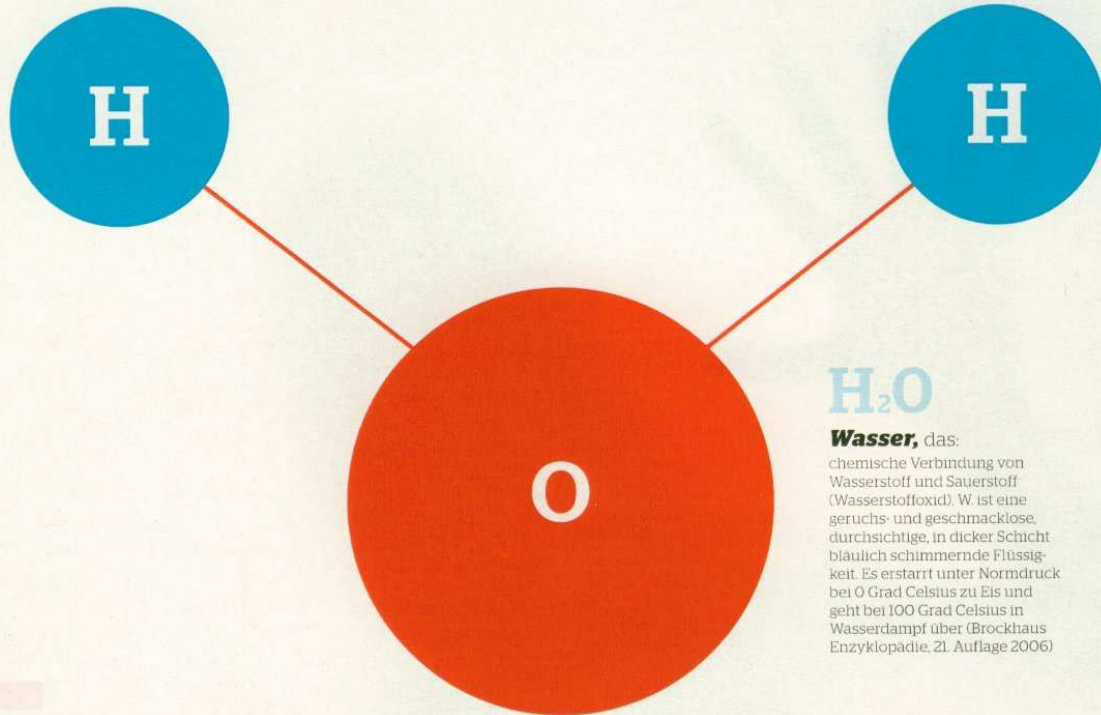


Der vorliegende Text ist nur zur Ansicht als Arbeitsprobe des Verfassers bestimmt.  
Die Rechte von Layouts und Fotos liegen bei den Verlagen beziehungsweise den Fotografen. Ein Weiterverwendung ist nicht vorgesehen oder gestattet.



## Ziemlich geschmacklos

**Z**wei, drei Sorten Bier, zwei Marken Gin, ein paar gute Whiskys und noch irgendetwas Klares – mehr brauchte eine gute Bar früher nicht. Wenn ein Barman angekommen wäre mit dem Spruch: „Darf ich Ihnen ein Mineralwasser servieren?“ – man hätte den Laden im Rückwärtsgang verlassen.

Die Zeiten sind vorbei: Wer heute gastronomisch das richtig große Rad drehen will, der führt eine eigene Wasserkarte. Verkauft dem Gast zum Beispiel Flaschen mit 9750 tasmanischen Regentropfen, die sich nur in der Antarktis-Luft bilden und dem Edelstoff „Cloud Juice“ seinen Namen geben. Und reicht zum Zwischengang ein Wässerchen, das garantiert bei Vollmond abgefüllt wurde.

Lars Hentschel kennt sich aus mit solchen Sachen, er ist Deutschlands bester Wassersommelier im Hamburger 5-Sterne-Hotel „Atlantic Kempinski“. Für verwöhnte Gäste hat er eine eigene Wasserkarte kreiert – mit 40 Sorten exklusivem Sprudel aus aller Welt.

