



IM GESPRÄCH MIT

Bernhard Moser, Weinschule Berlin und Chef der eat! berlin

Im historischen Ackerbürgerhaus – oder: Wasser? Aus dem Hahn gefälligst!

Berlin im Herbst 2016. Er philosophiert mit Gerard Depardieu über dessen Bouvet-Ladubay Trésor Rosé, moderiert für Radio1, engagiert sich für den Atomausstieg oder organisiert das Gourmet-Festival eat! berlin, das nach Meinung des Lifestyle-Magazins „Traveller’s World“ weltweit inzwischen zu den Top-Ten seiner Art zählt. Wer das Multitalent Bernhard Moser in seiner Weinschule im Herzen Berlins besucht, ist schnell dem Zauber erlegen, den das urige Ambiente des historischen Ackerbürgerhauses verbreitet, in dem Moser mit seiner Frau Sina Moser-Holley die Weinschule führt. Man wünscht sich sofort in eines der Seminare hinein, bei denen Moser über unterschätzte Gewürztraminer oder spanischen Pata-Négra-Schinken spricht, bei heimeligem Kerzenlicht und einem wärmenden, holzbefeuerten Ofen, von teils schiefen, aber immerhin seit 1720 fest stehenden Wänden umgeben.

Inmitten der bunten Räume und zwischen endlosen Weinregalen steht eine professionelle Wasserzapf-Anlage, und schon sind wir in einem Thema, das den Koch und Sommelier Bernhard Moser bewegt wie kaum einen anderen Gastronomen: das Angebot von Trinkwasser in der Gastronomie. Denn seine Weinschule bietet nicht nur eine verständliche, bodenständige Weinbildung an, sondern liefert das aus Mosers Sicht beste Wasserkonzept gleich mit: Nicht aus der Flasche soll es kommen, sondern gefälligst aus dem Hahn. Gut gekühlt, je nach Geschmack leicht aufgesprudelt, steht beste und nachhaltige Qualität auf dem Tisch, die schmeckt. „Bei uns machen die Gäste bei jedem Seminar von sich aus Wasser zum Thema. Dass ich als Sommelier Leitungswasser anbiete, beschäftigt die Leute“, berichtet der in Österreich aufgewachsene Berliner.

„Die Inszenierung hebt das Wasser auf ein anderes Niveau“

Der Gourmet Bernhard Moser ist überzeugt, dass es viel mit der Form der Darreichung zu tun hat, ob die Qualität des Wassers von den Menschen wertgeschätzt werde oder eben nicht. „Die Inszenierung hebt das Wasser auf ein anderes Niveau“, sagt er und erzählt von der letzten eat! berlin, dem einzigen Feinschmecker-Festival weltweit, das seinen Gästen Trinkwasser aus der Leitung kredenzt. Dort wurden die dekorativen blauen Flaschen, die in einer Kooperation mit den Berliner Wasserbetrieben zum

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 | i.loehlein@relations.de | a.chappelow@relations.de



Ausschank genutzt wurden, reihenweise von den Gästen mit nach Hause genommen. Obwohl dies unentgeltlich und ohne „Erlaubnis“ passierte, war das für Moser ein gigantischer Erfolg, da es belege, wie gut das Trinkwasser-Konzept von den verwöhnten Gaumen akzeptiert worden sei. Auch in seiner Weinschule werde das Thema überaus positiv angenommen, sagt der Weinkenner. Viele Teilnehmer gingen heim und nähmen den Experten als Vorbild und als Legitimation, auch zu Hause Trinkwasser zu servieren.

„Wir machen den Blödsinn nicht mehr mit“

Der Mensch Bernhard Moser hat sich lange mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinandergesetzt, ihm geht es daher, wenn er Trinkwasser anbietet, hauptsächlich darum. „Wenn man die ganzen LKW sieht, die da rumfahren und palettenweise Wasser in der Gastronomie abladen; in einer Qualität, die keineswegs besser ist als das, was man aus dem Hahn bekommt ... Man darf da nicht drüber nachdenken, das ist grotesk“, urteilt der Sommelier und fügt überzeugt an „Wir machen den Blödsinn nicht mehr mit.“ Und so wird der Feinschmecker, der bei eigenen Restaurantbesuchen nicht spart und für eine Flasche Wein gern bereit ist, auch mal dreistellige Preise zu bezahlen, zum Pfennigfuchser, wenn es ums Wasser geht: „Das ist der Wahnsinn. Im Restaurant zahlen wir bis zu zwölf Euro für einen Liter. Dabei drehen wir den Hahn auf und haben allerbeste Güte.“

