



## Mineralwasser: Das Kennzeichen für exzellenten Service



Ein ausgezeichneter Service steht dem Gast mit Fachwissen zur Seite und schafft für ihn eine Wohlfühlatmosphäre wie im eigenen Wohnzimmer. Ob dies gelingt, hängt auch damit zusammen, wie der gastronomische Betrieb das Thema Mineralwasser behandelt. Wassersommelier Armin Schönenberger gibt Tipps für exzellenten Mineralwasser-Service.

### 1. Die Mineralwasser-Frage:

„Häufig ist der Durst größer als der Hunger, wenn man seinen Platz im Restaurant einnimmt. Ein guter Service kommt dem Gast entgegen, indem er beim Aushändigen der Karte schon einmal eine Flasche Mineralwasser anbietet. Eine klassische win-win-Situation: Der Gast kann sich erfrischt der Auswahl der weiteren Getränke und Speisen widmen und der Gastronom bereits die ersten Einnahmen am neuen Tisch verbuchen.“

### 2. Das Mineralwasser-Angebot:

„Seine natürliche Reinheit macht Mineralwasser zu einem besonderen Produkt, das auch eine be-

sondere Präsentation verdient. Dafür eignet sich eine Mineralwasserkarte, die die Charakteristika – Mineralstoffzusammensetzung, Geschmack und regionale Herkunft – der Mineralwässer hervorhebt. Das sorgt beim Gast für ein echtes ‚Aha‘-Erlebnis! Eine Mineralwasserkarte sollte mindestens drei Mineralwässer enthalten, die jeweils unterschiedlich karbonisiert sind (still, medium, classic). Eine anspruchsvollere Mineralwasserkarte kann auch bis zu acht Mineralwässer enthalten. Mir persönlich ist es außerdem wichtig, dass mindestens ein Wasser aus der Region auf der Karte steht.“

### 3. Die Mineralwasser-Beratung:

„Die Servicemitarbeiter sollten sicher über die Besonderheiten einzelner Wässer berichten und kompetente Empfehlungen, z.B. ein passendes Mineralwasser zu Wein und Hauptgericht, geben können. Unterhaltsam wird es für den Gast, wenn der Service darüber hinaus noch eine spannende Anekdote aus der Geschichte des jeweiligen Wassers parat haben.“



#### 4. Das Mineralwasser-Glas:

„Ein absolut sauberes und geruchsfreies Glas, das keine Veränderung des Geschmacks zulässt, ist Grundvoraussetzung. Außerdem sollte ein Mineralwasser-Glas genauso hochwertig wie zum Beispiel ein Wein-Glas sein. Je dünnwandiger das Glas ist, desto angenehmer wird das Trinkgefühl empfunden. Bei Mineralwässern mit Kohlensäure ist außerdem wichtig, dass das Glas schlank und schmal ist. Denn ansonsten geht die Kohlensäure schnell verloren und aus dem bestellten ‚classic‘ wird ruck-zuck ein ‚medium‘.“

#### 5. Die Mineralwasser-Präsentation:

„Als Gast verspreche ich mir von Mineralwasser natürlichen, unverfälschten Genuss. Diese Sicherheit erhalte ich nur, wenn die Mineralwasserflasche erst vor meinen Augen geöffnet wird, wie es der Gesetzgeber vorsieht. Ein guter Service zeigt sich auch daran, dass das Getränk immer von rechts eingeschenkt wird und die Flasche nie den Rand des Glases berührt. Aufmerksames Nachschenken zeigt dem Gast ebenfalls die besondere Wertschätzung für ihn und gibt dem Servicepersonal die Möglichkeit, eine zweite Flasche zu bringen.“

#### 6. Der Mineralwasser-Genuss:

„Eine Angewohnheit, die mir in Restaurants häufig begegnet, ist eine zu kalte Serviertemperatur von Mineralwasser. Das hat den Nachteil, dass sich der charakteristische Geschmack des Mineralwassers nicht richtig entfalten kann und auch eine klug erdachte Kombination zu Wein und Speisen nicht wie gewünscht zur Geltung kommt. Daher gilt als Faustregel: 10 Grad sind für ein Mineralwasser völlig ausreichend, sofern es der Gast nicht ausdrücklich anders wünscht. Außerdem sollten die Natürlichkeit und der unverfälschte Geschmack eines Mineralwassers bewahrt werden. Eiswürfel oder eine Zitrone im Wasser sind dem Genuss deshalb eher abträglich.“

#### RÜCKFRAGEN UND WEITERE INFORMATIONEN:

IDM – Informationszentrale Deutsches Mineralwasser

Eva Winkelmann · Tel. 030.22 66 79-23 · Fax: 030.22 66 79-11 · E-Mail: [e.winkelmann@kohl-pr.de](mailto:e.winkelmann@kohl-pr.de)

[www.mineralwasser.com](http://www.mineralwasser.com)

[www.trinken-im-unterricht.de](http://www.trinken-im-unterricht.de)

[www.facebook.com/natuerlichesmineralwasser](https://www.facebook.com/natuerlichesmineralwasser)

[www.youtube.com/mineralwassercom](https://www.youtube.com/mineralwassercom)