



Der Schweizer Wasser-Sommelier®

Professionell im Verkauf von Mineralwasser und alkoholfreien Essensbegleitern

Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden im 2021

Wir starten die Seminartage pünktlich und bitten Sie um Ihre Unterstützung.

In Zusammenarbeit mit:

VERBAND SCHWEIZERISCHER
MINERALQUELLEN UND
SOFT-DRINK-PRODUZENTEN



ASSOCIATION SUISSE DES SOURCES
D'EAUX MINERALES ET DES
PRODUCTEURS DE SOFT DRINKS

Tag 1

Montag, 17. Mai 2021

Grundlagen der Sensorik für Wasser und Mineralwasser

Durchführungsort:

GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Eröffnung

Dominique Scherz, Sachbearbeiterin GastroSuisse

Referent

Dr. Peter Schropp, Lebensmittelchemiker, Leiter der Wassersommelier-Lehrgänge,
Doemens Academy GmbH und Geschäftsführer der Wassersommelier Union, D-Gräfelfing

8:30	Welcome Coffee - Kaffee und Gipfeli	
9:00	Eröffnung des Seminars - Begrüssung, Seminarziele und Themen - Zeitplan und Warm-up	Dominique Scherz
9:30	Der Geschmack von Mineralwasser / erster Teil - Sensorisch relevante Mineralstoffe in natürlichem Mineralwasser - Beschreibung der Mineralstoffe in Wasser - Degustation	Dr. Peter Schropp
11:00	Pause	
11:20	Der Geschmack von Mineralwasser / zweiter Teil - Die geschmackliche Ausprägung verschiedener Mineralstoffe in Mineralwasser - Niedrig mineralisierte Wässer - Degustation	
13:00	Individuelles Mittagessen	
14:00	Haptische Wahrnehmungen in Mineralwasser - Auswirkung von Kohlensäure auf den Geschmack - Degustation	
15:30	Pause	
15:50	Die sensorische Vielfalt von Mineralwasser - Beschreibungsmöglichkeiten der sensorischen Ausprägung von Mineralwasser - Degustation verschiedener Mineralwässer aus der Schweiz - Überblick über die sensorische Vielfalt internationaler Mineralwässer - Möglichkeiten zur positiven sensorischen Beschreibung von Mineralwasser zum besseren Verkauf - Degustation	
18:15	Zusammenfassung und Feedback	
18:30	Verabschiedung	

Tag 2
Mittwoch, 26. Mai 2021
Schweizer Wasser-Vielfalt

Durchführungsort:
Goba AG, Mineralquelle und Manufaktur, Gontenstrasse 51, Gontenbad

Referenten

lic. iur. Marcel Kreber, Direktor Verband Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten, Zürich

Adrian Haag, Leiter Qualitätsmanagement und stellvertretender Betriebsleiter der Goba AG, Gontenbad

8:30	Welcome Coffee - Kaffee und Gipfeli	
9:00	Eröffnung des Seminartages - Begrüssung, Tagesziel und Themen - Zeitplan und Warm-up Die Schweizer Mineralwasser-Vielfalt - Geographie, Mineralquellen, Mineralwasser Die wichtigsten rechtlichen Grundlagen von alkoholfreien Getränken - Richtlinien und Vorschriften für Mineralwasser in der Gastronomie	lic. iur. Marcel Kreber
10:30	Pause	
10:50	Hydrologie, Brunnenbau und Terroir - Mineralkunde, Klärung der Begriffe - Quelltypen und die wichtigsten Techniken - Zusammenhänge von Gestein und Wassertyp - Erschliessung einer Quelle, Wassernutzung und -schutz - Übersicht über die Schweizer Mineralwasser-Vielfalt, Degustation	Adrian Haag
13:00	Gemeinsames Mittagessen	
14:00	Betriebsbesichtigung Goba - Aufbereitung von Mineralwasser - Reinigung der Flaschen und Herstellung von PET - Verpackung und Etikettierung, Laborkontrolle Bedeutung des Trinkens - Bedeutung von Wasser für den Menschen und für die Gastronomie, Degustation	
16:00	Pause	
16:20	Mineralstoffe und Ernährungsphysiologie - Bioverfügbarkeit und Nutzen von Mineralstoffen im Wasser - Die wichtigsten Mineralien	
17:15	Zusammenfassung und Feedback	
17:30	Verabschiedung	

