

Sommelier Lendl Mijnhijmer (34) omarmt Chaudfontaine

# ‘Natuurlijk mineraalwater kan bijdragen aan kwaliteitsbeleving van gasten’

**‘Haal het beste naar boven.’ De nieuwe slogan van Chaudfontaine is Lendl Mijnhijmer op het lijf geschreven. De beste sommelier van Nederland doet op zijn vakgebied geen water bij de wijn. Het ambassadeurschap van het natuurlijk mineraalwatermerk is een logisch gevolg. “Ik versterk graag mensen die goed zijn in hun vak.”**

Jeroen Gorsira (l), Senior Manager Portfolio Development Coca-Cola European Partners Nederland en sommelier Lendl Mijnhijmer, de smaakexpert die Chaudfontaine omarmt.

Zet Mijnhijmer een glas bruisend mineraalwater voor de neus en het water loopt hem in de mond. “Ik kan daar echt van genieten”, verklaart de wine director.

Lendl Mijnhijmer drinkt water, veel water. Thuis en tijdens proeverijen. “Waar ik dan voor kies is smaak en de beste balans. Simpel: is iets lekker of niet? Ik reis voor wijnen de hele wereld rond, er zit per bestemming zoveel verschil in water. El Celler de Can Roca, één van de beste restaurants ter wereld, heeft zelfs een speciale waterkaart. Water kun je, net zoals wijn, echt proeven, keuren en beoordelen. Je proeft echt het verschil. Veel waters hebben een wat ziltige

smaak. Dat vind ik minder lekker en het kan de smaak van de wijn verstoren. Chaudfontaine is puur en neutraal. Daarmee kun je gerechten en wijn perfect ondersteunen. Vooral bruisende Chaudfontaine vind ik echt top. Het heeft een intense, krachtige bubbel. Als ik water drink, weet ik precies wanneer het bruisend water van Chaudfontaine is, juist door die kenmerkende bubbel. Het maakt je wakker en scherp, je drinkt echt iets.”

## Smaak en balans

De verfijnde en evenwichtige smaak dankt het water aan de zestige jaar durende reis die het aflegt langs zuiverende





Bij actieve verkoop kan je tot wel dertig procent meer tafelwater verkopen



**Chaudfontaine kent drie varianten: plat, bruisend en lichtbruisend.**

rotslagen, voordat het op 1.600 meter diepte ontspringt vanuit een thermale bron. Ook al loopt hij weg met Chaudfontaine, Mijnhijmer praat niet over 'het beste water'. "Net als ik het niet over 'de beste wijn' heb. Die bestaat niet. Het gaat om smaak en balans. En iedereen heeft een eigen smaak. Mijn wijnkaart moet aansluiten op de beleving van de gasten in mijn restaurant. Mijn arrangement wordt na het eten uitgelegd. Als je gasten alles van tevoren in de mond legt, dan stel je ze niet bloot aan hun eigen smaak en beleving." De liefde voor wijn zit diep. "Wijn is oneindig, elk jaar is er een nieuwe oogst, je kunt niet alles weten. Maar hoe ouder je wordt, hoe groter de herkenbaarheid is. Ik ben nu echt op producentniveau aan het proeven, ik herken stijlen en signatures. Dat gaat steeds dieper."

### Ideale tafelpartner

Lendl Mijnhijmer is niet de eerste smaakexpert die Chaudfontaine omarmt. Ook chef-kok Freek van Noortwijk is fan en ambassadeur van het originele Belgische natuurlijk mineraalwater, dat drie varianten kent: plat, bruisend en lichtbruisend. Jeroen Gorsira, Senior Manager Portfolio Development bij Coca-Cola European Partners Nederland, spreekt zelfs van een ideale tafelpartner als het om Chaudfontaine gaat. "De neutrale smaak versterkt de kwaliteitsbeleving van een mooi gerecht, een heerlijk glas wijn of een goede kop koffie. Wij zijn het enige watermerk in Nederland dat voor de zesde keer is bekroond met drie sterren voor de uitzonderlijke smaak door International Taste & Quality Institute. Steeds meer sommeliers, chef-koks en horecaondernemers weten ons te vinden." Onze collega's die dagelijks in gesprek zijn met horecaondernemers spelen daarin een belangrijke rol door met adviezen en tips meerwaarde te creëren voor gast en ondernemer. "Als je standaard twee flessen tafelwater op tafel zet, breng je het nog beter onder de aandacht. Bij actieve verkoop kan je tot wel dertig procent meer tafelwater verkopen", geeft Gorsira als voorbeeld.

### Duurzaam

Water is hot ziet Lendl Mijnhijmer om zich heen. "Steeds meer mensen nemen water mee als ze onderweg zijn.

Nu wordt de volgende stap gemaakt dat mensen merkbewuster gaan worden. Ze hebben meer kennis over water net zoals ze over wijn en bier hebben. Ze zijn kritisch over de herkomst, het moet naast lekker, gezond én duurzaam zijn. Het gaat mij persoonlijk vooral om de smaak moet ik eerlijk zeggen, maar ik zal nooit partner worden van een product of bedrijf dat niet duurzaam is."

En duurzaam is Chaudfontaine. In het productieproces is het energieverbruik in tien jaar tijd met zeventig procent teruggebracht en wordt energie opgewekt via zonnepanelen en een waterturbine. Op het gebied van verpakkingen staat Coca-Cola aan de vooravond van een revolutionaire stap: eind 2019 zullen alle PET-flessen van Chaudfontaine voor 100% bestaan uit gerecycled plastic. Jeroen Gorsira: "Daarmee besparen we op jaarbasis 4,4 miljoen kilo nieuw plastic. Dat is enorm."

### Minder suiker

Samen met klanten signaleert Coca-Cola de ontwikkelingen en de veranderende behoeften in de markt. "Mensen willen steeds vaker drankjes met minder suiker of geen calorieën, met ingrediënten van natuurlijke oorsprong en nieuwe smaken. We zien dit bijvoorbeeld ook terug in de groei van de watercategorie met zo'n 5% per jaar in de afgelopen jaren. Met de uitbreiding van ons productportfolio willen we hierop inspelen," vervolgt hij. "We willen voor ieder moment van de dag een geschikt drankje kunnen aanbieden. Er zijn steeds meer drankjes met weinig of zonder calorieën in het portfolio van Coca-Cola, zoals de suikervrije varianten van Coca-Cola en Fanta, de volledig suikervrije Sprite en de introductie van Fuze Tea met weinig calorieën. Ook met Chaudfontaine spelen we in op deze ontwikkeling. Naast Chaudfontaine is er ook Chaudfontaine Fusion. Chaudfontaine Fusion bestaat uit het natuurlijk mineraalwater van Chaudfontaine met een lichte fruitsmaak dankzij de toevoeging van natuurlijke aroma's. Sinds kort is deze, naast een licht bruisende variant, ook koolzuurvrij beschikbaar. Chaudfontaine Fusion is calorievrij met heerlijk verfrissende, natuurlijke, fusion smaken."

**Lendl Mijnhijmer:**  
"Het gaat mij persoonlijk vooral om de smaak moet ik eerlijk zeggen, maar ik zal nooit partner worden van een product of bedrijf dat niet duurzaam is.'"

**Meer informatie: [www.chaudfontaine.nl](http://www.chaudfontaine.nl)**