ist kaum wahrnehmbar. Neben den Mineralien ist es die Kohlensäure, die die Erscheinung und den Geschmack des Mineralwassers prägt. Der Kohlensäuregehalt variiert zwischen viel Kohlensäure (rund 7 bis maximal 8 Gramm pro Liter) in klassischen Mineralwässern, deutlich reduzierter Kohlensäure (4 bis 5,5 Gramm pro Liter) in „stillen“ und „medium“ Wässern und null Kohlensäure in den kohlensäurefreien Mineralwässern. Beim Probieren von unterschiedlichen Mineralwässern fällt auf, dass die Kohlensäure mal in großen Blasen, mal als leichtes, feinperliges Moussieren auftritt – mit vielen Abstufungen dazwischen.

Im Durchfließen der
harten wird das
ert und gereinigt....

Das Etikett - die Visitenkarte des Mineralwassers



- 1 Quellname
- 2 Ort der Quellanutzung
- 3 Verkehrsbezeichnung
- 4 Kohlensäuredeklaration und ggf. Behandlungsverfahren:
„enteisent“ - Eisen entzogen, „entschwefelt“ – Schwefel entzogen
(einzige erlaubte Behandlungsverfahren aus optischen bzw. geschmacklichen Gründen)
- 5 Obligatorische Deklaration der charakteristischen Bestandteile
- 6 Hinweis auf Analyse mit Institut und Datum
- 7 Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Etikett gibt ausführliche Informationen zur Herkunft und zur Zusammensetzung des Mineralwassers. Kenner können sich anhand der Daten zu den einzelnen Mineralstoffen bereits ein Geschmacksbild vom Mineralwasser in der Flasche machen.

Zur Kohlensäure findet man auf dem Etikett Angaben über den Gehalt und über die Herkunft:

Natürliches kohlenstoffhaltiges Mineralwasser:

Das Wasser wird mit seinem natürlichen Gehalt an Kohlensäure, den es ab der Quelle besitzt, abgefüllt.

Natürliches Mineralwasser mit eigener Quellsäure versetzt:

Das Wasser wird mit Kohlensäure aus der gleichen Quelle versetzt und hat somit nach der Abfüllung einen höheren Kohlensäuregehalt als an der Quelle.

Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt:

Das Wasser wird mit Kohlensäure versetzt, die nicht aus der gleichen Quelle stammt.

Vielfalt auf der Karte

Deutsche Mineralwässer sind vielfältig – Grund genug, den Gästen eine größere Auswahl anzubieten. Zudem hat Mineralwasser den höchsten Wertschöpfungsfaktor im gastronomischen Angebot und macht wenig Arbeit: Keine Reinigung von Leitungen oder Wartung von Maschinen – Mineralwasser gehört in der Originalverpackung auf den Tisch. Ohne großen Aufwand, aber mit großer Wirkung können fünf bis zehn Mineralwässer auf der Getränke-Karte stehen. Der gut sortierte Getränkefachgroßhandel kann problemlos zehn Mineralwassermarken liefern. Meist sind regionale und überregionale Marken, aber auch einige Besonderheiten dabei. Die eigene Auswahl stellt man nach folgenden Kriterien zusammen: Unterschiedliche Kohlensäuregehalte, Mineralwässer aus der Region, stark und schwach mineralisierte Mineralwässer und auch ein Heilwasser sollten unter der „Mineralwasser“-Rubrik der Getränke-Karte stehen.

