



Wasser ist nicht alles, aber alles ist nichts ohne Wasser

Hamburg, 30. November 2013. Im Dezember ist es wieder so weit: Vor lauter Weihnachtsfeiern und Weihnachtsessen bekommt man kaum einen Platz in einem gehobenen Restaurant. Zum guten und oft reichhaltigen Essen gibt es selbstverständlich überall die korrespondierenden Weine. Aber seit geraumer Zeit ist es en vogue, auch immer mehr Wert auf das passende Mineralwasser zu legen.

Schon seit Jahren gilt Mineralwasser nicht mehr nur als langweiliger aber gesunder Durstlöscher. In Restaurants der gehobenen Klasse fragt der Sommelier: „Darf ich Ihnen die Wasserkarte bringen?“ Über 40 internationale Mineralwassersorten aus 18 Ländern können dann bestaunt werden.

Grundsätzlich spielen bei der Wasserwahl Vorlieben eine Rolle. Es gibt kein Richtig und kein Falsch beim Geschmack. Männer gelten jedoch als weniger natriumchloridempfindlich und mögen deswegen eher Wasser mit Kohlensäure, Frauen bevorzugen ohne. Wasser an sich hat weder Geruch noch Geschmack. Allerdings lösen Mineralstoffe Empfindungen auf der Zunge aus. Bei einer Wasserverkostung kommen erstaunliche Wahrnehmungen zutage: Da schmeckt ein Wasser säuerlich, bitter, seifig, kernig oder labberig. Auf der Zunge perlen erfrischende Bläschen oder ein Schaumteppich macht sich breit. Das Wasser belegt die Zunge und der Mund wird trocken (hohes Kalzium) und eine dumpfe Sperre im Abgang (Finish) ist unangenehm.

Wasser und Wein

Wasser stellt bei mehrgängigen Menüs die Neutralität im Mund her. Ein gutes Wasser rundet den Wein ab und zerstört ihn nicht. Leicht salzig empfundene Mineralwässer neutralisieren die natürliche Säure des Weins und lassen Barrique-Weine manchmal sogar bitter schmecken. Säuerliche, stark sulfathaltige Wasser betonen die Gerbstoffe im Wein. Beides kann durchaus willkommen sein, wenn es gilt, unausgewogene Weine zu "neutralisieren" oder zu korrigieren. Unverfälschter Genuss verträgt nur ein ganz schwach mineralisiertes Wasser, das sich nicht in den Vordergrund drängt.

Je stiller das Wasser, umso authentischer der Weingenuss! Deshalb wird Staatlich Fachingen gern bei professionellen Weinproben eingesetzt. Andererseits kann z. B. das beliebte Selters Classic gut mit fruchtsüßen Rieslingweinen und mit nicht gerbstoffbetonten Rotweinen zusammenspielen; dafür harmonisiert dieses Wasser nicht mit trockenen Weinen.



Etikette Trainer International

Wer als Weintrinker(in) möglichst lange einen klaren Kopf behalten will, sollte immer Wasser dazu trinken. Doch Achtung: Je höher der Kohlensäuregehalt, desto schneller wird der Alkohol ins Blut befördert!

Mineralwasser muss im Originalgebilde serviert werden – also sollte die Flasche von der Servicekraft am Tisch geöffnet werden. Auch wenn nur ein Glas Mineralwasser bestellt wird. Das Tafelwasser aus der Getränkekarte darf auch im Glas auf den Tisch kommen. Und aufgemotztes Leitungswasser darf als Tafelwasser deklariert werden. Die Glasform beeinflusst den Geschmack nicht, aber da ja das Auge mittrinkt, ist ein dünnwandiges mittelgroßes Trinkglas passend.

Eiswürfel vermiesen den Genuss

Bei 10° - 12° C schmeckt und erfrischt Mineralwasser optimal. Eiswürfel (weil aus Leitungswasser) und chemisch behandelte Zitronenscheiben haben im Glas nichts zu suchen – besonders wenn Wasser in Verbindung mit Wein getrunken wird.

Whisky und Wasser

Die Schärfe des Whiskys muss mit etwas Wasser gemildert werden, sagt der Single Malt-Kenner. Natürlich mit dem richtigen. Aber wer kommt schon an das „authentische“ schottische „Highland Spring“ mit seinen sehr geringen Mineralien heran? (www.whiskyspirits.de) Evian, Volvic oder Vittel sind hier auch gute Alternativen. Beim nächsten Schottlandbesuch decken Sie sich dann mit Quellwasser ein. Hält zwei Jahre und kann sogar ein hochgeschätztes Geschenk sein.

Redaktion Susanne Helbach-Grosser, TAKT & STIL, Imme Vogelsang, iv-imagetraining

Zeichen: 3.685 Zeichen inklusive Leerzeichen

ETI: Etikette Trainer International

ETI ist ein Zusammenschluss von internationalen Etikette Trainern, die gesellschaftliche Entwicklungen diskutieren, mit traditionellen Formen vergleichen und gegebenenfalls neue Standards setzen. Diese Empfehlungen werden in Seminaren, Pressegesprächen und Veröffentlichungen transportiert. Alle Mitglieder haben eine qualifizierte Ausbildung im Bereich Umgangsformen, Hotellerie, Gastronomie oder Protokoll und bilden sich ständig weiter. Dieses Netzwerk von Spezialisten steht für Aktualität, Kompetenz und Qualität.