



## INTERVIEW

Interview mit Peter Frühsammer

### **„Top-Gastronomen, die Trinkwasser nicht kostenlos anbieten, machen einen kaufmännischen Fehler“**

**Berlin im Herbst 2016.** Das Restaurant Frühsammers gehört mit 17 von 20 möglichen Gault & Millau-Punkten (laut Gault & Millau erreicht 20 Punkte nur der Liebe Gott) zu den besten Restaurants Berlins. Neben der ausgefeilten Küche, in der Sonja Frühsammer kocht, überraschen die Frühsammers ihre Gäste mit einer weiteren Besonderheit: Sie verzichten auf eine Wasserkarte und servieren stattdessen kostbares Berliner Trinkwasser – frisch gezapft aus der Leitung. Das Forum Trinkwasser sprach mit Peter Frühsammer darüber, warum ein Spitzenrestaurant diesen in Deutschland noch ungewöhnlichen Weg geht.

**Herr Frühsammer, Sie bieten Ihren Gästen in Ihrem Restaurant frisch gezapftes Trinkwasser an. Wie passt das zu einem Sterne-Restaurant wie „Frühsammers“?**

„Ich finde, das passt sehr gut zusammen. Frisches Trinkwasser, für das der Gast nicht gesondert zahlen muss, ist ein Zeichen von Service und Großzügigkeit: Hier bekommen die Gäste, wenn sie sich setzen, zunächst ein Glas frisches Wasser. Und dann lassen wir sie erst einmal in Ruhe ankommen. Außerdem schaffen wir so ein zusätzliches Erlebnis, denn der Ausschank aus der gleichen Flasche schafft etwas Verbindendes zwischen den Gästen.“

**Erwartet der Gast eines Top-Restaurants nicht eher gehobenes Markenwasser?**

„Wir haben das Trinkwasser vor zwölf Jahren eingeführt und darauf nur positive Reaktionen erhalten. Grundsätzlich sprechen die Gäste jedoch wenig über Wasser. Nur ein Gast hat sich einmal beschwert – und das war ausgerechnet ein Kollege.“

**Spielt es denn für Gäste eines Spitzenrestaurants, die per sé bereit sind Menüs im höheren Preissegment zu bestellen, überhaupt eine Rolle, ob das Wasser berechnet wird oder nicht?**

Die Gäste buchen eine Abendinszenierung, egal, ob Sie das Wasser berechnen oder nicht. Und natürlich guckt der Gast am Ende nur auf den Endpreis und entscheidet, ob das Preis-Leistungs-Verhältnis für ihn stimmt oder nicht. Der Gast kommt mit einem Vertrauensvorschuss, er möchte das Essen genießen, sich verwöhnen lassen und gibt

#### 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)



dafür dann gern auch mal etwas mehr aus. Aber am Ende ist es dann eine Sache des Gefühls: Viele Gäste fühlen sich über den Tisch gezogen, wenn sie für eine Flasche Wasser zwölf Euro ausgeben sollen und dann überlegen sie, ob sie eine zweite Flasche bestellen oder nicht. Das geht gar nicht! Das ist hier eben nicht der Fall – ist das Glas leer, servieren wir einfach nach.“

**Sie sagten, Sie berechnen das Wasser nicht gesondert. Heißt das, Sie schenken es kostenlos aus?**

„Wir haben mit dem Ausschank von Trinkwasser einen materiellen und personellen Aufwand, den wir auch weiterberechnen. Aber wir preisen das im Menü pauschal ein, und der Gast kann dann so viel Wasser trinken, wie er möchte.“

**Verzichten Sie damit nicht auf eine Menge Umsatz?**

„Die Frage ist doch, ob sich das am Ende auch rechnet. Und das tut es auf jeden Fall. Viele Gäste trinken zum Menü zum Beispiel ein Glas oder eine Flasche Wein, da ist es wichtig, dass sie ausreichend Wasser dazu trinken. Unseren Umsatz beim Wein berührt der Wasserausschank also gar nicht, und der Gast fühlt sich am nächsten Tag auch wohler damit. Ich gehe sogar so weit zu behaupten: Top-Gastronomen, die Trinkwasser nicht kostenlos anbieten, machen einen kaufmännischen Fehler.“

**Das müssen Sie uns erklären!**

„Wenn wir kein Trinkwasser ausschenken würden, dann müssten wir zu unserer Weinkarte auch eine Wasserkarte anbieten, mit mindestens sechs, besser noch zehn unterschiedlichen Wässern. Ein Wassersommelier wäre einen ganzen Abend nur damit beschäftigt, den Gästen das richtige Wasser anzubieten und zu servieren. Den Wassersommelier kann ich mir so sparen. Hinzu kommt der ganze logistische Aufwand der An- und Ablieferung und der Lagerung, denn sie müssten alle Wässer immer vorhalten. Da wir [in Berlin] eine hervorragende Trinkwasserqualität haben, verzichten wir auf die Karte. Letztlich haben wir so eine Win-Win-Situation. Das heißt der Gast und wir profitieren gleichermaßen.“

**Wassersommeliers gibt es aber vornehmlich in der gehobenen Gastronomie!**

„Richtig, es muss ein gastronomisches Qualitätskonzept sein. Viele Kollegen arbeiten über das Produkt, bei dem sie viel stärker im Preiswettbewerb stehen. Für die breite Gastronomie klappt das nach unserem Modell nicht.“

**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)



**Sie sagten einmal, es gibt kein nachhaltigeres Getränk als Trinkwasser – wie wichtig ist Ihnen das Thema Nachhaltigkeit beim Thema Trinkwasser, zum Beispiel die Regionalität?**

„Ich empfinde die Nachhaltigkeit und die regionale Herkunft unseres Trinkwassers absolut positiv und befürworte das auch, ich mache aber keine Religion daraus. Ich bin auch kein großer Freund von Regionalität. Allein mit Brandenburger Lebensmitteln können wir aus meiner Sicht kein Sterneprodukt anbieten – Produkte, die es hier nicht gibt, gibt es eben hier nicht. Für andere gastronomische Konzepte mag das aber durchaus Sinn machen.“

**Gibt es denn Gäste, die zum Beispiel aus einem solchen Grund nach Trinkwasser fragen?**

„Ich glaube, die meisten Leute messen dem Wasser keine große Bedeutung bei und fragen auch deshalb nicht aktiv nach. Aktiv bestellen die Gäste Trinkwasser eigentlich nur dann, wenn sie aus dem angelsächsischen Raum kommen. Das ist eine Frage der Kultur. Ich persönlich betrachte es jedenfalls als einen großen Luxus, dass man sich hier unter die Dusche stellen, den Mund aufmachen und das Wasser trinken kann – das ist große Lebenskultur! Aber dass Gäste deswegen nachfragen? Eher nicht. Das Trinkwasserangebot muss von den Gastronomen kommen – von den Gästen kommt das nicht.“

**Herr Frühsammer, wir danken Ihnen für das Gespräch.**

**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)

## **Bildmaterial – Portraits Peter Frühsammer**

(zur freien Verwendung im Kontext dieses Textes)

*Copyrights Text: Forum Trinkwasser e.V., Frankfurt*



### **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)