



GERLINDE MOCK, BED MA TRAINERIN | REFERENTIN | COACH

Ernährungs- & Gesundheitspädagogin
Dienstnehmerbeisitzerin LAP Restaurantfachkräfte

Weinakademikerin
Sommelière für Wasser, Milch, Fruchtsaft
Diplom-Sommelière für Bier, Tee, Käse
Chef-Diplom-Kaffeesommelière & Barista SCAE |
Diplomierter American Bartender
Fachfrau für Zigarren
Allergenschulung
Businessknigge & Wertschätzender Umgang

A-8753 FOHNSDORF
WASENDORFERSTRASSE 14K12

T +43 664 43 57 946
M INFO@GERLINDEMOCK.AT



GENUSSMOMENTE, FACHPRESSE UND
KOOPERATIONEN: WWW.GERLINDEMOCK.AT



ALKOHOLFREI & KORRESPONDIEREND

ALKOHOLFREIE
PAIRINGS UND COMPLETINGS
NEU INTERPRETIERT.

Eine alkoholfreie Getränkebegleitung ist nicht
nur im Dry January, Tournée Minérale oder
Sober October ein genussvolles Erlebnis!

Wasser, Frucht- und Gemüsesäfte, Limonaden,
Fermentationsgetränke, alkoholfreie Biere,
Weine, Spirituosen, Tee- und Kaffeegetränke,
sind längst kein Geheimtipp mehr – gern auch
in Kombination mit Kräutern und Gewürzen.

MEINE EXPERTISE AUF IHRER PLATTFORM

EIN STARKES DUO.

Meine Expertise umfasst nicht nur die technischen und gesund-
heitlichen Aspekte der Wasserversorgung, sondern auch das
tiefere Verständnis über dessen sensorische Eigenschaften – wie
Geschmack, Geruch und Aussehen. Das umfangreiche „Genusswis-
sen Wasser“ geht weit über das bloße Trinken hinaus; es bezieht
sich auf die Erfahrung und Wertschätzung von Wasser in seiner
reinsten Form, als Quelle des Wohlbefindens.

Die Sensorik des Wassers – die Wahrnehmung von Texturen und
Aromen – spielt dabei eine entscheidende Rolle. Diese Themen sind
untrennbar miteinander verbunden und fördern unser Verständnis
für die Bedeutung von Wasser für unsere Gesundheit und Lebens-
qualität.



EINE AUSWAHL AN UNTERNEHMEN & INSTITUTIONEN,
DIE MIR IHR VERTRAUEN GESCHENKT HABEN.

GenussWissen Sensorik Wohlbefinden

WASSER | WEINE | BIER | MILCH | KÄSE | SÄFTE | SPIRITUOSEN | TEE | KAFFEE | ZIGAREN



WISSEN MIT GENUSS
Mock
GENUSS MIT WISSEN



FASZINATION WASSER

NATURPRODUKT & FUNCTIONAL FOOD
MIT MEHRWERT. FÜR ALLE.

Wasser schafft als einziges Lebensmittel den Spagat zwischen Lebensnotwendigkeit, essentiellen Produktionsmittel und Lifestyleprodukt.

Wie aber schmecken Mineralstoffe in unterschiedlichen Wasserarten? Salzig, sauer, bitter, süß, stahlig bis cremig – über Geruch, Geschmack und Haptik sind Rückschlüsse auf Herkunft, Mineralisierung und Wirkung möglich.

WASSER & Wein

UNSEREN WEIN WÄHLEN WIR SORGFÄLTIG AUS.
WARUM NICHT AUCH DAS WASSER DAZU?

Welches Wasser harmoniert am besten zum Wein oder sorgt zwischen den Weinproben dafür, dass unsere Geschmacksknospen für die folgende Probe optimal vorbereitet werden? Die Formel für die perfekte Wasserbegleitung zu Stillwein, Schaumwein, aromatisiertem und versetztem Wein lautet wie folgt: Terroir, Ausbau und Trinkreife + Mineralstoffkombination und Kohlensäuregehalt = purer Wasser- Wein-Genuss!

WASSER & Spirituosen

DAS RICHTIGE WASSER BERÜHRT
DIE SEELE DES EDELBRANDS.

Wasser hat einen hohen Stellenwert in vielen Schritten der Produktion. So hoch, dass Quellnamen häufig genannt werden. Wie also wirken sich Mineralstoffmixes von unterschiedlichen Wasserarten zum Edelbrand oder in einem Cocktail aus?

WASSER & Säfte

FRUCHT- UND GEMÜSESÄFTE FREUEN SICH
ÜBER EINE GELUNGENE WASSERBEGLEITUNG!

Sie sind als korrespondierende alkoholfreie Getränke im aktuellen SOBER DINING – als Aperitif oder Digestif, pur, gespritzt oder in einer Menüreihenfolge – nicht mehr wegzudenken. Mineralstoffgehalt und Kohlensäure spielen bei der Wahl des Wassers dazu eine besondere Rolle!

WASSER & Bier

ARTEN.
STILE.
TRADITIONEN.
TRENDS.

Die Wahl des Brauwassers hatte und hat einen großen Einfluss auf die Bierproduktion. Welche Mineralstoffkombination der Wässer passt zu welchem Bierstil? Welches Wasser trinke ich am besten zwischen den Bierproben, um den Gaumen auf das folgende Bier ideal einzustimmen?

WASSER & Tee

DAS WASSER MACHT DEN TEE.

Teetrinken ist eine besondere Genusszeit. Farbvielfalt und Aromen von Tee und teeähnlichen Getränken sowie Cold Brew Tea verzaubern jedoch nur durch die richtige Zubereitung mit dem perfekten Wasser!

WASSER & Zigarre

WASSER ZUR ZIGARRE?
KLAR!

Rauchen ist nicht gesund – die Welt von Tabak und Zigarren jedoch bleibt mystisch! Herkunft und Reife von Deckblatt, Umblatt und Einlage und Rauchttemperatur sind die Parameter für ein gelungenes Wasser-Pairing!

WASSER & Kaffee

NICHT JEDES WASSER PASST ZUM KAFFEE!

In der Welt der Kaffeespezialitäten und auch Cold Brew Coffee's hat Wasser neben der Zubereitung als Begleitgetränk in Form von Quell-, Mineral- oder Heilwasser einen entscheidenden Einfluss auf das Gesamterlebnis!

WASSER & Milch

EINE ALTERNATIVE ZU MILCH GIBT ES NICHT.
PFLANZENBASIERTE DRINKS SIND EINE
EIGENSTÄNDIGE GETRÄNKEGRUPPE.

Milch und Milchprodukte bzw. pflanzenbasierte Drinks unterscheiden sich sensorisch ungemein. Auch Inhaltsstoffe, Produktion und Einsatzmöglichkeiten variieren. Das können wir besonders in der Verkostung von Kaffee- und Teegetränken oder Cocktails sehr gut nachvollziehen!

WASSER & Käse

WASSERBEGLEITUNG ZU KÄSE
IST EINE HERVORRAGENDE WAHL!

Käse schmeckt wohlwissend zu Wein, Bier, Edelbränden, Frucht- oder Gemüsesäften, Fermentationsgetränken, auch zu Milch und Tee. Unterschiedlichste Mineralisierungen der Wasserarten können das Aroma und Potential der Käse noch besser in Szene setzen.