

Harmonische Momente

Wasser und Wein – Ein perfektes Zusammenspiel

Seit vielen Jahren widmet sich die (gehobene) Gastronomie immer mehr dem Thema Wasser. Es stellt sich verstärkt das Bewusstsein ein, dass Wasser eben nicht gleich Wasser ist und neben Speisen auch zu Wein angeboten werden kann. Mittlerweile ist in vielen Hotels und Restaurants immer öfter eine breit gefächerte Wein- und Wasserkarte anzutreffen. Oft wird zum Wein auch ein Wasser gereicht, aber welches Wasser harmoniert nun mit welchem Wein und umgekehrt? Antworten liefert im Interview mit der GETRÄNKEINDUSTRIE Dr. Peter Schropp von der Doemens Akademie, der für die Wassersommelier-Ausbildung verantwortlich zeichnet.



Foto: Informationszentrale Deutsches Mineralwasser (IDM)

GETRÄNKEINDUSTRIE: *Herr Dr. Schropp, ist Wasser beim Konsumenten ein oft unterschätztes Genussmittel?*

Dr. Peter Schropp: Das ist richtig. Oft werden wir mit Aussagen wie „Wasser ist gleich Wasser“ konfrontiert. Vielen Konsumenten ist nicht bewusst, welche sensorischen Ausprägungen durch die vielfältigen und komplexen Mineralisierungen einzelner Mineralwässer gegeben sind. Aber mittlerweile hat auch der Handel die Vorzüge von Mineralwasser für sich entdeckt. Das zeigt sich in der Produktvielfalt in den Regalen der Getränkemärkte und LEHs.

GI: *Und in der Gastronomie?*

Dr. Schropp: Nicht nur im Handel, auch in der Gastronomie hat sich eine gewisse Sensibilität gegenüber Wasser entwickelt. Immer mehr Gastronomie-

betriebe wählen ihre angebotenen Mineralwässer nicht mehr nur nach Kostenfaktoren oder nach Optik der Flasche, sondern nach der Mineralisierung und damit nach dem Geschmack und der Eignung zu Wein und Speisen aus.

GI: *Die meisten Konsumenten wissen nicht, wie einzelne Mineralwässer eigentlich schmecken, wo die sensorischen Unterschiede liegen, welche Unterschiede es da außer „still“, „medium“ oder „prickelnd“ überhaupt gibt. Um dieses Wissensdefizit zu beheben, haben Sie 2011 die Wassersommelier-Ausbildung an der Doemens Akademie ins Leben gerufen.*

Dr. Schropp: Die Wassersommelier-Ausbildungsmöglichkeiten an der Doemens Akademie werden immer vielfältiger. Startete diese weltweit ein-

zigartige Ausbildung im Jahr 2011 mit einem zweiwöchigen Kurs in deutscher Sprache, können interessierte Wasserenthusiasten seit 2015 diese Ausbildung alternativ auch in einem 3x3-tägigen Kurs absolvieren.

Ab 2019 werden diese Modullehrgänge übrigens zusätzlich auch am österreichischen Schulungszentrum Fohnsdorf in der Steiermark angeboten. Noch beeindruckender ist die große Nachfrage nach diesem Ausbildungsformat aus dem Ausland, sodass Doemens diesen Kurs mindestens einmal jährlich auch in englischer Sprache durchführt, um dem großen Interesse internationaler Teilnehmer aus der ganzen Welt gerecht zu werden.

„*Im Zusammenspiel mit Mineralwasser steht der Wein im Mittelpunkt und das Mineralwasser soll damit bestmöglich harmonieren.*“

GI: *Das heißt, das Interesse an Wasser ist riesengroß und die Resonanz entsprechend mehr als positiv?*

Dr. Schropp: Das Interesse ist ungebrochen, national wie auch international. Wassersommeliers sind geschulte Experten im Bereich Wasser und deshalb perfekte Multiplikatoren. Durch ihre praktische und theoretische Kompetenz sind sie der perfekte Berater für die verschiedensten Wassersorten. Der Wassersommelier berät nicht nur Gäste in Restaurants, er ist auch meist zuständig für den Wasser-Einkauf in Gastronomie und Hotels und erstellt in vielen Restaurants die Wasserkarte.

