WASSER & GENUSS / PROFESSIONELLE PERSONALSCHULUNG

Wasserkompetenz in der Gastronomie

Verkostung · Beratung · Service · Food Pairing

DAUER	ZIELGRUPPE	FORMAT
ca. 8 Stunden	Service, Restaurantleitung, Bar und Gastgeber	Wissensimpulse, Verkostung und Praxis

Wasser ist im Restaurant weit mehr als eine selbstverständliche Begleitung. Gut geschultes Personal kann Wasser fachlich sicher beschreiben, passende Empfehlungen aussprechen, professionell servieren und das Zusammenspiel mit Speisen verständlich erklären.

Diese Schulung verbindet Grundlagenwissen mit einer angeleiteten Verkostung und realistischen Serviceübungen. Ziel ist nicht, ein Wasser als grundsätzlich überlegen darzustellen, sondern Unterschiede nachvollziehbar zu erkennen und daraus passende Empfehlungen für unterschiedliche Gäste abzuleiten.

Kompetenzen nach der Schulung

- Die wichtigsten Wasserarten und zentrale Begriffe sicher erklären.
- Mineralstoffangaben auf Etiketten lesen und vorsichtig einordnen.
- Wasser strukturiert verkosten und sensorische Eindrücke präzise formulieren.
- Gäste anhand von Vorlieben, Speisen und Anlass beraten, ohne unbelegte Gesundheitsversprechen zu machen.
- Wasser fachgerecht vorbereiten, servieren und im Team einheitlich präsentieren.
- Ein einfaches Wasserangebot oder eine Wasserkarte verständlich beschreiben.

Didaktischer Grundsatz: erst selbst wahrnehmen, dann beschreiben, anschließend fachlich einordnen und im Service anwenden.

01 · Tagesablauf

Vorschlag für einen Schulungstag mit rund acht Stunden Anwesenheit inklusive Pausen. Die Netto-Lernzeit beträgt etwa 6 Stunden 45 Minuten; je nach Gruppengröße können einzelne Übungen angepasst werden.

Uhrzeit / Dauer	Modul	Inhalte
09:00–09:20 **20 Min.**	**1. Einstieg & Zielbild**	Erwartungen, Trinkgewohnheiten, Bedeutung von Wasser im Betrieb
09:20–10:00 **40 Min.**	**2. Wasserwissen**	Wasserarten, Herkunft, Mineralisierung, Etiketten
10:00–10:15 **15 Min.**	**Pause**	Kurze Erholung
10:15–11:15 **60 Min.**	**3. Sensorik-Grundlagen**	Verkostungstechnik, Sprache, Wahrnehmung, Blindvergleich
11:15–12:00 **45 Min.**	**4. Geführte Verkostung**	Wasserprofile vergleichen und dokumentieren
12:00–12:45 **45 Min.**	**Mittagspause**	Pause
12:45–13:30 **45 Min.**	**5. Wasser im Service**	Glas, Temperatur, Kohlensäure, Präsentation und Abläufe
13:30–14:20 **50 Min.**	**6. Wasser & Speisen**	Pairing-Prinzipien und praktische Kostproben
14:20–14:35 **15 Min.**	**Pause**	Kurze Erholung
14:35–15:15 **40 Min.**	**7. Beratung & Verkauf**	Gästetypen, offene Fragen, Empfehlung und Einwandbehandlung
15:15–15:45 **30 Min.**	**8. Rollenspiel & Abschluss**	Service-Szenarien, Wissenscheck, persönlicher Transfer

Anpassung an den Betrieb

Für ein Restaurant mit umfangreicher Wasserkarte kann der Schwerpunkt stärker auf Herkunft, Mineralstoffprofilen und Speisenbegleitung liegen. In einem Café, Hotel oder Veranstaltungsbetrieb sind kurze, einheitliche Serviceformulierungen, Verfügbarkeit und saubere Arbeitsabläufe oft wichtiger. Die Zeitstruktur bleibt flexibel.

02 · Grundlagen für das Team

Modul 1 – Einstieg und Zielbild (20 Minuten)

Frage an die Gruppe: „Welche Fragen stellen Gäste zu Wasser – und welche Antworten fallen uns leicht oder schwer?“ Sammle die Antworten sichtbar. Typische Themen sind still oder sprudelnd, Herkunft, Mineralstoffe, Preis, Flaschengröße und die Frage, welches Wasser zum Essen passt.

