

Schweizer Wasser-Sommeliers: 7 neue Expertinnen und Experten für die Mineralwasser-Vielfalt

Im August 2024, haben die Absolventinnen und Absolventen des Seminars «Schweizer Wasser-Sommelier / Sommeliere®» ihre Zertifikate erhalten – im Haus zum Rüden am Zürcher Limmatquai. Sie haben gelernt, Mineralwasser zu degustieren und mit anderen Getränken zu kombinieren. Das Seminar vermittelt zudem Grundlagen des Lebensmittelrechts, Wissen über Softdrinks und Ideen für den Verkauf. Wasser-Sommeliers nutzen die Mineralwasser-Vielfalt und beraten Gäste professionell.

Wasser-Sommeliers wissen die Mineralwasser-Vielfalt zu nutzen

Mineralwasser fliesst jahrelang durch Gesteinsschichten und wird dabei natürlich gereinigt. Im Schutz der Tiefe nimmt es Mineralien und Spurenelemente auf. Um die Ursprünglichkeit zu erhalten, wird Mineralwasser an der Quelle sorgfältig in Flaschen gefüllt. Die Anforderungen an Natürlichkeit und Produktsicherheit garantieren konstant hohe Qualität. Mit einem durchschnittlichen Konsum von 110 Litern pro Jahr ist natürliches Mineralwasser in der Schweiz das beliebteste Kaltgetränk.

Jedes Mineralwasser hat einen eigenen Mineralien-Mix. Die Mineralien bestimmen den Geschmack eines Mineralwassers. Calcium verleiht dem Wasser bittere, mineralische Noten. Magnesium wird bitter oder süsslich wahrgenommen. Sulfat kann säuerlich schmecken, Natrium gibt dem Wasser einen salzigen Geschmack, und Hydrogencarbonat bindet Säure. Mit der richtigen Kombination unterstützen oder dämpfen Wasser-Sommeliers Aromen anderer Getränke und Speisen. Sie nutzen die Mineralwasser-Vielfalt, um den Genuss zu steigern.

Wertvolles Wissen für Gastronomie und Verkauf

Fachleute aus der Gastronomie und der Getränkebranche profitieren besonders vom Seminar «Schweizer Wasser-Sommelier / Sommeliere®». Christa Rodighiero ist bei der Appenzeller Mineralquelle Goba zuständig für Betriebsbesichtigungen und Degustationen. «Ich habe viel Spannendes über die Mineralquellen erfahren. Sehr interessant fand ich das Pairing.»

Für die Journalistin und Podcasterin Jeanine Borer ist Wasser Lebenselixier: «Wasser hat mich schon immer fasziniert. Ich kann mir gut vorstellen, dass ich das Wissen in eine Podcast-Idee fliessen lasse. Darin geht es nämlich ums Kochen. In der Bar, in der

ich arbeite, hilft mir das Wissen über alkoholfreie Getränke.»

Die Faszination für Wasser teilt auch Daniel Merz, seit April 2024 Geschäftsleiter der Mineralquelle Eptingen AG: «Ich bin überzeugt, dass ich das Wissen in meiner Funktion bestens einsetzen kann. Die Informationen und die zahlreichen Degustationen waren für mich inspirierend.»

Jennifer Voney aus Olten arbeitet in der

enttäuschen. Die Vorschriften zum Verkauf von Wasser sind Teil des Seminars.

Von der Quelle zum Genuss

Ein Höhepunkt war der Besuch der Mineralquelle Goba in Gontenbad. Die Teilnehmenden erhielten Einblick in Abfüllanlage und Quellfassung. Adrian Haag, Leiter Qualitätsmanagement bei Goba, informierte über Brunnenbau und Hydrogeologie. Auf einem



IT-Branche und staunt, welche Vielfalt Mineralwasser trotz der scheinbaren Einfachheit bietet. «Ich kann mir vorstellen, bei Meetings und Kundenterminen verschiedene Mineralwässer auszuschenken.»

Korrekte Deklaration von Wasser verhindert Täuschung

Gäste haben oft die Wahl zwischen Mineralwasser und Leitungswasser. Damit sie wissen, was ihnen serviert wird, ist eine korrekte Deklaration wichtig. Umgangssprachlich heisst Mineralwasser oft Wasser mit Sprudel. Aber Kohlensäure verwandelt Leitungswasser nicht in Mineralwasser. Wenn Gäste «Mineral» bestellen, dürfen sie erwarten, dass sie natürliches Mineralwasser erhalten. Wird in der Getränkekarte Leitungswasser als Mineralwasser oder Quellwasser bezeichnet, kann das Gäste täuschen und

Rundgang erfahren die Teilnehmenden, wie Wissen und Geschick harmonieren müssen, damit wir Mineralwasser geniessen können.

Adrian Haag ist auch Wasser-Sommelier und weiss, dass jedes Mineralwasser einen charakteristischen Geschmack hat. «Deshalb gibt es Wasser-Sommeliers. Die Spezialistinnen und Spezialisten beraten professionell und stärken das Bewusstsein für ein wunderbares Naturprodukt. Ihr Wirken schafft einen Mehrwert für unsere Branche.»

Das Seminar «Schweizer Wasser-Sommelier / Sommeliere®» fand 2024 zum 6. Mal statt – bei FORMATION GastroSuisse in Zürich, bei der Appenzeller Mineralquelle Goba und beim Grand Resort Bad Ragaz. Die 7 Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben die Prüfungen bestanden.

<https://natuerliches-mineralwasser.ch>