Tag 3
Mittwoch, 2. Juni 2021
Pairing mit Mineralwasser

Durchführungsort:
Grand Resort Bad Ragaz, Bernhard-Simonstrasse, 7310 Bad Ragaz

Referentinnen
Anke Scherer, Wasser-Sommelière, Food & Beverage Administration Manager,
Grand Resort Bad Ragaz

8:30	Welcome Coffee - Kaffee und Gipfeli	
9:00	Eröffnung des Seminartages - Begrüssung, Tagesziele und Themen - Zeitplan und Warm-up - Prüfungsinformationen und Prüfungsplan	Dominique Scherz
9:30	Generelles zu Pairing - Unterschiede von Pairings mit alkoholischen Getränken zu Pairings mit Wasser und Mineralwasser - Mineralien und deren Auswirkungen auf Wein, Schaumwein usw. - Grundsätze bei der Degustation - Luxuswässer und ihre Bedeutung	Anke Scherer
10:30	Pause	
10:50	Pairings erster Teil - Jeweils 3-4 Mineralwasser im Vergleich mit: - Wein (Schaumweine, Weissweine, Rotweine) - Bier (verschiedene Bierstile) - Spirituosen (Whisky, Fruchtbrände)	
13:00	Individuelles Mittagessen	
14:00	Pairings zweiter Teil - Jeweils 3-4 Mineralwasser im Vergleich mit: - Wein (Schaumweine, Weissweine, Rotweine) - Bier (verschiedene Bierstile) - Spirituosen (Whisky, Fruchtbrände) - Abschluss und Feedbackrunde	
15:30	Pause	
15:50	Wasser-Bar Grand Resort Bad Ragaz - Führung und Besichtigung Grand Resort und speziell die Wasser-Bar	
17:00	Verabschiedung	

Tag 4
Mittwoch, 9. Juni 2021
Service und Verkauf von alkoholfreien Getränken

Durchführungsort:
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referenten
Florian Riekmann, Trainer, Sachbearbeiter GastroSuisse
Nicole Klauss, Gastronomieberaterin und Buchautorin, D-Berlin

- 8:30 Welcome Coffee
- Kaffee und Gipfeli
- 9:00 Eröffnung des Seminartages Florian Riekmann
- Begrüssung, Seminarziele und Themen
- Zeitplan und Warm-up
- Getränkekarte mit alkoholfreien Getränken
- Basiswissen für eine attraktive, alkoholfreie Getränkekarte
- „Must“ und „Nice to have“ in der Karte
- Praktische Beispiele, gern, heute, morgen
- Preiskalkulation und Aktionen
- Ausschankmasse, Einkauf und Lagerung von Trinkwasser und Mineralwasser
- 11:00 Pause
- 11:20 Aktiver Verkauf von Wasser und Mineralwasser
- Verkaufsgespräch von Wasser und Mineralwasser
- Attraktive Fragestellungen im Verkauf von Mineralwasser
- Trinkwasser und Mineralwasser plus, damit sich das Produkt gut verkauft
- 13:00 Individuelles Mittagessen
- 14:00 Service von alkoholfreien Getränken
- Gläser und Karaffen
- Beilagen und Garnitur
- Praktische Übung
- Auftrag mündliche Prüfung
- 15:30 Pause
- 15:50 Ohne ist das neue mit Nicole Klauss
- Trends im Bereich der alkoholfreien Getränke
- Neue Ideen und USP
- Alkoholfreie Essensbegleitung
- Pairing verschiedener Beispiele
- 17:30 Zusammenfassung und Feedback
- 17:45 Verabschiedung

Tag 5
Mittwoch, 30. Juni 2021
Prüfungstag

Durchführungsort:
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Prüfungsleitung
Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung, GastroSuisse Zürich

Schriftliche Prüfung
- Dauer: 60 Minuten

Sensorische Prüfung
- Dauer: 30 Minuten

Mündliche Prüfung
- Dauer: 30 Minuten pro Kandidat

Über den detaillierten Prüfungsplan wird während dem Seminar informiert.

Änderungen bleiben vorbehalten.

Zürich, April 2020