

## PRESSEMITTEILUNG

### Tipps zum Nachmachen: Mit Mineralwasser das Ostermenü perfekt abrunden

Sankt Augustin, 16. April 2019. Spargel, Schinken & Co.: Der späte Ostertermin in diesem Jahr bietet vielfältige Möglichkeiten für ein leckeres Festtagsmenü. Nicht nur frisch geerntete Köstlichkeiten aus der Region sind im Angebot, sondern mit etwas Glück erlaubt das Wetter sogar den ersten Einsatz am Grill. Für den Genuss beim Essen ist die Wahl des passenden Getränks ganz entscheidend. Auch ein perfekt ausgewähltes natürliches Mineralwasser kann die Aromen unterschiedlicher Speisen individuell unterstützen.



Ob feines Gemüse, aromatisches Fleisch oder süße Nachspeisen: Ein sorgsam ausgewähltes Mineralwasser kann das Ostermenü nicht nur „begleiten“, sondern die Aromen der Speisen besonders hervorheben und betonen. Grund ist die in jedem Mineralwasser vorhandene individuelle Zusammensetzung von Mineralstoffen und Spurenelementen in Kombination mit variierenden Kohlensäuregehalten. Über 500 verschiedene Mineralwässer



gibt es in Deutschland, sodass für jeden Geschmack – und für jede Speise – das passende Mineralwasser dabei ist. Aber welches Mineralwasser passt am besten zu welchen Gerichten? Hier ein paar Tipps:

### **Spargel**

Das beliebte Stangengemüse wird im Frühling geerntet und bietet Geschmacksvarianten von nussig-süß bis leicht bitter. Hierzu bietet sich ein leicht mineralisiertes Mineralwasser besonders an, denn es „überlagert“ nicht den Eigengeschmack des Spargels. Je nach Beilage, z. B. mit der klassischen Sauce Hollandaise und Schinken, darf das Mineralwasser aber auch stärker mineralisiert sein. Der Kohlensäuregehalt des Mineralwassers sollte wiederum nicht zu hoch sein, um die feinen Nuancen des Spargels nicht zu stark einzuschränken.

### **Grillfleisch**

Mit dem Garen über offenem Feuer lässt sich auch eine größere Gästezahl unkompliziert und mit Genuss bewirten. Würzige Fleischgerichte finden oft in Mineralwasser mit einem hohem Mineralstoffgehalt den „optimalen Partner“, da sie intensive Geschmackseindrücke besonders betonen können.

### **Salat**

Zu Blattsalaten empfiehlt sich generell ein leichter mineralisiertes Mineralwasser mit wenig Kohlensäure. Das gilt vor allem, wenn das Dressing mit Sahne verfeinert wird. Denn Fett kann in Verbindung mit Kohlensäure einen leicht metallischen Geschmack erzeugen. Zu einer deutlich würzigeren Vinaigrette mit säuerlicher Note passt auch eine mittlere Mineralisierung.

### **Desserts**

Zu schokoladigen und sahnigen Nachspeisen empfiehlt sich ein leicht mineralisiertes Mineralwasser mit wenig Kohlensäure, denn der sanfte Geschmack solcher Mineralwässer lässt den süßen Aromen der Nachspeise ausreichend Raum und überlagert sie nicht. Mit einem kohlenstoffhaltigen Mineralwasser lässt sich sogar ganz leicht eine Mousse au Chocolat zubereiten. Hier das Rezept:

**Zutaten für 2 Portionen:**

200 g Zartbitterschokolade (mind. 60 % Kakao)

180 ml Mineralwasser

Eiswürfel

1 Stück Zartbitterschokolade, gehobelt

1 Stiel Minze

**Zubereitung:**

1. Schokolade grob zerbrechen und mit Mineralwasser in einem Topf unter Rühren schmelzen.
2. Schokomasse in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad mit Eiswürfeln so lange rühren, bis sie anfängt cremig zu werden. Anschließend zur Seite stellen.
3. Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Mousse anrichten und mit gehobelter Zartbitterschokolade und Minze dekoriert servieren.

Tipp: Ein Blick auf das Etikett einer Mineralwasser-Flasche informiert schnell und unkompliziert über die Mineralstoffgehalte eines Mineralwassers. Diese Angaben sind für jedes Mineralwasser gesetzlich vorgeschrieben.

Weitere Informationen zu natürlichem Mineralwasser finden Sie unter [www.mineralwasser.com](http://www.mineralwasser.com)

Kontakt:

IDM – Informationszentrale Deutsches Mineralwasser

c/o WPR COMMUNICATION GmbH & Co KG

E-Mail: [idm@mineralwasser.com](mailto:idm@mineralwasser.com)

Tel.: 01805 478888

Fax: 01805 478877