

# Maßgeschneidertes Fachwissen

Wassersommeliers sind gefragt – nicht nur in Deutschland

*Wasser ist nicht gleich Wasser – dieses Motto zeigt allein schon die Produktvielfalt in den Regalen vieler Getränkefachmärkte. Doch wie genau schmecken die einzelnen Mineralwässer eigentlich? Welche Unterschiede gibt es da außer „still“, „medium“ oder „prickelnd“? Die Ausbildung zum „Wassersommelier“ der Doemens Genussakademie beschäftigt sich seit 2011 mit den umfangreichen und komplexen Aspekten rund um das Naturprodukt Wasser, wie Doemens-Wasserexperte Dr. Peter Schropp im Interview mit dem GETRÄNKEFACHGROSSHANDEL verdeutlicht. (eis)*

**GETRÄNKEFACHGROSSHANDEL:** Herr Dr. Schropp, wie hat sich die Ausbildung zum Wassersommelier über die Jahre entwickelt?

**Dr. Peter Schropp:** Seit dem ersten Kurs 2011 hat sich das ganze Projekt „Wassersommelier-Ausbildung“ sehr positiv entwickelt. Wurde in den ersten vier Jahren lediglich ein einziger Kurs pro Jahr in Form eines neuntägigen Seminars angeboten, sind seit 2015 zusätzlich Modul-Lehrgänge (Mineralwasser-Sensoriker, Mineralwasser-Botschafter, Mineralwasser-Experte) über dreimal drei Tage hinzugekommen und seit 2016 auch Kurse in englischer Sprache, um damit auch den internationalen Anfragen nach einer „Water Sommelier“-Ausbildung nachzukommen. Bedeutet also, dass pro Jahr mindes-

tens drei Kurse für Interessenten aus Mineralbrunnen, Getränkefachhandel oder Gastronomie am Standort München-Gräfelfing stattfinden.

**GFGH:** Sie sprechen die Internationalisierung an.

**Dr. Schropp:** Ja, gerade diese treibt das Projekt Wassersommelier besonders schnell an. So gibt es mittlerweile bereits in 30 Ländern rund um die Welt „Water Sommeliers“. Dies hat auch eine große Auswirkung auf die Wassersommelier Union, dem Verband aller zertifizierten Wassersommeliers. War sie bei Vereinsgründung noch ein typisch deutsch geprägter Verein, so hat sie sich in den letzten Jahren durch stark steigende Mitgliederzahlen vor allem aus dem Ausland zu einem internationalen Verband gewandelt. Dies kommt



*Dr. Peter Schropp, Doemens-Wasserexperte setzt mit dem Wassersommelier auf eine vielfältige Ausbildung.*

## Termine 2019

Ausbildung zum Wassersommelier: 25. März bis 4. April 2019

Einzelmodule:

- Mineralwasserexperte: 14. bis 16. Januar 2019 (Österreich); 20. bis 22. Mai 2019 (Gräfelfing)
- Mineralwassersensoriker: 4. bis 6. Februar 2019 (Österreich); 16. bis 18. September 2019 (Gräfelfing)
- Mineralwasserbotschafter: 11. bis 13. März 2019 (Österreich); 2. bis 4. Dezember 2019 (Gräfelfing)

Weitere Informationen:

[www.doemens.org/genussakademie/wassersommelier.html](http://www.doemens.org/genussakademie/wassersommelier.html)

natürlich vor allem dem Ideen- und Erfahrungsaustausch der Mitglieder zugute, beispielsweise auf den Jahrestreffen mit Weiterbildungsangebot, die auch von den internationalen Teilnehmern gut angenommen werden.

**GFGH:** Sie haben das Angebot sukzessive ausgebaut. Gibt es denn überhaupt noch weiteres Entwicklungspotenzial für die Wassersommelier-Kurse?

