



PRESSEINFORMATION



Dezember 2020

Still oder besser mit Sprudel? Das optimale Wasser für jeden Gourmet-Moment

Wer seinem Körper etwas Gutes tun möchte und auf das Wohl von Geist und Seele achtet, weiß wie wichtig die Ernährung ist. Einem rundum guten Lebensgefühl kommt man mit einem gelungenen Dinner und der Wahl des richtigen Wassers schon einen großen Schritt näher, denn "Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen". Welche besonderen Genussmomente aus artesischen Quellwässern sprudeln, verraten die Wasser-Experten von St. Leonhards!

Die kommenden Feiertage stehen überall wieder für liebevoll gedeckte Tafeln und aufwendig zubereitete Menüs. Doch nicht nur an Weihnachten oder am

Silvesterabend geben uns Festmahle ein Wohlgefühl. Eine abwechslungsreiche Ernährung mit wenig tierischen Fetten, vielen Vitaminen und Ballaststoffen sowie einem Mix aus dem, was die Natur zu bieten hat, bringt uns dem guten Lebensgefühl einen großen Schritt näher. Was viele nicht wissen – Wässer sind nicht nur Durststiller, sondern sind eine wichtige Zutat für den Genuss eines jeden Menüs. Obwohl die Beliebtheit von stillen Wässern in den vergangenen Jahren stark gestiegen hat, kann auch sprudeliges Wasser eine ganze Reihe von Vorteilen vorweisen und ist für bestimmte Menüs sogar die bessere Wahl. Vor allem Quellwässer artesischen Ursprungs wie etwa die von den St. Leonhards Quellen runden das Geschmackserlebnis ab.



Zur Einstimmung als Aperitif

Stille Wässer sind besonders gut bekömmlich und können somit sehr gut auch vor dem Essen auf leeren Magen getrunken werden. Interessant ist, dass es geschmacklich Änderungen gibt, die mit dem Temperaturunterschied einhergehen. Die Geschmacksknospen im Mund reagieren weniger auf kalte Getränke als auf warme, wodurch der besondere Geschmack von guten Wässern bei Zimmertemperatur besser zur Geltung kommt. Ein Vorteil von Wässern mit Sprudel ist, dass es vor dem Essen dämpfend auf das Hungergefühl wirkt und hilft, weniger über das Völlegefühl hinaus zu essen.

Die Traube macht den Unterschied

Wer zu seinem Menü gerne einen Rotwein trinkt, ist mit einem stillen Wasser als Begleitgetränk auf der richtigen Seite, da so die Geschmäcker beider in Einklang kommen und sich nicht übertönen. Wird hingegen ein fein gekühlter Weißwein bevorzugt, ist Sprudel die bessere Wahl. Die Kohlensäure intensiviert die Säure im Wein und hebt die Frische hervor, sodass die Geschmäcker der Getränke optimal harmonisieren. Besonders feinperlig schmeckt natürliche Quellkohlendure aus Vulkangestein, wie die St. Leonhards Quellen sie für ihre Medium Sorten verwenden.

Als Digestif ein runder Abschluss

Stille Wässer wirken nach dem Essen eher beruhigend und füllen den Magen nicht noch zusätzlich mit Kohlensäure! Ebenso zum obligatorischen Espresso als Menü-Abschluß. Es belebt die Geschmacksknospen und hebt das volle Aroma des Espressos hervor. Ein gutes Medium-Wasser mit Quellkohlendure hingegen wirkt sich nach dem Essen anregend für die Verdauung aus und ist damit ein idealer Digestif.

Und für zwischendurch?

Natürliche Mineralwässer sind ein optimaler Durstlöscher, vor allem nach sportlichen Aktivitäten. Viele schätzen den erfrischenden Geschmack von medium Wässern, denn die Kohlensäure säuert das Wasser leicht, was dazu führt, dass es manchen besser schmeckt und es ihnen dadurch leichter fällt mehr zu trinken. Das ist ein bedeutender Faktor, denn eine ausreichende Wasserzufuhr ist für unser Wohlbefinden essentiell – vermindert Müdigkeit oder reduziert die Wahrscheinlichkeit von aufkommenden Kopfschmerzen. Hierbei entscheidet nicht still oder sprudelrig, sondern die Menge und der subjektive Geschmack.

Tipp: Wasser sollte nicht zu kalt temperiert sein, da der Organismus mehr Energie aufbringen muss, um das Wasser im Magen auf Körpertemperatur zu erwärmen.



St. Leonhardsquelle still: natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure, abgefüllt am Quellort Bad Leonhardspfunzen, Stephanskirchen, im 1 Liter Leichtglas-Mehrweg. UVP 0,95 EUR bis 1,15 EUR.



St. Leonhardsquelle medium: natürliches Mineralwasser mit natürlicher Quell-Kohlensäure aus Vulkangestein, abgefüllt am Quellort Bad Leonhardspfunzen, Stephanskirchen, im 1 Liter Leichtglas-Mehrweg. UVP 0,95 EUR bis 1,15 EUR.

St. Leonhards Quelle still und medium sind im Biofachhandel, in Reformhäusern, in der Gastronomie sowie in gut sortierten Getränke- und Supermärkten und Onlineshops erhältlich. Probieren Sie doch auch mal die anderen Sorten der St. Leonhards Quellen.

Für Fragen, bei Wünschen nach Mustern, der Vermittlung von Interviews oder bei der Durchführung eines individuellen Sensorik-Tests stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung.

Über St. Leonhards

Respektvoller Umgang mit der Natur, Schutz der Artenvielfalt und wohltuende Einfachheit der Produkte waren von Anfang an Voraussetzung für das Familienunternehmen. Auch heute, als Marktführer für Mineralwasser im Naturkosthandel mit mehr als 50 erfahrenen Mitarbeitern, fühlt sich St. Leonhards dieser Verantwortung verpflichtet. Ethisch einwandfreies Wirtschaften steht für das Unternehmen genauso im Vordergrund wie das unvergleichliche Geschmackserlebnis beim Genuss hochwertiger Naturprodukte. Neben den lebendigen Wässern – 9 Sorten

aus 6 Quellen - und der Naturkäserei St. Georg, gehören das Landhotel Mauthäusl, das Bio Thermalhotel Falkenhof, die St. Leonhards Akademie, die St. Leonhards Stiftung sowie der St. Leonhards Hof zum Unternehmen. Weitere Informationen auf www.st-leonhards.de

Pressekontakt:

sieben&siebzig GmbH
marienburger strasse 27
10405 Berlin

inga muecke
Tel.: 030-3259 4467
muecke@sieben-siebzig.de
www.sieben-siebzig.de

sieben&siebzig ist eine 2004 gegründete, auf ökologische, faire und nachhaltige Produkte spezialisierte PR- und Marketing Agentur mit Sitz in Berlin.