WASSER: WIE ES SCHMECKT **UND WORAUF ES ANKOMMT**

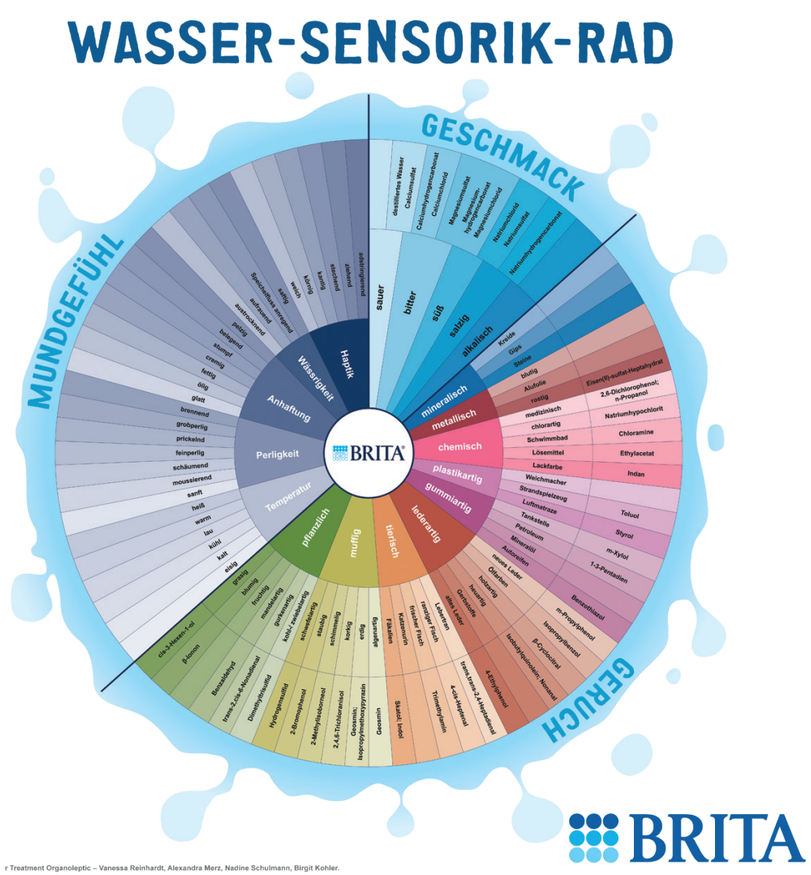
WER **WELCHES WASSER** MAG, HÄNGT DAVON AB, AUF WELCHEN GESCHMACK MAN GEPRÄGT WURDE. MAN KANN **WASSERGESCHMACK** ABER „LERNEN“, WENN MAN BEWUSST AN DAS ERLEBEN VON GESCHMÄCKERN HERANGEFÜHRT WIRD. **KAFFEE-EXPERTEN** FORSCHEN IN DER GROSSEN VIELZAHL AN KAFFEES NACH DEM FÜR SIE **PERFEKTEN AROMA**. DASS SIE ES NUR MIT **OPTIMAL AUFBEREITETEM WASSER** IN DIE TASSE BEKOMMEN, IST BEI DEN PROFIS BEKANNT.

Im Prinzip würde Wasser nach nichts schmecken, wären da nicht die Mineralien und anderen Inhaltsstoffe, die es enthält. Da ihr Anteil überall in Deutschland anders ist, schmeckt das Wasser auch nie gleich. Ist ein Wasser sehr kalziumhaltig, schmeckt es bitter. Magnesium im Wasser schmeckt süßlich oder sogar bitter, wenn der Magnesiumgehalt sehr hoch ist. Salzig schmeckt das Wasser, wenn viel Natrium enthalten ist. Und Kohlensäure kann dazu führen, dass das Wasser sauer schmeckt.

