

Der Geschmack von Wasser

Wassersommeliers vermitteln die Vielfalt und Besonderheiten von Mineralwasser – ein neues Lehrgangsformat macht die Ausbildung einfacher zugänglich.



Bei über 500 verschiedenen Mineralwässern in Deutschland können Verbraucherinnen und Verbraucher aus einer einzigartigen Vielfalt wählen. Unterschiedliche geologische Bedingungen sorgen in jedem Mineralwasser für eine individuelle Mineralstoffzusammensetzung, die auch Auswirkungen auf den Geschmack und das beste Pairing mit Speisen und Getränken hat.

Was „normale“ Mineralwassertrinker vielleicht als erfrischend, sanft oder salzig beschreiben, können ausgebildete Experten fundiert erklären: Wassersommeliers verfügen nicht nur über einen geschulten Gaumen, der Unterschiede in Geschmack und Textur eines Wassers schmecken kann, sie können die Vielfalt von Mineral- und Heilwässern erklären und den Mineralwassergenuss zum Beispiel bei einem Tasting zu einem echten Erlebnis für die Sinne machen.

Vielfältige Einsatzgebiete für Wassersommeliers

Die Grundlage dafür schafft die Ausbildung zum Wassersommelier, die vielfältige Bereiche abdeckt. Unter anderem befassen sich die angehenden Wasserexperten/-innen mit der Entstehung von Mineralwasser, Mineralstoffen und Ernährungsphysiologie, aber auch mit den technischen und rechtlichen Grundlagen für die Abfüllung und Kennzeichnung von Mineral- und Heilwasser und anderen Wasserarten.

Weitere Schwerpunkte sind die Vermarktung von Mineralwasser und die Positionierung in der Gastronomie. Neben den eher theoretisch geprägten Teilen nimmt die praktische Ausbildung einen wichtigen Teil ein: die Sensorik und die richtige Wahl von Mineralwasser als Begleiter für Speisen und andere Getränke.

Eingesetzt werden kann das umfangreiche Wissen überall dort, wo Mineral- und Heilwasser abgefüllt, verkauft und genossen wird: Im Handel informieren Wassersommeliers fundiert über die Unterschiede und Vorzüge unterschiedlicher Mineralwassersorten, in der Gastronomie empfehlen sie das passende Mineralwasser zu Speisen, Wein oder Kaffee, und bei verschiedenen Veranstaltungsformaten für Verbraucher zeigen Mineralwasserverkostungen die Vielfalt des Produkts auf.

Sommeliers in Marketing und Vertrieb eines Mineralbrunnens profitieren von ihren umfangreichen Produktkenntnissen bei der Beschreibung und Bewerbung des eigenen Mineralwassers.

Neues hybrides Ausbildungsformat bei Doemens

Seit 2011 bietet die Doemens Akademie die Ausbildung zum Wassersommelier an und bildet gemeinsam mit der Wassersommelier-Union ein starkes internationales Netzwerk der Wassersommeliers. Im Herbst 2026 bietet Doemens die Ausbildung in einem neuen Hybrid-Format an.

Im Gespräch mit DER MINERALBRUNNEN erklärt Lehrgangsleiter Dr. Peter Schropp den Ablauf und die Vorteile des neuen Formats.

Dr. Peter Schropp: Die Ausbildung hat sich seit 2011 sehr erfolgreich etabliert. Gleichzeitig haben wir von Interessenten aus Mineralbrunnenbetrieben, Handel, Gastronomie und von wasserbegeisterten Teilnehmern immer häufiger gehört, dass zwei Wochen Präsenz am Stück organisatorisch schwer darstellbar sind. Deshalb besteht die Ausbildung künftig aus zwei Teilen: einem dreitägigen Online-Modul und einem fünftägigen Präsenzmodul bei Doemens. Im Online-Teil vermitteln wir die theoretischen Grundlagen kompakt und interaktiv. In der Präsenzphase steht dann die praktische Anwendung im Mittelpunkt.

Was heißt das genau?

Dr. Schropp: Online vermitteln wir die Grundlagen: etwa die Entstehung und Zusammensetzung von Mineralwasser, lebensmittelrechtliche Rahmenbedingungen, gesundheitliche Benefits der Mineralstoffe, Qualitätsaspekte bei Mineralwasser und vieles mehr.

Die Teilnehmer können sich so fundiert vorbereiten und kommen mit einem gemeinsamen Wissensstand zur Präsenzphase nach Gräfelfing, bei der dann Sensorik und Austausch im Mittelpunkt stehen. Dazu zählen intensive Verkostungen, sensorische Schulungen, Wasser- und Food-Pairings, Präsentationstechniken und praxisnahe Beratungsübungen. Gerade beim Thema Wasser ist das gemeinsame Verkosten, Beschreiben und Diskutieren durch nichts zu ersetzen.

Gibt es inhaltliche Anpassungen des Lehrgangs?

Dr. Schropp: Nein, das war uns sehr wichtig. Die Ausbildung wurde nicht gekürzt, sondern methodisch neu strukturiert. Theoretische Inhalte werden effizient online vermittelt, während die Präsenzzeit noch stärker für Praxis, Sensorik und Interaktion genutzt wird. Inhaltlich bleibt der Qualitätsanspruch unverändert hoch. Die Teilnehmer erwerben fundiertes Fachwissen, lernen die Vielfalt und Charakteristik von Mineralwässern zu verstehen und dieses Wissen später kompetent in Beratung, Gastronomie, Handel oder Produktkommunikation einzusetzen. Wir möchten die Ausbildung zugänglicher machen und zugleich den Lernerfolg weiter stärken.



*Jetzt noch
für 2026
anmelden!*

Wassersommelier- Ausbildung hybrid 2026

Durchführung

21. bis 23. September 2026 (online)

12. bis 16. Oktober 2026

in Gräfelfing bei München

Inhalt

Vielseitiges Wissen zu unterschiedlichsten Wasserthemen, umfangreiche sensorische Einheiten, Marketing aus verschiedenen Gesichtspunkten, lebendige Gespräche und Interaktionen

Zielgruppe

Fachkräfte der Hersteller, des Handels und der Gastronomie sowie (Mineral-)Wasserliebhaber mit dem Ziel, über die große Welt des Wassers kompetent zu beraten und zu informieren

Ausbilder

Lebensmittelchemiker und Wasserexperte Dr. Peter Schropp

Informationen und Anmeldung unter:

[https://doemens.org/
weiterbildungen/seminar-
doemens-wassersommelier/](https://doemens.org/weiterbildungen/seminar-doemens-wassersommelier/)