

Welches Wasser darf's denn sein?

28.10.2020 09:52 von Martina Jansen (Kommentare: 0)

Welches Wasser darf's denn sein?



Alexander Höll macht Lust auf Mineralwasser aus der Region

Alexander Höll, Betriebsleiter der Stiftsquelle, lud Christian Sklenak und mich zu einer Privatverkostung ein. Rein dienstlich und es gab auch nur unterschiedliche Mineralwässer. Dies aus gutem Grunde, denn Alexander Höll ist frisch gebackener Wassersommelier.

„Wasser ist Wasser“, mögen Sie jetzt vielleicht denken und wenn ich ehrlich bin, dachte ich das anfangs auch. Aber nach dem zweiten Glas „Naturell“ konnte selbst ich Unterschiede im Geschmack und Aussehen bemerken. Die Abweichungen, die ich feststellen konnte, sind natürlich minimal im Vergleich zu den Nuancen, die der zertifizierte Wasser-Experte im aufwendigen zehntägigen Seminar in der Akademie Doemens im bayrischen Gräfelfing, einer der führenden Institutionen im Bereich Sensorik, erlernte. Seit einer Woche ist Alexander Höll nun einer von 300 anerkannten Wassersommeliers in Deutschland.

„Wir haben in Deutschland ein gutes Leitungswasser, aber das, was aus dem Hahn kommt, ist nicht mehr

natürlich und ursprünglich. Damit es den hygienischen Anforderungen entspricht, muss es chemisch äußerst aufwendig von Verschmutzungen gereinigt werden“, erklärt Alexander Höll. Bei einer Bestellung im Restaurant heißt es oft: „Ich hätte gerne ein Wasser“, aber das ist ebenso ungenau, als würde der Kunde im Autohaus den Wunsch nach einem roten Auto äußern. „Wir möchten die Verbraucher für ein gutes Mineralwasser sensibilisieren“, fährt er fort. „Dafür wollten wir unsere Kompetenz bündeln, um die Fragen unserer Kunden noch präziser beantworten zu können.“

Bevor es ans eigentliche Testen ging, erfuhren die Teilnehmer des Kurses Wissenswertes über Geschichte und die Geologie der Mineralwässer, über Nutzungsrechte, die der Stadt gehören, und natürlich darüber, dass nicht jedes Wasser zu jedem Wein oder Käse passt. „Ein Wasser sollte sich nie in den Vordergrund drängen. Daher passt zum Parmesan ein anderes Wasser als zum leichten Käse.“

Foto oben rechts: Alexander Höll, frisch gebackener Wassersommelier



Die preislichen und qualitativen Unterschiede von Mineralwässern erkennt auch der Laie daran, ob am rückseitigen Etikett gespart wurde oder ob Plastik statt der geeigneteren Aluminiumverschlüsse eingesetzt wird. Wenn es jedoch um die Beurteilung des Wassers an sich geht, da ist der Fachmann gefragt. Neu für Christian Sklenak und mich waren die Faktoren, wann sich welches Wasser wie nennen darf. Auch darüber informierte uns Alexander Höll ausgiebig.

„Natürliches Mineralwasser darf nicht aufbereitet oder behandelt werden, außer Kohlensäure darf ihm nichts hinzugefügt werden. Mineralwasser muss zudem direkt an der Quelle abgefüllt werden, wogegen Tafelwasser gefördert, nach eigenem Geschmack mit Zusätzen verändert und an einem anderen Ort abgefüllt wird. Es würde schon reichen, wenn wir unser Wasser einmal im Tankwagen ums Werk fahren würden, und schon dürfte es sich nicht mehr natürliches Mineralwasser nennen.“

Foto oben rechts: Die Stiftsquelle im Gewerbegebiet an der Buerer Straße



Auch über die beiden weiteren Wasserbezeichnungen weiß der Sommelier Bescheid: Das Heilwasser muss eine heilende, lindernde oder vorbeugende Wirkung nachweisen. So ist magnesiumreiches Wasser bei Muskelverspannungen geeignet, calciumreiches Wasser, um seinen Knochen etwas Gutes zu tun, und sulfatreiches Wasser hilft bei Verdauungsproblemen. In der vierten Gruppe befinden sich die „lebenden Wässer“, wie beispielsweise die Mondquelle, diese wird nur bei Vollmond abgefüllt.

