

DER URSPRUNG DES WASSERS

WASSER SCHMECKT NICHT NEUTRAL. WASSER SCHMECKT SALZIG, SÜSSLICH, LAKTISCH. DIE MINERALISIERUNG MACHT DEN UNTERSCHIED UND DESHALB SOLLTE DIE WASSERKARTE EINES RESTAURANTS AUCH MEHR BIETEN ALS STILL, MEDIUM UND CLASSIC.

First Floor, Adlon, Husarenquartier, Hotel Kischer's Landhaus – Wasser ist in diesen Restaurants nicht einfach nur ein Posten auf der Getränkekarte. Wer hier nach einem Wasser fragt, bekommt gleich eine ganze Karte mit einer Auswahl internationaler Wassermarken. Doch geht es dabei nur darum, seinen Gästen etwas Besonderes zu bieten oder steckt mehr dahinter?

„Jeder Mensch ist unterschiedlich empfindlich in der Wahrnehmung von geschmacklichen In-

tensitäten und so haben viele auch unterschiedliche Vorstellungen beim Geschmack von Mineralwasser“, erklärt Arno Stegweit. Der junge Sommelier hat als einer der ersten das Thema Wasser im Restaurant aufgegriffen und schon vor Jahren für das Restaurant im Berliner Adlon eine Wasserkarte mit mehr als 50 verschiedenen Wässern zusammengestellt. Inzwischen hat sich der 32-Jährige selbständig gemacht und bietet Schulungen, Verkostungen und Beratungen zum Thema Wasser an. „Die ge-

schmacklichen Unterschiede bei Wasser sind zwar nicht riesig, aber nachweislich vorhanden“, so die Einschätzung des Spezialisten. Deshalb sollte es seiner Meinung nach in einem guten Restaurant etwa fünf bis sechs unterschiedliche Marken mit jeweils unterschiedlichem Gehalt an Kohlensäure geben.

„Wasser ist nicht gleich Wasser“, sagt auch Jerk Martin Riese, „Wasser-Sommelier“ im Restaurant First Floor in Berlin. „Durch die verschiedene Mineralisation

schmeckt Wasser unterschiedlich. Daher ist es wichtig, eine Auswahl an Mineralwässern im Restaurant anzubieten.“ Damit spricht der junge Experte den wichtigsten Punkt an, wenn es um die Wahl eines Mineralwassers geht. Doch wie kommen die Mineralien ins Wasser?

GELÖSTE MINERALIEN

Natürliches Mineralwasser entsteht, wenn Regenwasser versickert und durch verschiedene Gesteins- und Erdschichten gefiltert und gereinigt wird. Auf dem Weg nach unten wird das Wasser mit Mineralien angereichert, die aus den Gesteinsschichten gelöst werden. Hier kommt nun auch die Kohlensäure ins Spiel. CO₂ entsteht durch vulkanische Vorgänge unter der Erde (erkaltetes Magma) und wird vom versickernden Wasser gebunden.



FOTOS: FOTOLIA/BERND S.

Durch die Anreicherung mit Kohlensäure erhöht sich auch gleichzeitig die Fähigkeit des Wassers, Mineralien auszulösen und zu binden.

Wie lange es dauert, bis das Wasser seinen Weg durch die Gesteinsschichten beendet hat, ist unterschiedlich. Das kann Jahrzehnte, sogar Jahrhunderte dauern. Ein Hinweis ist beispielsweise die Radioaktivität, die sich im Wasser nachweisen lässt. Solange ein Brunnen noch keine Radioaktivität in seinem Wasser nachweisen kann, ist das Wasser schon vor 1945 in den Boden versickert. Je länger es jedoch dauert, desto mehr Mineralien kann das versickernde Wasser natürlich auch aufnehmen.

