



## Grundausbildung Wasser und Ernährung Ausbildungsmodul 1

**Dauer:** 2-tägig

**Kosten:** 440 €\*

### Inhalte:

- Was bedeutet Wasser für unsere Gesundheit?
- Welche Bedeutung hat das richtige Trinken?
- Welches Wasser ist für wen geeignet?
- Ist Wasser gleich Wasser?
- Ernährungsphysiologische Bedeutung des Wassers
- Trinken in speziellen Lebenssituationen

### Nach dem Seminar:

- Haben Sie Hintergrundinformationen über die essentielle Bedeutung von Wasser für unseren Körper.
- Kennen Sie unterschiedliche Wässer und können diese einstufen.
- Kennen Sie wichtige Mineralstoffe, die in Wässern enthalten sind.

### Kernziel:

Als Absolvent des Ausbildungsblocks „Grundausbildung Wasser und Ernährung“ können Sie Menschen in unterschiedlichen Lebenssituationen im Hinblick auf das richtige Wasser umfassend beraten.

### Unsere Zusatzempfehlung:

Sie möchten den Geschmacksunterschied genauer unter die Lupe nehmen? Dann empfehlen wir Ihnen unser Wasser-Sensorik-Seminar.

### Anmeldungen bitte an:

Email:  
info@diewasserakademie.de  
Fax:  
0761 / 6008835

Bei Fragen stehen wir Ihnen gern unter der Tel.-Nr. 0761 / 6008884 zur Verfügung.

### \*Leistungsumfang:

Sämtliche Schulungsunterlagen, alle sensorischen Proben und Verkostungen, vitalstoffreiches Mittagessen und Pausenverpflegung nach dem Optimahl-Teller - Prinzip, Seminargetränke sowie die Zertifikate und Teilnehmerbescheinigungen sind in den Kursgebühren enthalten. Anreise und Übernachtungskosten sind nicht inbegriffen. Alle Preise verstehen sich *zuzüglich* der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 %.





## Mineralwasser-Service Ausbildungsmodul 2

**Dauer:** 2-tägig

**Kosten:** 440 €\*

### Inhalte:

- Die Entstehung von Mineral- und Trinkwasser
- Charakteristische Eigenschaften von Trink- und Mineralwasser
- Wie sehen die rechtlichen Rahmenbedingungen jeweils aus?
- Trinkwasseraufbereitung und –qualität
- Von der Quelle in die Flasche
- PET vs. Glas
- Behandlungsverfahren von Trink- und Mineralwasser
- Virtuelles Wasser und Wasser-Fußabdruck
- Qualität von Trink- und Mineralwasser

### Exkursionen und Besichtigungen:

- Besichtigung eines Brunnenbetriebes und Begehung des Quellgebietes
- Besichtigung eines Wasserwerks

### Nach dem Seminar:

- Haben Sie einen Einblick in die Entstehung von Trinkwasser und der verschiedenen Mineralwasser-Typen
- Haben Sie Hintergrundinformationen zur rechtlichen Lage in den Bereichen Trink- und Mineralwasser.
- Haben Sie einen Einblick in die möglichen Behandlungsverfahren sowie in die Aufbereitung des Wassers.
- Kennen Sie die Vor- und Nachteile von PET- und Glasflaschen.
- Wissen Sie Bescheid über Ihren individuellen Wasserfußabdruck.

### Kernziel:

Als Absolvent des „Mineralwasser-Services“ kennen Sie die rechtlichen Rahmenbedingungen, die Qualitätskriterien und den ökologischen Aspekt von Mineral- und Leitungswasser in Deutschland.

### Anmeldungen bitte an:

Email:  
info@diewasserakademie.de  
Fax:  
0761 / 6008835

Bei Fragen stehen wir Ihnen gern unter der Tel.-Nr.  
0761 / 6008884 zur Verfügung.

### \*Leistungsumfang:

Sämtliche Schulungsunterlagen, alle sensorischen Proben und Verkostungen, vitalstoffreiches Mittagessen und Pausenverpflegung nach dem Optimahl-Teller - Prinzip, Seminargetränke sowie die Zertifikate und Teilnehmerbescheinigungen sind in den Kursgebühren enthalten. Anreise und Übernachtungskosten sind nicht inbegriffen. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 %.





