



Der gesunde Tipp des Monats Dezember

Welches Mineralwasser zu welchem Wein?

Jeder kennt einen Sommelier für Wein, aber haben Sie schon einmal von einem Wassersommelier gehört? Arno Steguweit ist Wein- und Mineralwasserexperte. Der 27-Jährige war Sommelier im Berliner Hotel Adlon und damit nicht nur Herr über 850 Weine, sondern auch über 42 verschiedene Mineralwässer. „Das Bewusstsein für Mineralwasser ist gestiegen“, hat er festgestellt. „Sowohl bei Gästen als auch bei Gastronomen.“

Wasser ist als Begleitung zum Wein schon immer gerne gesehen, da es über wenig Eigengeschmack verfügt. Doch nicht jedes Wasser schmeckt gleich, kleine Nuancen lassen uns bei der Kaufentscheidung zu einer ganz bestimmten Marke greifen und das nicht ohne Grund. Jedes Wasser enthält einen individuellen Mix an Mineralstoffen und das wirkt sich auf unseren Geschmackssinn aus. Damit Sie nicht lange probieren müssen, verrät der Wasserspezialist, welches Wasser zu welchem Wein harmoniert oder welche Konstellation man warum vermeiden sollte.

Gerade als Begleitung für junge, frische Weine sollte das Mineralwasser nur wenige Mineralstoffe enthalten. Sonst verfälscht es den Geschmack des Rebensaftes. „Kein Mineralstoff sollte als Einzelwert überwiegen“, empfiehlt Steguweit. „Ein hoher Kochsalzgehalt, der durch das Zusammenspiel von Natrium und Chlorid bestimmt wird, ist zu diesen Weinen in jedem Fall ein Ausschlusskriterium.“

Auch bei anderen Mineralstoffen ist Vorsicht geboten: Während stark sulfathaltige Mineralwässer leicht säuerlich schmecken, wirken calciumhaltige Wässer schnell metallisch. Mineralwässer mit sehr hohem Magnesiumgehalt erzeugen einen leicht bitteren Geschmack. Diese Nuancen beeinträchtigen die Aromen dezenter Weine. Bei sehr kräftigen Rot- oder Weißweinen macht es dagegen nichts, wenn höher mineralisierte Mineralwässer auf den Tisch kommen.

Generell rät Steguweit von stark sprudelnden Mineralwässern zum Wein ab. Die den Rotwein charakterisierenden Gerbstoffe, Tannine, vertragen sich nicht mit Kohlensäure, erklärt der Sommelier: „Auf der Zunge entsteht ein pelziger Geschmack, der den Genuss trüben kann.“ Auch die feinen Nuancen eines Weißweins leiden unter begleitender Kohlensäure.

Was für den Wein gilt, trifft auch aufs Essen zu. „Keine stark kohlenstoffhaltigen Mineralwässer zum Menü“, rät Steguweit. Während sich kräftige Speisen wie geschmortes oder gebratenes Fleisch mit dunklen Saucen gut gegen Mineralwässer mit einem hohen Mineralstoffanteil behaupten können, ist bei zarten Geschmacksnuancen Zurückhaltung angesagt. Als Begleitung zum Dessert sollten Feinschmecker besonders darauf achten, dass das Mineralwasser möglichst natriumarm ist.

Quelle: Handelsverband für Heil- und Mineralwasser e.V.
Pfalzburger Straße 71 A, 10719 Berlin
E-Mail: hahn@handelsverbandwasser.de