Zunächst nun einen Blick auf den gesundheitlichen Aspekt des Wassertrinkens. Wasser ist gesund, daran gibt es wohl wenig zu rütteln. Es hat null Kalorien, es löscht den Durst und führt dem Körper wichtige Mineralien und Spurenelemente zu. Doch es kommt auch auf die Zusammensetzung an. Das 2:1-Verhältnis von Calcium und Magnesium, mit dem Michael Schuma-

Axel Dahm, Gerolsteiner: „Dolomit und CO₂ prägen unser Wasser“



cher für sein Lieblingsmineralwasser wirbt, ist beispielsweise keine Erfindung der Werbung, sondern für den Körper tatsächlich eine ideale Zusammensetzung, um die für Knochen und Muskeln wichtigen Elemente aufzunehmen. Doch auch andere Bestandteile des Wassers haben Auswirkungen auf den Körper. Hat ein Wasser beispielsweise einen hohen Sulfatgehalt und man trinkt viel davon, kann das eine abführende Wirkung haben. Sulfat ist aber gleichzeitig auch gut für den Leberstoffwechsel und festigt Haare, Nägel und ist gut für die Haut. Ein hoher Chloridgehalt ist gut für Galle und Leber, Fluor hat einen positiven Effekt bei einer Osteoporoseerkrankung. Und Magnesium beispielsweise spielt eine wichtige Rolle im Stoffwechsel, erhöht die Belastbarkeit bei Stress, wirkt Muskelkrämpfen entgegen und stärkt die Immunkräfte.

GESCHMACKSSACHE

Aber welchen Geschmackseindruck hinterlassen die einzelnen Bestandteile? Das ist natürlich abhängig von der gelösten Menge an Mineralien. Sulfat beispielsweise schmeckt anfangs noch ein wenig süßlich, bei einem hohen Gehalt schlägt das ganze jedoch in einen bitteren Geschmack um. Wasser, das durch Kalkgestein gefiltert wurde und einen hohen Calciumgehalt und einen passenden Magnesiumgehalt hat, schmeckt tatsäch-

Klaus Bähr, Peterstaler: „Die Geologie des Schwarzwaldes ist optimal“



lich relativ neutral. Auch Natrium kommt als Bestandteil von Mineralwasser vor und sorgt für einen metallischen Geschmack. Allerdings nur solange es ohne Chlorid vorkommt, denn dann verbinden sich beide Elemente bekanntermaßen zu Natriumchlorid, was nichts anderes ist als Kochsalz und daher einen salzigen Geschmack hat. Magnesium sorgt für einen erdigen und mineralischen Geschmackseindruck, zuviel Kalium hinterlässt einen seifigen Geschmack. Auch ein Wasser, das fast gar keine Mineralien gelöst hat, schmeckt nicht unbedingt neutral. Denn die Kohlensäure dominiert in solchen Wässern mit ihrem sauren Geschmackseindruck.

Es macht also Sinn, verschiedene Wasser mit unterschiedlichem Geschmack auf der Karte zu haben, um die Wünsche der Gäste auch erfüllen zu können. „In unseren Mineralquellen sind Kalzium und Hydrogencarbonat vorhanden“, erklärt Ullrich Schweitzer, Marketing Geschäftsführer bei Hassia. Auch Natrium und Chlorid finden sich in dem neuen Gastronomie-Wasser Hassia LIZ. Selters dagegen wird vor allem durch so genannte post-vulkanische Kohlensäure und das Tiefengrundwasser aus dem Schiefergebirge geprägt, wie Pressesprecherin Anica Stief, erklärt. „S. Pellegrino verdankt seine Mineralisation seinem Weg durch Schichten aus Dolomit,

Jörg Herrmann, Apollinaris: „Unser Wasser ist vulkanischen Ursprungs“



Gips, Kalk und Vulkangestein“, so Norbert Rosen von Nestlé Waters. Acqua Panna dagegen weist Spurenelemente von Kalzium, Magnesium und Siliciumoxid auf. Axel Dahm, Geschäftsführer bei Gerolsteiner, erklärt die Besonderheit der Gerolsteiner Mineralwasser: „Das Aufeinander treffen von Dolomit und Kohlensäure vulkanischen Ursprungs.“ So kommen Magnesium und Calcium ins Wasser, aber vergleichsweise wenig Natriumchlorid und Sulfat.