## Wasser in Handel und Gastronomie Ausbildungsmodul 3

**Dauer:** 2-tägig

**Kosten:** 440 €\*

### Inhalte:

- 💧 Mineralwassermarketing in Handel & Gastronomie
- 💧 Zielgruppenspezifische Vermarktung von Wasser
- 💧 Einführung in die Wasser-Sensorik in Theorie und Praxis
- 💧 Verkostung charakteristischer Mineralstoffe, ausgewählter Wässer und typischer Fehlgeschmäcke
- 💧 Welcher Wein passt zu welchem Mineralwasser?
- 💧 Wasser-/Weinverkostung
- 💧 Kaffee, Tee und Saftschorle optimal zubereitet
- 💧 Gläserkunde

### Nach dem Seminar:

- 💧 Kennen Sie Strategien der Wasservermarktung für unterschiedliche Zielgruppen in Handel und Gastronomie.
- 💧 Können Sie Wässer anhand ihrer charakteristischen Eigenschaften unterscheiden.
- 💧 Können Sie einen potentiellen Fehlgeschmack erkennen und benennen.
- 💧 Kennen Sie ideale Kombinationen von Speisen, Wässern und Weinen.
- 💧 Können Sie zielgruppenspezifisch Wasser- bzw. Wasser- und Weinkarten für die Gastronomie erstellen.
- 💧 Kennen Sie die Vor- und Nachteile verschiedener Trinkgläser.

### Kernziel:

Als Absolvent des Ausbildungsblockes „Wasser in Handel und Gastronomie“ erwerben Sie Fachkenntnisse in den Bereichen der Wasser-Sensorik sowie der Vermarktung von Mineralwasser in Deutschland.

### Anmeldungen bitte an:

Email:  
info@diewasserakademie.de  
Fax:  
0761 / 6008835

Bei Fragen stehen wir Ihnen gern unter der Tel.-Nr. 0761 / 6008884 zur Verfügung.

### \*Leistungsumfang:

Sämtliche Schulungsunterlagen, alle sensorischen Proben und Verkostungen, vitalstoffreiches Mittagessen und Pausenverpflegung nach dem Optimahl-Teller - Prinzip, Seminargetränke sowie die Zertifikate und Teilnehmerbescheinigungen sind in den Kursgebühren enthalten. Anreise und Übernachtungskosten sind nicht inbegriffen. Alle Preise verstehen sich *zuzüglich* der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 %.









**Das Ausbildungsmodul 4 ergänzt nach Absolvieren sämtlicher vorangegangener Module Ihre Ausbildung zum**

## **„Ganzheitlicher Wassersommelier“**







**Dauer:** 3-tägig

**Kosten:** 660 €\*





### **Voraussetzungen:**

-  **Modul 1: Grundausbildung Wasser und Ernährung**
-  **Modul 2: Mineralwasser-Service**
-  **Modul 3: Wasser in Handel und Gastronomie**
-  **Anfertigen einer Projektarbeit**

### **Inhalte:**

-  **Neue Trends in Handel und Gastronomie**
-  **Internationales Wassermarketing**
-  **Therapeutische Sichtweisen: Balneologie, Hydrotherapie und Heilwässer**
-  **„Andere“ Sichtweisen auf Wasser**
-  **Präsentation der Projektarbeit**
-  **Schriftliche und sensorische Abschlussprüfung**

### **Nach dem Seminar:**

-  **Haben Sie umfassendes, ganzheitliches Wissen über Wasser.**
-  **Kennen Sie Strategien allgemeiner und zielgruppenspezifischer Mineralwasservermarktung.**
-  **Besitzen Sie sensorische Fachkenntnisse im Bereich Wasser in Verbindung mit Wein, Kaffee, Tee, Säften und Speisen.**
-  **Kennen Sie Therapiemöglichkeiten mittels Wasser.**

### **Kernziel:**

Mit diesem Abschlussmodul ergänzen Sie nach Absolvieren der vorangegangenen 3 Ausbildungsmodule Ihre Ausbildung zum „Ganzheitlichen Wassersommelier“.



