

PLEASURE GUIDE



WASSER - KODEX

FOTOS: CRAIG DILLON

Quelle des Lebens

Wasser und Kaffee ist eine ideale Mischung. Aber wie beim Wein ist nicht jedes Wasser von gleicher Qualität. Italiens führende Food-Expertin Claudia Moriondo bringt Klarheit in die Wasserqualität.



Wie das Wasser eigentlich auf unseren Planeten gelangt ist, wissen wir nicht genau – genauso wenig wie wir seine Struktur und alle seine Eigenschaften vollständig verstehen. Sicher ist jedoch, dass ohne Wasser kein Leben auf der Erde möglich wäre. Und das macht es zu einem ganz besonderen Stoff. Viele Wissenschaftler sind heute der Ansicht, dass die Explosion von vier Milliarden Sonnen in der Milchstraße zum Auftreten von Wasser auf der Erde geführt hat. Es muss jedoch noch ein paar Jahrtausende gedauert haben, bis die Temperatur auf unserem Planeten so weit gesunken war, dass sich Wasserstoff- und Sauerstoffatome zum Wassermolekül verbinden konnten.

Wasser besitzt ein paar einmalige Eigenschaften. Wasser hat ein geringes Molekulargewicht (18) und verhält sich daher anders als ähnliche Moleküle. Es friert bei 0°C statt bei 100°C und beginnt nicht bei -16°C zu kochen, sondern bei 100°C. Dieses durch die einzigartige chemische Struktur des Wassers bedingte ungewöhnliche Verhalten sorgte dafür, dass sich auf unserem „blauen“ Planeten Leben entwickeln konnte – was nur möglich ist, wenn sich Wasser bei Temperaturen zwischen 0°C und 100°C in flüssigem Zustand befindet. 71 Prozent der Erde sind von insgesamt 1,4 Milliarden Kubikmeter Wasser bedeckt; doch nur 9000 bis 12.000 Kubikkilometer davon können als Trinkwasser oder zur Bewässerung verwendet werden. Ohne Wasser kann keine Lebensform existieren – vor allem der Mensch nicht. Es ist ein unersetzlicher, lebenserhaltender Rohstoff, den unser Körper täglich in ausreichender Menge benötigt. Babys bestehen zu 70 Prozent aus Wasser, Erwachsene immerhin noch zu 60 Prozent. Daher ist die Haut von Kindern auch weich und glatt, während die eines Erwachsenen durch zunehmende Austrocknung faltig wird. Der Wasseranteil hängt auch von der Art des Gewebes ab (das Gehirn zum Beispiel besteht zu 80 Prozent aus Wasser) und sollte innerhalb bestimmter Grenzen bleiben, weil jede Abweichung schwerwiegende Folgen haben könnte. Der menschliche Körper verliert im Tag etwa zweieinhalb Liter Flüssigkeit und kann ohne Nachschub nicht mehr als drei oder vier Tage überleben. Man sollte jeden Tag zwei bis drei Liter Wasser zu sich nehmen; in heißen Gegenden sind bis zu sechs Liter erforderlich. Nur einen Liter davon können wir aus fester Nahrung beziehen; der Rest muss aus Flüssigkeiten bestehen.

Wasser ist das einzige Getränk, das wirklich den Durst löschen kann. Studien haben gezeigt, dass alkoholische Getränke und solche, die Koffein und Zucker enthalten, keine durstlöschenden Eigenschaften haben. Daher sollte man für jedes Glas Wein und jede Tasse Kaffee mindestens ein Glas Wasser trinken.



Sanpellegrino, eine der führenden Mineralwasserfirmen (und vom Image her sicher eine der bekanntesten), hat nun beschlossen, bei seinen Kunden mehr Aufmerksamkeit für Wasser, seine Bedeutung und seine Eigenschaften zu erzeugen. Zu diesem Zweck rief das Unternehmen eine Projektgruppe ins Leben, der Dr. Clément Vachon, Communication Manager bei Sanpellegrino, Giuseppe Vaccarini von der Internationalen Vereinigung der Sommeliers (ASI), der Geologe und Sanpellegrino-Manager für Wasserreserven Dr. Carlo C. Galli, Davide Besana (Design-Atelier Besanopoli) und ich – die Ernährungswissenschaftlerin Dr. Claudia Moriondo – angehören. Unsere Gruppe hat die Aufgabe, grundlegende Fragen zu identifizieren und zu behandeln, die mit dem Thema Wasser (vor allem Mineralwasser) als Getränk und seiner Beziehung zu anderen Lebensmitteln zu tun haben. Gleich zu Beginn unserer Arbeit haben wir uns als Projektgruppe verpflichtet, jedes Jahr einen „Wasser-Kodex“ zu veröffentlichen – eine Publikation, durch die möglichst viele Menschen auf unsere Studien aufmerksam werden sollen.