Vulkangestein spielt auch bei Tönissteiner eine wichtige Rolle. „Tönissteiner reichert sich auf dem Weg durch mächtige Erdschichten mit Mineralien an“, so Geschäftsführer Klaus Körner. Bei Peterstaler hingegen prägen Granit und Gneis beziehungsweise Buntsandstein den Geschmack des Wassers. „Der Schwarzwald hat für Mineralwasser eine besonders günstige Geologie“, so Marketingleiter Klaus Bähr. Jörg Herrmann, Verkaufsleiter bei Apollinaris, hebt ebenfalls die Quellsäure und den vulkanischen Ursprung als Grund für die besondere Mineralisierung des Wassers hervor.

WASSER ZU WEIN?

Die Mineralisierung ist also ausschlaggebend für den Geschmack des Wassers. Doch warum ist es eigentlich wichtig, dass ein Wasser auch zum Wein passt? Arno Steguweit drückt es

WELCHES WASSER ZUM WEIN

- **trockener/halbtrockener Weißwein:** leicht perlendes oder stilles Wasser
- **(edel-)süße Weißweine:** kohlenstoffhaltiges Wasser
- **Rotwein (mit/ohne Barrique):** stilles Wasser

Generell gilt: Je ausgewogener die Mineralisierung des Wassers ist, desto besser passt es zum Wein.

WANN IST EIN WASSER

- ... magnesiumhaltig: > 50mg/L
- ... natriumhaltig: > 200mg/L
- ... sulfathaltig: > 200mg/L
- ... calciumhaltig: > 150mg/L
- ... chloridhaltig: > 200mg/L
- ... bicarbonathaltig: > 600mg/L

Klaus Körner, Tönissteiner: „Unser Stilles zum Wein mit viel Gerbstoff“



drastisch aus: „Das falsche Wasser kann eine geschmackliche Katastrophe sein.“ Worauf also sollte man achten, wenn man ein Wasser zum Wein sucht? „Kohlensäure entscheidet in großem Maße, ob ein Wasser zum Wein passt“, berichtet Jerk Martin Riese. Daher macht er seine Empfehlungen in erste Linie vom Kohlensäuregehalt abhängig. „Mineralwasser ohne Kohlensäure passt gut zu Rotweinen und säurebetonten Weinen, die Tannine und die Säure werden durch das Wasser abgemildert. Mineralwasser mit kräftiger Kohlensäure passt zu Süßweinen. Die Süße und die ölige Konsistenz der Weine werden durch die kräftige Kohlensäure am Gaumen neutralisiert“, lautet seine Empfehlung.

Arno Steguweit dagegen achtet bei seinen Empfehlungen eher auf die Mineralisierung des Wassers: „Frische Weine mit einer ausgeprägten Säure können sich mit Wässern in die Quere kommen, die im Mund ebenfalls frisch und säuerlich empfunden werden. Säure und Säure verstärken sich am Gaumen“, so seine Erklärung. Restsüße und liebliche Weine hingegen kommen seiner Erfahrung nach gerade mit stark mineralisierten Wässern zurecht, weil die Süße des Weins das abfängt. Ganz anders sieht das Lars Hentschel, Wasserspezialist im Hotel Atlantik Kempinski in Hamburg. „Bei der Auswahl des Wassers spielt der

Norbert Rosen, S. Pellegrino: „Harmonisiert zu trockenem Weißwein“



begleitende Wein eine untergeordnete Rolle, da die meisten Wassersorten zu Wein passen“, ist er überzeugt. Nur mit stark mineralischen Wässern hat er Probleme. „Die können fragile Weine regelrecht zerstören“, so seine Erfahrung.

