

EIGENE WASSERMARKE?

Nachhaltiger Trinkwassergenuss war schon immer ein Herzensthema für Sebastian Kolb, Key Account Manager HoReCa bei Brita Vivreau. Der Wassersommelier über die Trinkwasser-Hausmarke in der Gastronomie und Trinkwasserfiltration.

Herr Kolb, ist es schwierig, Gastronomen von leitungsgebundenen Trinkwasserspendern zu überzeugen?

Nein, überhaupt nicht. Denn diese Argumente überzeugen sofort: Nachhaltigkeit, einfachere Logistik, finanzielle Vorteile. Wir haben das mit vielen Kunden durchkalkuliert: Der Wareneinsatz kann bis zu 85 Prozent reduziert werden. Es wird Platz frei – im Lager und in den Kühlschränken für die Getränke. Alles bares Geld. Außerdem brauchen sich die Wasserspender nicht zu verstecken. Sie integrieren sich perfekt in jeden Raum, denn es gibt sie in den unterschiedlichsten Formen: als Auftisch- und Standgerät oder als Zapfanlage. Die Technik ist nicht sichtbar, sie ist diskret in das Mobiliar verbaut. So lassen sich die Wasserspender überall aufstellen. Unser neuestes Familienmitglied: der Vivreau C-Shape. Schwenkbarer Zapfhahn, Energiesparmodus, Heißwasseroption mit automatischer Entkalkung, einstellbare Portionsgrößen – da ist alles drin, was man für umfassendes, effizientes und nachhaltiges Trinkwassermanagement braucht. Die Geräte sind ein echter Hingucker. Zum Abfüllen gibt es tolle Flaschen, die in jedes Ambiente passen – egal ob rustikal oder schick und edel. Wenn die noch mit dem eigenen Logo versehen sind, haben Gastronomen flugs die eigene Wassermarken geschaffen. Die macht sich sehr gut auf der Getränkekarte.

Stellen Sie sich vor, Sie sind Gastronom und bieten Wasser aus Ihrem eigenen Wasserspender an. Der Gast weigert sich am Ende jedoch dieses zu bezahlen, da es doch nur Leitungswasser sei. Wie argumentieren Sie?

Leitungswasser darf was kosten! Überlegen Sie mal: Restaurants und Hotels füllen das Wasser ab, sie bringen es an den Tisch, schenken ein. Sie spülen die Flaschen, und, und, und. Sie bieten ein Genusserlebnis. Und das darf definitiv etwas kosten. Es ist doch ein Irrsinn, Wasser zu transportieren. Wasser fährt nicht, es fließt. Außerdem bekommen die Gäste in



der Regel mehr Wasser fürs gleiche Geld. Und regionales Trinkwasser noch dazu.

Wie können Gastronomen diese Diskussionen umgehen?

Diese Frage wird uns immer wieder gestellt. Und wir haben uns schon viele Gedanken dazu gemacht und Ideen entwickelt. Warum nicht den Preis für das Trinkwasser mit einer Spendenaktion verbinden? Ein bestimmter Betrag kann an eine örtliche wohltätige Einrichtung gehen, für den Sportverein oder den Kinderspielplatz gespendet werden. Noch eine Möglichkeit: Das Wasser kostet pauschal einen bestimmten Betrag pro Kopf oder pro Tisch, unabhängig von der Menge. So kommen die Gastronomen weg vom Preis pro Flasche. Oder sie inkludieren den Getränkepreis gleich in den Menüpreis. Brita Vivreau entwickelt gerne Konzepte mit, wenn Gastronomen Hilfe brauchen.

Wie können Hoteliers und Restaurantbesitzer Wasser aus leitungsgebundenen Geräten sexy machen?

Indem sie Wasser inszenieren. Ein Erlebnis um den Genuss herum schaffen. Dann hört auch die Preisdiskussion auf. Sie sollten beispielsweise Wasser als Speisenbegleitung genauso wie Bier oder Wein inszenieren. Derjenige, der fahren muss, freut sich, dass er auch ein tolles

Genusserlebnis hat und nicht mit langem Gesicht da sitzt, weil er fahren muss. Wussten Sie zum Beispiel, dass lieblicher Wein praktisch zu trockenem werden kann, wenn man das richtige Wasser dazu trinkt? Zwei gehen zum Essen, der eine mag trockenen Wein, der andere lieblichen. Mit dem richtigen Wasser können Sie eine Flasche Wein bestellen. Der Fan vom lieblichen Wein bestellt stilles Wasser, der andere Sprudelwasser. Und beide haben das perfekte Genusserlebnis.

Was könnte man noch tun, um das Bewusstsein, dass Wasser trinkfertig aus der Leitung kommt, zu schärfen?

Es den Menschen beibringen. Sie müssen verstehen, was Wasser eigentlich ist, wo es herkommt, warum es so wertvoll ist und wie es aus der Leitung kommt. Denn wir haben den ungeheuren Luxus, dass wir Trinkwasser aus der Leitung bekommen. Unsere Kontrollen sind sehr streng, da hierzulande Trinkwasser als Lebensmittel gilt. Kommt Wasser aus einem leitungsgebundenen Wasserspender ins Glas, ist das hygienisch einwandfrei und frei von störenden Geschmacks- oder Geruchsstoffen. Partikel wie Rost oder Kalk, die aus Hausinstallationen noch ins Glas gelangen könnten, werden herausgefiltert.

Die Filterkartusche richtet sich dabei nach dem Wassertyp: Für kristallklares kaltes Wasser gibt es beispielsweise den Brita Clarity Taste Filter, eine Kombination aus zwei Einheiten: Der Vorfilter entfernt grobe Partikel, eine Aktivkohleeinheit reduziert geschmacks- und geruchsstörende Stoffe wie Chlor und metallische Rückstände. Für die Heißwasseranwendung haben wir einen Filter, der mit einem zusätzlichen Ionenaustauscher vor Verkalkung schützt. Aktuell läuft ein Pilotprojekt an Berufsschulen mit Leitungswasser im Unterricht. Das ist ein hochinteressantes Thema. Ich würde mir wirklich wünschen, dass es den Stellenwert bekommt, den es verdient.

Danke für das Gespräch!