

‘Water wordt de hit



Water is van groot belang voor zowel de mens, als de aarde. Zonder was er geen leven en dat we dát nog niet vergeten zijn, blijkt uit de stijgende populariteit van de eeuwenoude vloeistof. Horecaondernemers kunnen kiezen uit een groeiend aanbod van verschillende waters: met of zonder smaak, met of zonder gas, met of zonder Calcium, alles is tegenwoordig mogelijk.

De consumptie van mineraal- en bronwater steeg volgens de Vereniging Nederlandse Frisdranken Industrie van 18,8 liter per persoon in 2004 naar 19,1 liter in 2005. Marlies Kalkhoven, eigenaresse van de water-website zeventigprocent.nl: “Gezond leven is een trend, en daar hoort het drinken van water bij. Maar consumenten willen ook graag iets te kiezen hebben en dus zijn er alleen al in europa zo’n tweehonderd verschillende waters op de markt.” Particulieren en ondernemers kunnen bij zeventigprocent.nl waters van over de hele wereld bestellen of informatie opzoeken over water. Kalkhoven: “Water is net als wijn, er zijn veel verschillende smaken. Ziltig, bitter, zoet, maar ondanks de stijgende populariteit van water en het enorme aanbod, zie je dat niet terug in de horeca. In een restaurant of café is er

vaak maar één merk in het assortiment opgenomen, terwijl elk gerecht vraagt om een ander soort water.”

Mineralen als smaakmakers

Brasserie Aquarium in Arnhem organiseert waterproeverijen en heeft een waterkaart: “Mensen vinden het interessant”, vertelt watersommelier Miklos Nijboer. “Tijdens onze proeverijen laten we zien dat er verschillen zijn in smaak, geur, en zelfs kleur. Daarnaast vertellen we het verhaal achter een water, dat het bijvoorbeeld op grote hoogte gebotteld is, of juist van heel diep onder de grond komt. De geschiedenis van sommige waters is fantastisch. Zo is er de legende dat de San Pellegrino wonderen kan verrichten. Het is leuk om dat bij het serveren van het water te vertellen.”

van de zomer'

Er zijn drie soorten waters. Kalkhoven: "Mineraal-, bron- en kraanwater. Mineralen zijn de smaakmakers van water. Als we het hebben over helend water, dan gaat het over mineraalwater. Maar mineraalwater kan door diezelfde mineralen niet onbeperkt gedronken worden. Bronwater is door het lage gehalte van mineralen veiliger om te drinken en ook zachter van smaak. Kraanwater zit niet zo diep onder de grond en heeft daardoor minder reuk of smaak."

Volgens Kalkhoven kan water de smaak van een gerecht versterken, maar ook verzwakken: "Sommige waters zijn heel krachtig, die zet je niet naast een subtiel visgerecht. Bij elk gerecht past niet alleen een andere wijn, maar ook een ander water. Het is mooi als je als horecaondernemer de gast daarin kunt adviseren. Waar ik me bijvoorbeeld over verbaas is dat gasten soms koolzuurhoudend water drinken tijdens de maaltijd, dan loop je tijdens het hoofdgerecht de soep nog op te boeren. Dat is niet prettig. Als aperitief is het overigens wel geschikt, omdat het de eetlust opwekt."

Eerlijk water

Alle waters hebben één ding gemeen: ze zijn goed voor gezondheid. Maar, soms kun je met het drinken ervan ook de gezondheid van een ander bevorderen. Vijfentwintig procent van de opbrengst van een flesje Wellwater wordt namelijk gestoken in de financiering van waterputten in ontwikkelingslanden. Bas Westdijk, mede-eigenaar van Wellwater: "Wij zijn klein begonnen, vanuit een idealistisch oogpunt. We wilden ondernemen, maar wel duurzaam. Gebotteld water wordt steeds populairder in Nederland, maar aan de andere kant zie je dat het water in ontwikkelingslanden steeds vuiler en ontoegankelijker wordt. Daar wilden we iets mee doen."

De flesjes Wellwater bevatten zacht water uit Wales en doen het goed in de horeca: "Ondernemers zijn enthousiast. Ze kunnen een mooi verhaal vertellen bij het water, maar kweken ook goodwill. Duurzaam en verantwoord ondernemen is, net als water, een trend. Daar kan je met Wellwater op inspelen. Horecaondernemers vertellen ons dat gasten het leuk vinden om uit te gaan en tegelijkertijd iets goeds te kunnen doen voor een ander", vertelt Westdijk. Hij vervolgt: "En als je biologisch voedsel serveert en eerlijke koffie, waarom dan ook geen eerlijk water?"

Puur design

En dan kan water naast smaakversterker, entertainer en goodwill-kweker, ook nog functioneren als een verlengstuk van het interieur. Guido Boosten is een van de oprichters van Pure Spring Maastricht, dat sinds november vorig jaar op de markt is met het Maastrichtse bronwater M'EAU: "Onze fles is puur design. We wilden een Nederlands bronwater brengen, met een chique uitstraling. Het staat goed op de tafel en daar is vraag naar. En doordat er veel mineralen in ons water zitten, onderscheiden we ons ook qua inhoud van andere Nederlandse bronnen."

Net als Kalkhoven en Westdijk vindt ook Boosten dat water wordt onderschat in de horeca: "Ten eerste is het goed voor je omzet; een glas water drink je makkelijker weg dan frisdrank of alcohol. Maar ten tweede geef je een gast een keuze. We merken dat water de laatste tijd meer aandacht krijgt. Het gaat een steeds grotere rol spelen als mensen uit eten gaan." Boosten durft zelfs nog een stapje verder te gaan: "Ik denk echt dat het dit jaar, naast rosé, de hit van de zomer gaat worden."



Marlies Kalkhoven: 'Bij elk gerecht een ander water'

Visgerechten: zachte, stille watersoorten, zoals Gerolsteiner of Sourcy

Zachte gerechten en gerechten uit de nouvelle cuisine: zachte, wat bittere, basische waters, zoals San Pellegrino of Recoaro

Italiaanse gerechten: licht gemineraliseerde waters, zoals San Bernardo, Appia, Bar le Duc, en/of Bru

Zwaar gekruide gerechten of gerechten met veel vlees: digestief zoutig water, zoals Apollinaris, Rheinfels Kaiser Friedrich