

Presse-Feature

Kostprobe gefällig?

Jedes Mineralwasser ist einzigartig. Wie groß die Unterschiede sind und welche Rolle Mineralien spielen, hat unsere Redakteurin beim Wassertasting mit Reiner Häberle erfahren

Es ist still an unserem Tisch. Reiner Häberle blickt lächelnd in die Runde. Susanne hat beim Trinken konzentriert die Augen geschlossen. Und Axel starrt in sein Glas, als könnte er auf dem Boden die Antwort auf Häberles Frage lesen: Welches Mineralwasser ist das? „Peterstaler“, schlägt Axel vor. Als der Blick des Wassersommeliers auf mich fällt, sage ich schnell „Schwarzwald-Sprudel“, obwohl ich, seit wir zu den Sorten mit Kohlensäure übergegangen sind, kaum noch einen Unterschied schmecken kann. Susanne zuckt die Schultern und isst, anstatt eine Antwort zu geben, einen Löffel von ihrem Linsensalat. Dann macht sie mit den Probierschlucken weiter. „Peterstaler ist richtig“, sagt Reiner Häberle und greift zur nächsten Flasche. Jetzt werden die Classic-Versionen probiert.

Wir nehmen an einem Mineralwasser-tasting in Bad Peterstal-Griesbach teil. Der Kurort, der im oberen Renchtal im Schwarzwald liegt, ist der Wasserort schlechthin. Aus drei Brunnen sprudelt dort feinstes Mineralwasser in ganz unterschiedlicher mineralischer Zusammensetzung. Das Griesbacher Mineralwasser etwa hat einen Gesamt-Mineraliengehalt von 2.265 Milligramm pro Liter. Ein äußerst hoher Wert, der dem Wasser viel Geschmack verleiht. Und auch das Black Forest, ein ganz weiches und Deutschlands kochsalzärmstes Wasser, wird in Bad Peterstal-Griesbach in die Höhe gepumpt. Der Ursprung der großen Unterschiede sind die Gesteinsschichten, die das Regenwasser auf seiner Reise zu dem unterirdischen Wasser-vorkommen durchfließt. Auf dem Weg wird das Wasser gereinigt und nimmt in den verschiedenen Schichten unterschiedliche Mineralien auf. Extra hinzugefügt werden dürfen sie beim Abfüllen nämlich nicht.

Wasser schmeckt wie Wasser, oder?

Vor meinem Wassertasting war ich der Überzeugung, dass Wasser keinen eigenen Geschmack hat. Da ich selten zwei verschiedene Wässer nebeneinander trinke, war ich mir der unterschiedlichen Geschmacksnuancen nicht bewusst. Wasser schmeckt, für ungeübte Gaumen wie meinen, einfach wie Wasser. Trinkt man es aber, wie beim Tasting, im direkten Vergleich und in der richtigen Temperatur, schmeckt man große Unterschiede. Hinter dem Wassersommelier sind unsere Test-Mineralwässer aufgereiht: Peterstaler, Schwarzwald-Sprudel, Black Forest und Griesbacher. Jeweils in den Ausführungen still, medium und classic, denn wie wir heute lernen, hat nicht nur die Mineralisierung, sondern auch die Kohlensäure Einfluss auf den Geschmack. Bevor es losgeht,



PRESSE

erklärt Häberle den Ablauf des Tastings. Wir arbeiten uns von still über medium zu classic hoch, probieren die Wässer parallel und neutralisieren zwischendrin unsere Zungen mit feinen Kleinigkeiten aus der Küche des Hotels Kimmig. So werden zum Mediumwasser etwa kleine Schälchen mit schwäbischem Kartoffelsalat gereicht, damit wir den Mineralien immer wieder mit offenen Geschmacksknospen begegnen können.

Während wir uns durch die verschiedenen Wasser-Gänge und auch die Kleinigkeiten probieren, vermischen sich Tasting und Genuss. Bei den stillen Wässern habe ich noch deutlich die Unterschiede herauschmecken können. Das eine Wasser hat für mich kühl geschmeckt, das nächste ganz weich und das dritte fast erdig und leicht salzig. Bei den Medium- und den Classic-Sorten fiel es mir schon schwerer, genaue Geschmacksnuancen zu deuten. Das, erklärt Reiner, liege daran, dass die Kohlensäure den Geschmack der Wässer etwas neutralisiere. „Früher“, verrät er, „gab es häufig nur Mineralwasser mit viel Kohlensäure, da dadurch etwaige schlechte Geschmäcker überdeckt wurden.“ Deswegen wird heute Wasser mit viel Kohlensäure auch „Classic“ genannt.

Kohlensäure macht den Unterschied

Und wirklich, ein Peterstaler still schmeckt ganz anders als ein Peterstaler classic, obwohl die gleichen Mineralien in dem Wasser stecken. Eine spannende Erkenntnis. Und auch das, was ich zum Wasser esse, hat einen Einfluss auf mein Erlebnis. „Alles beeinflusst sich gegenseitig“, sagt der Wassersommelier begeistert und schenkt uns nach. Auch wenn für mich, die Wasserbanausin, ab einem bestimmten Zeitpunkt doch eher das Essen im Vordergrund stand, habe ich doch eine wichtige Erkenntnis mitgenommen: Ich werde nun öfter mehrere Wässer miteinander vergleichen und entscheiden, welches Mineralwasser mir denn im Vergleich wirklich besser schmeckt.

Info-Kasten:

Weitere Infos gibt's auf: bad-peterstal-griesbach.de und schwarzwald-tourismus.info

Hinweise an die Redaktionen:

Das Presse-Feature steht – in voller Länge oder in Auszügen – zur freien Verwendung zur Verfügung. Wir freuen uns über die Zusendung eines Belegs.

Pressekontakt:

Sannah Mattes
Stellvertretende Pressesprecherin
Tel.: 0711 / 238 58-16
s.mattes@tourismus-bw.de