Für eine eigene Wasser-Karte hat sich u. a. das „Husarenquartier“ in Ertstadt-Lechenich entschieden: 40 deutsche und internationale Mineralwässer sind hier vereint. Die Karte liest sich wie ein Mineralwasser-Ratgeber, der die Herkunft, die



Herbert Brockel, Inhaber und Küchenchef des „Husarenquartiers“ in Ertstadt-Lechenich, und Sommelière Roswitha Kleinert

Geschichte, die Mineralienzusammensetzung und den Geschmack der einzelnen Marken beschreibt. „Eine Liste der Markennamen reicht nicht aus. Die Charakterisierung der Mineralwässer muss Atmosphäre schaffen, Neugier und Vorfreude auf den Geschmack wecken“, sagt der Inhaber und Küchenchef des „Husarenquartiers“, Herbert Brockel. So liest man in der Mineralwasser-Karte zum Beispiel, dass eines der Mineralwässer über 50 Jahre brauchte, um allein durch eine Kreideschicht zu sickern. Ein anderes kreuzte Schichten aus



Vielfalt auf der Karte

Schiefer, Quarz und vulkanisches Eruptivgestein auf seinem Weg in die Tiefe. Mit diesem Wissen errahnt man bereits beim ersten Schluck den individuellen Charakter des Mineralwassers.

„Der Schwerpunkt unseres Angebots liegt selbstverständlich auf deutschen Mineralwässern. Wir bieten deutsche Küche und dazu deutsche Weine und Wässer an“, beschreibt Brockel die Mineralwasser-Auswahl. „Dennoch gehen wir auf den Wunsch unserer Gäste ein und schenken auch französische oder italienische Weine aus, ebenso bekannte internationale Mineralwässer.“ Außergewöhnliche Wässer aus entlegenen Gegenden seien zwar aufsehenserregend, sagt Brockel, jedoch wolle der Gast zunächst sein „Lieblingswasser“, und somit meist eine bekannte regionale oder überregionale Marke, im Angebot sehen. Daher sind die regionalen Mineralwässer vollständig abgedeckt – einzige Voraussetzung, die für alle Mineralwässer im „Husarenquartier“ gilt: Die Wässer sind in individuellen Gastronomie-Flaschen abgefüllt. „Auch die Optik zählt“, erklärt Brockel, „und man muss sich Grenzen setzen.“

„Selbstverständlich sind einige Gäste beim Blick auf die Mineralwasser-Karte verwirrt. Man kann in ihren

Augen lesen, dass sie doch eigentlich nur ein Wasser bestellen wollten“, beschreibt der Chef des Ein-Sterne-Restaurants die erste Reaktion vieler Gäste. „Dass Wasser nicht gleich Wasser ist, muss man vielen Gästen erklären“, sagt Brockel.

„Aber nach einem Gespräch wird der Gast meist neugierig und möchte gern mal ein neues, ihm unbekanntes Mineralwasser probieren.“ Ein solches Angebot verpflichtet, weiß Herbert Brockel. Die Mitarbeiter im Service müssen die Unterschiede der Mineralwässer kennen. „Grundfragen nach Kohlensäure und Mineraliengehalt und natürlich auch nach der Herkunft muss jeder beantworten können. Die Arbeit und Mühe, die wir in die Mineralwasser-Karte stecken, macht sich bei dieser innerbetrieblichen Fortbildung bezahlt.“

Sommelière Roswitha Kleinert ist im „Husarenquartier“ die Mineralwasser-Expertin. Das Mineralwasser-Lexikon von Claus Arius half ihr bei der ersten Orientierung auf dem grenzenlosen Mineralwasser-Markt. „Zudem waren einige Unternehmen durchaus hilfsbereit und schickten Proben und Informationen zu ihren Mineralwässern. Nun aber geht Probieren über Studieren“, resümiert Sommelier Kleinert. „Wir kennen unser Angebot –

*Ein Beispiel für die Vielfalt aus deutschen Mineralbrunnen:
Die „Größte Mineralwasser-Bar der Welt“ mit über 400 verschiedenen deutschen
Mineralwassersorten. Zugleich ein Publikumsmagnet auf Veranstaltungen:
Die Bar-Gäste wollen ihnen bekannte Marken
auffinden und auch mal noch nicht probierte Mineralwässer erkunden.*



die Mineralwässer inklusive – nur so springt der Funke zu den Gästen über.“ Der Funke springt, und die Gäste kommen. Insbesondere im Sommer und zur Mittagszeit, wenn viele nur wenig Wein trinken wollen, ist die Mineralwasser-Vielfalt gefragt. „Viele Gäste kommen aber auch gezielt zu uns und fragen nach dem Mineralwasser-Angebot – zum einen sicherlich noch wegen der Exklusivität, zum anderen sind aber auch Experten dabei, die die Auswahl suchen“, sagt Brockel.