GI: *Die Teilnehmer Ihrer Kurse lernen in umfangreichen sensorischen Verkostungsreihen, dass Wasser eine breite*

Facette an Geschmacksfaktoren beinhalten und verschiedene Wässer unterschiedlich schmecken. Können Sie dies kurz erläutern?

Dr. Schropp: Der Geschmack des Wassers wird durch die in ihm gelösten Mineralstoffe bestimmt. Dies können beispielsweise Calcium-, Magnesium- oder Natrium-Salze sein, welche Geschmacksausprägungen von bitter und süß bis hin zu salzig auslösen! Eine fast wichtigere Rolle spielt aber das Mundgefühl, also der Körper und die Textur des Wassers. Es kann beispielsweise als samtweich, rau, adstringierend, komplex etc. beschrieben werden.

GI: Welche Wertigkeit nimmt der Wein im Gegensatz zum Wasser beim Konsumenten (noch) ein?

Dr. Schropp: Die Wertigkeit von Wein ist natürlich in der Gastronomie ungebrochen hoch und das ist sicherlich auch gut so. Im Zusammenspiel mit Mineralwasser steht selbstverständlich der Wein im Mittelpunkt und das Mineralwasser soll damit bestmöglich harmonisieren. Somit muss sich in dieser Konstellation das Mineralwasser unterordnen.

„Ein ausgewähltes Wasser kann den Geschmack des Weins völlig verändern.“

GI: Und umgekehrt?

Dr. Schropp: Ganz anders sieht es aber aus, wenn der Gast grundsätzlich auf Alkohol verzichten möchte. Dann steht natürlich das Mineralwasser im Rampenlicht und kann seine große Vielfalt an unterschiedlichen Geschmacks- und Flavour-Eindrücken ausspielen, selbstverständlich dann in einer perfekten Kombination mit der dargebotenen Speise.

GI: Von Weinsommeliers hört man öfters, dass Gäste zwar sehr häufig ein Mineralwasser zum ausgewählten Wein bestellen, aber kaum nach einem PASTENDEN Mineralwasser gefragt wird.



Dr. Peter Schropp, Wasserexperte bei der Doemens Akademie, weiß, welches Wasser zu welchem Wein harmoniert. (Foto: Doemens)

Ist es denn überhaupt sinnvoll, dass sich ein Gastronom Gedanken über die Mineralwasserwahl macht und verschiedene Mineralwässer vorrätig hält?

Dr. Schropp: Die Aussage „Wir haben zwar verschiedene Mineralwässer vorrätig, aber die Leute fragen nicht danach“ habe ich auch schon öfters gehört. Wenn ein Sommelier aber nur darauf wartet, bis ein Gast nachfragt, hat er meiner Meinung nach seinen Beruf verfehlt. Aufgabe eines Sommeliers ist es doch, aktiv auf den Gast zuzugehen und ihm gegenüber Empfehlungen auszusprechen, egal ob für Wein oder für Mineralwasser. Dass in der gehobenen Gastronomie eine Weinkarte mit großer Auswahl verfügbar ist, erwartet wahrscheinlich jeder Gast. Dass es auch eine große Auswahl an Mineralwasser gibt, ist sicherlich neu. Bedeutet natürlich, dass man den Gast darauf aufmerksam machen muss.

GI: Und wie könnte man dies am besten erreichen?

Dr. Schropp: Erst einmal muss man den Gast neugierig machen. Es gibt viele Mineralwässer mit einer spannenden Geschichte im Hintergrund, sei es über die Entstehung, die besondere Herkunft oder vieles andere. Wenn der Gast hier Interesse zeigt, kann man ihm sicherlich das für seine Bedürfnisse optimale Mineralwasser empfehlen.

Perfekt wäre es natürlich auch, wenn man eine kurze, Neugierde hervorrufende Mineralwasserkarte präsentieren kann. Dann kann sich der Gast selbst informieren. Eine gute Idee wäre es auch, bereits in der Weinkarte (zumindest bei den gängigsten Weinen) eine entsprechende Mineralwasserempfehlung zu integrieren. All das kann sicherlich den Mineralwasserumsatz des Restaurants oder Hotels erheblich steigern.