Der erste Wasser-Kodex erschien 2005 und befasste sich mit einigen weit verbreiteten Vorurteilen: dass gutes Trinkwasser geruch- und geschmacklos sein sollte, dass es absolut unwichtig sei, wie und welches Wasser man trinkt, und dass Wasser

keine sensorischen Rezeptoren erzeuge – eine Theorie, die durch den Vergleich von Wasser mit anderen Getränken (vor allem Wein) überprüft wurde. Unsere Arbeit baut auf der Annahme auf, dass Mineralwasser nur in bestimmten geologischen Zusammenhängen vorkommen, die häufig mit natürlichen Phänomenen wie Thermalquellen in Verbindung stehen. Sie sind zudem mit natürlichen Gasen angereichert und enthalten bestimmte Mineralstoffe, die sich je nach Muttergestein unterscheiden. Um diese besonderen Eigenschaften richtig einschätzen zu können, sind sowohl sensorische als auch Labor-Analysen notwendig, die einander ergänzen müssen. Da die im Labor durchgeführten Analysen äußerst kompliziert sind, soll in diesem Artikel nicht näher darauf eingegangen werden; der Schwerpunkt liegt stattdessen auf der sensorischen Analysetätigkeit unserer Projektgruppe – einer Methode, die bei Wasser noch in den Kinderschuhen steckt.

Wenn man Wasser mit den menschlichen Sinnen analysiert, ist schon das Glas, aus dem getrunken wird, von entscheidender Bedeutung. Um stilles und prickelndes Mineralwasser richtig analysieren zu können, müssen verschiedene Gläser verwendet werden. Beide sollten rund sein und aus Glas bestehen, keinen Stiel und einen dünnen Rand haben. Unterscheiden sollten sie sich in der Größe und dem Durchmesser des Mundrandes.

Man kann Kaffee ganz einfach mit Kohlendioxid vom Koffein befreien. Bei Nespresso allerdings wird der Kaffee mit reinstem Wasser entkoffeiniert. Das ist natürlich und garantiert die höchste Qualität.

für die organoleptische (= erregend auf ein Sinnesorgan wirkende) Analyse stillen Mineralwassers – in diesem Fall Acqua Panna – wird ein Glas mit einem größeren Durchmesser des Mundrandes verwendet, damit die Nasenlöcher dem Wasser näher kommen und seine feinen, subtilen Aromen wahrnehmen können; zudem ist es dadurch möglich, das Wasser in größeren Schlucken zu trinken und so den dadurch erzeugten angenehmen Sinneseindruck zu verlängern. Bei prickelndem Mineralwasser – in diesem Fall S.Pellegrino – sollte der Durchmesser des Mundrandes gering sein. Dadurch wird nicht nur das Sprudeln der natürlich entstandenen Kohlensäure zurückgehalten, sondern man ist auch gezwungen, den Kopf beim Trinken nach hinten zu kippen, wodurch man nur kleinere Schlucke zu sich nehmen kann. So kann man kontrollieren, wie viel Flüssigkeit jeweils die Geschmacksknospen erreicht, und das Wasser zum empfindlichsten Teil der Zunge leiten, der vor allem die Säure schmeckt, welche wiederum einen Eindruck der Frische erzeugt. Solche Gläser bewahren auch das Aroma des Getränks, das eine perfekte Ergänzung zu Weinen mit hohem Alkohol- und Tanningehalt sowie starkem Bouquet darstellt und einen geschmacklichen Ausgleich zu ihnen schafft. Die sensorische Analyse beschränkt sich jedoch nicht auf die Form des Glases. Um sie korrekt durchzuführen, muss man auch die Sinnesreize, Signale und Informationen, die auf die Geschmacksknospen einwirken, untersuchen und klassifizieren, um so eine kodierte Verkostungstechnik erarbeiten zu können. Unsere Verkostungs-Checkliste führte wesentliche Eigenschaften des Wassers an: Frische, Moussieren, Durchsichtigkeit, Aromen, Säure, Schmeckhaftigkeit, Struktur, Leichtigkeit, Weichheit, Balance und den Nachgeschmack im Mund. Jede Verkostung begann damit, dass die Gläser mit genau dem Wasser ausgespült wurden, das verkostet werden sollte. Danach folgten eine optische, eine Geruchs- und eine Geschmacksanalyse. Die Gruppe führte danach eine weitere Studie durch, die sich mit der Möglichkeit befasste, ebenso einfache wie effektive Regeln zu erarbeiten, die sicherstellen, dass Wasser und Wein, die bei einem Essen serviert werden, einander ergänzen. Hier mussten wir davon ausgehen, dass sich Wein und Wasser im Mund abwechseln und dabei aufeinander folgende, aber auch einander überschneidende Sinneseindrücke hervorrufen. Im Idealfall sollten diese Eindrücke einander nicht behindern oder neutralisieren. Zusätzlich dazu hat sich die Gruppe die Aufgabe gestellt, genaue Axiome zu erarbeiten, um das „Problem“ zu lösen, dass Wasser organoleptische Eigenschaften besitzt, die sich je nach Art unterscheiden, aber konstant bleiben, während Wein Geruchs-