„Ein Wasser für jeden Geschmack“ ist das Motto der Mineralwasser-Karte des „Husarenquartiers“: Das passende Mineralwasser zum ausgewählten Wein oder das richtige Begleitgetränk zum Essen. Ein genussvoller Abend ist also nicht nur davon abhängig, wie das Menü und der Wein schmecken, sondern auch vom Mineralwasser. „Jedes Wasser reagiert anders auf den Wein und kann Nuancen beim Essen setzen“, beschreibt Kleinert die Rolle von Mineralwasser. So genannte Degustationsmenüs sind im „Husarenquartier“ ein Renner: Zu einem abwechslungsreichen Menü werden verschiedene Weine und Mineralwässer gereicht. Hier muss die Abstimmung stimmen: Küchenchef Brockel und Sommelière Kleinert probieren zuvor gemeinsam –

selbstverständlich auch die Mineralwässer. Auch auf dem Tagesmenü des „Husarenquartiers“ stehen die Wein- und Mineralwasserempfehlungen gleichberechtigt nebeneinander.

„Angeregt vom ‚Gault Millau‘“, erzählt Brockel, „haben wir uns vor zwei, drei Jahren entschieden, dass eine Wasser-Karte her muss. Es dauerte aber seine Zeit, bis wir eine ansehnliche Karte vorweisen konnten.“ Während Winzer Probeflaschen schicken, denken Mineralbrunnen-Unternehmen in Palettengrößen – und da fehlt den meisten Restaurants der Stauraum. Im „Husarenquartier“ lagern im „Wasser-Keller“ rund zehn Kisten der Hausmarken und vier bis sechs Kisten der exotischeren Mineralwässer – bei fast 40 Mineralwassermarken kommt da ein Sümmchen zusammen. Um die Vielfalt auf der Karte zu erhalten, fährt Brockel fünf Lieferanten im Umkreis von Köln an. „Im Vergleich zum Wein betreiben wir für unser Mineralwasser einen Riesen-Aufwand.“ Dass der Aufwand gerechtfertigt ist, daran lässt Herbert Brockel keinen Zweifel aufkommen: „Es ist unser Image, als Dienstleister besonderen Service anzubieten. Und unser Angebot wird angenommen – was will man mehr.“



*Markus Del Monego,
Weltmeister der Sommeliers*

Das Auge trinkt mit

Wie kommt das Mineralwasser auf den Tisch? Für einen gelungenen Auftritt muss der Gastronom ein Pflicht- und Kürprogramm erfüllen. Pflicht: Die Flasche gehört noch ungeöffnet auf den Tisch. Denn jedes natürliche Mineralwasser muss in der Endverbraucherpackung von der Quelle zum Gast kommen. Das garantiert ihm die natürliche Reinheit und Originalität des Mineralwassers. Wenn dann die Flasche beim Öffnen ein Zischen entlässt, hat der Gast sein erstes Genusserlebnis. Kür: Man hat die Wahl zwischen Flaschen und Gläsern in allen Formen und Größen. Markus Del Monego, Weltmeister der Sommeliers, hält viel vom Kür-Programm des Mineralwasser-Servierens, weil es den Gast zum aufmerksamen Genießen ermuntert: Ohne Verpackung sieht nahezu jedes Mineralwasser gleich glasklar aus. Bei Kaufentscheidung und

Genusserlebnis spielt deshalb die Optik eine wichtige Rolle. Längst ist es nicht mehr nur die so genannte Brunneneinheitsflasche, die als praktische Verpackung auf den Tisch kommt. Phantasievolle Designs und Flaschen-Formen – mal schlank, mal als Karaffe oder gar als geschliffenes Meisterwerk – bringen Abwechslung. Form und Farbe der neuen individuellen Flaschen fördern die Lust auf den prickelnden oder auch sanften Inhalt.

