



PRESSEINFORMATION | SEPTEMBER 2021



## Ob fruchtig oder herb - Gesunde Limonaden mit Quellwasser

Wasser begleitet uns als Durstlöscher zuverlässig durch unseren Alltag. Doch Hand aufs Herz - manchmal sehnt es uns nach einem fruchtigen Geschmack oder einer speziellen Note. Als Alternative zu den herkömmlichen, oftmals viel zu süßen Limonaden, lassen sich mit gutem Mineralwasser leckere und vor allem auch gesunde Alternativen kreieren. Ihre Lieblingsrezepte für fruchtige Spätsommer-Drinks und für wärmende Herbstmomente verraten die Wasser-Experten der St. Leonhards Quellen. Denn ihre lebendigen Wässer schmecken nicht nur besonders gut, sondern lassen sich mit Früchten und Gewürzen für einen einzigartigen Geschmack verfeinern.

### Beeren-Schorle mit Earl-Grey-Twist

Gekühlt und mit Früchten verfeinert - so bekommt das Wasser der St. Leonhardsquelle einen ganz besonderen Geschmack. In dem Rezept für die leckere Beeren-Schorle werden Earl Grey Tee, frische Minze und Beeren kombiniert, um so für die perfekte Erfrischung zu sorgen. Das natürliche Mineralwasser aus der St. Leonhardsquelle wirkt dabei besonders mit seiner kraftspendenden Wirkung.

Rezeptlink: [Beeren-Schorle](#)



### **Fein-säuerlich mit Limette und Rhabarber**

Wer sich zu den heißen Tagen im Sommer zurück sehnt, der kann sich mit dieser fruchtigen Limonade das Urlaubsgefühl direkt in die Küche holen. Die Limonade aus Limette, Minze und Rhabarber-Sirup wirkt erfrischend und belebend zugleich. Die Basis ist hier die Sonnenquelle, welche besonders viele Frequenzen im Herzen aufweist. Damit lassen sich auch im Herbst von innen heraus die warmen Strahlen der Sonne spüren.

Rezeptlink: [Spritzige Limette](#)



### **Würzig und kraftvoll mit Ingwer und heimischen Kräutern**

Mit Blick auf den Herbst darf natürlich auch eine würzige Kombination mit Ingwer nicht fehlen. Das Rezept für die Ingwer-Kräuterlimonade führt einen in wenigen Schritten zu einem eigenen Kräuterkonzentrat, das sich anschließend wunderbar mit der Mondquelle von den St. Leonhards Quellen vermischen lässt. Der Name der Quelle leitet sich von dem besonderen Einfluss des Mondes auf das Wasser ab, wie erste biophysikalische Untersuchungen zeigen. Der starke Bezug des Wassers auf den Mond und der Geschmack von Ingwer, Thymian und

Wacholderbeeren begleiten einen somit stärkend durch die kältere Jahreszeit.

Rezeptlink: [Ingwer-Kräuterlimonade](#)

Weitere Rezeptideen unter [Rezepte](#)

**Für Fragen, Ideen oder Wünschen nach Produktmustern stellen wir sehr gerne einen direkten Kontakt zu Theresa Schäfer, Marketing von den St. Leonhards Quellen her.**

### **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](http://www.st-leonhards.de)

### **Pressekontakt**

sieben&siebzig GmbH  
marienburger str. 27  
10405 berlin

inga muecke  
tel: 0176 633 98 538  
muecke@sieben-siebzig.de  
[www.sieben-siebzig.de](http://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.