

Leitungswasser im Restaurant: Verpönt oder salonfähig?

Eine Bookatable-Umfrage zeigt: Besonders die Deutschen bestellen ungern Leitungswasser im Restaurant

Hamburg, 19. Juni 2015 – Zu Hause trinken viele Menschen ganz selbstverständlich Wasser aus der Leitung. Im Restaurant schämen sich die Gäste dann aber plötzlich, Leitungswasser zu bestellen. Dies fand eine aktuelle Umfrage des Online-Reservierungsportals Bookatable unter gut 1.500 Restaurantgästen im deutschsprachigen Raum heraus. Besonders den Deutschen ist das unangenehm. Gut 66 Prozent der Befragten würden im Restaurant kein Leitungswasser bestellen, da es ihnen auch zu fordernd erscheint. Österreicher und Schweizer sehen die Bestellung von Leitungswasser dagegen gelassener.

Mut zur Rohrperle

Die Befragung macht deutlich, dass die Bestellung von Leitungswasser für viele Gäste ein ungeschriebenes Gesetz der Höflichkeit bricht. Obwohl die Deutschen die „Rohrperle“ im Restaurant eher vermeiden, sagen knapp 34 Prozent, dass sie zwar kein Leitungswasser bestellen würden, es aber nicht schlimm fänden, wenn es andere tun. Knapp 24 Prozent würden es zwar nicht aktiv bestellen, diese Art von Extraservice vom Restaurant, besonders im Sommer, allerdings zu schätzen wissen.

Die österreichischen Gäste sind hier weniger gehemmt: Lediglich 37 Prozent verzichten im Restaurant auf Leitungswasser. Derweil sagen sich ganze 69 Prozent, wenn Leitungswasser zu Hause gut genug ist, dann kann man es auch im Restaurant trinken. Die Schweizer sehen das ähnlich. 61 Prozent haben kein Problem mit einer Bestellung, während acht Prozent es kategorisch ausschließen.

Leitungswasser bezahlen? Aber dann bitte billig!

Auch wenn es um die Bezahlung des Leitungswassers geht, weichen die Meinungen auseinander. Besonders die Österreicher (48 Prozent) sind der Meinung, dass dieses im Restaurant kostenfrei sein sollte. Die Wasserrechnung müssten die Restaurants ja ohnehin zahlen und da würde ein weiteres Glas kaum ins Gewicht fallen. Bei den deutschen Gästen sehen das nur 41 Prozent der Befragten so und bei den Schweizern 28 Prozent.

Wenn Leitungswasser schon abgerechnet wird, dann sollte es allerdings auch weniger kosten als stilles Wasser aus der Flasche. Hier sind sich 49 Prozent aller befragten Gäste einig. Lediglich 21 Prozent sind bereit, ohne Murren den normalen Flaschenpreis auch für Leitungswasser zu zahlen.

„Natürlich hat uns auch die Meinung der Gastronomen interessiert, sodass wir dazu 80 unserer Restaurantkunden befragten. 56 Prozent von ihnen sehen überhaupt kein Problem darin, ihren Gästen Leitungswasser kostenfrei zur Verfügung zu stellen“, sagt Thomas Bergmann, Sales Director bei Bookatable. „Besonders in Anbetracht des nahenden Sommers wünschen sich viele Gäste diese Geste von einem Restaurant. Darüber hinaus ist es auch wesentlich nachhaltiger als ausschließlich

Bookatable

Wasser aus der Flasche auszuschenken. Da ist es erstaunlich, dass gut ein Drittel der befragten Gastronomen Leitungswasser gar nicht anbietet oder nur zu gewissen Bestellungen wie zum Espresso.“

„Was in anderen Ländern gang und gäbe ist, sollte auch in Deutschland selbstverständlich sein“, ergänzt auch Matthias Tritsch, Gründer der Plattform für nachhaltige Restaurants Greentable. „Unser Trinkwasser hat eine hervorragende Qualität und ist ein nachhaltiges Lebensmittel, weshalb wir und das Forum Trinkwasser der Meinung sind, dass es auf jede Getränkekarte gehört.“ Gemeinsam mit dem Forum Trinkwasser startet Greentable daher die Aktion „trink' Wasser – frisch gezapft“. Unter der Schirmherrschaft des niedersächsischen Umweltministeriums wird im Landkreis Heidekreis in diesem Sommer aktiv Leitungswasser von Gastronomen angeboten.

Weitere Informationen zur Aktion sind ab Juli unter folgenden Links zu finden:

www.forum-trinkwasser.de/service/aktuelles

www.greentable.de/initiativen/trinkwasser

###

Über Bookatable

Bookatable bringt Restaurants und Gäste an einen Tisch – einfach, lokal und kompetent.

Egal ob am PC oder mobil mit interaktivem Stadtplan, Gäste finden auf Bookatable nach Stadt, Küche, Beliebtheit oder Preis sortierte Restaurants und können dort rund um die Uhr sofort reservieren – für jeden Anlass und jedes Budget. Wichtige Informationen wie Öffnungszeiten, Fotos und unabhängige Bewertungen anderer Bookatable-Nutzer helfen bei der Auswahl der passenden Location. Für Restaurants ist Bookatable ein verlässlicher Partner, der Gastronomen hilft, ihre Auslastung zu optimieren und ihren Gästen den bestmöglichen Service zu bieten.

Neben dem Hauptsitz in London ist Bookatable auch mit Niederlassungen in Hamburg und Stockholm vertreten. Als Partner von über 13.000 Restaurants in mehr als 39 Ländern vermittelt Bookatable über zweieinhalb Millionen Gäste pro Monat.

Pressekontakt Bookatable

Nicole Mertz & Gerrit Breustedt

Oseon

040-228 17 00-14 & -15

bookatable@oseon.com

Vanessa Luwich

Bookatable GmbH & Co. KG

040-21 11 18 70



vanessa.luwich@bookatable.com