



STILLE WÄSSER SIND TIEF

MINERALWASSER GEWINNT IMMER MEHR AN BEDEUTUNG. DAS GEWACHSENE BEWUSSTSEIN FÜR ERNÄHRUNG HALFT IHM AN DIE SPITZE DER GETRÄNKE. AUCH IN DER GASTRONOMIE MACHT SICH DIESER TREND DEUTLICH BEMERKBAR.

Dass sich mit Mineralwasser jede Menge Umsatz machen lässt, ist ja mittlerweile kein Geheimnis mehr. Doch es muss das richtige Wasser sein, um die Gäste zum Trinken zu animieren. Oftmals machen sich die Gastronomen noch zu wenig Gedanken um "ihr" Wasser und wundern sich, warum andere erheblich mehr daran verdienen.

Dabei hat gerade das stille Wasser deutlich an Bedeutung in der gehobenen Gastronomie gewonnen. Es lässt sich beobachten, dass immer mehr Gäste sehr bewusst und gezielt nach stillem Wasser fragen. Das mag daran liegen, dass vor allem Frauen lieber weniger, eher gar keine Kohlensäure bevorzugen und somit auch oft ausschlaggebend für die Wasserbestellung sind – sie trinken meist sowie den größeren Teil des Mineralwassers.

Der Vorteil von stillem Wasser liegt auf der Hand, denn wenn man zum Essen geht, nimmt man sich in der Regel etwas Zeit, um zu verweilen und gegebenenfalls die ruhige Phase des sonst so hektischen Alltags zu genießen. Ein Wasser, das ohne Kohlensäure getrunken wird, wirkt hier beruhigend und ausgleichend auf unseren Körper und vermittelt uns ein Gefühl des Wohlbefindens und der Ruhe. Außerdem hat es den Effekt, dass wir während des Essens nicht durch zuviel Kohlensäure im Magen zu ständigem Aufstoßen veranlasst werden. Eine äußerst unangenehme Nebenerscheinung, wenn man bereits mehrere Gänge hinter sich hat.

Aber auch weniger Irritationen am Gaumen führen zu letztlich größerem Genuss, denn zuviel Kohlensäure kann die Kapillaren unse-

res Gaumens dahingehend beanspruchen, dass der begleitende Wein des Menüs an Brillanz verliert und eindimensional erscheint. Ein stilles Wasser hingegen befreit den Gaumen von übrig gebliebenen Aromen sehr sanft und erfrischend und bereitet uns meist optimal auf die bevorstehenden Freuden vor.

Dabei darf man jedoch nicht außer Acht lassen, dass auch stille Wässer nervige Begleiter sein können. Nämlich dann, wenn sie entweder sehr hoch oder sehr eintönig mineralisiert sind. Das kann dazu führen, dass ein stilles Wasser schnell etwas bitter oder fast muffig wahrgenommen wird. Auch hohe Salzgehalte durch üppiges Natriumchlorid sind für manche Gäste echte Lustkiller und erfüllen ihren Zweck der Erfrischung und der Neutralisierung nur bedingt bis gar nicht. Aber dieses Urteil ist ja Gott sei Dank jedem selbst überlassen und es sollte auch jeder für sich selber herausfinden, welche Intensität von Wasser sie oder er bevorzugt.

Ein hoch mineralisiertes Wasser ist sicher ein perfekter Begleiter für intensive Speisen, aber einem feinen und fragilen Weißwein macht es sicherlich unverzüglich den Garaus.

Es wird die Aromatik unseres Gaumens dermaßen durcheinander bringen, dass wir dem Wein so gar nicht mehr gerecht werden können. Optimal erscheinen hingegen Wässer mit einer ausgewogenen und harmonischen Zusammensetzung der Inhaltsstoffe, so dass das Wasser einen mittelkräftigen Charakter erhält. Es hat durch das Zusammenspiel mehrerer gelöster Elemente ein eigenes Aroma und wirkt lebendig, ist aber in der Lage, sich bestens einer selektiven und anspruchsvollen Speisen- und Weinfolge unterzuordnen. Die besten Vertreter hierfür finden wir vor der eigenen Haustür. Unsere deutschen Mineralbrunnen sind meist von exzellenter Güte und feinstem Geschmack und eignen sich nicht selten hervorragend als optimaler Partner. Hier wird das Wassertrinken nicht langweilig sondern bleibt die ganze Zeit über spannend.