Doch die Flasche allein reicht für den Trinkgenuss nicht aus. Die Flasche kann noch so ausgefallen „designt“ sein, wenn das Trinkglas nicht geeignet ist, nützt auch die schönste Flasche nichts. Denn wie der Geschmack von Wein wird auch der von Mineralwasser von der Glasform beeinflusst. Dabei sind nur wenige Punkte zu beachten, um optimalen Genuss zu garantieren:

*Man hat die Wahl zwischen
Flaschen und Gläsern in allen
Formen und Größen*



- Je dünnwandiger das Glas, um so angenehmer ist das Trinkgefühl.
- Ein am Rand leicht ausgestelltes Glas wird das Mineralwasser direkt an die Zungenspitze bringen, also zu den Geschmacksknospen, die die Süße am besten wahrnehmen. Der Effekt: Das Wasser schmeckt dort etwas milder als im hinteren Zungen- und Gaumenbereich.
- Ist das Glas nach oben eher geschlossen und hat einen größeren Durchmesser, so kommt das Wasser erst hinter der Zungenspitze an. Dadurch werden die mineralischen, salzigen Komponenten am Zungenrand und die Säure am hinteren Zungenbereich betont.
- Großvolumige Gläser lassen die Kohlensäure im Mineralwasser – falls vorhanden – schneller verfliegen. Aus einem kohlensäurehaltigen Wasser wird dann eher ein 'Medium'.
- Ein schlankes, schmales Glas wird die Kohlensäure eher halten, das heißt, sie kommt deutlicher auf der Zunge an.

Also: Wenn es mit dem Glas klappt, dann klappt es auch mit dem Wasser. Doch wie steht es – geschmacklich betrachtet – um die Zitronenscheibe am Wasserglasrand, die in vielen Restaurants fast obligatorisch dazugehört?

Optisch dekorativ (auch darüber ließe sich streiten) nimmt sie dem Mineralwasser seinen eigenen Geschmack und Charakter. Die Aromen der Zitrone und ihre Säure sind dominant. Auch auf verwässernde Eiswürfel können Auge und Gaumen verzichten. Sehr kaltes Wasser – so kalt serviert, dass das Glas beschlägt – entfaltet zudem nicht seinen vollen Geschmack. Zwar kann man kohlensäurehaltiges Mineralwasser auch bei sehr niedrigen Temperaturen trinken, doch seinen Charakter entfaltet Mineralwasser eher im Servierbereich eines guten Weißweines: 8 bis 10° C. Wer es mag, auch einige Grad wärmer, denn dann entfaltet sich das Wasseraroma noch stärker.

Zum Wohl!



Genussvolle Paarungen

„Natürliches Mineralwasser“ ist ein Tausendsassa: Der Aperitif, der mit seiner feinen Kohlensäure den Appetit anregt. Das leichte Getränk zum Mittagstisch, zur Suppe oder zum Salat. Der „Magenbitter“ - ein sulfatreiches Mineralwasser, das ganz alkoholfrei im Magen aufräumt.

Natürliches Mineralwasser hat viele Gelegenheiten, die Hauptrolle zu spielen. Häufiger jedoch tritt es als Begleiter oder gar Diener auf. Dann kommt es darauf an, dass seine Eigenschaften mit denen des Gegenparts harmonieren.

Mineralwasser mit wenig Mineraliengehalt und wenig Kohlensäure ordnet sich gut Speisen und Getränken mit starkem Eigengeschmack unter. Doch nicht jeder Gaumen präferiert solche „bescheidenen“ Mineralwässer. Bei leichteren Gerichten wie Fisch können hydrogencarbonatreiche Wässer oder

Chlorid-Wässer interessante Akzente setzen. Ebenso können Mineralwässer mit viel Kohlensäure Zunge und Gaumen beleben – so ist man nach einem pikanten Menügang wieder fähig, zarte Geschmacksnuancen zu entdecken. Meist ist Mineralwasser nur die dritte Komponente beim Essen – Speisen und Wein ziehen den größten Teil der Aufmerksamkeit auf sich. Da hat das Mineralwasser die Aufgabe, sich seinen alkoholischen Mitspielern unterzuordnen und zu unterstützen.

