

SO VIELSEITIG WIE UNTERSCHÄTZT

**Wasserexperte
Peter Schropp
verrät, was eine
gute Schorle
ausmacht.**

first class: Herr Schropp, wie finden Sie Leitungswasser als kostenloses Beigetränk?

Wenn der Gast ein Beigetränk oder ein Tafelwasser wünscht, dann soll er das natürlich auch bekommen. Wasser, egal in welcher Form, kostenlos anzubieten finde ich fragwürdig. Ich weiß, dass die Politik das fördert, weil es in der neuen Europäischen Trinkwasser-Richtlinie heißt, dass Gastronomen Leitungswasser möglichst kostenfrei oder gegen sehr geringe Gebühr anbieten sollen. Aber man muss auch sehen, dass der Gastronom auch mit Leitungswasser einen Aufwand hat. Er muss die Karaffen und Gläser spülen, er hat den Service am Gast... der Aufwand ist sogar höher, als wenn ich eine Flasche auf den Tisch stelle. Deshalb sollte man auch bei Leitungswasser mindestens eine Servicegebühr erheben. Heutzutage spricht zudem jeder von Wasserknappheit und Klimaerwärmung – Wasser hat für uns alle einen sehr großen Wert, allein schon deshalb sollte es nicht kostenlos sein.

Welches Wasser ist besonders gut?

Mir geht es immer um die Beschaffenheit des Wassers, die Mineralisierung, die Kohlensäure. In unserem Wasser-



sommelier-Kurs lehren wir, dass die sensorischen Eigenschaften des Wassers sehr stark von der Mineralisierung abhängig sind. So gibt es unterschiedliche Wässer für unterschiedliche Gelegenheiten. Der Sportler profitiert von einem anderen Wasser, als jemand, der sich abends gemütlich einen Rotwein einschenkt.

Inwieweit hat Wasser Geschmack?

Die Mineralstoffe geben dem Wasser Geschmack. Wenn ich viel Natrium in einem Mineralwasser habe, dann hat es eine leicht salzige Note. Viel Magnesium lässt es leicht süßlich schmecken. Sehr viel davon kann auch bitter werden. Kalziumreiches Wasser beschreiben viele Leute als etwas trocken vom Gefühl her. Der Charakter des Wassers hat auch Einfluss auf die begleitenden Getränke oder Speisen. Wenn ich einen tanninreichen Rotwein habe und ich trinke dazu ein Wasser mit viel Kohlensäure, dann wirken diese Tannine sehr bitter und aufdringlich, deshalb empfiehlt man zu einem solchen Wein

ZUR PERSON



Dr. Peter Schropp ist Lebensmittelchemiker und seit 2011 Geschäftsführer der Wassersommelier-Union in München. Derzeit leitet er den Bereich „Alkoholfreie Getränke“ an der Doemens Academy und verantwortet die Ausbildungseinheiten zum Wassersommelier sowie zum Fruchtsaft-Sommelier.

eher stilles Wasser. In der Gastronomie werden auch viele Schorlen getrunken. Meistens nimmt der Gastronom dafür irgendein Wasser und das einzige, worauf er achtet, ist, dass Kohlensäure darin ist. Aber auf die Mineralstoffe achtet er dabei kaum. Wenn man aber zum Ausmischen der Schorle ein Wasser mit sehr viel Hydrogencarbonat nimmt, dann nimmt diese leichte Base der Schorle den typischen Säuregeschmack, sodass man eine recht milde Schorle erhält. Wiederum bleibt mit hydrogencarbonatarmem Wasser diese Fruchtsäure in der Schorle erhalten. Ein sehr mineralstoffreiches Wasser kann zudem den Geschmack von sehr feinen Speisen überdecken.

**Herzlichen Dank für das Gespräch.
Nina Schinharl**



Das komplette Interview mit Peter Schropp lesen Sie unter www.gastroinfoportal.de/schropp