Viele ausländische Wässer hingegen sind äußerst niedrig mineralisiert und kommen wegen ihrer Neutralität zur Zeit besonders gut bei vielen Gästen an – von dieser Gattung gibt es aber in Deutschland ebenfalls genügend Quellen, die bereits sehr stark auf dem Vormarsch sind, um den Markt für sich zu entdecken. Sie entwickeln sich aber im Verlauf als eher langweilig, denn sie schmecken eben nach nichts oder nicht viel. Doch muss man fairerweise sagen, dass gerade die Wässer mit dezenter Mineralisierung am besten für den Genuss von hochwertigen Weinen sind. Sie verfälschen nicht und nehmen kaum Einfluss auf unsere Wahrnehmung am Gaumen. Im Gegenteil, sie bereiten uns sogar optimal vor, denn sie befreien uns von ungewünschten Fremdparfümen. Ein hoch mineralisiertes Wasser hingegen ist sogar in der Lage die Wahrnehmung von Säure und Gerbstoffen zu verstärken. Diesen Effekt kann man auch bei Mineralwässern mit sehr starker Kohlensäure beobachten.

Leider ist es häufig so, dass die Gäste es gar nicht merken, dass ihnen durch das falsche Wasser besonders viel Genuss einfach entgeht. Gerade deshalb sehe ich es als unsere Sommelierepflicht an, den Gästen zu zeigen, welche anderen Möglichkeiten es gibt.

In meinen Augen macht es wenig Sinn, zu verschiedenen Gängen mehrere Wassersorte zu servieren. Wenn man dem Gast von

Beginn an das richtige Wasser anbietet, so wird er sich nicht nur besonders wohl fühlen, sondern auch sehr viel mehr trinken und unbewusst mehr Umsatz machen. Wasser trinken hängt hauptsächlich von der Person ab und sollte stets auf die Bedürfnisse des Gastes abgestimmt werden, was dazu führen kann, an einem Tisch mehrere verschiedene Wässer zu verkaufen.

Die meisten unserer Gäste sind nicht in der Lage, die perfekte Kombination zwischen Wasser und Wein oder Speise fachgerecht zu bewerten, aber sie sind durchaus in der Lage, ihr eigenes Wohlbefinden sehr treffend zu bewerten. Hier gilt ähnliches wie beim Käse: die Perfektion ist dann erreicht, wenn der Genuss für den Gast zum Erlebnis geworden ist. Es gibt ja immer noch genügend Gäste, die ohne ihren Rotwein zum Käse einfach unglücklich sind.

Natürlich gibt es immer noch Gäste, die sich dem Trend des Spaßes am Wasser verwehren und einfach nur ein Wasser wollen. Da empfiehlt es sich, einen Allrounder als As im Ärmel zu haben. Denn es gibt mittlerweile ausreichend Mineralbrunnen mit einer Variante der "stillen Quelle", die meist quell-eigene Kohlensäure enthält und daher nur sehr dezent prickelt. Sie ist oftmals die beste Möglichkeit, um mehreren Gästen gerecht zu werden, die keine Entscheidung treffen wollen, oder trotz unterschiedlicher Vorlieben sich ein Wasser teilen wollen.

In der gehobenen und exklusiven Gastronomie sollt man seine Gäste schon mit einer Wasserkarte erfreuen und den Gästen das Extra bieten, das andere eben nicht haben. Mit einem halben Dutzend verschiedener Wassermarken und einer fachgerechten Beratung zu Ausprägung und Charakter darf man sich schon getrost als fortschrittlich bezeichnen.

Dabei sei erwähnt, dass jede heimische Marke sowohl mit, als auch ohne Kohlensäure erhältlich ist. Bei den ausländischen Wässern gibt es verschieden Anbieter, von denen ebeanfalls beide Varianten erhältlich sind. Einige Spezialitäten aus Übersee sind sowie so nur als stille Vertreter zu bekommen. Wie gut, dass der Trend deutlich hin zum stillen, mittelkräftigen bis dezenten Mineralwasser geht. <

ARNO STEGUWEIT

WASSER ZUM WEIN – EMPFEHLUNGEN

FIJI-WATER – DEZENT

Herkunft: Nakauvadra Mountains, Vitti Levu
Das stille "Heilwasser" aus der Südsee enthält den nachweislich höchsten Wert an natürlicher Kieselsäure und ist daher besonders gesundheitsfördernd. Es wirkt sich positiv auf das Immunsystem und das zentrale Nervensystem aus, außerdem ist es stärkend für Bindegewebe und Knorpelaufbau. Es unterbindet die Auswirkungen von Aluminium im Körper. Nach langer Reise durch Vulkangestein tritt das Fiji-Wasser durch eine artesische Quelle zutage. Wird nur in PET-Flaschen angeboten.
> www.fiji-water.com

VITTEL – NEUTRAL

Herkunft: Vittel, Vosges
Dieses stille Mineralwasser ist ein absoluter Allrounder, denn die angemessen hohen Mineralstoffwerte lassen es zu einem idealen Weggefährten werden. Es eignet sich sowohl für die ganze Familie als auch für intensive Hobby-Sportler. Es ist sowohl in der Glas- wie auch in der PET-Flasche erhältlich. Geschmacklich ist Vittel eher neutral, vielleicht etwas bitter im Nachgeschmack. Es ist daher regelrecht perfekt für ein ausgiebiges Abendessen mit begleitenden Weinen. Auch Babynahrung lässt sich damit bestens zubereiten.
> www.vittel.de

