

GENUSS



© Shutterstock

Wasser marsch!

Ein Artikel von **Hartmut Schnedl** | 30.08.2010 - 00:00

Zwischen Luxusgut und Lebensnotwendigkeit - Wasser als Mythos und Genussmittel.



© Shutterstock

Ja, es gibt Wasser auf dem Mars. Die NASA schickte im Mai 2008 die Weltraumsonde "Phoenix" auf den Roten Planeten, mit der Aufgabe, dort nach Wasser zu suchen. Am 20. Juni kostete Phoenix zum ersten Mal eine kleine Probe aufgetauten Eis. Es war der teuerste Schluck Wasser aller Zeiten: Das Budget für die Mission lag bei 420 Millionen Dollar. Im Vergleich dazu nehmen sich die 88 Euro, welche man im Restaurant Shambala im Wiener Hotel Le Méridien für eine 0,7-Liter-Flasche Bling H2O zahlt, wahrlich bescheiden aus. Das Edelwasser entspringt einer Quelle in Dandridge, Tennessee, wird in eine Flasche aus gefrostenem Glas gefüllt, die händisch mit Swarovski-Kristallen verziert und mit einem Naturkork verschlossen wird. Laut Abfüller durchläuft das Wasser ein neunstufiges Reinigungsverfahren, darunter eine Behandlung

mit UV-Licht, mit Ozon und eine Mikro-Filtration. Etwas mehr, nämlich knapp 100 Euro kostet eine Flasche Fillico. Das Wasser entspringt in einer Quelle am Fuße des Mount Rokko in der japanischen Präfektur Hyōgo. Die Region ist nicht nur die Heimat der berühmten Kobe-Rinder, hier findet sich auch ein Großteil der japanischen Sake-Produktion. Wegen des außergewöhnlichen Wassers soll Sake aus Hyōgo besonders

markant und männlich schmecken. Pro Monat werden lediglich 5.000 Flaschen des Quellwassers in handgefertigte Glasflaschen abgefüllt. Auf Wunsch- und gegen Aufpreis - wird die Flasche mit graviertem Namenszug versehen.

Wasserstoff

Entsprungen einer Quelle in Tennessee oder des japanischen Mount Rokkos, geschöpft aus einem erloschenen Vulkan Neuseelands oder aufgefangenes Regenwasser aus Tasmanien - die teuersten Wässer der Welt landen in edlen Designerflaschen.



© shutterstock

Der Mythos zählt

Durch Geschmacksqualität allein sind die Preise für Luxuswässer nicht zu erklären. Sogar Experten und Wasser-Sommeliers räumen ein, dass die Nuancen von Wässern aus verschiedenen Quellen gering sind - etwa im Vergleich zu Wein. Verkauft wird in erster Linie ein Mythos - und mit ihm eine Geschichte. Zum Beispiel die Geschichte einer 2.000 Jahre langen Reise auf dem Boden des Meeres, von den Gletschern Grönlands bis in den Pazifik. Diesen beachtlichen Weg hat das Meerwasser hinter sich, das vor der Küste Hawaiis aus 900 Meter Tiefe gefördert, entsalzt wird und als MaHaLo Hawaii Deep Sea in den Handel kommt. Oder die Geschichte von 420 Below. Das Wasser stammt aus einem erloschenen Vulkan auf der Südinsel Neuseelands und kommt als natürlich sprudelnde Quelle durch eigenen Druck aus einer Tiefe von 200 Metern an die Oberfläche. Rund 50 Jahre braucht das Wasser, bis es sich seinen Weg durch das Vulkangestein gebahnt hat, um in eine preisgekrönte Art-Deco-Flasche abgefüllt zu werden. Reines, extrem weiches Regenwasser hingegen kommt in die schmucklosen Flaschen von Claud Juice. Gesammelt wird der Wolkensaft auf der abgelegenen Insel King Island vor Tasmanien, angeblich der Ort mit der reinsten Luft der Welt.

Die Wahl des passenden Wassers

Verkosten kann man die edlen Wässer in Spitzengastronomiebetrieben wie dem bereits erwähnten