Da es alleine in Deutschland rund 600 verschiedene Mineralwässer gibt, sollte zu jedem Gericht und Hauptgetränk das objektiv optimal passende Wasser zu finden sein. Entscheidend ist letztlich jedoch das individuelle Geschmacksempfinden des Gastes.



Mineralwasser und Wein

Wein und Wasser treten meist als Paar auf. Selbstverständlich kann man die beiden auch zur Weinschorle mischen, wenn man will. Ein Muss ist jedoch das Glas Mineralwasser neben dem Weinglas. Zum einen benötigt der Körper Wasser, um seinen Flüssigkeitshaushalt zu regeln, der durch den Alkohol regelrecht „austrocknet“. Mineralwasser umspült zum anderen den Gaumen und die Geschmacksknospen, neutralisiert und bereitet die Sinne auf ein neues Geschmackserlebnis vor. Der Eigengeschmack des Mineralwassers ist nicht immer auf den ersten Schluck erkennbar, man registriert ihn aber deutlich im Zusammenklang mit einem charaktervollen Wein. Mineralwässer können die Wesensarten eines Weines interessant herausstellen oder ihm auch seine Geschmackstiefe nehmen. Nicht jedes Mineralwasser schmeckt also gleich gut zu jedem Wein. Die Mineralstoffmischung hier und das Süße-Säuren-Aromen-Spiel dort müssen zueinander passen.

Eine Faustregel besagt, dass Wein und Mineralwasser aus derselben Region zueinander passen: Beide stammen aus den gleichen Böden, die ihre mineralische Zusammensetzung und den Geschmack bestimmen. Jedoch Vorsicht: Mineralwässer und Weine aus stark mineralhaltigen Böden sind häufig Individualisten, man sollte sie daher getrennt voneinander genießen. Verallgemeinernd kann man zum Kohlensäuregehalt sagen, dass ein Mineralwasser mit weniger Kohlensäure sich dem Wein und dem Menügang leichter unterordnet. Weniger Kohlensäure im Mineralwasser ist jedoch nicht gleichbedeutend mit mehr Geschmack beim Wein. Auch hier ist das Zusammenspiel von Mineralwasser und Wein komplizierter. Das Motto bleibt: Probieren geht über Studieren. Die folgenden Regeln von Sommelier Markus Del Monego geben deshalb nur Anhaltspunkte für eine gelungene individuelle Mineralwasser-Wein-Kombination:



Genussvolle Paarungen

Stark mineralisiertes Wasser kann im Wein die Gerbstoffe oder die Säure betonen, gleichzeitig wird es die Süße oder den Schmelz eines Weines etwas zurücknehmen.

Stark säurebetontes Wasser, beispielsweise mit viel Kohlensäure, wird ebenfalls bei Weinen die Gerbstoffe leicht verstärken und die Süße mildern. Säure kann – je nach Gehalt im Wein – schwächer oder stärker hervortreten.

Stark basisches Wasser (mit hohem Hydrogencarbonatgehalt) wird Gerbstoffe und Säure in der Regel mildern, ebenso kann die Süße dadurch balanciert werden. Die Gefahr: Der Wein kann dabei schnell an Charakter verlieren und dumpf oder eindimensional wirken.

Je neutraler das Wasser schmeckt – also je weniger Mineralstoffe, Säuren oder Basen es charakterisieren, desto weniger verändert es die verschiedenen Komponenten im Wein.

Mineralwasser und Kaffee

In den Kaffeehäusern in Wien, in den Cafés in Frankreich und Italien kommt zum Kaffee stets ein Glas Wasser mit auf den Tisch. Mineralwasser zum Kaffee ist nicht nur gesund, weil es dem Körper Flüssigkeit zurückgibt, die das Koffein ihm entzieht. Hydrogencarbonat im Mineralwasser neutralisiert zudem die Gerbsäure im Kaffee – das tut dem Magen gut. Neben den gesundheitlichen Vorteilen macht Mineralwasser den Kaffeeegenuss auch geschmackvoller: Es sensibilisiert die Aroma- und Geschmackswahrnehmung. Ein hydrogencarbonatreiches Mineralwasser mit wenig oder gar keiner Kohlensäure ist zum Kaffee zu empfehlen.