und Geschmackskomponenten besitzt, die sich beträchtlich und kontinuierlich voneinander unterscheiden. Leichtes, stilles Mineralwasser mit feinen Aromen und mildem Geschmack – etwa ein Wasser wie Acqua Panna, das wohlschmeckend, fein, ausgeglichen, schmackhaft und köstlich ist sowie einen angenehmen Nachgeschmack hinterlässt – harmonisiert ausgezeichnet mit frischen, fruchtigen, im Fass gereiften Weißweinen, aber auch jungen, frischen und leichten Roséweinen oder süßen, aromatischen, leichten und wohlriechenden Schaumweinen, nach traditionellen Methoden hergestellten Schaumweinen und Spitzen-Champagnern mit ihren raffinierten Duft-, Aroma- und Geschmacksnoten. Es passt aber ebenso gut zu Rotweinen, die nicht zu einer Mahlzeit, sondern ganz bewusst nur wegen ihrer Qualität getrunken werden.

prickelnde Mineralwässer wie S.Pellegrino, dessen Bouquet an schneebedeckte Felsen oder Erde erinnert und das mit genau der richtigen Menge Kohlensäure ausgestattet ist, um Säure, Körper, Wohlgeschmack und Nachgeschmack herzustellen, passen perfekt zu kräftig strukturierten Rosés mit hohem Alkoholanteil, jungen Rotweinen mit intensiven und krautartigen Aromen, leichten, fruchtigen Rotweinen, Rotweinen mit mittlerem Körper und Sekundäraromen sowie Jahrgangs-Rotweinen mit vollem Körper, hohem Tanningehalt, breitem und komplexem Bouquet, die abgerundet und lieblich schmecken und einen langen Nachgeschmack hinterlassen. Zu jungen Weinen, verstärkten Weinen, nach der Charmat-Methode hergestellten Schaumweinen und durchschnittlichen Champagner-Sorten lässt sich schwerer ein als perfekte Ergänzung geeignetes Wasser empfehlen, da diese Weinsorten sehr eklektisch sind. Werden sie zum Essen getrunken, so lassen sie sich sehr gut mit verschiedenen Arten Wasser kombinieren. Man sollte stets daran denken, dass Wasser das erste Getränk ist, das bei Tisch serviert wird, und dass sich alle anderen Getränke und Speisen darauf beziehen. Angesichts dieser Vorgabe ist unsere Arbeit mit dem ersten „Wasser-Kodex“ noch lange nicht erledigt, sondern erfordert die genaue Untersuchung und Analyse weiterer möglicher Kombinationen. Aus diesem Grund wurde die Projektgruppe auch noch nicht aufgelöst, sondern arbeitet derzeit an einem weiteren Kodex, der die bisherigen Themen ausführlicher behandeln soll und sich mit Eigenschaften befassen wird, die es ermöglichen, Wasser mit einer Vielzahl anderer Getränke so zu kombinieren, dass beider Geschmack perfekt zur Geltung kommt.

