**Der ideale Begleiter: das passende Mineralwasser zu einem guten Glas Wein**

**Das passende Mineralwasser zum Wein kann eine wahre Geschmacksexplosion auslösen, denn es bringt die feinen Aromen im Wein noch besser zur Geltung. Deshalb sind Mineralwasser und Wein auch eine perfekte Genuss-Kombination. Genau mit diesem Thema beschäftigte sich das letzte Seminar der RhönSprudel Genussakademie, einer Gemeinschaftsinitiative des MineralBrunnen RhönSprudel und der Dachmarke Rhön. „Genusskultur im Restaurant – von Mineralwasser und Wein“ lautete diesmal der Seminartitel.**

**Hermannsfeld, 25. März 2016.** Die Tische des Seminarraums im Hause des MineralBrunnen RhönSprudel in Weyhers standen voller Mineralwasser-, Weiß- und Rotweingläser. Denn schließlich hatten die Seminarteilnehmer mehrere Mineralwässer aus ganz Deutschland sowie eine Reihe von Frankenweinen zu verkosten. Vor allem testeten sie, welches Wasser zu welchem Wein am besten passt und wie Mineralwasser den Geschmack des Weines verändern kann. „Zum Weißwein passt eher ein spritziges Mineralwasser, zum kräftigen Rotwein ein kohlensäurearmes“, sagte der Mineralwasser-Sommelier und Verkaufsleiter bei RhönSprudel, Hans-Joachim Börner. Je neutraler ein Mineralwasser schmeckt, desto weniger verändere es den Geschmack des Weines. Vor allem bei jungen, frischen Weinen komme es auf eine ausgewogene Mineralisierung des Mineralwassers an. Kohlensäurehaltiges Mineralwasser zum Rotwein sollte ein Gastronom generell nicht anbieten, denn aufgrund der Gerbstoffe im Rotwein verfeinere diese Kombination den Geschmack nicht, sondern bewirke genau das Gegenteil, sagte Börner.

Inzwischen, ergänzte der Mineralwasser-Sommelier, führen viele Restaurants eine umfangreiche Mineralwasserkarte, die auf die angebotenen Weine des Hauses sorgfältig abgestimmt ist. Das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Berliner Restaurant „Lorenz Adlon Esszimmer“ biete beispielsweise mehr als 70 verschiedene Mineralwässer auf seiner Karte an.

Guten Weinen aus Franken widmete sich in seinem Vortrag Olaf Stintzing, Kellermeister, Diplom-Önologe und önologischer Leiter der Winzergemeinschaft Franken eG, gepaart mit der passenden Verkostung. Die Winzergemeinschaft vereint 1 375 Winzer und stellt zu 80 Prozent Weißweine wie Silvaner, Müller-Thurgau, Bacchus, Riesling sowie Weiß- und Grauburgunder her. Bei den Rotweinen dominieren die Sorten Domina, Spätburgunder, Regent und Schwarzriesling. Stintzing ging auch auf neue Weintrends wie bei Bio-Weinen ein, die ohne technologischen oder chemischen Eingriff im Keller hergestellt werden. Die Produktion erfolge ohne Zusatz von Hilfsmitteln und ohne dem Produkt etwas zu entziehen.

„Wein ist ein Genussmittel. Die Vielfalt der Weinarten, deren Stil und Herkunft sind einfach faszinierend. Die Kombination guter Speisen und hochwertiger Weine gilt als der Inbegriff der Genusskultur“, sagte Stintzing. Wein sei in erster Linie ein Ausdruck für Lebensfreude und Genuss in geselliger Runde. Bei den so genannten „unkomplizierten Weintrinkern“ stehe ganz klar der Spaß im Vordergrund. Die „konservativen“ gelten als Weinkenner und betrachten Wein als eine ernste Angelegenheit. Sie begeistern sich für trockene und sehr trockene Weine, über die sie gerne lange diskutieren. Die „experimentierfreudigen“ seien stets begierig nach Neuentdeckungen.

Stefan Falk, Gastronom aus dem thüringischen Eisenach und Referent der DEHOGA Thüringen für den Bereich gastorientierte Kommunikation, beleuchtete am Seminarnachmittag den richtigen Umgang mit dem Gast im Restaurant. Eine korrekte Kommunikation könne dem Gast regelrecht Appetit machen, meinte Falk. „Es kommt auch darauf an, den richtigen Zeitpunkt zu erwischen, um Zusatzverkäufe zu generieren. Aber dazu muss der Service aufmerksam sein.“ Wenn der Gast einen Espresso bestellt, so dürfe durchaus gefragt werden, ob es ein doppelter sein darf – und somit steige auch der Umsatz um gut das Doppelte.

Abschließend ging Falk auf den Bereich des Beschwerdemanagements ein. Erhebungen innerhalb der Gastronomie hätten gezeigt, dass sich von 100 Gästen, die nicht zufrieden waren, lediglich fünf direkt gegenüber dem Service äußern. „Hier ist Fingerspitzengefühl gefragt. Das Beste ist immer, aktiv auf die Gäste zuzugehen, um Lob oder Kritik abzuholen. Und wenn es Kritik ist, dann muss sofort eine Alternative angeboten werden. Das wird den Gast versöhnen.“

Das nächste Seminar im Rahmen der RhönSprudel Genussakademie findet am Dienstag, 19. April, in der Zeit von 9.00 bis 17.30 im Hotel Kaiser in Hammelburg statt. Das Thema lautet dann „Praxistag Teamleader – Führungsmethoden im Alltag“ und richtet sich an die Führungskräfte der Gastronomie und Hotellerie. Mehr Informationen gibt es auch im Internet unter www.rhoensprudel-genussakademie.de.

**Über RhönSprudel:**

Bereits 1781 wurden die Quellen des MineralBrunnen RhönSprudel erschlossen, seit 1911 ist der Brunnenbetrieb im Besitz der Familie Schindel. Die RhönSprudel Gruppe gehört heute zu den Top 10 der deutschen Markenbrunnen . Diese Position unterstreicht die Qualität der Produkte, belohnt das weitsichtige Management sowie den Mut zu Innovation und Expansion. Der Erfolg ist ein ständiger Ansporn zur Verantwortung gegenüber Umwelt, Produktqualität, Kunden und Mitarbeitern.

**Pressekontakt:**

**Freies Journalistenbüro der Rhön**

Carsten Kallenbach

Löcherweg 11

98634 Oberweid

Telefon (03 69 46) 2 61 06

E-Mail: [carsten.kallenbach@t-online.de](mailto:carsten.kallenbach@t-online.de)

Abdruck honorarfrei