HIGHLAND SPRING – SEHR INTENSIV

Herkunft: Ochil Hills, Perthshire, Schottland
Eines der spannendsten Wässer von der Insel, das mit und ohne Kohlensäure angeboten wird. 15 Jahre fließt das schottische Regenwasser durch Sand und Basalt, bevor es an die Oberfläche kommt. Durch den leicht basischen pH-Wert ist das Wasser für magenempfindliche Weißweintrinker besonders empfehlenswert, da es die Säure im Magen bindet. Im Aroma deutlich ausgeprägt und dabei etwas metallisch. Man könnte fast sagen, dass man die raue Natur Schottlands schmecken kann. Wer es gerne aromatisch mag, der wird hier voll auf seine Kosten kommen. Für denjenigen eignet es sich dann auch zu Speisen und Weinen, alle anderen werden wohl Probleme mit seiner Intensität haben.
> www.highlandspring.com



LAURETANA – SEHR NEUTRAL

Herkunft: Graglia, Biella, Piemont
Lauretana ist das leichteste Mineralwasser der Welt. Mit einem so geringen Wert an gelösten Mineralien ist das Wasser bestens geeignet, um unseren Körper zu reinigen. Das stille Wasser aus der Glasflasche ist sehr speziell. Es schmeckt etwas fad und bitter – durch den pH-Wert



– und verträgt sich nur bedingt mit Weißwein, ist jedoch der optimale Flüssigkeitsspende, wenn Sie sich besonders bewusst ernähren. Es wird sehr gerne von Frauen getrunken und eignet sich durch seine Neutralität bestens als Begleiter zum Essen.
 > www.lauretana.com

VOSS – DEZENT

Herkunft: unberührte Wildnis, mitten in Norwegen
 Voss kann in Europa als Motivator für den Wasserkult gesehen werden. Durch sein besonderes Flaschendesign und die neutrale Mineralisierung hat sich Voss seinen Weg in die Gastronomie und die Herzen der Konsumenten geebnet. Das Wasser spiegelt das Bewusstsein der jungen Generation wider, in-sein heißt stylish-sein! Geschmacklich ist Voss sehr zurückhaltend und daher optimal zu Speisen und Getränken. Für den Alltag bietet es zu wenig und eignet sich daher nur bedingt für den Hausgebrauch.

> www.vosswater.com

PETERSTALER – MITTELKRÄFTIG

Herkunft: Bad Peterstal-Griesbach
 Peterstaler ist ausgewogen und harmonisch im Auftreten. Es hat seinen eigenen Charakter und präsentiert sich dennoch weich und erfrischend. Es ist natriumarm. Durch seine optimale Mineralisierung findet dieser Brunnen immer mehr Begeisterung bei den Verbrauchern. Es entspricht vollauf seinen Anforderungen. Es eignet sich nicht nur als Alltagswasser und für die Zubereitung von Babynahrung, sondern ist wohl einer der perfektesten Begleiter für hochwertige Weine und lange Menüs in der gehobenen Gastronomie-Szene. Im Jahr 2003 wurde Peterstaler Mineralwasser mit "sehr gut" von der Zeitschrift Stiftung Öko-Test bedacht und somit für seine ausgezeichnete Qualität belohnt. Bis heute gab es bei drei Tests dreimal "sehr gut" – das ist wohl einzigartig!

> www.peterstaler.de

ST. LEONHARDS MONDQUELLE – MITTELKRÄFTIG

Herkunft: Stephanskirchen/Bad Leonhardspfunzen



Ein feines, neutrales Wasser mit zurückhaltend herbem Nachgeschmack. St. Leonhards füllt nach eigenen Angaben lebendiges Wasser ab. Das bedeutet, dass die Moleküle ihre natürliche Struktur behalten und zueinander in harmonischer Schwingung stehen.

Dadurch ist dieses Wasser in der Lage, unseren Körper und Geist mit den nötigen Informationen

und Energien zu versorgen, die unser Wohlergehen steuern. Dieses Wasser wird entweder bei Voll- oder Neumond abgefüllt und besticht durch seine Energetik. Etwas für Fortgeschrittene, die sich bereits intensiver mit der Thematik beschäftigt haben. Als Begleiter zu Speisen und Weine passt das Wasser dennoch exzellent.

> www.st-leonhards-quelle.de

GEROLSTEINER – FEINHERB

Herkunft: Gerolstein



Das stille Mineralwasser aus der Edition Gerolsteiner kommt aus einer eigenen Quelle. Es ist besonders natriumarm und hat einen geringen Mineralstoffgehalt, vom Geschmack her ist es ausgewogen und mit einem herben Nachgeschmack.