Alexander Höll kommt zur eigentlichen Aufgabe des Wassersommeliers. „Wir prüfen die Wässer mit unseren Sinnen, wobei sich die optische Prüfung auf die Menge der Kohlensäure beschränkt und darauf, ob Mineralien bereits mit bloßem Auge sichtbar sind. Viel mehr kann man auch bei der anschließenden Geruchsprüfung nicht erwarten, es sei denn, ein Wasser enthält viel Sulfat, das kann man dann riechen.“

Der Leiter der Stiftsquelle fährt fort: „Die dritte Prüfung ist die Geschmacksprüfung. Das Wasser aus der Kunststoffflasche wenn sie zu lange in der Sonne stand, einen unschönen Beigeschmack annehmen kann, das wissen sicherlich viele unserer Kunden, ebenso, dass natriumreiches Wasser salzig schmeckt.“ Das verwundert sicher nicht, denn der gebräuchliche Name für Natrium-Chlorid ist Kochsalz.

„Diese Wässer sind in Deutschland nicht so gefragt, der Trend geht zum natriumarmen Wasser“, weiß der 37-Jährige. „Mit ein wenig Übung kann man die Unterschiede der mineralischen Zusammensetzung herausschmecken. Magnesium schmeckt bitter-süß, Sulfat schmeckt bitter und erdig und zu viel Kohlensäure erzeugt einen leicht säuerlichen Geschmack des Mineralwassers“, klärt uns der Sommelier weiter auf.

Foto oben rechts: Alexander Höll erklärt detailliert die Unterschiede bei verschiedenen Mineralwässern



Dass Kohlensäure das Produkt in einem stabilen Zustand bis zum ersten Öffnen der Flasche erhält, erfahren wir vom Betriebsleiter, dass natriumarmes Mineralwasser weich und calciumreiches Wasser einen trockenen Geschmack im Mund hinterlässt, konnten wir selber feststellen. Alexander Höll nennt uns auch dafür den Grund: „Ein Wasser mit vielen Mineralien schluckt sich schwer, weiches Wasser geht in einem Schluck runter.“ Eigentlich paradox bei einem Getränk aber machen Sie gerne den Selbstversuch, dann werden Sie uns vielleicht zustimmen.

Nicht nur pur genossen zeigen sich Unterschiede der einzelnen Mineralwässer. In Frucht- oder Weinschorlen sind große Unterschiede zu schmecken, denn die Mineralien arbeiten mit oder auch gegen den Saft. Selbst bei der Kaffeezubereitung ist die Wahl des Wassers entscheidend: Sie bestimmt die Crema.

Alexander Höll gefallen neben den Produkten der Stiftsquelle, die er verkauft, vor allen Dingen die gute

Betriebsatmosphäre und die gelebten Werte seiner Geschäftsführung. „Nicht nur unsere Flaschen sind glasklar, wir zeigen auch Transparenz in unserem Unternehmen. ‚Komm und schau, was hier passiert‘, ist unser Motto und so bieten wir neben Werksführungen auch Tastings an, damit sich unsere Kunden selbst von dem Geschmack unserer Produkte überzeugen können.

Christian Sklenak und ich nehmen von der Verkostung mit, dass die Kenntnis über Mineralwasser eine Wissenschaft für sich ist und Wasser mehr ist als nur ein Grundnahrungsmittel, das den Durst stillt.

www.stiftsquelle.de

Foto oben rechts: Betriebsleiter Alexander Höll und Geschäftsführer Sebastian Brodmann

Text: Martina Jansen

Fotos: Christia Sklenak und Stiftsquelle