Restaurant Shambala, im Tiroler Bio-Hotel Stanglwirt oder im Alpenresort Schwarz. Das Studium der Wasserkarte mit Wässern aus aller Welt ist amüsant. Bei der Auswahl des zum Menü passenden Wassers genügt es, ein paar Faustregeln zu beachten. Die klassische Frage "Prickelnd oder still?" steht dabei im Vordergrund. Schließlich beeinflusst der Gehalt an Kohlensäure das Geschmackserlebnis zu 75 Prozent. Je prickelnder, desto dominanter ist das Wasser. Stark kohlenstoffhaltige Mineralwässer harmonisieren deshalb am besten mit kräftig gewürzten Speisen, während stille oder Medium-Wässer feine Geschmacksnuancen des Essens oder des Weins stärker hervortreten lassen. Apropos Wein - zutanninhaltigen Rotweinen empfehlen Experten eher stilles Wasser, zu Weißweinen ein Wasser mit mittlerem Kohlensäuregehalt, da der Sprudel die Zunge reinigt und den Gaumen neutralisiert. 20 Prozent des Geschmacks von Wasser lässt sich auf den Gehalt an Mineralstoffen zurückführen. Ein höherer Hydrogencarbonat-Gehalt harmonisiert zum Beispiel mit Käse, während weiches Wasser mit einem geringen Calcium- und Magnesiumgehalt zu Desserts empfohlen wird. Wasser mit einem hohen Mineralstoff-Gehalt passt zu Gerichten, zu denen man Rotwein reichen würde. Ein wenig mineralstoffhaltiges Wasser wird wie Weißwein behandelt. Der pH-Wert des Wassers schließlich ist für die restlichen fünf Prozent der Geschmacksnuancen verantwortlich. Alkalische Wässer können eine gewisse bittere Note aufweisen, während ein geringer pH-Wert mit einem Hauch von Süße einhergeht. Natürlich wird hochwertiges Wasser ausschließlich pur getrunken. Zitronenscheiben und sonstige Zusätze, die den Geschmack verändern, sind tabu. Auch Eiswürfel stören, da sie das noble Getränk verwässern. Ausgenommen ist Eis, das aus demselben Wasser wie jenes im Glas besteht. Wird Wasser zu kühl serviert, leidet auch der Geschmack. Ideal ist eine Temperatur von zehn bis zwölf Grad.

Kostbares Nass.

Qualitativ hochwertiges Wasser wird pur getrunken - ohne Zitronenscheibe, Eis oder sonstige Aromazusätze.

Wasser als Lifestyle-Getränk

Vor ein paar Jahren war noch vom "Trendgetränk Wasser" die Rede. Kaum ein Modell sah man ohne Wasserflasche. Wasser trinken galt als Garant für Schönheit und Gesundheit. Inzwischen hat man diesen Hype etwas entzaubert: Für eine leichtgewichtige Frau mit Büroarbeitsplatz seien 1,8 Liter Wasser pro Tag ausreichend, meinen Nierenexperten. Muskulöse Schwerarbeiter kommen auf den zwei- bis dreifachen Tagesbedarf, wovon ein großer Teil bereits mit der Nahrung aufgenommen wird. Allerdings: Zu viel trinkenschadet dem Körper nicht. Ein erwachsener Mensch müsste extreme Mengen in sich hineinschütten, um seinen Elektrolythaushalt aus dem Gleichgewicht zu bringen. Im Gegenteil zu fast allen anderen Getränken belastet Wasser weder die Organe, noch macht es dick. Wasser ist also in jeder Lebenslage das ideale Getränk. Wer edle Wässer in ihren noch edleren Verpackungen verschmählt, muss indes noch kein Kostverächter sein. Auch Wasser aus der Leitung kann Gourmet-Ansprüchen genügen. Die hohe Qualität des Wiener Hochquellwassers ist anerkannt und auf der Wasserkarte des Stanglwirts findet sich auch Wasser aus der hauseigenen Quelle. Während Wiener Kaffeehäuser das obligate Glas Hochquellenwasser kostenlos servieren, muss man beim Tiroler Prominentenwirtin die Geldtasche greifen: Ein Liter Stanglwirts Kaiserquelle kostet hier einen Euro - ein symbolischer Beitrag, welcher dem Brunnenbau in wasserarmen Ländern zugutekommt.

>> Wassertest

Möchten Sie wissen, wie hoch die Qualität Ihres Leitungswassers zuhause ist? Dann unterziehen Sie Ihr Wasser doch einem Check. Sie schicken einfach eine Probe Ihres Trinkwassers zusammen mit einem ausgefüllten Datenblatt



© Hersteller

in das angegebene Labor. Dort wird es hinsichtlich

24 verschiedener Qualitätskriterien aus der Trinkwasserverordnung untersucht. Die Auswertung des von AQA und arc seibersdorf durchgeführten Tests kommt per Post zu Ihnen nach Hause und kostet € 69,90.

> AQA GmbH

3400 Klosterneuburg, Karl Inführ Platz 1

Tel.: 02243/901 80, www.aqa.at

>> Adressen

Heimisches Wasser

> Alpenresort Schwarz

6414 Mieming, Obermieming 141

Tel.: 05264/52 12-0, www.schwarz.at

> Bio-Hotel Stanglwirt

6353 Going, Kaiserweg 1

Tel.: 05358/20 00, www.stanglwirt.com

> Restaurant Shambala im Hotel Le Méridien

1010 Wien, Robert Stolz Platz 1

Tel.: 01/588 90-7050, www.starwoodhotels.com

Gewässer im Internet

> www.420volcanic.com

> www.blingh2o.com

> www.cloudjuice.com.au

> www.fillico.de

> www.hawaiiideepseawater.com