„Die Wechselwirkungen zwischen den Mineralstoffen sowie der Kohlensäure des Mineralwassers mit den Inhaltsstoffen des Weins sind sensorisch sehr eindrucksvoll.“

GI: Warum ist es denn überhaupt von Bedeutung, beim Weingenuss ein Wasser zu reichen?

Dr. Schropp: Das hat mehrere Gründe. Zum einen reinigt vor allem ein kohlenstoffhaltiges Wasser den Gaumen, somit kann der Wein seinen Geschmack besser entfalten. Ein ausgewähltes Wasser kann aber den Geschmack des Weins auch völlig verändern – er kann ihn ins Negative ziehen, aber auch deutlich positiv unterstützen. Darüber hinaus spielt aber das Wasser auch physiologisch eine große Rolle.

Wird Wasser zum Wein genossen, kann die Wirkung des Alkohols abgedämpft werden. Wein ist genauso wie alkoholfreies Bier eine hypertonische Lösung, also entzieht es dem Körper Flüssigkeit. Das frühmorgendliche Durstgefühl nach einer ‚durchzechten Nacht‘ hat wahrscheinlich schon jeder mal erlebt. Ursache ist ein Flüssigkeits- und Mineralstoffdefizit des Körpers. Diesem Mangel kann man vorbeugen, indem man zum Wein eine ausreichende Menge Mineralwasser mit entsprechendem Mineralstoffgehalt trinkt.

GI: Inwieweit kann Wasser den Geschmack des Weins tatsächlich beeinflussen?



Eine wichtige Bedeutung gerade in der gehobenen Gastronomie kommt dem Servicepersonal zu. (Foto: Informationszentrale Deutsches Mineralwasser)

Dr. Schropp: Die Wechselwirkungen zwischen den Mineralstoffen sowie der Kohlensäure des Mineralwassers mit den Inhaltsstoffen des Weins sind sensorisch sehr eindrucksvoll. Beim Auswählen können Kombinationen entstehen, die eine angenehme Harmonie bilden. Zum Beispiel lässt ein ausgewogen mineralisiertes, leicht spritziges Mineralwasser einen Grünen Veltliner noch fruchtiger und erfrischender wirken. Es können aber auch durch das Bilden von Gegensätzen besonders spannende und außergewöhnliche Geschmackserlebnisse erzeugt werden, wie ein salzig schmeckendes Wasser zu einem Süßwein!

GI: Welche Wasser-Art eignet sich beispielsweise zu einem Rotwein?

Dr. Schropp: Ein zu kräftigen Barriqueausgebauten Rotweinen gereichtes Mineralwasser sollte eher still sein (also „naturell“), da die Kohlensäure die Gerbstoffe unangenehm verstärkt und sogar bitter erscheinen lassen könnte. Das Wasser sollte außerdem mittelminalisiert sein, um einerseits den Charakter des Weins nicht zu verfälschen, andererseits aber auch trotzdem auf Augenhöhe zu sein. Speziell der Calciumgehalt sollte jedoch niedrig sein, am besten nicht mehr als 150 mg/l.

GI: Kohlensäure und Rotwein? Ist das prinzipiell ein klares Ausschlusskriterium?

Dr. Schropp: Rotwein mit hohem Gerbstoffgehalt sollte nicht mit Mineralwässern kombiniert werden, welche mehr als 1 g/l CO₂ aufweisen. Leichte, junge und gerbstoffärmere Rotweine können hingegen durch ein dezent kohlenstoffhaltiges Wasser frischer wirken. Der Kohlensäuregehalt sollte jedoch maximal bei 3 g/l liegen, was einem leichten Medium-Mineralwasser entspricht. Kohlensäure ist somit nicht grundsätzlich ein Ausschlusskriterium für Rotwein.

GI: Welche Wasser-Wein-Kombination lässt einen Weißwein besonders elegant schmecken?

Dr. Schropp: Ein trocken ausgebauter frisch-fruchtiger Weißwein kann mit einem Mineralwasser kombiniert werden, das selbst etwas Säure zeigt, also etwa 3 bis 5 g/l, um die typische Charakterausprägung des Weins zu unterstreichen. Eine Mineralisierung im mittleren Bereich, um die 500 mg/l Gesamtmineralisierung, lässt diesen Weißwein am besten genießen.

