

Zusammenfassung

Wasser – Arten und Sensorik

von Anke Scherer
Zertif. Wasser-Sommelière (Doemens)

September 2020



Herkunft der Mineralien

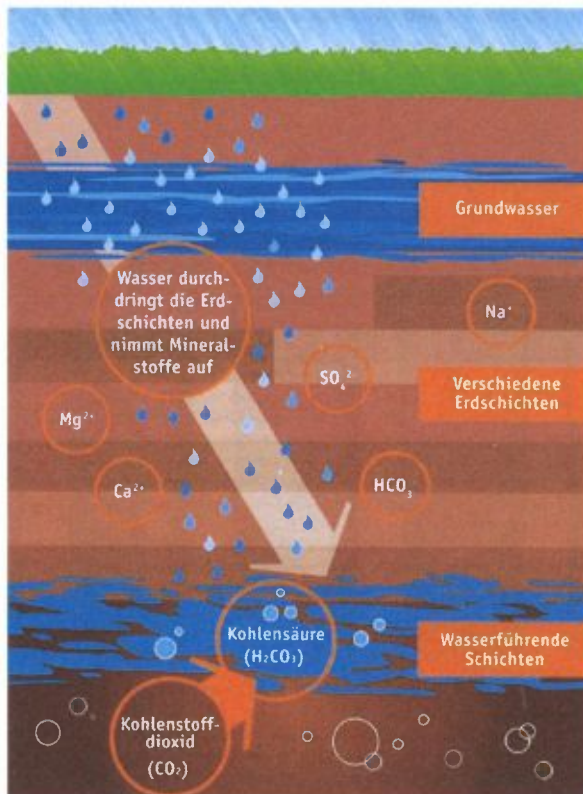
Regenwasser nimmt auf den Weg durch die Gesteinsschichten die Mineralien auf \Rightarrow es entsteht Mineralwasser!

Mineralienvorkommen im Gestein:

- Mineralarm: Bundsandstein
- Natrium: Salzstein
- Calcium: Gips, Kalk, Marmor, Schiefer, Dolomit
- Magnesium: Schiefer, Dolomit, Marmor

Inhaltsstoffe und Menge hängen von folgenden Faktoren ab:

- Art des Gesteins
- Temperatur in den Erdschichten
- Fließgeschwindigkeit durch die Erdschichten
- Tiefe der Quelle
- Ist Kohlensäure vorhanden?



Der Geschmack der relevanten Mineralien

Die geschmacklichen Wirkungen der Mineralien sind:

- Natrium: salzig
- Magnesium: bitter oder süß
- Calcium: leicht säuerlich; trockenes Mundgefühl
- Eisen: metallisch; dumpfes Mundgefühl
- Chlorid: leicht bitter; leicht trockenes Mundgefühl
- Sulfat: bitter-herb; weiches Mundgefühl
- Hydrogencarbonat: säuerlich; intensives Mundgefühl

Die Einteilung von Mineralwasser nach der Gesamtmineralisation

Die Mindestmengen sind:

- Niedrig mineralisiert: < 500 mg/l
 - Sehr gering: < 50 mg/l
- Mittel mineralisiert: 500 mg/l bis 1'500 mg/l
- Hoch mineralisiert: > 1'500 mg/l
- Höchst mineralisiert: > 3'000 mg/l

Die Auslobung von Mineralwasser

bedeutet, dass Mineralien in gewisser bzw. hoher Menge vorhanden sind. Die Mineralstoffe werden auf dem Etikett explizit ausgewiesen; z.B.: „magnesium-calciumhaltig“, „geeignet für natriumarme Ernährung“, „Magnesium-Calcium-Hydrogencarbonat-Wasser“, etc.

Die Mindestmengen sind:

- Natrium: > 200 mg/l
- Natriumarm: <20 mg/l
- Magnesium: > 50 mg/l
- Calcium: >150 mg/l
- Chlorid: > 200mg /l
- Sulfat: > 200 mg/l
- Hydrogencarbonat: > 600 mg/l

Die Wasserarten

Leitungswasser

- per Definition «rein, genussstauglich und frei von Krankheitserregern»
- wird meist aus oberflächennahem Rohwasser (Fluss-, See-, Grundwasser) gewonnen
- ist zum Trinken und Kochen, zur Zubereitung von Speisen sowie zur Reinigung von Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, bestimmt
- eine Aufbereitung ist zulässig und oft auch notwendig

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure

- stammt aus einem unterirdischen, vor Verunreinigungsrisiken geschützten, Wasserreservoir, welches von „ursprünglicher Reinheit“ ist
- die Zusammensetzung, Temperatur und übrigen typischen Merkmale müssen im Rahmen von natürlichen Schwankungen konstant bleiben
- es muss direkt an der Quelle abgefüllt werden
- ist unbehandelt, lediglich Kohlensäure darf zugesetzt oder entnommen werden
Ausnahme: Reduzierung von Eisen und Schwefel
- ist das einzige Lebensmittel, welche eine amtliche Anerkennung benötigt

Quellwasser

- stammt aus einem unterirdischen, vor Verunreinigungsrisiken geschützten, Wasserreservoir, welches von „ursprünglicher Reinheit“ ist
- wird an der Quelle abgefüllt
- nicht oder nur mit den für natürliches Mineralwasser zulässigen Verfahren aufbereitet

Tafelwasser

- wird auch als „künstliches Mineralwasser“ bezeichnet, welches aus Leitungswasser und Kohlensäure unabhängig vom Quellort, hergestellt wird

Wasser-Pairing

Schaumweine:

- Faustregel: Mineralwasser ohne Kohlensäure
 - Leicht und süß (Prosecco, Sekt) eher mit niedriger Mineralisation
 - Trocken (Cava, Sekt) eher mit mittlerer Mineralisation
 - Champagner: mittlere bis hohe Mineralisation mit höherem Calcium-Anteil

Weissweine:

- Faustregel: Mineralwasser mit Kohlensäure
 - Fruchtig mit dezenter Säure eher mittlere Mineralisation mit hoher Kohlensäure
 - Fruchtig mit kräftiger Säure eher mittlere Mineralisation mit leichter Kohlensäure
 - Kräftige im Holzfass eher mittel bis hohe Mineralisation mit leichter Kohlensäure

Rotweine:

- Faustregel: Mineralwasser ohne Kohlensäure
 - Fruchtig-leicht eher niedrige Mineralisation; teilweise mit leichter Kohlsäure
 - Fruchtig-voll eher niedrige bis mittlere Mineralisation
 - Kräftige und/oder tannin-haltig im Holzfass eher mittlere Mineralisation