Mineralwasser und Whisk(e)y

Mineralwasser und Whisk(e)y können ein gutes Paar bilden. Als Begleitgetränk und als Erfrischung zwischen zwei Whisk(e)y's tut ein Mineralwasser gute Dienste. „Kohlensäure ist bekanntlich das ideale ‚Spülmittel‘ für die Geschmackspapillen – nur zu mineralienreich sollte das Mineralwasser freilich nicht sein“, sagt Karl Rudolf von der Zeitschrift „Der Whisky-Botschafter“. „Denn die Mineralstoffe verbleiben geraume Zeit am Gaumen und ‚stören‘ den Whisk(e)y.“

Wenn es um die Frage „Wasser oder kein Wasser im Whisk(e)y?“ geht, fällt die Antwort schon schwerer. Hier gehen die Meinungen auseinander, aber glück-

klicherweise darf jeder trinken, was ihm gefällt. Der kleine Schuss Wasser, der vornehmlich den Single Malt Whiskys zugegeben wird, soll die „Blume öffnen“. Das funktioniert aber nur, wenn das Mineralwasser weitestgehend frei von Mineralien und auch von Kohlensäure ist, sonst verfälscht es das Aroma der Single Malts, sagt der Experte Rudolf. Einige Wässer sind durchaus kompatibel mit verschiedenen Whisk(e)y-Typen, vornehmlich Scotch Blends respektive Scotch Vatted Malt. Auch können einige Abfüllungen in Fassstärke (Cask Strength) diese Zugabe vertragen. Auch hier gilt wieder: Die Geschmäcker sind verschieden – und der eigene Geschmack zählt.

Gemissvolle

Paarungen



Gut geschüttelt und gerührt

Mineralwasser ist ein überzeugender Solist – ob als erfrischender Durstlöcher, als charakteristisches Begleitgetränk oder als unauffälliger Geschmacksneutralisator. Mineralwasser ist zudem eine wichtige Zutat für Mix-Getränke. Mit der Bedeutung und der Funktion von Mineralwasser in so genannten Cocktails hat sich Karl Rudolf, Chefredakteur der Fachzeitschrift „Drinks“, beschäftigt: Seit Jahren ist immer wieder von einer „Cocktail-Renaissance“ zu lesen und zu hören. Diese Feststellung trifft nicht ganz den Kern der Sache. Denn nach offizieller Definition der „International Bartenders Association“ sind Cocktails Shortdrinks,

also „kurze“ (max. 7cl) und vergleichsweise alkoholstarke Mixgetränke, wie zum Beispiel der „Martini Dry“. Die Nachfrage nach derartig alkoholbetonten Mixgetränken ist jedoch seit geraumer Zeit rückläufig.

Tatsache hingegen ist, dass sich Mix- und Mischgetränke zunehmender Beliebtheit erfreuen. Gefragt sind Longdrinks, voluminöse Mischungen, die im Allgemeinen weniger Alkohol enthalten als klassische Mixgetränke und stattdessen von Fruchtsäften und Sirupen geprägt sind. Naturgemäß sind solche Drinks relativ zähflüssig und „schwer“ – also wenig erfrischend. Damit entsprechen sie nicht



Karl Rudolf,
Chefredakteur der Fachzeitschrift „Drinks“

dem Trend zum zeitgemäß leichten Trinkgenuss. Seinen Zweck als Durstlöscher und Erfrischer erfüllt ein Mixgetränk erst, wenn es belebende Kohlensäure enthält. Das ideale prickelnde Füllgetränk (filler) ist Mineralwasser. Es bringt in die Mischung keine zusätzliche Süße ein, wie das die diversen Limonaden tun. Es steigert nicht den Alkoholgehalt, wie das bei Champagner und Sekt der Fall ist. Es erhöht nicht den Kaloriengehalt der Drinks, und die sensorische Harmonie der Grundzutaten bleibt unverfälscht erhalten: Selbst ein stark mineralienhaltiges Wasser ordnet sich den Aromen von Früchten und Alkohol unter.