GI: Und Roséwein oder Prosecco?

Dr. Schropp: Um seine feinen fruchtigen Akzente nicht zu stören, braucht der Roséwein einen Begleiter, der selbst ein feines und ausgewogenes Spektrum an Mineralsalzen mitbringt – sensorisch sollte kein Mineral dominieren. Die Kohlensäure sollte höchstens leicht ausgeprägt sein.

Das passende Wasser zum Prosecco sollte auf jeden Fall still (also „naturell“) sein, um nicht von der Mousse des Proseccos abzulenken. Auch die Mineralisierung sollte im niedrigen Bereich liegen, um den Prosecco samtweich und harmonisch zu umschmeicheln.



Erst einmal muss man den Gast neugierig machen. Es gibt viele Mineralwässer mit einer spannenden Geschichte im Hintergrund.“

GI: Stimmt es, dass Wasser und Wein, die aus der gleichen Region kommen, besser zusammenpassen? Liegt das an den Mineralien im Boden?

Dr. Schropp: Eine oft zitierte Regel, die durchaus sinnvoll sein kann, da die Mineralstoffe im Gestein die Zusammensetzung des Mineralwassers maßgeblich bestimmen. Genauso beeinflusst natürlich der Boden den Charakter des Weins: Zum Beispiel schmeckt man anhand des unterschiedlichen Verhältnisses der Säuren im Wein die Intensität der Warmphasen während des Traubenwachstums.

Der Terroir-Gedanke spielt gerade bei Mineralwasser eine bedeutende Rolle. So ist zum Beispiel ein gipshaltiges Gestein erkennbar an dem entsprechend hohen Gehalt an Calcium und Sulfat im Wasser.

Jedoch ist dies keine Garantie, da während der Entstehung des Mineralwassers oft entferntere Gebiete und Gesteinsarten als Wassereinzugsregionen Einfluss nehmen, und somit die Zusammensetzung des Wassers anders gestalten als die Bodenzusammensetzung direkt unter dem Weinanbaugebiet.

GI: Wir sprachen immer von einem passenden Zusammenspiel von Wasser und Wein. Geben Sie doch bitte Beispiele einer Empfehlung Wasser → Vorspeise; Wasser → Hauptspeise und Wasser → Nachspeise.

Dr. Schropp: Natürlich hängt die Wahl des passenden Wassers stark von den angebotenen Gerichten des Menüs ab, das heißt von den vorhandenen Aromen, dem Fettgehalt, der Struktur und der Zusammensetzung, vor allem auch von den Zubereitungsmethoden.

Um aber ein paar Klassiker zu nennen: Ein niedrig mineralisiertes Medium-Wasser lässt die Aromen eines Sainte-Maure de Touraine, ein milder Ziegen-Weichkäse, sehr klar erscheinen. Eine kräftige Hauptspeise wie ein gegrilltes Steak trägt ein ebenso kräftiges und sogar salziges Mineralwasser. Zu einer cremigen Nachspeise wie Mousse au Chocolat aber passt ein sehr niedrig mineralisiertes, stilles Mineralwasser, das ebenso sanft wirkt wie die Mousse.

GI: Zum Schluss unseres Gesprächs: Welche Bedeutung wird das Zusammenspiel von Wasser und Wein in der Zukunft einnehmen? Werden Sie die Ausbildungsinhalte bei der Wassersommelier-Ausbildung entsprechend anpassen?

Dr. Schropp: Das Zusammenspiel von Mineralwasser und Wein ist eines der zentralen Themen eines Wassersommeliers, doch ist die Zeit während des zweiwöchigen Kurses beschränkt. Aus diesem Grund bietet die Wassersommelier Union, der Verband aller zertifizierten Wassersommeliers weltweit, mehrtägige Seminare für ihre Mitglieder an, bei denen es ausschließlich um dieses Thema geht. Geleitet werden diese Kurse von Gerlinde Mock, einer Weinakademikerin, die gleichzeitig auch Wassersommelière ist und somit profundes Wissen über beide Getränke mit einbringen kann. Hier bietet sich also die optimale Gelegenheit, das Wissen noch weiter zu vertiefen.

GI: Herr Dr. Schropp, vielen Dank für das Gespräch. (mon) □