Arbeitsauftrag

- Jede Person nennt eine Situation, in der sie bei einer Wasserfrage unsicher war.
- Die Gruppe formuliert ein gemeinsames Ziel: fachlich korrekt, verständlich und gastorientiert beraten.
- Die Kursleitung hält offene Fragen fest und greift sie in den passenden Modulen wieder auf.

Modul 2 – Wasserwissen und Etiketten (40 Minuten)

Wasser nimmt auf seinem Weg durch Boden- und Gesteinsschichten gelöste Bestandteile auf. Die Zusammensetzung hängt unter anderem von geologischen Bedingungen, Kontaktzeit und der jeweiligen Quelle ab. Herkunft allein erlaubt keine sichere Aussage darüber, wie ein Wasser schmeckt.

Wichtige Unterscheidungen

Begriff	Was das Team wissen sollte	So lässt es sich Gästen erklären
Natürliches Mineralwasser	Stammt aus einem unterirdischen, vor Verunreinigungen geschützten Wasservorkommen und unterliegt besonderen rechtlichen Anforderungen.	„Dieses Wasser stammt aus einer geschützten Quelle; die Mineralstoffanalyse finden Sie auf dem Etikett.“
Quellwasser	Stammt ebenfalls aus unterirdischem Wasser und muss Anforderungen an die Trinkbarkeit erfüllen; rechtliche Vorgaben unterscheiden sich von Mineralwasser.	„Quellwasser ist ebenfalls Wasser aus einem unterirdischen Vorkommen; die gesetzlichen Anforderungen sind nicht identisch mit denen für Mineralwasser.“
Tafelwasser	Wird nach den geltenden Regeln hergestellt und kann aus verschiedenen Wasserbestandteilen zusammengesetzt sein.	„Tafelwasser ist eine eigene rechtliche Kategorie und nicht automatisch dasselbe wie natürliches Mineralwasser.“
Leitungswasser	Wird nach den geltenden Trinkwasservorschriften überwacht; die konkrete Zusammensetzung kann regional variieren.	„Leitungswasser kann eine gute Wahl sein; wir informieren Sie gern über unser Angebot im Haus.“

Mineralstoffangaben lesen

Angabe	Einordnung	Wichtige Vorsicht
Calcium	Mineralstoff; kommt auch in Knochen und Zähnen vor.	Aus einem einzelnen Wert lässt sich keine eindeutige Geschmacksbeschreibung ableiten.
Magnesium	Mineralstoff mit verschiedenen Funktionen im Körper.	Kann im Zusammenspiel mit weiteren Ionen sensorisch mitwirken; Geschmack bleibt Gesamteindruck.
Natrium / Chlorid	Gelöste Ionen, die unter anderem gemeinsam vorkommen können.	Bei ausreichender Konzentration kann ein salziger Eindruck entstehen.
Hydrogencarbonat	Trägt zur Pufferwirkung des Wassers bei.	Die Wirkung in Kombination mit Speisen hängt auch von Rezeptur und Wahrnehmung ab.
Sulfat	Natürlich vorkommendes gelöstes Ion.	Hohe Werte können je nach Zusammensetzung und Person sensorisch auffallen; nicht pauschal bewerten.

Praxisübung: Zwei Etiketten

In Zweierteams markieren die Mitarbeitenden Herkunft, Kohlensäureangabe und mindestens drei Mineralstoffwerte. Anschließend formulieren sie je einen Satz, der fachlich korrekt und für Gäste verständlich ist. Keine medizinischen Wirkungen versprechen und Mineralstoffwerte nicht als Ersatz für individuelle Ernährungsberatung darstellen.

03 · Sensorik und Verkostung

Modul 3 – Sensorik-Grundlagen (60 Minuten)

Professionelle Verkostung bedeutet, Eindrücke systematisch zu sammeln und möglichst präzise zu beschreiben. Sie ist kein Test, bei dem alle dieselbe Antwort finden müssen. Wahrnehmung hängt unter anderem von Temperatur, Kohlensäure, Glas, Reihenfolge, Erwartung und individueller Empfindlichkeit ab.