Noch wichtiger ist die Rolle des Mineralwassers in den alkoholfreien Mixgetränken, die heute schon in vielen Bars einen Großteil der Umsätze ausmachen. Da in diesen Mischungen geschmackliche Vielfalt nur durch die Verwendung unterschiedlichster Fruchtgetränke und Sirupe zu erzielen ist, wären sie noch süßer, noch zähflüssiger, noch „klebriger“ als herkömmliche mit Alkohol. Hier ist Mineralwasser eindeutig das optimal ausgleichende Element. Natürliches Mineralwasser ist also die ideale Abrundung für Mixgetränke, wie sie heute gefragt sind.

Mineralwasser ist eine
wichtige Zutat
für Mix-Getränke



Gut geschüttelt und gerührt

Wenn es den Zweck erfüllen soll, die Mischungen bekömmlicher, leichter und erfrischender zu machen, sind allerdings zwei Regeln zu beachten:

- Mineralwasser als Zutat muss sehr kalt und frisch sein; abgestandenes Wasser, aus dem die Kohlensäure entwichen ist, taugt nicht mehr als Füllgetränk.
- Mineralwasser wird nicht mit den übrigen Zutaten gerührt oder geschüttelt, weil es dabei seine Kohlensäure einbüßen würde; man gibt es zum Schluss in den Drink und rührt – wenn überhaupt – nur einmal ganz vorsichtig um, damit es sich mit dem Rest verbindet.

In Bars und Kneipen gehört natürliches Mineralwasser selbstverständlich auf die Getränkekarte. „Mineralwasser vor dem Cocktail, Mineralwasser zum Kaffee, Mineralwasser als Filler für einen Longdrink – es gibt viele Gründe für Mineralwasser in einer Cocktail-Bar“, sagt Stephan Freund, Kölner Szene-Gastronom.

„Es gehört zum guten Stil eines Betriebs, der auf Getränke spezialisiert ist, auch verschiedene Mineralwässer auf der Karte zu haben.“

In Freunds „Lotte Haifischbar“ in Köln stehen drei deutsche Mineralwässer zur Auswahl. „So wie wir auf gute Zutaten für die Cocktails achten, so legen wir auch Wert auf Qualität beim restlichen Getränkeangebot – Tafelwasser aus dem Hahn gibt es bei uns nicht.“

Die Gästen „goutieren“ das und bleiben mit Hilfe von Mineralwasser auch länger auf den Beinen – ein schöner umsatzsteigernder Nebeneffekt für den Gastronom.



Durstlöscher mit Geschmack

Wer die Mineralwasser-Erfrischung sucht, aber auf den fruchtigen Geschmack nicht verzichten will, hat die Qual der Wahl: Neben „Mineralwasser-Cocktails“ sind die Schorlen die klassischen Mineralwasser-Mix-Getränke. Alle vorstellbaren Geschmacksrichtungen decken die Schorlen ab. Mineralwasser bringt nicht nur Fruchtiges zum Sprudeln, auch im alkoholischen Segment ist die Mineralwasser-Mischung beliebt. Schorle oder „gespritzt“ – Weißwein trinkt man gern mit einem kräftigen Schuss Mineralwasser. Nicht nur in den Sommermonaten sind die Schorlen der Renner. Vor allem Fruchtschorlen haben sich als saisonunabhängiges Getränk behauptet. Sie sind feste Größen im alkoholfreien Segment neben Mineralwasser, Limonaden und Fruchtsäften. Die Wachstumsraten lagen in den vergangenen fünf Jahren jeweils deutlich über 20 Prozent. Die Apfelschorle führt die Beliebtheitsskala an, gefolgt von den roten Mehrfrucht-Schorlen. Mineralwasser ist bereits von der Quelle an ein

