

Vom Projektentwickler zum Mineralwasser-Sommelier

Experte für das „Elixier des Lebens“

Farblos, geruchlos, ohne Nährwert – und doch ist Wasser das wichtigste Element des Lebens. Jeder Mensch besteht zu zwei Dritteln aus Wasser und nimmt im Laufe seines Lebens durchschnittlich zwischen 55.000 und 65.000 Liter zu sich. Zweifelsohne ist Wasser der Grundpfeiler einer gesunden Ernährung. Aber: Wasser ist noch lange nicht gleich Wasser. Ob mit Kohlensäure versetzt oder still, als Mineral-, Quell- oder Heilwasser, natriumarm oder mit extra viel Magnesium und Calcium, aus der Vulkaneifel oder aus den französischen Alpen – die Auswahl ist riesig. Doch welches Wasser passt am besten zu welchem Essen und zum Lieblingswein? Auf welche Inhaltsstoffe sollten wir achten, wenn wir viel Sport treiben oder beispielsweise Magenprobleme haben? Antworten auf diese Fragen kennt Burkhard Brei, Produktentwickler bei Refresco Deutschland. Als offizieller Mineralwasser-Sommelier ist er seit Kurzem deutschlandweit einer der wenigen Experten für das „Elixier des Lebens“.

Geschmack analysieren

Wenn der 54-Jährige die Eigenschaften des unscheinbar wirkenden Getränks beschreibt, wird schnell klar, warum Wasserexperten – in Anlehnung an den Wein – als Sommelier bezeichnet werden. Mineralisch oder salzig? Frisch, dumpf oder doch eher leer? „Ich hab schon immer

eine große Vorliebe für alles Geschmackliche gehabt, ob beim Essen, Wein oder gutem Öl“, schmunzelt der Produktentwickler. „In unserem Beruf geht man oft viel analytischer an Speisen und Getränke heran. Wenn ich etwas probiere, überlege ich automatisch, welcher Geschmack von welchem Inhaltsstoff stammt. Auch Wasser kann nach vielen verschiedenen Kriterien klassifiziert werden. Als mir mein damaliger Chef Henning Holzapfel die Weiterbildung zum Mineralwasser-Sommelier vorschlug, passte das für mich natürlich ausgezeichnet.“

Umfassendes Wissen rund um das kühle Nass

Gemeinsam mit 20 Teilnehmern aus Mineralbrunnenbetrieben, der Gastronomie oder dem Getränkehandel absolvierte Burkhard Brei den mehrmonatigen Lehrgang beim Handelsverband für Heil- und Mineralwasser. „Seit mehr als einem Jahrzehnt beschäftige ich mich intensiv mit diesem Thema; hinzu kommen insgesamt über 30 Jahre Berufserfahrung in der Getränkeindustrie. Daher wusste ich schon vorher viel über Wasser. Die Ausbildung hat mir aber darüber hinaus noch zahlreiche interessante Aspekte aufgezeigt, die eine wichtige Rolle für das richtige Trinkverhalten und die Getränkeauswahl spielen“, lautet das Fazit von Burkhard Brei. In 24 Lerneinheiten und zwei Praxislehrgängen lernte er nicht nur die unterschiedlichen Geschmacks-



„Die Ausbildung hat mir zahlreiche interessante Aspekte aufgezeigt, die eine wichtige Rolle für das richtige Trinkverhalten und die Getränkeauswahl spielen.“

*Burkhard Brei,
Mineralwasser-Sommelier*



Ob mit Kohlensäure versetzt oder still, aus der Vulkaneifel oder den französischen Alpen – die Auswahl beim Wasser ist riesig. Doch auf welche Inhaltsstoffe sollten wir achten, wenn wir viel Sport treiben oder beispielsweise Magenprobleme haben? Antworten auf diese Fragen kennt Burkhard Brei, Produktentwickler und offizieller Mineralwasser-Sommelier.

richtungen und Inhaltsstoffe verschiedener Wässer kennen. Der angehende Wasser-Sommelier erlangte außerdem umfassendes Wissen über Ernährung und Gesundheit, die optimale Flüssigkeitsaufnahme beim Sport oder die richtige Wasserauswahl für Schwangere, Kinder oder ältere Menschen.

Wasser-Know-how als Kundenvorteil

Sein neu gewonnenes Expertenwissen wird er nun auch in seine tägliche Arbeit in der Produktentwicklung bei Refresco einbringen: „Mit diesem Know-how kann ich unseren Kunden die positiven Eigenschaften unserer Mineralwässer noch besser verdeutlichen. Dank ihrer niedrigen Mineralisierung verfügen unsere Quellen in Herrath und Erftstadt über einen relativ neutralen Geschmack – und eignen sich damit besonders zur Herstellung von Near Water-Produkten wie aromatisierten Mineralwässern oder als Begleitung eines feinen Weins.“

Der Geschmack der Heimat

Wie ein guter Wein hat auch Wasser eine charakteristische regionale Note, denn die Lage einer Quelle bestimmt ganz wesentlich den Geschmack. Die Gesteinsschichten, die das Wasser im Laufe von Jahrhunderten auf seinem Weg in die Tiefe durchdringt, sind verantwortlich für die Mineralisierung und damit für den Geschmack. So lässt sich ein Wasser aus Bayern oder der Vulkaneifel leicht vom kühlen Nass aus Norddeutschland unterscheiden. Wasser-Kenner wie Burkhard Brei greifen darum auf Reisen oft bewusst nicht zu den „großen“ Wassermarken, sondern lieber zu einem Mineralwasser aus regionalen Quellen: „Schließlich bestelle ich ja auch in Spanien keinen französischen Merlot!“, erklärt er augenzwinkernd. Zuhause steht bei unserem Wasser-Sommelier meist das erfrischende Nass aus der hauseigenen Refresco-Quelle auf dem Tisch. Aber auch gerne einmal stärker mineralisches Wasser aus der Eifel, verrät Brei: „Denn damit bin ich groß geworden; das ist der Geschmack meiner Heimat.“