> www.gerolsteiner.de

APOLLINARIS – INTENSIV

Herkunft: Bad Neuenahr-Ahrweiler

Die Mineralisierung von Apollinaris ist spürbar und sehr deutlich schmeckbar. Sie wird dominiert durch einen hohen Natriumwert. Apollinaris schmeckt sehr intensiv und leicht salzig, es ist daher ideal zum Sport und findet in der Gastronomie einige Liebhaber. Durch seinen hohen Mineralstoffgehalt ist es ideal als Nahrungsergänzung, da es unseren Körper optimal versorgt. Sein typischer Geschmack trägt dazu bei, dass dieses Wasser überaus polarisierend auf die Verbraucher wirkt. Es ist wohl unumstritten eines der bekanntesten Wässer Deutschlands.

> www.apollinaris-gmbh.de

STAATLICH FACHINGEN – SEHR INTENSIV

Herkunft: Fachingen



Der hohe Natriumwert macht sich deutlich bemerkbar und verleiht dem Wasser eine salzige Note; ein durchaus würziges Wasser. Wirklich nicht jedermanns Geschmack. Fachingen wird als das Wasser der Weißweintrinker betrachtet, da es die aggressive

Weinsäure im Magen bindet und somit abpuffert. Prädestiniert für Menschen mit empfindlichem Magen! Man hat hier die Alltagstauglichkeit erkannt und der Flasche ein neues Design verpasst. Fachingen hat den Sprung zum täglichen

Gebrauchswasser geschafft und eignet sich auch bestens dazu. Wer es deftig mag, ist ausgezeichnet mit Mineralstoffen versorgt.

> www.fachingen.de

ADELHOLZENER – AUSGEWOGEN

Herkunft: Bad Adelholzen

Die Adelholzener Quelle ist mehr als 1 700 Jahre alt. Ihr Wasser ist fein säuerlich und durch eine ausgewogene Mineralisierung recht neutral. Vor allem Calcium und Magnesium sind enthalten. Der Natriumgehalt hingegen ist recht gering

> www.adelholzener.de

AQUA PANNA – SEHR WEICH

Herkunft: Monte Gazarro, Toskana



Mit Aqua Panna brachte Sanpellegrino ein stilles, fast natrium- und kochsalzfreies Wasser auf den Markt. Das Wasser hat ein auffallend weiches Mundgefühl und durch seinen geringen Gehalt an Kochsalz eignet es sich hervorragend als Begleiter zu schweren und tanninreichen Rotweinen.

> www.aquapanna.com

TÖNISSTEINER – MAGNESIUMREICH

Herkunft: Vulkaneifel

Die Exklusiv-Linie von Tönissteiner wird ausschließlich als Individualgebinde für die



Gastronomie vermarktet. Tönissteiner zählt zu den magnesiumreichsten Mineralwässern in Deutschland. Es enthält viel Calcium und wenig Kochsalz, Nitrat und Nitrit sind nicht nachweisbar. Die Quellen am Tönissteiner Sprudel erreichen eine Tiefe bis zu 652

Metern und gehören damit zu den tiefsten in ganz Deutschland. Die "älteste Römerquelle Deutschlands" ist heute einer der absatzstärksten deutschen Mineralbrunnen und die größte deutsche Exportmarke. Sie weist den höchsten prozentualen Absatzanteil in der Gastronomie auf.

> www.toenissteiner.de

GÜSTROWER SCHLOSSQUELL – DEZENT

Herkunft: Güstrow

Güstrower präsentiert sich solide und feingliedrig. Bemerkenswert ist sein hoher Kalziumwert, aber

auch der sehr niedrige Natriumwert. Erfrischend, neutral und fein herb präsentiert sich Güstrower Schlossquell geschmacklich. Es ist eines von den kleinen im Kreise der großen Mineralbrunnen, das unkompliziert und belebend seine Anhänger regional erfreut. Doch Dank des starken Partners kann man Güstrower neuerdings auch schon mal andernorts konsumieren. Zu Speisen und Weinen ist es ein optimaler Begleiter, wenn man dezente Mineralwässer bevorzugt.

> www.guestrower.de

ISKILDE – SAMTIG

Herkunft: Mossø Nationalpark, Dänemark



Das Wasser aus der Region um Århus hat einen hohen Mineraliengehalt, allerdings ist es im Gegensatz zu anderen vergleichbar hoch mineralisierten Wassern neutral, sogar süß im Geschmack, ähnlich wie Gletscherwasser, aber mit mehr Körper ausgestattet.

Dazu ist das Wasser im Mund sehr samtig.

> www.iskilde.dk