natürlicher „Functional Drink“, also ein Getränk mit Zusatznutzen. Es liefert dem Körper neben lebenswichtiger Flüssigkeit auch Mineralien und Spurenelemente. Die Fruchtschorle erfüllt zudem das Kriterium der isotonen Wirkung. Das heißt, die Kohlenhydrate des Fruchtsaftes werden schnell vom Körper aufgenommen, und die Leistungsfähigkeit des Körpers bleibt erhalten. Das ist nicht nur für Sportler wichtig.

Die deutschen Mineralbrunnen bieten bereits fertiggemischte Fruchtschorlen an. Die sind leicht zu servieren und garantieren die natürliche Qualität von Mineralwasser und Fruchtsaft.

Der Fruchtsaftanteil der Brunnenschorlen beträgt zwischen 55 und 60 Prozent.

Bei Wein-Wasser-Mischungen gehen die Meinungen auseinander. Alt ist der Vorwurf, man wolle mit Wasser den guten Wein strecken. „Reinen Wein einschenken“ heißt das Synonym dafür, die „unverwässerte“ Wahrheit zu sagen. Seit biblischen Zeiten ist bekannt, dass Wein – Jesus wandelte Wasser in



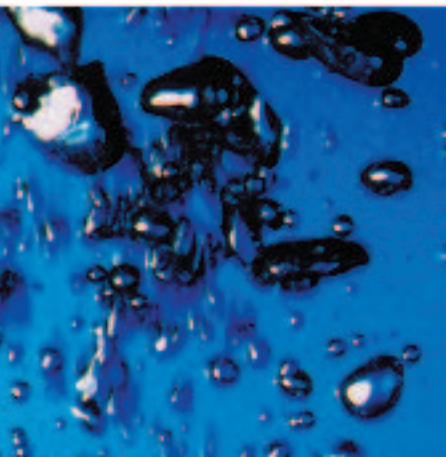
Durstlöcher mit Geschmack

Wein um – einen höheren Wert besitzt als Wasser. Dies ist nicht nur eine Frage des Geschmacks oder des Alkohols – der Nimbus macht den Unterschied: Wasser fällt vom Himmel, Wein ist ein Produkt langer harter Arbeit. Dieser traditionell hohe Status von Wein ist ungebrochen. Und selbstverständlich wird kein Sommelier es ohne Not zulassen, dass edle Tropfen mit Wasser ins Glas kommen. Der Gast wird es aber danken, wenn er zu hochklassigen Weinen Mineralwasser als Begleitgetränk anrät. Fraglos gibt es aber auch Weißweine, insbesondere frische Schoppenweine, die eine Zugabe von Mineralwasser gut vertragen. Der Gast möchte den Geschmack des Weißweins mit der Spritzigkeit des Mineralwassers kombinieren oder einfach nur den Alkoholgehalt herabsetzen.

- Das Mineralwasser der Schorle sollte den Eigengeschmack des Safts oder des Weines nicht verfälschen. Dezent mineralisierte, kohlenstoffreiche Mineralwässer sind für Schorlen am besten geeignet.
- Bei Fruchtschorlen kennt die Kreativität keine Grenzen. Die Fruchtsäfte sollten mindestens einen Anteil von 50 Prozent in der Schorle haben.
- Bei Weißwein sollte das Mineralwasser zum Wein serviert werden. So kann der Gast den Schoppen pur genießen oder seine Idealmischung selbst herstellen.

*Fruchtschorlen haben
sich als saisonabhängiges
Getränk behauptet ...*





Herausgeber:

IDM-Informationszentrale
Deutsches Mineralwasser

c/o Kohl PR & Partner
Jagdweg 5a · 53115 Bonn

Service-Leitung: 0 18 05 - 45 33 33
(€ 0,12 / Min)

Fax 0 18 05 - 45 33 44

E-mail: IDM@mineralwasser.com
Internet: www.mineralwasser.com

November 2002