Fünf Schritte

Schritt	Beobachtung	Beispielfragen
1. Sehen	Klarheit, sichtbare Partikel, Perlage.	Ist das Wasser klar? Wie fein oder kräftig wirkt die Kohlensäure im Glas?
2. Riechen	Neutraler oder auffälliger Geruch.	Ist etwas wahrnehmbar? Ist der Eindruck angenehm, neutral oder auffällig?
3. Schmecken	Erster Eindruck und mögliche Geschmacksnoten.	Wirkt es neutral, leicht salzig, bitter oder anders? Wie präsent ist die Kohlensäure?
4. Mundgefühl	Prickeln, Fülle, Leichtigkeit, Trockenheit.	Wirkt es weich, rund, frisch, kräftig oder prickelnd?
5. Nachhall	Eindruck nach dem Schlucken.	Wie lange bleibt der Eindruck? Ist er ausgewogen oder bleibt eine Note im Vordergrund?

Sensorische Sprache im Team

- Beschreibe Beobachtungen, nicht Werturteile: „kräftig prickelnd“ statt „zu aggressiv“.
- Nutze „mineralisch“, „kreidig“ oder „steinig“ als subjektive sensorische Metaphern, nicht als Nachweis eines bestimmten Minerals.
- Vermeide absolute Aussagen wie „Dieses Wasser schmeckt immer weich“; besser: „In unserer Verkostung wirkte es auf uns eher weich und zurückhaltend.“
- Wenn ein Wasser unerwartet muffig, chemisch oder anderweitig auffällig riecht oder schmeckt, nicht weiter verkosten. Probe beiseitestellen und Ursache prüfen.

Modul 4 – Geführte Verkostung (45 Minuten)

Empfehlung: vier bis sechs Wasserproben mit unterschiedlichen Kohlensäurestufen und Mineralstoffprofilen. Wenn möglich, blind codieren. Alle Proben sollten in sauberen, geruchsneutralen Gläsern und bei vergleichbaren Temperaturen serviert werden.

Ablauf der Verkostung

- 2 Minuten: stille Einzelbeobachtung, ohne Gespräch.
- 5 Minuten: Aussehen und Geruch notieren.
- 10 Minuten: kleine Schlucke probieren und Mundgefühl sowie Nachhall beschreiben.
- 10 Minuten: Proben vergleichen; Gemeinsamkeiten und Unterschiede sammeln.
- 10 Minuten: Etiketten und Mineralstoffwerte aufdecken und mit den Eindrücken abgleichen.
- 8 Minuten: Team formuliert für jedes Wasser eine kurze, gasttaugliche Beschreibung.

Muster für eine Wasserbeschreibung

> **Wasser A**
> „Ein stilles Wasser mit zurückhaltendem Gesamteindruck und wenig auffälliger Kohlensäurewirkung. In unserer Verkostung wirkte es eher leicht und unaufdringlich. Es könnte Gästen gefallen, die ein dezentes Wasser zum Essen bevorzugen.“

04 · Wasser professionell servieren

Modul 5 – Wasser im Service (45 Minuten)

Ein professioneller Wasser-Service ist aufmerksam, hygienisch und unaufdringlich. Die konkreten Abläufe sollten zur Hausphilosophie und zu den betrieblichen Standards passen.

Service-Checkliste

- Gäste freundlich nach still, medium oder sprudelnd fragen, statt eine Vorliebe zu unterstellen.
- Marke, Sorte und Flaschengröße korrekt nennen; keine Herkunfts- oder Wirkungsbehauptungen erfinden.
- Flasche sauber und unbeschädigt präsentieren; Etikett für die Gäste sichtbar halten, sofern es zum Betriebskonzept passt.
- Saubere, geruchsneutrale Gläser verwenden und Glasform sowie Füllmenge an den Hausstandard anpassen.
- Wasser angemessen temperieren; nicht jedes Wasser muss eiskalt serviert werden. Vorlieben der Gäste berücksichtigen.
- Beim Öffnen und Einschenken ruhig und sicher arbeiten; Gäste und Speisen nicht gefährden.
- Nachschenken aufmerksam anbieten, ohne aufdringlich zu wirken; leere Flaschen nach Hausstandard ersetzen oder abräumen.
- Geöffnete Flaschen hygienisch handhaben und die betrieblichen Vorgaben zu Lagerung und Wiederverwendung einhalten.