**Dr. Schropp:** Sicherlich. So werden wir dieses Jahr erstmals auch einen dreimal dreitägigen Wassersommelier-Kurs in Österreich durchführen. Am gastronomischen Schulungszentrum in Fohnsdorf können somit auch Teilnehmer aus Österreich nun speziell mit dem Fokus auf österreichische Mineral- und Heilwässer weitergebildet werden. Dar-

über hinaus ging vor Kurzem der erste Schweizer Wassersommelier-Kurs in Zusammenarbeit mit der Gastro Suisse zu Ende, exklusiv für Gastronomiebetriebe aus der Schweiz.

**GFGH:** Neben den Kursen, die bei Doemens stattfinden, bieten Sie auch sogenannte Inhouse-Schulungen an. Diese finden dann mit maßgeschneiderten Inhalten bei Betrieben für mehrere Mitarbeiter statt. Wie gut sind Sie in diesem Bereich inzwischen aufgestellt?

„Gerade im Getränkefachhandel ist Aufklärung natürlich einer der Hauptaufgaben eines Wassersommeliers.“

**Dr. Schropp:** Für Mineralbrunnen und auch Getränkefachhändler beispielsweise führen wir einzelne, maßgeschneiderte Seminare durch, die aber nicht zwangsläufig mit dem Wassersommelier-Zertifikat abschließen. Dazu ist ja immer eine umfassende Prüfung nötig. Die Kunden können sich hingegen genau diejenigen Themen aussuchen, die für ihre Mitarbeiter von Bedeutung sind und dabei auch über den zeitlichen Umfang frei entscheiden. Derartige Seminare wurden bereits für deutsche Mineralbrunnen, wie den Bad Brambacher Mineralbrunnen, durchgeführt, aber auch für internationale Brunnen, wie dem Unternehmen Cabreiroá in Galizien.

**GFGH:** Welchen Nutzen sehen Sie für die Absolventen der Wassersommelier-Ausbildung und inwieweit profitiert davon auch der „Otto-Normal-Bürger“?

**Dr. Schropp:** Letztlich geht es doch darum, sich dem Produkt Mineralwasser zu nähern und es mit all seinen verschiedenen Strukturen und Facetten kennenzulernen – und dieses Wissen dann auch an andere Interessierte weiterzugeben. Immer mehr Gastronomie- und Hotelbetriebe bieten mittlerweile nicht mehr nur ein Mineralwasser an, sondern mehrere. Nur leider gibt es kaum jemanden, der sich mit Mineralwasser und seinen Eigenschaften auskennt und die Gäste entsprechend beraten könnte.

**GFGH:** Das Gleiche gilt doch auch für den Getränkefachhandel.

**Dr. Schropp:** Da haben Sie recht. Fragen von Kunden zu Unterschieden, beziehungsweise zu bestimmten Vorlieben, auf ein Wasser bezogen, bleiben da meist unbeantwortet. Das ändert die Ausbildung zum Wassersommelier. Wir geben den Teilnehmern mit Inhalten zu rechtlichen Grundlagen, Kennzeichnungsvorschriften, Mineralwasserqualität, sensorischen Empfindungen, aber auch Marketingaspekten und Mineral-

wasserbeschreibungen eine Basis zum Verkaufen und Beraten. Und natürlich profitiert davon am langen Ende der Verbraucher.

**GFGH:** Ein großer Pluspunkt der Ausbildung ist Ihre sensorische Expertise und die vielseitigen und vielfältigen sensorischen Verkostungen?

**Dr. Schropp:** Selbstverständlich steht auch bei der Wassersommelier-Ausbildung die Sensorik ganz klar im Vordergrund. Zu den Anfängen 2011 war dies komplettes Neuland, da sich vorher niemand mit den sensorischen Ausprägungen von Wässern befasst hat. Daher wurde für die Wasser-Sensorik ein grundlegend neues Konzept entwickelt, sodass nun – genauso wie bei Wein und Bier – auch ein Wasser-Flavourrad existiert. Die Sensorik-Kompetenz bei Wasser wird neuerdings nicht nur bei den Genusskursen angewandt, sondern auch immer mehr bei Unternehmen, die die sensorische Qualitätssicherung bei Wasser verbessern möchten.