Wenn trotz Champagner beim Rendezvous nichts vorwärtsgang, sollten Sie einen Gang runterschalten. Und die Wasserkarte bestellen

„Es begann in Hollywood, wo sich Stars mit außergewöhnlichen Wasserflaschen zeigten“, sagt der 37-Jährige. Catherine Zeta-Jones: soll keine zwei Stunden ohne „Ty Nant“ überleben können, das aus Wales eingeflogen wird. Pierce Brosnan: steht auf japanisches „Rokko No“, das angeblich schon im Mittelalter wegen seiner Keimfreiheit geschätzt wurde. „Heute ist Wasser das neue Wellness-Statussymbol“, sagt Hentschel.

Der Herr im schwarzen Smoking und mit der akkurat gebundenen Fliege, der eigentlich gelernter Weinsommelier ist, führt genüsslich ein Glas an die Lippen und nippt. 35.000 Jahre altes Gletscherwasser perlt seine Kehle hinab. „Voss“ – norwegisch für Wasserfall – heißt es, es kommt aus einer von Neil Kraft, Ex-Designer bei Calvin Klein, gestalteten Flasche. Die sich, so Hentschel, ganz gut zur Aufbewahrung von Spaghetti eigne. Das Wasser selbst: „Schmeckt langweilig.“

Was nach einem vernichtenden Urteil klingt, ist ein großes Lob. „Voss“ steht für hohe Reinheit. Es enthält nur 22 Milligramm

Der vorliegende Text ist nur zur Ansicht als Arbeitsprobe des Verfassers bestimmt.  
Die Rechte von Layouts und Fotos liegen bei den Verlagen beziehungsweise den Fotografen. Ein Weiterverwendung ist nicht vorgesehen oder gestattet.

„Total Dissolved Solids“ pro Liter, also gelöste Mineralien. Zum Vergleich: Das deutsche „Gerolsteiner“ liegt mit 2500 Milligramm Mineralien um mehr als das Tausendfache darüber. Als diskreter Begleiter passt „Voss“ also perfekt zu Wein, Hummer & Co., da es den Geschmack nicht verfälscht.

„Sportler sollten sich allerdings besser an ein Mineralwasser halten“, rät Hentschel. Denn unter nervlicher Hochspannung braucht der Körper mindestens 50 Milligramm Magnesium pro Liter, bei schweißtreibendem Workout mehr als 200 Milligramm Natrium pro Liter. In der Welt der Wasserfeinschmecker gilt aber: je geschmackloser, desto begehrt und teurer.

Vorsichtig, fast ehrfürchtig greift Lars Hentschel nach einem besonderen Schatz: neunfach gefiltertes Wasser aus Tennessee, „Bling“, der Porsche auf der Wasserkarte, 0,75 Liter für 98 Euro – der Haus-Champagner ist einen Euro günstiger. Verpackt wie in einem Parfümflakon, der Schriftzug ist in Swarovski-Steinchen aufgeklebt. Besonders beliebt: die Ausführung in Pink.

Paris Hilton, heißt es, verköstigt damit ihr Hündchen.

„Wir nennen das auch das ‚Oligarchen-Wasser‘. Unsere russischen Gäste spendieren ihrer Begleitung gern etwas Exklusives“, sagt Hentschel. Wie es schmeckt? „Sehr neutral“, kommentiert der Sommelier trocken.