Kurze Formulierungen für den Service

Situation	Mögliche Formulierung
Wasserwunsch klären	„Darf es für Sie stilles, leicht perlendes oder sprudelndes Wasser sein?“
Empfehlung anbieten	„Wenn Sie ein eher zurückhaltendes Wasser mögen, würde ich Ihnen dieses empfehlen. Es wirkte in unserer Verkostung besonders unaufdringlich.“
Wasser zur Speise	„Darf ich Ihnen zwei Wasseroptionen nennen? Eine ist sehr dezent, die andere bringt mehr Prickeln mit.“
Unbekannte Frage	„Das möchte ich Ihnen gern korrekt beantworten. Ich prüfe kurz die Angaben auf der Flasche beziehungsweise in unserer Wasserkarte.“

Wasserkarte und Produktwissen

- Pro angebotenem Wasser sollten alle Mitarbeitenden Herkunftsangabe, Kohlensäurestufe, Flaschengröße und Preis kennen.
- Eine kurze interne Beschreibung mit zwei bis drei sensorischen Begriffen erleichtert einheitliche Empfehlungen.
- Die Wasserkarte soll klar und aktuell sein. Nicht verfügbare Produkte und geänderte Preise zeitnah aktualisieren.

Modul 6 – Wasser und Speisen (50 Minuten)

Food Pairing ist ein praktisches Vergleichserlebnis und keine starre Wissenschaft mit festen Zuordnungen. Speisenrezeptur, Salz, Säure, Fett, Süße, Temperatur, Kohlensäure und persönliche Vorlieben beeinflussen den Gesamteindruck.

Praktische Übung mit drei Kostproben

Speise	Wasser vergleichen	Leitfrage
Milder Käse	Still und medium	Wie verändert Kohlensäure den Eindruck von Cremigkeit und Frische?
Apfel oder Birne	Zwei unterschiedlich mineralisierte Wässer	Bleibt die Fruchtigkeit im Vordergrund? Wirkt die Kombination frisch oder neutral?
Dunkle Schokolade	Still und sprudelnd	Verändert sich die Wahrnehmung von Süße, Bitterkeit oder Prickeln?

Ablauf: erst die Speise allein probieren, dann einen Schluck Wasser, danach die Speise erneut. Eindrücke notieren und in der Gruppe besprechen. Vorab Allergien und Ernährungswünsche abfragen, Kostproben kennzeichnen und Kreuzkontakte vermeiden. Lebensmittel können bei Bedarf weggelassen oder ersetzt werden.

05 · Beratung, Verkauf und Praxis

Modul 7 – Gästegerechte Beratung (40 Minuten)

Gute Beratung beginnt mit einer Frage. Nicht jeder Gast möchte eine ausführliche Erklärung; manche möchten einfach ein Wasser, das zum Essen und zum persönlichen Geschmack passt. Das Team sollte kurz, freundlich und ohne Druck beraten.

Drei Fragen, die helfen

- „Trinken Sie lieber stilles oder sprudelndes Wasser?“
- „Mögen Sie Wasser eher neutral und zurückhaltend oder mit deutlicherem Geschmackseindruck?“
- „Möchten Sie ein Wasser, das die Speise dezent begleitet, oder darf es selbst etwas präsenter sein?“

Bedürfnis erkennen, passend empfehlen

Gast beschreibt …	Mögliche Antwort	Vermeiden
„Ich mag kein starkes Sprudeln.“	Stilles oder leicht perlendes Wasser anbieten und die Kohlensäureangabe prüfen.	Nicht behaupten, ein bestimmtes Wasser sei grundsätzlich bekömmlicher.
„Was passt zu diesem Gericht?“	Zwei Optionen mit unterschiedlichen sensorischen Eindrücken vorstellen und die Wahl dem Gast überlassen.	Keine festen Paarungen als unumstößliche Regeln darstellen.
„Welches ist das gesündeste Wasser?“	Neutral erklären, dass die Eignung von individuellen Bedürfnissen abhängt und der Kurs keine medizinische Beratung ersetzt.	Keine Heil-, Entgiftungs- oder Gesundheitsversprechen machen.
„Warum kostet das mehr?“	Transparent auf Herkunft, Produkt, Flaschengröße und das Angebot des Hauses eingehen.	Preis mit unbelegten Qualitäts- oder Gesundheitsversprechen rechtfertigen.

Modul 8 – Rollenspiel und Abschluss (30 Minuten)

Die Gruppe bildet Zweierteams. Eine Person übernimmt den Service, die andere spielt einen Gast. Nach jeder Runde gibt es kurzes, konkretes Feedback: Was war verständlich? Wurde eine passende Rückfrage gestellt? War die Empfehlung nachvollziehbar und sachlich?

