



**PRESSEMITTEILUNG**

## **Top-Gastronomen setzen auf Trinkwasser**

**Drei Gesprächspartner, dreimal Leitungswasser – Das Forum Trinkwasser hat mit Berliner Gastronomen über ihre Motive und ihre Erfahrungen im Ausschank von Trinkwasser gesprochen. Das Fazit: Alle drei schätzen die hohe Qualität des Trinkwassers. Und wenn es in das Gesamt-Konzept passt, stimmt auch die kaufmännische Gleichung.**

Frankfurt am Main/Berlin, 16.11.2016 – Trinkwasser trinken ist „in“. Der Trinkwasserkonsum in Deutschland nimmt seit 2012 jährlich zu – und das in allen Bereichen, ob zuhause, unterwegs oder in der Gastronomie (GfK-Studie „Leitungswasserkonsum“, August 2016). 76 Prozent der Deutschen wünschen sich ein Trinkwasserangebot im Restaurant (tnsEmnid Umfrage im Auftrag des Forum Trinkwasser, 2013), und dennoch ist das hierzulande eher eine Seltenheit. Zwischen Angebot und Nachfrage klafft also (noch) eine große Lücke. Einige Gastronomen sind dem Ruf nach Leitungswasser jedoch bereits gefolgt, drei von ihnen hat das Forum Trinkwasser befragt.

### **Trinkwasser: wertvoll, umweltschonend, regional – aber auch wirtschaftlich?**

Einig sind sich alle Gastronomen darin, dass Trinkwasser in Deutschland eine hervorragende Qualität hat. Vom Gedanken der Nachhaltigkeit überzeugt, plädiert Bernhard Moser, Sommelier und Leiter des Berliner Gourmet-Festivals eat! berlin, für den Ausschank von Trinkwasser. Er selbst serviert es in seiner Weinschule in Berlin-Charlottenburg und verzichtet auch auf der eat! berlin bewusst auf andere Wässer. Er findet es grotesk, dass andernorts von LKW palettenweise Wasser bei der Gastronomie abgeladen werde, das keinesfalls besser sei als jenes aus der Leitung. Peter Frühsammer bezeichnet es sogar als höchste Lebenskultur, in der Dusche den Mund öffnen und Wasser trinken zu können.

So hat auch Frühsammer große Sympathien für den Nachhaltigkeitsgedanken, seine Entscheidung in seinem Sterne-Restaurant „Frühsammers“ ausschließlich Trinkwasser auszuschenken, ist jedoch wirtschaftlich begründet: „Top-Gastronomen, die Trinkwasser nicht kostenlos anbieten, machen einen kaufmännischen Fehler“, ist Frühsammer überzeugt. Denn neben der Logistik wie dem Kistenschleppen, die auch Bernhard Moser „nervig“ findet, spare er sich auch die Wasserkarte und die damit verbundene Beratung. Der Aufwand, der auch durch den Ausschank von Trinkwasser

#### **Pressekontakt:**

Pressebüro des Forum Trinkwasser e.V. | c/o :relations Ges. für Kommunikation | Iris Löhlein, Alicia Chappelow  
Postfach 700842 | 60558 Frankfurt am Main | Telefon: 069 963 652-12 | Fax: 069 963 652-15  
E-Mail: [info@forum-trinkwasser.de](mailto:info@forum-trinkwasser.de) | [i.loehlein@relations.de](mailto:i.loehlein@relations.de) | [a.chappelow@relations.de](mailto:a.chappelow@relations.de)



entsteht, sei im Menüpreis mit einkalkuliert, trinken dürfen die Gäste dann so viel sie möchten. Dieses Konzept erhöhe zudem die Servicequalität und das Wohlbefinden seiner Gäste. Alles in allem sei das frisch gezapfte Trinkwasser in der Spitzengastronomie eine klassische Win-Win-Situation, so Frühsammer. Dem pflichtet auch Moser bei, der jedoch einräumt, dass in anderen Bereichen der Gastronomie aufgrund des hohen Preisdrucks der wirtschaftliche Nutzen schwerer zu erzielen sei als in einem Sterne-Restaurant. Da die Qualität des Trinkwassers aber stimme und der Service kalkuliert werden müsse, dürfe Trinkwasser „ruhig etwas kosten“, meint Bernhard Moser. Skeptischen Kollegen gibt er zudem einen guten Tipp: „Die Inszenierung hebt das Wasser auf ein anderes Niveau“, sagt der Gourmet, der, ebenso wie Peter Frühsammer, bisher keine negativen Reaktionen von Gästen zu beklagen hatte.

### **Fehlende Trinkwasserkultur in Deutschland**

Ein anderes Konzept, das durchaus erfolgreich mit dem Einsatz von Trinkwasser harmoniert, verfolgt zum Beispiel das Ehepaar Benz. Alexandra Müller-Benz und Axel Benz führen gemeinsam das öko-zertifizierte Almodóvar Hotel im Berliner Szenebezirk Friedrichshain. Hier wird regional gewonnenes Trinkwasser als eine ideale Ergänzung zur vegetarischen Küche und anderen Bio-Produkten gesehen, so dass ständig ein reichhaltiges Trinkwasserangebot innerhalb des Hotels zur Verfügung steht – beim Frühstück, in den Tagungsräumen oder auch im Wellnessbereich. Trinkwasser ist allgegenwärtig, aber auf der Getränkekarte steht es nicht. Die deutsche Trinkkultur, so Axel Benz, sei noch nicht reif für ein kostenpflichtiges Trinkwasserangebot. Dass es als Getränk jedoch auf dem Vormarsch ist, glaubt auch er, der seine Gäste daher motiviert, im Restaurant aktiv danach zu fragen.

**Das Forum Trinkwasser e. V.** informiert über frisches Trinkwasser in Deutschland auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse und steht als kompetenter Ansprechpartner allen Interessierten zur Verfügung. Weitere Informationen gibt es auf der Website [www.forum-trinkwasser.de](http://www.forum-trinkwasser.de), auf Facebook und twitter. Wer das eigene Trinkverhalten überprüfen möchte und Rat sucht, findet unter [www.trinkberater.de](http://www.trinkberater.de) das passende Angebot.

#### **Pressekontakt:**

Pressebüro des Forum Trinkwasser e.V. | c/o :relations Ges. für Kommunikation | Iris Löhlein, Alicia Chappelow  
Postfach 700842 | 60558 Frankfurt am Main | Telefon: 069 963 652-12 | Fax: 069 963 652-15  
E-Mail: [info@forum-trinkwasser.de](mailto:info@forum-trinkwasser.de) | [i.loehlein@relations.de](mailto:i.loehlein@relations.de) | [a.chappelow@relations.de](mailto:a.chappelow@relations.de)