



Porträt Gerolsteiner Mineralwasser „Das Wasser mit Stern“ Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG

Porträt Gerolsteiner Mineralwasser: „Das Wasser mit Stern“

Die Deutschen sind Mineralwasserfans: Über 150 Liter trinkt jeder Bundesbürger durchschnittlich im Jahr. Vergleichen lohnt sich, denn von Mineralwasser zu Mineralwasser gibt es erhebliche Unterschiede in der Mineralisierung: Wer wissen möchte, welche Mineralisierung über 1.000 Mineralwässer habe, kann sich auf der Website www.mineralienrechner.de und der Mineralienrechner-App Wassertest informieren. Wie viele und welche natürlichen Inhaltsstoffe ein Mineralwasser zu bieten hat, ist nicht allein für Ernährungsbewusste wichtig, sondern auch ein Genussfaktor. Denn der Mineralisierung verdankt ein Wasser seinen Geschmack.

Eine Frage des Ursprungs

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 seinen Reichtum an Mineralstoffen und deren ausgewogene Zusammensetzung der Herkunft aus einem Quellgebiet, das in seiner geologischen Beschaffenheit einzigartig ist: der Vulkaneifel.

Wertvolle Mineralstoffe

Typisch für die Region Gerolstein ist Dolomit – ein calcium- und magnesiumhaltiges Kalkgestein, aber nahezu wasserunlöslich. Das Geheimnis des Gerolsteiner Mineralwassers liegt daher in dem Aufeinandertreffen von Dolomit und Kohlensäure vulkanischen Ursprungs. Durch ein Netz von Klüften steigt in Gerolstein aus dem Erdinneren kontinuierlich Kohlendioxid (CO₂) auf, aus dem sich im Kontakt mit dem Tiefenwasser Kohlensäure bildet. Erst mit Hilfe dieser natürlichen Kohlensäure kann das Wasser die wertvollen Mineralstoffe aus dem Dolomit lösen und aufnehmen. Das Ergebnis ist ein Mineralwasser von besonderer Qualität: Jeder Liter Gerolsteiner Sprudel bzw. Gerolsteiner Medium enthält von Natur aus 2.500 Milligramm Mineralien und Spurenelemente – mehr als die meisten anderen deutschen Wässer. Typisch für Gerolsteiner Mineralwasser sind Calcium, Magnesium und Hydrogencarbonat. Gerolsteiner Sprudel und Medium enthalten jeweils 348 mg Calcium und 108 mg Magnesium pro Liter. Das heißt, dass ein Liter Gerolsteiner bereits mehr als ein Drittel der empfohlenen Tageszufuhr an Calcium und ein Viertel der empfohlenen Tageszufuhr an Magnesium deckt.

Ausgewogenheit mit Stern

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 das Gerolsteiner Mineralwasser mineralstoffreich ist, dabei aber wenig Natriumchlorid bzw. Sulfat enthält, schmeckt es 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.

Stand: 06/2019