

„Wasser erschmecken kann ein

Obersteiermark. Von wegen Wasser schmeckt nach nix! Gerlinde Mock ist Diplomierter Wassersommelière und führt durch eine ungeahnte Vielfalt an Texturen und Aromen.

Die Frau hat Geschmack! Weinakademikerin, Diplomierter Biersommelière, Diplomierter Teesommelière, Chef-Diplom-Kaffeesommelière mit Baristaschulung, Diplomierter American Bartender und Fachfrau für Zigarren – das alles steht im Portfolio der aus Strallegg stammenden Gerlinde Mock. Beziehungsweise das alles und mehr, denn weiters ist sie Trainerin für Business-Etikette und Knigge – und seit drei Jahren auch Diplomierter Wassersommelière.

Dieses Fach klingt besonders exotisch und ist auch tatsächlich sehr dünn besetzt. Unserer Einstiegsfrage, wie groß der Saal für eine Konferenz aller österreichischen Wassersommelières sein müsse, begegnet die 44-Jährige diplomatisch mit einem Schmunzeln. Ganz allein ist sie immerhin nicht mehr, denn in Zusammenarbeit mit der Münchener Doemens-Akademie, in der sie die Ausbildung absolviert hat, hält sie als Österreich-Pionierin seit vergangenem Jahr auch



selbst Wassersommelierkurse ab und hat erste TeilnehmerInnen geschult. Hauptberuflich teilt sie ihr umfassendes gastronomisches Wissen als Trainerin im Bereich Tourismus im Schulungszentrum Fohnsdorf. Derzeit arbeitet sie auch an ihrem Masterstudium in Gesundheitspädagogik mit dem Schwerpunkt Ernährung. Interessenten an ihren Wasserkursen kommen aus ganz Europa, aus Asien sowie auch aus Nordamerika. Der Einstieg erfolgt übers Erkunden einzelner gelöster Mineralstoffe. „So erfährt man, wie etwa Natrium, Calcium, Magnesium oder Hydrogencarbonat allein schmecken, wie sie sich im Mund anfühlen und wie sie in unserem Körper gesundheitsfördernd, belebend, entgiftend oder stoffwechsellagernd wirken“, erklärt Gerlinde Mock, „denn jedes Wasser verfügt aufgrund unterschiedlicher Entstehungsprozesse über besondere, einzigartige Eigenschaften, die wie bei Wein, Bier

und Spirituosen sensorisch in Optik, Geruch und Geschmack beurteilt werden können.“ Eine natürliche Begabung, also quasi ein Geschmackstalent, brauche man dafür nicht, sagt sie – „mit ausreichend Training kann das jeder erlernen.“ „In der Gastronomie ist es natürlich toll, wenn ich zu einem Wein, Whisky oder Kaffee oder zum Mischen von Fruchtsäften oder Mostpassendes Wasser empfehlen kann“, so Gerlinde Mock. „Oder warum nicht überhaupt gleich eine Wasserbegleitung zum Menü?“ Bei der Verkostung setzt Mock auf Weißweingläser – „denn natürlich kommt es auch beim Wasser auf die Präsentation an“, wie sie sagt. Die zahlreichen Quell-, Mineral- und Heilwässer lieben sich teils schon optisch voneinander unterscheiden, erklärt Mock: „Wässer sind in ihren Farbnuancen silbergrau

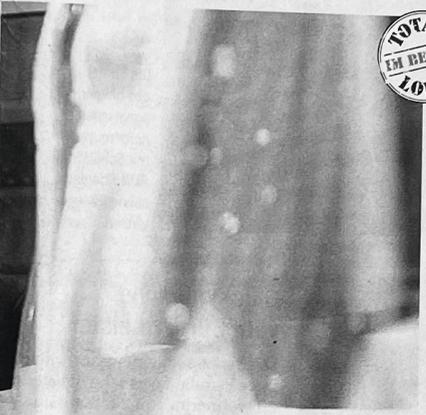
bis eisengrau mit schimmernden Reflexen.“ Am deutlichsten sind die Unterschiede aber in der Haptik (das erwähnte Gefühl im Mund) und im Geschmack ausmachbar. „Es gibt sehr milde Wässer, markant-salzige und auch solche, die zwar gehaltvoll sind, aber dennoch rund und weich am Gaumen“, sagt Mock. Freilich kommen wir nicht umhin zu fragen, ob Gerlinde Mock anhand ein und desselben Wassers erkennen würde, ob es aus einer Kunststoff- oder einer Glasflasche eingegossen worden ist. „Ja, das kann man erkennen“