Allerdings ist sich Bernhard Moser auch bewusst, dass sich sein eigenes Wasserkonzept nicht so ohne weiteres auf alle Gastronomietypen übertragen lässt. Viele Gastwirte kämpften ums Überleben, und für diese spiele der Wasserumsatz eben eine erhebliche Rolle. Daher sei klar: Der Einsatz von Trinkwasser ist in der Bilanz relevant. Wer diesen Umsatz nicht habe oder sich aus anderen Motiven heraus entscheide, Trinkwasser anzubieten, der brauche einen guten Plan B. Allerdings, so Moser, gäbe es tatsächlich Alternativen. „Viele Gastronomen haben noch nicht erkannt, dass sie den Wasserverbrauch über den Menüpreis steuern können“, sagt er. „Der Gastwirt hebt den Menüpreis etwas an und serviert gleichzeitig gut inszeniertes Wasser. Für den Gast fühlt sich das sogar viel besser an“, sagt Moser. Der Festival-Chef muss es wissen. Immerhin hat er sich bereits in seinem Studium der ökonomischen Tragfähigkeit gastronomischer Konzepte gewidmet und später auch im Auftrag von Banken Restaurants zur Seite gestanden, deren Solvenz in Gefahr war. „Aus meiner Sicht ist es völlig legitim, für Trinkwasser einen Preis zu verlangen. Zum Beispiel eine Pauschale oder ein Servicegeld verbunden mit dem Angebot ‘Trink so viel wie du willst‘“. Schließlich habe der Gastronom einen Aufwand für Material, Reinigung

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 | i.loehlein@relations.de | a.chappelow@relations.de



und auch den Service, der ihn ja durchaus einiges koste. Rechne man zusätzlich aus, wie viel ein Betrieb spare, weil der logistische Aufwand entfalle, werde langsam ein Schuh daraus. „Das Kistenschleppen ist ein enormer Aufwand, das darf man nicht vergessen. Das nervt einfach“, spricht Moser aus eigener Erfahrung.

Wasser braucht kulturelle Wertschätzung

Um hier zu einem echten Umdenken zu kommen, sei aber auch ein gewisser kultureller Wandel notwendig. „Uns fehlt in Deutschland einfach die kulturelle Wertschätzung für Wasser und damit die Bereitschaft, für dieses wertvolle Lebensmittel auch etwas zu bezahlen“, erklärt Moser, der gern berichtet, wie sich arabische Besucher am Zeller See in den Regen stellen oder in den Bergen in den Schnee krabbeln, weil sie den Wasserreichtum genießen. „Wenn dann ein großes lokales Boulevardblatt einen Gastwirt an den Pranger stellt und als Berlins geizigsten Wirt bezeichnet, bloß weil dieser für Trinkwasser eine Pauschale berechnet, dann ist das nicht nur sehr ärgerlich, sondern extrem kontraproduktiv“, echauffiert sich der Sommelier.

Eine Hommage an Berlin

Trotz dieser Widerstände – in diesem Fall sogar in Berlin – sei die Hauptstadt die perfekte Stadt, um Sachen auszuprobieren. „Wenn Trinkwasser in der Gastronomie funktionieren kann, dann in Berlin“, ist Bernhard Moser überzeugt. Denn der Berliner Verbraucher habe eine ausgeprägte Neugierde und das sei ein Grund, warum hier gastronomische Konzepte funktionierten, die anderswo keinerlei Chance hätten. Berlin sei international, innovativ, experimentierfreudig und sich einig darin, dem Snobismus anderer deutscher Metropolen zu entsagen, so Moser. Daher gäbe es in Berlin auf dem Top-Gourmet-Festival namens eat! berlin eben nicht nur Trinkwasser, sondern auch lieber einen guten deutschen Winzersekt statt den sonst üblichen Champagner. Insofern ist die eat! berlin mit ihrem Chef Bernhard Moser auch eine Hommage an die Stadt an der Spree. Oder wie es im offiziellen Song des eat! berlin-Festivals heißt: „Die Stadt kennt tausend Düfte“ und weiter: „Wenn wir sie nicht schon hätten, wir müssten sie glatt erfinden.“

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, auf Facebook und twitter. Wer das eigene Trinkverhalten überprüfen möchte und Rat sucht, findet unter 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 | i.loehlein@relations.de | a.chappelow@relations.de

Bildmaterial

(zur freien Verwendung im Kontext dieses Textes)

Copyrights Text: Forum Trinkwasser e.V., Frankfurt

Bilder 1 und 2: Michael Marx, Portrait: Ingo Gebhard / Berlin

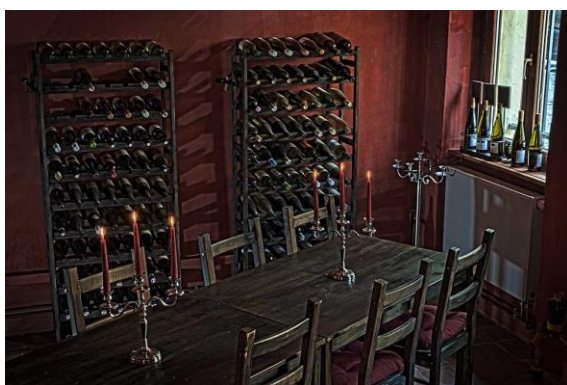


Bild 1: Die urige Weinschule Berlin in Charlottenburg ...



Bild 2: ...überrascht nicht nur mit kräftigen Farben.



Bild 3: Portrait Bernhard Moser

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 | i.loehlein@relations.de | a.chappelow@relations.de