Wie man den Geschmack von Wasser zu beschreiben lernt

Bereits im Jahr 1999 wurde ein Wasserrad entwickelt, das Geschmacksdimensionen nach damaligem Forschungsstand abbildete. Eine neue Version des Wasserrades wurde seitdem nicht veröffentlicht, so dass BRITA ein eigenes Wasser-Sensorik-Rad entwickelte. Dieses Rad enthält neben den Geschmacks- und Geruchsqualitäten auch die Kategorie Mundgefühl. Die Kategorie hilft dabei, das Gefühl, welches wir beim Trinken von Wasser spüren, zu beschreiben. Manche Eindrücke können nur schwer

In Flaschen mit eigenem Logo lässt sich das eigene, regionale Wasser stilvoll präsentieren. Bildquelle: BRITA



Bildquelle: BRITA

beschrieben werden. Das Mundgefühl kann hier helfen, da insbesondere die Sensorik von Wasser stark vom Mundgefühl beeinflusst wird. Eine weitere Neuerung ist die Verwendung von Referenzsubstanzen im Bereich Geruch und Geschmack.

Wie das Wasserrat verwendet wird

Das Aromarad ist so aufgebaut, dass man sich von innen nach außen arbeitet. Ganz innen steht jeweils die Grundrichtung, in welche der wahrgenommene Eindruck gehen kann. Beim Mundgefühl und Geschmack wird dieser dann in einen zweiten Ring in weiter Unterbegriffe aufgegliedert. So wird genau festgelegt, welche Art von muffigem Geruch oder haptischem Mundgefühl vorliegt. Mit den zugeordneten Referenzsubstanzen können die Wörter im Rad mit Gerüchen und Geschmäckern verbunden und später abgerufen werden. Wie beim Lernen einer Sprache.

Wasser als Begleitgetränk

Viele Menschen trinken Wasser zum Kaffee oder zum Wein. Für Wasser als Weinbegleitung gibt es eine Faustregel: Der Genießer sollte mindestens ebenso viel Wasser wie Wein trinken, besser sogar die doppelte Menge. Denn Trinkwasser erfrischt und gleicht den Flüssigkeitsverlust im Körper wieder aus, der durch den Alkohol hervorgerufen wird. Und der lästige Kater am nächsten Morgen entsteht gar nicht erst.

Zum Espresso das perfekte Wasser

In guten Kaffeehäusern bekommt man immer ein Glas Wasser zum Kaffee. Denn der Kaffee wird dort normalerweise sehr stark gebraut. Mit einem kleinen Schluck Wasser kann der Gast seinen Kaffee ganz nach seinem eigenen Geschmack verdünnen. Dazu braucht es Wasser, das die Geschmacksrezeptoren im Mund beruhigt, damit sich der Geschmack des Kaffees richtig entfalten kann. Doch es gibt noch einen wichtigen Grund, ein Glas Wasser zum Kaffee zu trinken: er wird für den Magen verträglicher.

Wasser zu Speisen und Snacks

Nicht umsonst gibt es den Titel „Wassersommelier“. Das richtige Wasser lässt sich genauso zelebrieren wie den richtigen Wein zum Essen. Warum nicht das Menü mit Wasserbegleitung anbieten?

Welches Wasser sich anbietet

Wer Wasser aus der eigenen Leitung nutzt, sorgt dafür, dass Transportwege für die Lieferung und Rückgabe von Pfandflaschen wegfallen. Dadurch verringern sich CO2-Ausstoß und Auslastung der Verkehrswege. Insgesamt reduzieren sich die Auswirkungen auf die Umwelt um bis zu 90% gegenüber abgefülltem Wasser .

Deshalb bietet sich diese Art der Trinkwasserversorgung an. Leitungsgebundene Wasserspender von BRITA VIVREAU liefern gekühltes oder zimmerwarmes stilles und gesprudeltes Wasser in unbegrenzter Menge. Wenn Gastronomen eigens gelabelte Glasflaschen zum Servieren nutzen, haben sie ihre eigene Hausmarke à la carte. So kann die hauseigene Quelle schön in Szene gesetzt werden. Die leitungsgebundenen Wasserspender gibt es als Auftisch-, Stand- oder Einbaugerät, passend für jede Theke und jeden Schankraum.

www.brita.de/professional-filter