Eine spannende Frage ist auch die nach der Kohlensäure: lieber ein Wasser mit oder ohne? „Kohlensäure wühlt im wahrsten Sinne des Wortes die Zunge auf und sensibilisiert sie für das, was nachfolgt“, erläutert Arno Stegu-

Ullrich Schweitzer, Hassia LIZ: „Kalzium und Carbonat sind prägend“



weit die Wirkung des CO₂. Die Empfehlung hänge also vom erwünschten Effekt ab.

„Mineralwasser soll den Weingeschmack idealerweise unterstützen und nicht beeinflussen, deshalb eher weniger Kohlensäure“, so auch Jörg Herrmann von Apollinaris. Für ihn ist Apollinaris deshalb ideal zum Weinmenü, da egal ob mit viel oder wenig Kohlensäure – oder beim zur Marke gehörenden Wasser ViO auch ganz ohne CO₂ – jeder Geschmack bedient werden

Anica Stief, Selters: „Das Naturell zu Weinen mit kräftigen Aromen“



kann. Klaus Körner differenziert ebenfalls den unterschiedlichen Kohlensäure-Gehalt. „Edle Weine mit viel Gerbstoff werden vom edelstillen Tönissteiner Naturelle hervorragend begleitet“, ist er sich sicher, hat aber auch für alle anderen Weinkategorien mit Tönissteiner Medium beziehungsweise Classics den passenden CO₂-Gehalt im Portfolio.

„Liebliche Weine benötigen ein Mineralwasser mit viel Kohlensäure, das erfrischt und die Süße des Weines elegant hervorhebt wie Gerolsteiner Sprudel“, sagt auch Axel Dahm. Norbert Rosen hat es mit den beiden Wässern S. Pellegrino und Acqua Panna einfacher. „Ersteres harmonisiert besonders mit jungen, trockenen oder feinerherben Weißweinen, strukturfähigen Rosés oder fruchtbetonten Roten. Acqua Panna ist perfekt zu alkoholreichen Weißweinen oder Rotweinen mit langem Nachhall.“ Auch Selters hat verschiedene Intensitäten von CO₂ im Angebot. „Zu im Barrique ausgebauten Rot- oder Weißweinen mit kräftigen Aromen, Vanillinkomponenten und hohen Tanninanteilen empfiehlt sich das stille Selters Naturell“, empfiehlt Anica Stief. Hassia LIZ ist mit seiner Geschmacksneutralität laut Ullrich Schweitzer eher ein Allrounder: „Da LIZ durch seine Neutralisation Weine wunderbar im Geschmack unterstützt, kann man es grundsätzlich zu allen Weinen empfehlen.“ <

WASSER IST NICHT GLEICH WASSER

Natürliches Mineralwasser

- muss direkt an der Quelle in die für den Endverbraucher bestimmten Flaschen abgefüllt werden.
- stammt aus unterirdischen Quellen, die vor Verunreinigungen geschützt sind und ist von ursprünglicher Reinheit.
- benötigt eine amtliche Anerkennung, bevor es verkauft werden darf.

Quellwasser

- stammt ebenfalls aus einer natürlichen Quelle.
- benötigt keine amtliche Anerkennung und muss keine Mineralstoffe enthalten.
- muss in seiner Zusammensetzung den Kriterien von Trinkwasser entsprechen.

Tafelwasser

- ist kein reines Naturprodukt, sondern ein hergestelltes Getränk.
- wird meist aus Trinkwasser als Grundsubstanz und weiteren Zutaten wie zum Beispiel Mineralstoffen, Meerwasser, Sole und Kohlensäure künstlich erzeugt.
- bedarf keiner amtlichen Anerkennung.

Heilwasser

- muss die gleichen Bedingungen wie natürliches Mineralwasser erfüllen.
- Aufgrund seiner charakteristischen Mineralstoffe und Spurenelemente besitzt das natürliche Heilwasser heilende, lindernde und vorbeugende Wirkungen.
- Diese besonderen Eigenschaften müssen anhand wissenschaftlicher Studien nachgewiesen werden.
- muss den strengen Arzneimittelrichtlinien entsprechen.