Rollenspiel-Karten

- Gast A: möchte stilles Wasser zu einem fein gewürzten Fischgericht.
- Gast B: fragt nach dem Unterschied zwischen natürlichem Mineralwasser und Leitungswasser.
- Gast C: wünscht eine Empfehlung, mag aber keine langen Erklärungen.
- Gast D: fragt, ob ein Wasser gesundheitlich besser sei als ein anderes.
- Gast E: möchte wissen, welches Wasser zu Käse und Dessert passt.

Wissenscheck – fünf kurze Fragen

Frage	Kern einer guten Antwort
1. Welche Angaben sollten wir auf der Wasserkarte kennen?	Produktname, Herkunftsangabe, Kohlensäure, Flaschengröße, Preis und interne Beschreibung.
2. Was sagt ein Mineralstoffwert aus?	Er beschreibt einen Bestandteil der Zusammensetzung; er erklärt nicht allein den gesamten Geschmack.
3. Wie beginnt eine gute Empfehlung?	Mit einer kurzen Frage zur Vorliebe oder zum Anlass.
4. Gibt es feste Regeln für Wasser und Speisen?	Nein. Kombinationen werden ausprobiert und hängen von Speise, Wasser und persönlicher Wahrnehmung ab.
5. Was tun bei auffälligem Geruch oder Geschmack?	Nicht weiter verkosten, Probe beiseitestellen und Ursache prüfen.

06 · Vorbereitung für die Kursleitung

Materialliste

- Vier bis sechs Wasserproben mit unterschiedlichen Kohlensäurestufen und Mineralstoffprofilen.
- Saubere, geruchsneutrale Verkostungsgläser; zusätzliche Servicegläser.
- Karaffen oder neutrale Gefäße zur Probenpräsentation, falls Blindverkostung gewünscht ist.
- Flaschenetiketten oder vorbereitete Datenblätter mit den tatsächlichen Produktangaben.
- Verkostungsbögen, Stifte, Flipchart oder Whiteboard.
- Kleine, klar gekennzeichnete Kostproben für die Pairing-Übung (optional).
- Tücher und geeignete Reinigungsmittel; Abfall- und Leergutlösung.
- Aktuelle Wasserkarte oder Auszug aus dem Getränkemenü des Betriebs.

Vor dem Schulungstag

- Teilnehmende, Vorkenntnisse und Ziele mit der Betriebsleitung abstimmen.
- Allergien und Ernährungswünsche abfragen, sofern Lebensmittel eingesetzt werden.
- Proben auswählen, auf korrekte Lagerung und unbeschädigte Verpackung achten.
- Produktinformationen vorab überprüfen und nur belegbare Angaben verwenden.
- Einen Bereich mit ausreichend Platz für Gläser, Notizen und Gruppenarbeit vorbereiten.
- Hausinterne Standards für Öffnen, Einschenken, Nachschenken und Umgang mit geöffneten Flaschen berücksichtigen.

Auswertung für die Betriebsleitung

Am Ende sollte nicht nur Wissen abgefragt werden. Beobachte, ob die Mitarbeitenden Wasser in eigenen Worten beschreiben, passende Rückfragen stellen, Etikettenangaben korrekt wiedergeben und bei unbekannten Fragen transparent bleiben. Daraus lassen sich kurze Teamstandards für den Alltag ableiten.

Kompetenz	Erfüllt	Noch üben	Notizen
Kann Wasserarten grundlegend unterscheiden.	■	■	
Kann mindestens drei Sensorikeindrücke beschreiben.	■	■	
Kann Etikettenangaben korrekt erklären.	■	■	
Empfiehlt Wasser anhand der Gästepräferenz.	■	■	
Serviert Wasser nach dem Hausstandard.	■	■	
Vermeidet unbelegte Gesundheitsversprechen.	■	■	

Persönlicher Transfer

Jede Person vervollständigt zum Abschluss den Satz: „Ab meiner nächsten Schicht werde ich bei der Wasserberatung …“ Die Antworten werden gesammelt und – wenn sinnvoll – in eine kurze Teamvereinbarung überführt.

Hinweis zur fachlichen Sorgfalt

Dieses Schulungskonzept ist eine praxisorientierte Grundlage für die betriebliche Weiterbildung. Rechtliche Produktbezeichnungen und konkrete Etikettenangaben müssen anhand der jeweils geltenden Vorschriften und der tatsächlichen Produkte geprüft werden. Sensorische Beschreibungen sind Beobachtungen aus der Verkostung; sie ersetzen keine Laboranalyse. Keine medizinischen Wirkungen versprechen.

Wasserwissen, das im Service ankommt – verständlich, sensorisch und gastorientiert.