



Wonach schmeckt eigentlich Mineralwasser?

AUF DIE FRAGE, WONACH MINERALWASSER SCHMECKT, WÜRDEN VIELE WIE SELBSTVERSTÄNDLICH ANTWORTEN: "NACH NICHTS!" ABER WER DIE GESCHMACKSKNOSPEN SCHÄRFT, WIRD ÜBERRASCHT SEIN, WIE VIELSEITIG MINERALWASSER SCHMECKEN KANN.

1. Der Geschmackssinn: Was und wie wir schmecken

Der menschliche Geschmackssinn unterscheidet fünf verschiedene Geschmacksrichtungen: süß, sauer, salzig, bitter und umami – dieser japanische Begriff ist erst seit einigen Jahren als grundlegende Sinnesqualität anerkannt und bedeutet so viel wie "herzhaft, würzig". Die Hauptarbeit beim Schmecken leistet die Zunge, aber auch die Nase ist maßgeblich daran beteiligt, wie sensibel wir Geschmäcker unterscheiden – jeder, der vor kurzem eine Erkältung mit verstopfter Nase hatte, wird wissend nicken.

2. Der Eigengeschmack von Mineralwasser

Die unterschiedliche Mineralisierung von Mineralwässern schlägt sich auch in ihrem Geschmack nieder. Wenn ein Mineralwasser insgesamt nur wenige Mineralstoffe enthält, kann die Kohlensäure den Geschmack dominieren und, wie schon ihr Name sagt, für ein säuerliches Aroma sorgen. Sulfat verleiht Mineralwasser hingegen eine leicht bittere Note und Natrium in Verbindung mit Chlorid schmeckt salzig – kein Wunder, denn Natriumchlorid ist nichts anderes als Kochsalz. Am Ende entscheiden stets die Verhältnisse der einzelnen Mineralstoffe, wie ein Mineralwasser nun wirklich schmeckt. Anders ausgedrückt: Mineralstoffe sind für das Wasser, was für Speisen die Zutaten sind. Wie viel Mineralstoffe genau in welchem Mineralwasser stecken, könnt ihr im Gerolsteiner Mineralienrechner überprüfen und vergleichen.

3. Welchen Einfluss hat der Kohlensäuregehalt auf den Geschmack?

Kohlensäure ist ein wichtiger Faktor in Sachen Wassergeschmack. Durch sie wirkt ein Wasser erfrischend und prickelnd im Mund, zudem reinigen die feinen Kohlensäurebläschen die Geschmacksrezeptoren auf der Zunge und tragen so zu einer feineren Geschmackswahrnehmung bei. Auch das wird euch während Projekt: Wasserwoche vielleicht auffallen: plötzlich schmecken Speisen und Getränke wieder intensiver und echter. Wo Kohlensäure bei niedriger Mineralisierung für sauren Geschmack sorgen kann, wirkt es bei Mineralwassersorten mit höherem Gehalt an Mineralstoffen – wie zum Beispiel Gerolsteiner Sprudel und Medium – für

einen ausgewogenen und harmonischen Geschmack. Neben den weichen Aromen von Magnesium und Calcium wirkt speziell Hydrogencarbonat ausgleichend auf die Säure der Kohlensäure – es ist typisch für Mineralwasser, das Kalkgestein durchflossen hat. Auch die Menge der Kohlensäure kann für Veränderungen im Geschmack sorgen: euch ist bestimmt schon einmal aufgefallen, dass Sprudel nach einigen Stunden nicht nur weniger prickelnd ist, sondern insgesamt ein wenig anders schmeckt als frisch aus der Flasche.

4. Mineralwasser als “Geschmacksverstärker“

Durch seine erfrischende Wirkung ist Mineralwasser auch bei Feinschmeckern, in der Sternegastronomie und bei Weinkennern ein beliebtes Getränk – überall dort also, wo es auf besonders feine Nuancen ankommt. Nicht nur, um zwischen den einzelnen Komponenten eines Gerichts oder zwischen den Gängen beim Menü den Geschmackssinn zu neutralisieren und wieder frisch zu machen, sondern auch als direkte Begleitung zum Essen. Hier kann Mineralwasser sozusagen als “Geschmacksverstärker“ dienen. Kräftig gewürztes Essen verträgt auch intensive Kohlensäure wie Gerolsteiner Sprudel und Medium. Leichte, fruchtige Desserts hingegen lassen sich gern vom weichen Gerolsteiner Naturell begleiten. Probiert euch einfach während Projekt: Wasserwoche durch die verschiedenen Sorten und findet heraus, welche Kombination euch am besten schmeckt.

Kurz gesagt:

Nutzt Projekt: Wasserwoche als Gelegenheit, um euren Geschmackssinn für Mineralwasser zu schärfen – besonders, wenn ihr Mineralwasser bisher immer als langweilig und fade empfunden habt. Neben dem durch die Herkunft bedingten Gehalt an verschiedenen Mineralstoffen ist auch die Menge an Kohlensäure ein entscheidender Faktor für den Geschmack eines Wassers.