

Als Sommelière Wasser degustieren

Ich war von klein auf ein «Wasserkind». Wenn andere Sirup tranken, Eistee oder Coci, mochte ich nur Wasser. Und zwar am liebsten daheim direkt ab der Leitung in der Küche. Sogar wenn wir mit der Familie mal in ein Restaurant essen gingen – ich verlangte ein stilles Wasser.

Wasser hat mich immer interessiert – heute bin ich fasziniert davon.

Nein, ich bin nicht überbegabt, was das Schmecken von Wasser angeht. Ich habe einfach viel Übung und Erfahrung darin, obwohl ich erst 19 bin. Und mit der Zeit lernt man, die Mineralisierung eines Wassers in Worte zu fassen.

Für die Matura-Abschlussarbeit wählte ich das Thema Wasser. Ich besuchte Quellen, redete mit Leitern von Mineralquellen und den Trinkwasserverantwortlichen von Regionen. Und ich begann, Mineralwasser zu degustieren. Dabei merkte ich, wie unterschiedlich die schmecken. Obwohl es doch immer heisst, Wasser sei Wasser und immer gleich. Überhaupt wird dem Wasser unrecht getan. Jemand ist «wie ein Schluck Wasser» meint eine langweilige Person.

Schliesslich war ich vom Wasser so angetan, dass ich diesen Spezialkurs besuchte. Angeboten vom Verband Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten in Zusammenarbeit mit Gastrosuisse. Da lernte ich alles über nationales und internationales Wasser und Mineralwasser, Hydrogeologie, Mineralstoffe und Ernährungsphysiologie, geschmackliche Ausprägung, das Beschreiben der Mineralstoffe und natürlich auch darüber, welches Wasser zu welchem Essen passt. Oder zu welchem Wein. Generell heisst es: Zu Rotem stilles Wasser, zu Weisssem wählt man besser kohlenensäurehaltiges.

Ich habe die Prüfung bestanden. Seither darf ich mich Schweizer Wasser-Sommelière nennen. Ich bin die jüngste der Schweiz. Ich kann jetzt professionell Wasser verkaufen und Leute in diesem Bereich beraten.

Die Mineralisierung macht den Geschmack aus. Jedes Schweizer Mineralwasser ist darum einzigartig. Was da drin ist? Ammonium, Magnesium, Lithium, Natrium, Kalium, Calcium, Stron-



Die jüngste Wasser-Sommelière der Schweiz: Rahel Knüsel, 19, aus Arth SZ.

«Meinen 20. Geburtstag werde ich mit einem besonders feinen Wasser feiern»

tium, Mangan, Fluorid, Chlorid, Bromid, Iodid, Nitrat, Hydrogencarbonat und Sulfat.

Eptinger zum Beispiel hat eine Mineralisation von 2222 Milligramm pro Liter, das ist ein hoher Wert. Das viele Calcium spürt man auch heraus, es schmeckt beim Trinken leicht süsslich. Dem gegenüber hat das italienische Acqua Panna nur 114 Milligramm pro Liter, es ist im Abgang rau, ich sage dem auch stachelig. Oder ein Adelsbader, 1800 Milligramm pro Liter – das schmeckt schön rund und geschmeidig.

Ich befinde mich im Studium zur Primarlehrerin, als Wasser-Sommelière werde ich mich aber auf jeden Fall weiter mit der Thematik befassen. Vielleicht bringe ich beide Sachen zusammen und gebe Kurse über Wasser.

Sogar im Ausgang trinke ich nur Wasser, Alkohol mag ich nicht so gern – darum mache ich für alle immer die Chauffeuse.

Dieses Jahr werde ich zwanzig. Dann wird gefeiert. Und ich mache bestimmt eine gute Flasche auf. Nein, nicht Champagner. Mein Lieblingswasser: ein Appenzeller Mineral still.

fakt.

TRINKZAHLEN

Schweizer Mineralwasser stammt aus über 20 Quellen. Pro Jahr trinken wir um die 900 Millionen Liter, rund die Hälfte wird importiert.

AUFGEZEICHNET MARCEL HUWYLER