### **Anmeldungen bitte an:**

Email:  
info@diewaterakademie.de  
Fax:  
0761 / 6008835

Bei Fragen stehen wir Ihnen gern unter der Tel.-Nr. 0761 / 6008884 zur Verfügung.

### **\*Leistungsumfang:**

Sämtliche Schulungsunterlagen, alle sensorischen Proben und Verkostungen, vitalstoffreiches Mittagessen und Pausenverpflegung nach dem Optimahl-Teller - Prinzip, Seminargetränke sowie die Zertifikate und Teilnehmerbescheinigungen sind in den Kursgebühren enthalten. Anreise und Übernachtungskosten sind nicht inbegriffen. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 %.



## Wassersensorik-Seminar

### Zusatzmodul 1

## „Wasser ist nicht gleich Wasser! Schmecken Sie den Unterschied“

**Dauer:** Eintägig

**Kosten:** 220 €\*

### Inhalte:

- 🌊 Einführung in die Wasser-Sensorik in Theorie und Praxis
- 🌊 Verkostung charakteristischer Mineralstoffe, ausgewählter Wässer und typischer Fehlgeschmäcke
- 🌊 Gläserkunde
- 🌊 Welcher Wein passt zu welchem Mineralwasser?
- 🌊 Kaffee, Tee und Saftschorle optimal zubereitet

### Nach dem Wassersensorik-Seminar:

- 🌊 Können Sie Wässer anhand ihrer charakteristischen Eigenschaften unterscheiden.
- 🌊 Können Sie einen potentiellen Fehlgeschmack erkennen und benennen.
- 🌊 Kennen Sie ideale Kombinationen von Speisen, Wässern und Weinen.
- 🌊 Haben Sie einen Einblick in die Synergie von Wasser und Essen.
- 🌊 Kennen Sie die Vor- und Nachteile verschiedener Trinkgläser.

### Anmeldungen bitte an:

Email:  
info@diewasserakademie.de  
Fax:  
0761 / 6008835

Bei Fragen stehen wir Ihnen gern unter der Tel.-Nr.  
0761 / 6008884 zur Verfügung.

### \*Leistungsumfang:

Sämtliche Schulungsunterlagen, alle sensorischen Proben und Verkostungen, vitalstoffreiches Mittagessen und Pausenverpflegung nach dem Optimahl-Teller - Prinzip, Seminargetränke sowie die Zertifikate und Teilnehmerbescheinigungen sind in den Kursgebühren enthalten.  
Anreise und Übernachtungskosten sind nicht inbegriffen.  
Alle Preise verstehen sich *zuzüglich* der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 %.







## Wasser-Kochseminar Zusatzmodul 2

### „Wir kochen (auch nur) mit Wasser“



**Dauer:** Eintägig

**Kosten:** 220 €\*

#### Inhalte:

-  Kochen, Backen, Braten: „Life-Hacks“ mit Wasser
-  Gemeinsames Kochen, Essen, Trinken und Genießen

#### Nach dem Koch-Seminar:

-  Kennen Sie kleine und größere Tricks für die zeit- und kalorien sparende Zubereitung von Speisen.
-  Können Sie Ihre erworbenen Kenntnisse im Alltag einsetzen.

#### Anmeldungen bitte an:

Email:  
info@diewaterakademie.  
de  
Fax:  
0761 / 6008835

Bei Fragen stehen wir  
Ihnen gern unter der  
Tel.-Nr.  
0761 / 6008884 zur  
Verfügung.

#### \*Leistungsumfang:

Sämtliche  
Schulungsunterlagen, alle  
sensorischen Proben und  
Verkostungen,  
vitalstoffreiches Mittagessen  
und Pausenverpflegung nach  
dem Optimahl-Teller -  
Prinzip, Seminar Getränke  
sowie die  
Zertifikate und  
Teilnehmerbescheinigungen  
sind in den Kursgebühren  
enthalten.  
Anreise und Übernachtungs-  
kosten sind nicht inbegriffen.  
Alle Preise verstehen sich  
zuzüglich der gesetzlichen  
Mehrwertsteuer von 19 %.

