

## PRESSEINFORMATION

### Im Sommertrend: die Mineralwasser-Sommeliers!

**Wien, 22. Juni 2021 - Vor allem an heißen Tagen gilt Mineralwasser als Durstlöscher Nr. 1. Doch Wasser ist nicht gleich Wasser. Seit zwei Jahren gibt es in Österreich eine Ausbildung zum zertifizierten Mineralwasser-Sommelier. Dort lernt man nicht nur die verschiedenen Geschmacksnuancen der Mineralwässer durch Verkosten zu unterscheiden – man sammelt auch viel theoretisches Wissen rund um Ernährungsphysiologie, den weltweiten Wassermarkt, Gastronomie-Regeln, aber auch über Hydrogeologie, Qualitätstests und food pairing.**

Rund 30 Österreicherinnen und Österreicher haben diese Ausbildung bisher absolviert; international sind es knapp 340 Personen – Tendenz steigend. Vor allem die internationalen Kurse auf Englisch und Mandarin werden verstärkt nachgefragt – neben Deutschland, Österreich und Taiwan will man die Ausbildung künftig auch in Korea und Kanada anbieten, heißt es seitens der Doemens Academy, die diese Kurse offeriert. „Hierzulande setzen die Mineralwasserbrunnen immer mehr auf die entsprechende Sommelier-Ausbildung“, weiß Tina Kodritsch vom [„Forum Natürliches Mineralwasser“](http://forum-natuerliches-mineralwasser.at) und selbst zertifizierte Mineralwasser-Sommelière – rund acht Unternehmen verfügen über entsprechende Expertinnen und Experten in ihren Reihen.

Was allen natürlichen Mineralwässern eigen ist: ihre ursprüngliche Reinheit – sie sind unbehandelt und vom Menschen unbeeinflusst. Auf ihrem Weg durch verschiedene Gesteinsschichten nehmen sie wertvolle Mineralien und Spurenelemente auf. Die Abfüllung erfolgt direkt vor Ort – ohne Transport über Container oder Leitungen. Der „regionale Naturschatz“ Mineralwasser bleibt bis zum Öffnen der Flasche rein und unbeeinträchtigt. Und was viele nicht wissen: Er gehört zu den am strengsten kontrollierten Lebensmitteln in Österreich.

Die unterschiedliche Mineralisierung von Mineralwässern zeigt sich bei Geschmack und Haptik. Natürliche Mineralstoffe wie Calcium, Magnesium oder Natrium spielen dabei eine große Rolle. Von süßlich, über leicht salzig, bis hin zu zart säuerlich, dezent bitter oder leicht adstringierend kann man diese wahrnehmen. Für das so genannte „Mundgefühl“ entscheidend sind aber auch Faktoren wie Viskosität, Textur, Kohlensäure, Nachwirkung und natürlich Temperatur.

Der Mineralwasser-Sommelier berät mit seinem fundierten Wissen die Kunden aus Gastronomie, dem Getränkehandel oder auch der Ernährungsberatung, über die Vielfalt, die speziellen Eigenschaften und Qualitäten der verschiedenen Mineralwässer. Vor allem in den abfüllenden Unternehmen setzt man immer mehr auf diese Fachkompetenz. So sollen zukünftig beispielsweise Verkostungen in Thermen mehr Bewusstsein für das „Lebensmittel Mineralwasser“ schaffen.

„Auch in der gehobenen Gastronomie sind Mineralwasser-Sommeliers im Kommen“, erläutert Kodritsch abschließend. „Das Kombinieren von verschiedenen Geschmacksnuancen gehört zu ihren Kernaufgaben – etwa beim ‘food pairing’, also bei der Mineralwasser-Empfehlung für die Wein- oder Essenbegleitung. Beispielsweise harmoniert ein stilles, dezent mineralisiertes Mineralwasser hervorragend mit einem gerbstoffreicheren Rotwein, während ein sulfatreiches, hydrogencarbonathaltiges Mineralwasser gut zu einem üppigen Fleischgericht, wie etwa Schweinsbraten oder Wiener Schnitzel, passt oder auch im Nachgang einer Speisenfolge gut funktioniert.“

**Presseinformationen:**

Forum Natürliches

Mineralwasser

DI Herbert Schlossnikl

Tel: 02252 / 401-4101

E-Mail: [herbert.schlossnikl@forum-mineralwasser.at](mailto:herbert.schlossnikl@forum-mineralwasser.at)Ecker & Partner Öffentlichkeitsarbeit und  
Public Affairs GmbH

Mag. Michael Moser

Tel: 01 / 599 32-28

E-Mail: [m.moser@eup.at](mailto:m.moser@eup.at)