



Alles natürlich? Die Wassersorten im Überblick



„Ein Wasser, bitte!“. Wer diese Bestellung im Restaurant aufgibt, kann vieles erhalten: Mineralwasser, Tafelwasser, Quellwasser, Leitungswasser – all diese Angebote finden sich auf Getränkekarten wieder. Doch die Unterschiede zwischen den Wasserarten sind groß, was beispielsweise die Entstehung und die Qualitätsmerkmale der einzelnen Wassersorten betrifft. Ein Überblick zeigt, was sich hinter den unterschiedlichen Wasserangeboten in der Gastronomie verbirgt:

Natürliches Mineralwasser

Mineralwasser ist ein Naturprodukt, dessen ursprüngliche Reinheit amtlich anerkannt ist. Das unterscheidet es von allen anderen Wasserangeboten in der Gastronomie. Es stammt aus unterirdischen, vor Verunreinigungen geschützten Quellen und muss direkt am Quellort abgefüllt werden, damit seine Qualität, Naturbelassenheit und Frische bis zum Verbraucher gewährleistet sind. Über 200 Einzeluntersuchungen muss ein Mineralwasser für die amtliche Anerkennung bestehen. Außer Koh-

lensäure darf Mineralwasser nichts hinzugefügt werden. Wurde dem Mineralwasser aus optischen Gründen Eisen entzogen, findet sich der Hinweis „enteisent“ auf dem Etikett. Strenge Kontrollen durch Brunnenbetriebe, Behörden und externe Labore gewährleisten die Qualität und Sicherheit des Naturprodukts. Darauf kann sich der Gast im Restaurant verlassen, denn die Mineralwasserflasche darf erst vor seinen Augen durch die Bedienung geöffnet werden.

Tafelwasser

Tafelwasser wird industriell hergestellt. Es kann ein Gemisch aus verschiedenen Wasserarten sein: erlaubt sind Mineralwasser, Trinkwasser, Natursole und Meerwasser. Außerdem ist neben Kohlensäure die Zugabe von Mineralstoffen gestattet. Auch für Tafelwasser gilt, dass es den qualitativen Anforderungen von Trinkwasser entsprechen muss.

Trinkwasser

Trinkwasser (Leitungswasser) besteht in Deutschland zu etwa zwei Dritteln aus Grundwasser und zu einem Drittel aus Oberflächenwasser aus Flüssen, Seen oder Talsperren. In der Regel muss es durch verschiedene Verfahren und chemische Hilfsstoffe gereinigt, desinfiziert und so zu Trinkwasser aufbereitet werden. Die Qualität von Trinkwasser regelt die Trinkwasserverordnung. Deren Vorgaben gelten bis zum Übergabepunkt am Gebäude. Für die Sicherheit der Leitungen ist der Hauseigentümer verantwortlich. Eine offizielle Garantie, dass Leitungswasser in der Gastronomie alle gesetzlichen Anforderungen erfüllt, erhält der Gast demnach nicht.

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

www.mineralwasser.com

www.trinken-im-unterricht.de

www.facebook.com/natuerlichesmineralwasser

www.youtube.com/mineralwassercom