**GFGH:** Werden die Ausbildungsinhalte auf bestimmte, aktuelle Gegebenheiten aktualisiert?

**Dr. Schropp:** Natürlich werden die Kursinhalte auch stets mit aktuellen Fragestellungen, die in der Öffentlichkeit diskutiert werden, aktualisiert. So werden nun auch Themen wie Mikroplastik und die Auswirkungen des Klimawandels auf die Qualität von unterirdischen Wasservorkommen besprochen.

**GFGH:** Sie erwähnten bereits, dass Wasser ein erklärungsbedürftiges Produkt sei. Der Wassersommelier in seiner Rolle als „Aufklärer“?

**Dr. Schropp:** Gerade im Getränkefachhandel ist Aufklärung einer der Hauptaufgaben eines Wassersommeliers. Der Endverbraucher kann meist nicht einmal zwischen den Wassergattungen natürliches Mineralwasser, natürliches Heilwasser, Tafelwasser und Leitungswasser unterscheiden. Gerade hier ist die Fachberatung des Wassersommeliers gefragt. Somit ist es dem Getränkehändler möglich, die Wertigkeit von Mineral- und Heilwasser in den Vordergrund zu rücken und somit natürlich auch den Umsatz mit diesen Wassergattungen zu steigern.

**GFGH:** Welche Möglichkeiten einer effizienten Kundenkommunikation sehen Sie im Handel?

**Dr. Schropp:** Oftmals sind leider simple Angebotsprospekte die einzige Information, die der Getränkefachhändler bereithält. Kundenkommunikation im Getränkefachhandel fängt natürlich beim normalen Beratungsgespräch an. Aber bereits hierzu ist auch eine entsprechende Fachkompetenz des Verkaufspersonals notwendig. Und genau hier setzt die Wassersommelier-Ausbildung an. Mit dem Fachwissen, das der



Die Ausbildung vermittelt unter anderem wichtige sensorische Kenntnisse und Fähigkeiten.

Wassersommelier aus dem Getränkefachhandel im Kurs lernt, kann er nicht nur kompetent Rede und Antwort stehen, sondern auch entsprechende Verkaufsfaktionen im Getränkemarkt organisieren, wie beispielsweise Verkostungen, Erstellung markenübergreifender Informationsbroschüren usw.

**GFGH:** Neben den nun schon etablierten Wassersommelier-Aktivitäten starten Sie Ende Januar 2019 auch die Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier. Gibt es Synergieeffekte?

„Mit dem Fachwissen, das der Wassersommelier vermittelt, lassen sich auch entsprechende Verkaufsfaktionen im Getränkefachmarkt organisieren.“

**Dr. Schropp:** Prinzipiell handelt es sich natürlich um eine ganz andere Getränkegruppe. Trotzdem konnten wir die vielfältigen Erfahrungen, die wir in den Wassersommelier-Kursen gesammelt haben, optimal bei der Konzeption der Fruchtsaft-Sommelier-Kurse einbringen. Darüber hinaus bestehen auch viele Gemeinsamkeiten. So geht es gerade im Gastronomie-Part bei beiden Getränkergattungen um die perfekte Speisenbegleitung – und das ohne Alkohol!

**GFGH:** Und die Synergie fängt doch hier schon bei der Schorlenbereitung an?

**Dr. Schropp:** Sowohl das zum Einsatz kommende Wasser als auch die Art und Qualität des Fruchtsaftes beeinflussen ganz intensiv die sensorische Ausprägung der zubereiteten Schorle. Und bei fast allen darüber hinaus gehenden kreativen alkoholfreien Mixdrinks spielt sowohl Mineralwasser als auch Fruchtsaft eine entscheidende Rolle. Somit rundet die Fruchtsaft-Sommelier-Ausbildung die Genuss-Aktivitäten der Doemens Akademie perfekt ab.

**GFGH:** Schönes Schlusswort, Herr Dr. Schropp, wir bedanken uns für dieses Gespräch. □