Zitiert
„Mein Wunsch wäre, dass wir Wasser auch für daheim bewusst aufgrund der Wirkung aussuchen.“
Gerlinde Mock



Prüfender Blick. „Wässer unterscheiden sich teils schon in der Optik deutlich“, sagt Gerlinde Mock. Foto: KD

jeder lernen“



LOKAL IM BEZIRK LOKAL

Wassersommelière Gerlinde Mock: „Natürlich schmeckt man einen Unterschied zwischen Kunststoff- und Glasflasche.“

Foto: KD

Wasser würde in einer Glasflasche vermutlich auch 100 Jahre halten“, sagt Mock und fügt an: „Wasser in Plastikflaschen kommt grundsätzlich auch mit kürzerem Mindesthaltbarkeitsdatum in den Handel.“ In der Gastronomie habe Glas zudem einen deutlichen Vorteil in der Präsentation – „es macht

Wässer (unter 500 mg pro Liter wiederum könnten Entschlackungskuren gut begleiten. „Wellnesswässer mit hohem Gehalt an Silicium sind gut für Haut, Haare und Nägel“, sagt Gerlinde Mock. „Und wir sollten auch Schul- und Lehrbücher umschreiben“, sagt Mock, „denn noch heute steht in den

Zitiert
„Sportler können erhöhten Bedarf an Mineralstoffen auch mit dem richtigen Wasser abdecken.“
Gerlinde Mock

Unterlagen zur Lehrabschlussprüfung für Restaurationsfachkräfte, dass Wasser geruchs- und geschmacksneutral sei, was so ja definitiv nicht stimmt.“ Mehr als 100 österreichische und internationale Wassersommeliereure zu defizienter Bedarf an Natrium, Calcium und Magnesium durchaus auch mit dem richtigen Wasser abdecken“, sagt Gerlinde Mock. Da die Mineralien im Wasser bereits in ionisierter Form vorliegen, können sie zudem vom Körper hervorragend verwertet werden. Mineralstoffarme

nieren. „Gelegentlich mache ich auch kleinere Seminare mit ausschließlich steirischen Wässern“, sagt Gerlinde Mock, „wir haben im Land eine große Vielfalt, die Gesundheit, Genuss und Kulinarik verbindet – und das mit Nachhaltigkeit und Produktsicherheit.“



Die Koglhöfer Musiker mit Bürgermeister Oliver Felber und weiteren Gratulanten.

Ehrungen für heimische Musiker

Mürztal, Birkfeld. Die Verleihung der Blasmusik-Panther und Robert-Stolz-Medaillen für die besten Musikkapellen des Landes durch Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer hat bereits Tradition, auch heuer konnten wieder einige Kapellen aus der Region Auszeichnungen entgegennehmen.

Der Musikverein Koglhof, die Musikkapelle Roseggerheimat Krieglach und die Mürztaler Trachtenkapelle Mitterdorf erhielt sowohl den Panther als auch die Medaille. Der Musikverein Langenwang und der Musikverein Edelweiß Mürzsteg wurden mit dem Panther ausgezeichnet.



Die Mürzsteger Musiker mit Gemeindevorstand Ernst Nierer (re.). Fotos: Fischer



Die Krieglacher Musiker mit Vizebürgermeister Ewald Rami (re.).



Die Mitterdorfer Musiker mit Gemeindevorstandsmitglied Rudolf Ebner (Mitte).



Die Langenwanger Musiker mit Bürgermeister Rudolf Hofbauer (re.).

Einblick ins Leben der Bienen

Mautern. Mit dem neu errichteten Bienenhaus ist der Wilde Berg in Mautern um eine Attraktion reicher. Die Anlage wurde in Kooperation mit dem Bienenzuchtverein Mautern errichtet, der auch für die Betreuung des Bienenhauses und der vier hier angesiedelten Bienenvölker verantwortlich ist.

Über Infotafeln erfahren die Besucher allerlei Wissenswertes über Bienen, durch eine Glasscheibe in dem begehbaren Bau kann außerdem das Geschehen im Inneren eines Bienenstocks mitverfolgt werden. Darüber hinaus finden jeden Freitag um 16 Uhr Führungen mit einem Imker statt.