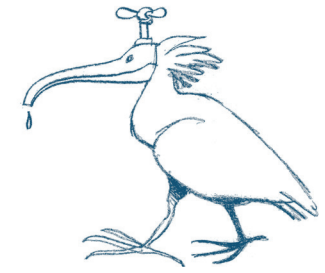


Anleitung zur Wasser-Verkostung

Warum schmeckt Wasser anders als Wasser?



Wissenswertes rund ums Wasser

Jedes Mineralwasser ist einzigartig. Es entsteht aus einem langen natürlichen Prozess aus Regenwasser. Auf seiner Wanderung durch die Erdschichten nimmt es Mineralstoffe und Spurenelemente auf. Eine entscheidende Rolle spielen dabei zwei Prozesse: die Auflösung von Gestein sowie der Austausch von Mineralstoffen zwischen Wasser und Gestein.

Der menschliche Körper benötigt die im Wasser enthaltenen Mineralstoffe und Spurenelemente, denn er kann sie nicht selbst herstellen.

Je mehr Kalzium und Magnesium im Wasser gelöst sind, desto höher der Härtegrad des Wassers. Regenwasser gilt als weich, Quell- oder Brunnenwasser als hart.

Gemäss Verordnung des EDI über Getränke sind u.a. folgende Sachbezeichnungen von Mineralwässern zulässig:

- Sehr geringer Gehalt an Mineralien: Mineralsalzgehalt ≤ 50 mg/l
- Geringer Gehalt an Mineralien: Mineralsalzgehalt ≤ 500 mg/l
- Hoher Gehalt an Mineralien: Mineralsalzgehalt ≥ 1500 mg/l

Mineralstoffe und Spurenelemente unterscheiden sich als negativ und als positiv geladenes Ion. In natürlichem Mineralwasser sind sie gelöst und liegen in ionisierter Form vor.

Anione (-Ione): Chlorid Cl, Fluorid F, Hydrogencarbonat HCO_3 und Sulfat SO_4 .

Kationen (+Ione): Ammonium NH_4 , Calcium Ca, Kalium K, Lithium Li, Magnesium Mg, Mangan Mn, Natrium Na und Strontium Sr

Vorbereitung

Zuerst gilt es, den Mund frei zu machen: Mit einem Schluck klaren Wassers bereiten Sie den Mund auf eine Degustation vor. Vielleicht hilft es auch, zuerst die Nase zu schnäuzen.

Idealerweise geniessen Sie ein bis zwei Stunden vor einer Degustation keine aromaintensiven Getränke und Speisen (z. B. Kaffee). Auch von Tabak und geruchsintensiven Körperpflegeprodukten (Deo, Zahnpasta) rate ich vor einer Verkostung ab.

Die Abfolge einer Degustation

1. Prüfen
Anschauen, riechen, schmecken, schlucken: Werden Sie Ihrer Wahrnehmung gewahr.
2. Beschreiben
Wenn Sie glauben, Ihre Sinneseindrücke erfasst zu haben, verschriftlichen Sie diese.
3. Bewerten
Bringen Sie Ihre Sinneseindrücke in ein Wertesystem.

Auf der Rückseite werden die drei Wahrnehmungsaspekte beschrieben.

geschmacksKultur

Akademie für Sinne, Geist und Seele

Veronika Mensching

Wassersommelière

+41 (79) 412 65 00 | info@geschmacksKultur.ch

www.geschmacksKultur.ch



Auge / Aussehen

Wasser verkosten Sie idealerweise mit einem neutralen Glas. Bei Tageslicht kommt die visuelle Erscheinung am besten zur Geltung. Bei der optischen Beurteilung betrachtet man zuerst die Klarheit des Wassers.

Erkennen Sie eine bestimmte Farbnuance, eine leichte Trübung oder gar Schwebestoffe?

Perligkeit des Wassers

Die Karbonisierung meint das Zusetzen von Kohlenstoffdioxid (CO₂) oder auch E290. Teils ist CO₂ schon an der Quelle als Quellkohlenensäure im natürlichen Mineralwasser enthalten. Solche Wässer werden auch Sauerlinge genannt.



Nase / Geruch

Auf seinem Weg durch das Erdinnere speichert Wasser Informationen. Beobachten Sie den Duft des Wassers. Erahnen Sie, woher es kommt?

Zweierlei riechen

Man unterscheidet zwei Arten des Riechens: Orthonasal in der Nasenhöhle und beim Kauen retronasal im Riechepithel. Testen Sie es, indem sie sich beim Degustieren einmal die Nase zuhalten.



Mund / Geschmack

Die Wahrnehmung am Gaumen gliedert sich in fünf Teile:

- Textur
- Körper
- Kohlensäure
- Abgang
- anderes

Vier Grundgeschmacksarten

Den Geschmack bestimmt man durch die gustatorische und die retronasale Wahrnehmung. Vier der Grundgeschmacksarten kann man bei (Mineral-)wasser wiederfinden: süß, salzig, sauer und bitter.