



Porträt Gerolsteiner Mineralwasser & Erfrischungsgetränke Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG

Stand: 02/2023

Porträt Gerolsteiner Mineralwasser: „Das Wasser mit Stern“

So wie das „Terroir“ – die Gegend, aus der ein Wein stammt – seinen Charakter prägt, besteht auch bei Mineralwasser ein enger Zusammenhang zwischen Herkunft und Geschmack: Neben dem Kohlensäuregehalt entscheiden die Gesteinsschichten, die ein Wasser durchlaufen hat, über die Höhe und Zusammensetzung der Mineralstoffe und prägen damit das Geschmacksprofil. Gerolsteiner verdankt seine ausgewogene Mineralisierung der Herkunft aus einem Quellgebiet in der Vulkaneifel, das in seiner geologischen Beschaffenheit einzigartig ist.

Geologisch einzigartiges Quellgebiet in der Vulkaneifel

In der Region Gerolstein trifft in der Tiefe Kohlensäure vulkanischen Ursprungs auf calcium- und magnesiumhaltiges Dolomitgestein. Mit Hilfe dieser natürlichen Kohlensäure kann das Wasser die wertvollen Mineralstoffe aus dem Dolomit lösen und aufnehmen. Dadurch bietet jeder Liter Gerolsteiner Sprudel, Gerolsteiner Medium bzw. Gerolsteiner Feinperlig von Natur aus 2.500 Milligramm Mineralstoffe und Spurenelemente – mehr als die meisten anderen deutschen Wässer. Typisch sind Calcium, Magnesium und Hydrogencarbonat. Gerolsteiner Sprudel, Medium und Feinperlig enthalten jeweils 348 mg Calcium und 108 mg Magnesium pro Liter. Das heißt, dass ein Liter bereits mehr als ein Drittel der empfohlenen Tageszufuhr an Calcium und ein Viertel der empfohlenen Tageszufuhr an Magnesium deckt.

Neu: das außergewöhnlich mineralstoffreiche Mineralwasser *Ursprung*

2022 hat Gerolsteiner das außergewöhnlich mineralstoffreiche Mineralwasser *Ursprung* eingeführt: *Ursprung* stammt innerhalb des Gerolsteiner Quellgebiets in der Vulkaneifel aus einer Quelle, wo in der Tiefe besonders viele Mineralstoffe aus dem Gestein gelöst werden. Es liefert 4.441 mg Mineralien pro Liter (allein 3.144 mg Hydrogencarbonat, 590 mg Calcium und 167 mg Magnesium) und ist damit sozusagen die „Mutter aller Mineralwässer“. Trotz der hohen Mineralisierung schmeckt *Ursprung* angenehm mild.

Ausgewogen mineralisiert, harmonisch im Geschmack

Entscheidend für die Qualität und den Geschmack eines Mineralwassers ist nicht nur die Höhe der Mineralisierung, sondern auch die Zusammensetzung. Hoch mineralisierte Mineralwässer haben oft eine leicht salzige oder bittere Note, bei mineralstoffarmen Mineralwässern drängt sich die Kohlensäure als säuerliche Geschmackskomponente in den Vordergrund. Da Gerolsteiner Sprudel und Gerolsteiner Medium mineralstoffreich sind, dabei aber wenig Natriumchlorid bzw. Sulfat enthalten, schmecken sie angenehm ausgewogen.

Ein guter Wein verdient das Wasser, das zu ihm passt

Die ausgewogene Mineralisierung und der daraus resultierende harmonische Geschmack ohne starke Eigennote machen Gerolsteiner auch zu einem idealen Begleitgetränk für Wein. Mit Gerolsteiner Sprudel, Medium und Naturell, die sich im Kohlensäuregehalt und in ihrer Mineralisierung unterscheiden, bietet Gerolsteiner zu jedem Wein ein Mineralwasser, das den Charakter des Weines optimal zur Geltung bringt. Gerbstoffbetonte Rot- und Weißweine harmonieren besonders mit Gerolsteiner Naturell, einem weichen stillen Mineralwasser.

