

www.gastronomie-hotellerie.com

A8109

huss

HUSS-MEDIEN GmbH
10400 Berlin

gastronomie & hotellerie

Das Unternehmer-Magazin

10/2014

Chefsache: Der gläserne Gast | **Ambiente:** Stilvoll gedeckte Tische
Technik: Bargeldlos Umsatz steigern | **Food:** Süße Verführer



Wasser zu Wein – welches darf es sein?

Zu jedem Glas Wein gehört ein gutes Mineralwasser. Zwischen den Gängen oder bei einer Weinverkostung umspült es den Gaumen und wirkt neutralisierend. Außerdem kann es Flüssigkeit und Mineralstoffe ersetzen, die dem Körper durch Alkohol entzogen werden. Eine Faustregel besagt, dass Wein und Mineralwasser aus derselben Region gut zueinander passen. Sie stammen aus dem gleichen Boden, der den individuellen Mineralstoffmix und daher den Geschmack bestimmt. Voraussetzung: sie sind beide nicht zu dominant. Wer auf Nummer sicher gehen möchte,

wählt zum Wein ein mineralstoffärmeres Mineralwasser mit wenig Kohlensäure. Mit seinem neutralen und sanften Geschmack ordnet es sich leichter unter. Kenner und Experimentierfreudige setzen genau darauf, dass unterschiedliche Mineralwässer eine jeweils andere Wirkung auf den Charakter eines Weines haben. Denn sie können bestimmte Wesensarten stärker betonen oder abschwächen und dadurch neue, interessante Geschmackserlebnisse schaffen. Folgende Regeln geben Anhaltspunkte, doch wie so oft gilt auch hier: Probieren geht über Studieren.

Mineralwassercharakter	Wirkung
Neutral, wenig Mineralstoffe (Mineralstoffgehalt unter 500 Milligramm pro Liter).	Ordnet sich geschmacklich dem Wein unter.
Stark mineralisiert (Mineralstoffgehalt über 1 500 Milligramm pro Liter).	Kann Gerbstoffe oder Säure betonen, nimmt Süße oder den Schmelz etwas zurück.
Stark kohlenstoffhaltiges Wasser (Kohlensäuregehalt zwischen sieben bis acht Gramm pro Liter).	Kann Gerbstoffe leicht verstärken und Süße mildern. Säure tritt je nach Gehalt im Wein schwächer oder stärker hervor.
Stark basisches Mineralwasser (Hydrogencarbonatgehalt über 600 Milligramm pro Liter).	Kann Gerbstoffe und Säure mildern sowie Süße balancieren.

Achtung: Wein verliert schnell an Charakter.

Quelle: IDM/Die Red.

Rundum-Paket

Neben der Qualität des Produktes, spielt also die Verpackung eine wichtige Rolle. Noch ein gutes Beispiel hierfür ist der unverwechselbare schlicht-elegante Auftritt von LIZ, der sich an Deutschlands Restaurants und Hotels der gehobenen Kategorie richtet.

Das Design der taillierten Glasflaschen à 0,35- und 0,75-Liter ist einer Karaffe nachempfunden. Die Accessoires sind aus hochwertigem Material und perfekt darauf abgestimmt: Ausgießer und Untersetzer für die Flasche, stilvoller Aktiv-Kühler und Trinkglas mit klarer Linienführung.

Seit 2010 ist das Wasser, das es still oder prickelnd gibt, in mehr als 400 Top-Restaurants vertreten.

Der passende Begleiter

Das richtige Wasser zu den Speisen herauszusuchen, hängt vor allem von den mineralogischen und sensorischen Besonderheiten ab. Rat und Hilfe kann man sich da von Profis holen.

Restaurant- und Küchenchefs der gehobenen Hotellerie und Gastronomie, die etwas über die charakteristische Mineralisation zum Beispiel von LIZ erfahren möchten, finden in den Wassersommeliers Laura Grüttner, Martin Sons und Thomas Wolf der HassiaGruppe qualifizierte Ansprechpartner. Ihre lernintensive Weiterbildung umfasst neben der sensorischen Schulung auch Fachgebiete wie den Quellenschutz oder die Gläserkunde.

Produkte: Mineralwasser

Erstmals ausgezeichnet

Nach Angaben von GfK Trink Trends ist es Gerolsteiner 2013 erstmals gelungen, im wichtigen Vertriebsbereich Restaurants Rang Zwei unter den Gastronomie-Mineralwässern zu erobern. »Das Wasser mit Stern« ist in Deutschland im Handel seit Jahren Spitzenreiter.

Dieses Jahr hat Gerolsteiner erstmals 12 deutsche Weinbars, Vinotheken und Weinlounges als »Gerolsteiner WeinPlaces« ausgezeichnet (www.weinplaces.de). Das Prädikat steht für außergewöhnlich gastliche, weinkompetente Orte. Die Jury wählte folgende Gastronomiebetriebe aus: WEIN|KULTUR|BAR (Dresden), Weinstein (Berlin), Kleines Jacob (Hamburg), Fischerklaus (Lütjensee), D'Vine (Düsseldorf), Livingroom (Bochum), Heimat (Bochum), Wein



FOTO: GEROLSTEINER

am Rhein (Köln), Heimat (Frankfurt), Balthasar Ress Weinbar (Wiesbaden), Geisel's Vinothek (München), Reisers Weinbar (Würzburg). Als Marktführer sieht der Hersteller seine Aufgabe auch darin, in der Gastronomie eine Kultur des Genießens zu fördern.

Schön, still, gesund

Jubiläum bei Acqua Panna: Dieses Jahr feiert die Marke 450 Jahre. Die Nummer 1 der stillen Mineralwässer in deutschen Restaurants zeigt mit dem aktuellen Design die Verbindung in die toskanische Herkunft. Graphisch eingebettet werden die Marke und die Region in eine stilisierte italienische Landschaft. Die Flaschen zieren ab sofort auch das Logo »Tuscany Taste«. Mit diesem Signet ehrt die