Die exotischen Wässer auf seiner Karte sind im Getränkemarkt um die Ecke in der Regel nicht zu haben, sie kommen auf einen Marktanteil von nur 0,1 Prozent. Aber das könnte sich bald ändern. Das Trendwasser „Fiji“ – angeblich CO<sub>2</sub>-neutral importiert – gehört in den USA schon zu den zehn gefragtesten Mineralwässern. Was aus den geblühten Plastikflaschen



Hat eine Ahnung von edlen Wässern: Sommelier Lars Hentschel

FOTOS: PR

## High-End-Wasser für den großen Geldbeutel



### TY NANT

Echt walisischer Tropfen. Catherine Zeta-Jones schwört drauf. Spielt auch gern Nebenrollen in Hollywood-Streifen. 3,70 Euro (0,75 l)



### HEARTSEASE

Entsteht an der Wurzel von Stiefmütterchen. Hilft daher nicht nur gegen Durst, sondern auch gegen Liebeskummer. 5,10 Euro (0,75 l)



### VOSS

35.000 Jahre alt und von hoher Reinheit. Schmeckt fad, aber gerade das macht es zum Qualitätswasser. 3,90 Euro (0,8 l)



### AQUA LUNA

Wird nur bei Vollmond abgefüllt und hat einen wertvollen Elektrolytanteil. Man sagt, es habe mythische Kräfte... 2,45 Euro (1,0 l)



### CLOUD JUICE

Soll genau 9750 tasmanische Regentropfen pro Flasche enthalten. Hat bislang noch niemand nachgezählt. 11,90 Euro (0,75 l)



### BLING

Neutraler Geschmack, edler Flakon und gesalzener Preis. Wegen der Beliebtheit bei Russen auch „Oligarchen-Wasser“ genannt. 49,90 Euro (0,75 l)



### FINÉ

Muss durch eine 600 Meter dicke Steinschicht, bevor es in der Flasche landet. Die ist dann wieder aus Glas. 5,80 Euro (0,72 l)

kommt, schmeckt allerdings weniger blumig, eher „unauffällig“.

Die eigentliche Qualität ist das eine, was zählt. Das andere: „Gute Geschichten und jede Menge Image“, sagt Hentschel.

Die Firma Iceberg Water etwa soll für ihr Wasser Brocken von Eisbergen herunter-schneiden. Die Abfüller des japanischen Edelwassers „Finé“ rühmen, dass ihr Rohstoff durch eine 600 Meter dicke Steinschicht gesprudelt sei und dabei reichlich Mineralien gesammelt habe. Auch auf Hentschels Karte: „Aqua Luna“, ein Getränk, das nur bei Vollmond abgefüllt wird. Oder das walisische „Heartsease“, an dessen Quellen Stiefmütterchen wachsen und das daher nicht nur gegen Durst hilft, sondern auch gegen Liebeskummer. Heißt es: „Das wirklich Köstliche“, sagt Hentschel, „sind oft die Legenden dahinter.“

Ob aus Gletschereis oder Vulkangestein, ob mit oder ohne Liebeskummerbremse: Der Kenner trinkt Mineralwasser kühl, aber nicht zu kalt. Zehn Grad empfiehlt Hentschel. Das Gefäß muss absolut sauber sein: Gläser aus der Spülmaschine wäscht der Connoisseur mit klarem Wasser aus. Beim Degustieren brauche es keine besondere Zungenakrobatik, so Hentschel. Einfach das Wasser „kurz unterm Gaumen kreisen lassen“, so entfaltet sich der feine Geschmack am besten.

Aber auch noch so gute Geschmacksnerven reichen nicht aus, um die wirklichen Neuerfindungen von Scharlatanerie zu unterscheiden. Da gibt es etwa „Concentrated Water“ – Flaschen, die man erst selbst zu Hause mit Wasser auffüllt. Oder „musikalisches Wasser“ nach dem japanischen Mediziner Masaru Emoto. Der hat in wissenschaftlichen Studien erforscht, dass das Nass seine Molekülstruktur ändert, wenn es mit Musik beschallt wird.

„Natürlich braucht man Edelmetallwasser nicht wirklich“, sagt H<sub>2</sub>O-Guru Hentschel freimütig. Und so gibt es auf seiner umfangreichen Karte ein Wasser nicht – und zwar jenes, das er selbst auch mal zu Hause trinkt. Es kommt aus dem Hahn.

Florian Junker