



## Mineralwasser-Vielfalt nutzen: Einsatzmöglichkeiten in der Gastronomie



Natürliches Mineralwasser ist in jeder Hinsicht vielfältig. Mehr als 500 Mineralwässer gibt es in Deutschland, jedes davon mit individueller Zusammensetzung und charakteristischem Geschmack. Durch seine vielfältigen Einsatzmöglichkeiten bereichert Mineralwasser auch das Getränkeangebot in Bars und Restaurants, wie Wassersommelier Arno Steguweit erklärt: „Ob als ideales Begleitgetränk zu Kaffee und Wein oder als erfrischende Zutat einer hausgemachten Limonade: Die Möglichkeiten, Mineralwasser in ein hochwertiges Getränkeangebot zu integrieren, sind beinahe grenzenlos. Grundlagenwissen und ein wenig Experimentierfreude sorgen zum Beispiel beim Thema Wein dafür, das Geschmackserlebnis des Gastes durch Mineralwasser deutlich zu steigern.“

Zum Start in einen genussvollen Abend wählen viele Gäste einen alkoholischen Aperitif. Sommelier Steguweit erklärt, weshalb es für Gastronomen lohnend ist, als Einstiegsgetränk stattdessen ein kohlenstoffhaltiges Mineralwasser zu empfehlen. „Mineralwasser ist der optimale Erfrischer vor dem

Apéro. Es regt den Magen an und verhindert, dass der Alkohol zu schnell zugreift. Auf den gesamten Abend gesehen erhöht das die Trinkmenge des Gastes und ist damit auch für den Gastronomen von Vorteil.“ Allgemein sei Mineralwasser eine stilvolle Alternative für alle, die keinen Alkohol trinken (dürfen), und könne jederzeit auch im Champagnerglas serviert werden, so Steguweit. Selbst für den traditionellen Verdauungsschnaps bietet Mineralwasser eine alkoholfreie Alternative: „Ein Mineralwasser mit viel Kohlensäure und einem hohen Sulfatanteil beugt einem etwaigen Völlegefühl deutlich besser vor als jedes hochprozentige Getränk“, erklärt der Sommelier.

Hausgemachte Mixgetränke bieten Gastronomen zudem die Möglichkeit, sich durch kreative, individuelle Angebote von der Konkurrenz abzusetzen. Hochwertige Zutaten sind eine wichtige Voraussetzung für aufregende Mixgetränke – genauso wie Mineralwasser als erfrischender Part selbstgemachter Limonaden, ausgefallener Schorlen oder Cocktails aller Art. Zahlreiche Anregungen für kreative Mixgetränke finden Gastronomen auf der Website der Informationszentrale Deutsches Mineralwasser (IDM) unter [www.mineralwasser.com](http://www.mineralwasser.com).





durch wird vermieden, dass sich die Kohlensäure des Wassers und die Säure des Weins am Gaumen multiplizieren und zu einem unangenehmen Mundgefühl führen.

- Junge, dezente Weißweine eignen sich hervorragend, um mit etwas Pep unterstützt und belebt zu werden. Deshalb gilt hier: Mineralwässer mit viel Kohlensäure und einer angenehmen Mineralisierung im Bereich von 500 bis 1.000 mg/l können durchaus passend sein!

- Bei oxidativen Weißweinen aus dem Holzfass kann ein wenig Kohlensäure und ein guter Wert an Mineralisierung – das bedeutet mehr als 1.800 mg/l – dafür sorgen, dass der Wein lebendiger und frischer erscheint, und das Weinerlebnis somit intensiviert wird.

Die richtige Weinempfehlung ist nicht immer leicht. Wasser- und Weinsommelier Arno Steguweit gibt einige grundlegende Tipps, mit denen Gastronomen und Servicemitarbeiter ihre Gäste gezielt beraten können:

- Zu jungen, säurebetonten Weißweinen wie Riesling oder Sauvignon Blanc bieten sich Mineralwässer mit wenig Kohlensäure an. Da-

- Zu Rotweinen empfiehlt sich ein stilles und eher neutrales Mineralwasser mit geringer Mineralisierung. Kohlensäure irritiert den Gaumen und bietet den Gerbstoffen und dem niedrigen pH-Wert eines Rotweins eine wenig angenehme Plattform. Stille Mineralwässer dagegen beruhigen den Gaumen und unterstreichen die positiven Eigenschaften des Rotweines deutlich.

## 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)