Liebliche Weine benötigen dagegen ein Mineralwasser mit viel Kohlensäure, das erfrischt und die Süße des Weines elegant hervorhebt wie Gerolsteiner Sprudel. Trockene Weißweine finden in Gerolsteiner Medium ihr Pendant: Die belebende, ausgewogene Kohlensäure verleiht Weinen mit wenig Weinsäure Jugendlichkeit und Frische. Eine schnelle Orientierung, welches Mineralwasser zu welchem Wein passt, bietet die Website www.weinplaces.de.

Von Mineralwasser zu Mineralwasser gibt es teilweise erhebliche Unterschiede in der Mineralisierung: Auf der Website www.mineralienrechner.de und der Mineralienrechner-App Wassertest kann man sich über die Mineralisierung von mehr als 1.000 Mineralwässern informieren.

Porträt Gerolsteiner Erfrischungsgetränke

Gerolsteiner, das beliebte Mineralwasser aus der Vulkaneifel, ist auch die Basis für eine ganze Reihe fruchtiger Erfrischungen, darunter beliebte Klassiker wie attraktive neue Konzepte. Das Spektrum der Gerolsteiner Erfrischungsgetränke reicht von Fruity Waters, Schorlen und Limonaden bis zu Teegetränken.

Gerolsteiner Schorlen: Erfrischend fruchtig und nicht zu süß im Geschmack ist die klassische Gerolsteiner Apfelschorle. Dazu gesellen sich drei Leichte Schorlen mit jeweils 30 Prozent Frucht in den Geschmacksrichtungen Apfel, Apfel-Kirsche und Apfel-Johannisbeere sowie Gerolsteiner Apfel-Zitrone (20 Prozent Frucht). Bis auf die Gerolsteiner Apfelschorle sind alle Schorlen kalorienarm.

Gerolsteiner Limonaden: Zur Wahl stehen vier Limonaden mit je nach Sorte bis zu 12 Prozent Fruchtgehalt: Gerolsteiner Limo Orange, Gerolsteiner Limo Zitrone und die beiden kalorienarmen Varianten Gerolsteiner Leichte Limo Orange-Passionsfrucht und Citrus-Minze. Die Leichte Limos enthalten 40 Prozent weniger Zucker als handelsübliche Limonaden.

Gerolsteiner Fruity Water: Die Fruity Waters in den Sorten Zitrone, Beeren und Blutorange kombinieren kohlenensäurehaltiges Gerolsteiner Mineralwasser aus der Vulkaneifel mit 3 Prozent Frucht und natürlichen Fruchtaromen. Sie haben je nach Sorte nicht mehr als 3,8 bis 5 kcal pro 100 ml – perfekt für alle, die Wert auf zucker- und kalorienarme Erfrischung legen und eine leichte, fruchtige Abwechslung zu Mineralwasser suchen.

Gerolsteiner Tee: Seit 2022 gibt es unter der Marke Gerolsteiner erstmals zwei Teegetränke, und zwar in den Sorten Schwarztee Zitrone und Schwarztee Pfirsich. Die kalorienarmen Erfrischungen werden hergestellt mit dem innovativen Cold Brew-Verfahren und sind dadurch intensiv-aromatisch mit weniger Bitterstoffen. Im Februar 2023 kam die Limited Edition Schwarztee Limette Minze als dritte Sorte hinzu.

Gerolsteiner Longecks: Wie kein anderes Gebinde steht die handliche 0,33 l-Longneck-Glasflasche für eine junge Trinkkultur, für Begegnung und Austausch. Für Gerolsteiner war das der Impuls, das Portfolio 2022 um innovative Getränke in diesem Gebinde auszubauen. Die Sorten Gerolsteiner Limo Orange-Passionsfrucht, Gerolsteiner Limo Citrus-Minze und eine sortenreine Elstar Apfelschorle laden zum Ausprobieren ein. Ab März 2023 kommen zwei ungewöhnliche Neuzugänge dazu: Grilled Lemon Rosemary und Grilled Watermelon Mint. Das Konzept ist vom BBQ-Trend zu gegrillten Früchten inspiriert. Typisch ist eine leicht karamalisierte Geschmacksnote.

Gerolsteiner will den Produktbereich Erfrischungsgetränke, der bislang nur einen kleinen Anteil am Gerolsteiner Absatz hat, in den kommenden Jahren konsequent weiterentwickeln und ausbauen und setzt dabei auf innovative Getränkekonzepte und neue Verpackungsangebote.