

PRESSEMITTEILUNG

Die Leitungswasser-Etikette

Frankfurt am Main, September 2014 – Wasser aus dem Hahn ausschenken? In Deutschland eher unüblich. Dabei wünscht sich die Mehrheit der Gäste, dass dieser Service auch bei uns angeboten wird. Schließlich kennt man ihn aus zahlreichen Urlaubsländern. Ob in Österreich, Frankreich, England oder Amerika: Hier ist es gängige Praxis, Trinkwasser aus der Leitung als reguläres Getränk anzubieten. An der Qualität kann das nicht liegen, denn mit der des Trinkwassers hierzulande kann kaum ein anderes Land mithalten.

Erfüllen Sie Ihren Gästen also diesen Wunsch, und nutzen Sie die Gelegenheit, mit einem charmanten Service zu punkten. Ein weiterer Vorteil für Sie: Trinkwasser kommt immer frisch aus der Leitung – Sie müssen es weder bestellen, noch lagern, noch kühlen.

Das Forum Trinkwasser hat gemeinsam mit Andreas Eggenwirth vier Tipps zusammengestellt, wie Sie noch mehr daraus machen können. Eggenwirth ist ausgebildeter Koch und Restaurantfachmann und war lange Jahre in der Spitzengastronomie zuhause. Er ist Gründungsmitglied von Slow Food Deutschland und leitet heute eine „Genussagentur“, die gastronomische Betriebe berät.

1. Machen Sie einen guten Preis

Wasser aus der Leitung anzubieten, braucht nicht kostenlos zu sein. Decken Sie Ihre Kosten mit einem vernünftigen Preis. Maximal 40 Prozent des Preises, den Sie für Mineralwasser ansetzen, ist für die gleiche Menge Trinkwasser gerechtfertigt. Klären Sie Ihre Gäste darüber auf, dass auch Ihnen für die Dienstleistung, die Reinigung, die Anschaffung von Karaffen etc. Kosten entstehen, dafür hat wohl jeder Verständnis.

2. Entwickeln Sie Ihre eigene Marke

Leitungswasser ist immer ein lokales Lebensmittel. Machen Sie aus „Ihrem“ Trinkwasser eine regionale Marke. Geben Sie ihm einen Namen, in dem sich die Stadt oder die Region wiederfindet. Schreiben Sie es als reguläres Getränk auf die Karte. Platzieren Sie Aufsteller auf dem Tisch, die über die Herkunft und die Qualität des Wassers informieren.

3. Legen Sie Wert auf eine gute Präsentation

Verschaffen Sie dem Trinkwasser den richtigen Auftritt: Der Gast wird beeindruckt sein, wenn die Karaffe mit dem kühlen Nass nicht einfach so daher kommt, sondern wertig aussieht: Wählen Sie eine edle Karaffe, „kleiden“ Sie sie mit einer Schleife oder einem Tuch, servieren Sie sie in einem Kühler, sodass der Gast während des ganzen Essens kühles, erfrischendes Wasser trinken kann. Noch ausgefallener sind bunte Glassteine. Die gibt es in verschiedenen Farben, wenn sich darin das Licht bricht, ist das ein echter Hingucker und wird sicher zum Tischgespräch. Variieren Sie auch mal! Frische Limettenspalten, ein Zweig Minze oder mit in Eiswürfeln eingefrorene Beeren machen aus ganz normalem Wasser einen coolen Drink, und das mit wenig Aufwand und Zutaten.

4. Sorgen Sie für eine gute Begleitung

Bieten Sie von sich aus ein Glas Leitungswasser zum Wein an. Klären Sie den Gast darüber auf, dass Wasser ohne Kohlensäure die ideale Begleitung zu Wein ist, da es dessen Geschmack nicht beeinträchtigt – wie es Sprudelwasser tut. Trinkwasser neutralisiert den Geschmack in Mund und Gaumen, sodass man die Geschmacksnuancen des Weines besser wahrnehmen kann, das heißt Ihr Gast den Wein noch intensiver genießen kann.

Fotos zur Pressemitteilung



Gastro-Profi und Trinkwasser-Fan
Andreas Eggenwirth
© Andreas Eggenwirth



Die Leitungswasser-Etikette mit Tipps
vom Profi
© Forum Trinkwasser