

# Teinacher

## Extrablatt

Ausgezeichnet  
genießen mit dem

Ausgabe 1/2015



Ein schön gedeckter Tisch, leckeres Essen, gute Getränke, Familie und liebe Freunde – mehr braucht es nicht für einen schönen Abend

## Genießen mit Freunden

Liebe Menschen einladen und gemeinsam Spaß haben – Homing wird immer beliebter

Zu Hause ist es doch am schönsten: Was sich wie der Erleichterungs-Seufzer gestresster Weltenbummler anhört, ist vielmehr das Lebensmotto von immer mehr Menschen. Der Gedanke dahinter: Warum ausgehen, wenn es in den eigenen vier Wänden doch auch sehr gemütlich ist? Homing nennen manche Experten diesen Trend – und dabei ist immer besonders wichtig: gemeinsam kochen, essen, genießen.

Kein Wunder, schließlich steht Kochen bei den Deutschen hoch im Kurs: In einer Umfrage des Marktforschungsinstitutes TNS Infratest gaben 75 Prozent der Deutschen an, dass selbst Kochen für sie ein Stück Lebensqualität sei. Und das möchte man natürlich nur allzu gern mit seiner Familie und seinen Freunden teilen. Mal ganz abgesehen davon, dass gemeinsames Kochen auch noch viel mehr Spaß macht, als allein den Kochlöffel zu schwingen.

Weiterer Vorteil: Wer selbst kocht, der weiß genau, was auf seinem Teller landet. Auch hier gilt: Das Gute liegt so nah. Denn wenn Sie regionale und saisonale Produkte

„Geselliges Vergnügen,  
munteres Gespräch muss  
einem Festmahl  
die Würze geben ...“

William Shakespeare

in Ihrer Küche verwenden, freut sich nicht nur Ihr Gaumen, sondern auch die Umwelt. Denn lange Transportwege sorgen unter anderem für eine schlechte CO<sub>2</sub>-Bilanz und belasten so die Natur.

Aber es kommt nicht nur darauf an, was auf den Tisch kommt, sondern auch wie der Tisch aussieht. Das Auge isst ja schließlich mit. Und da haben sich die Regeln in den vergangenen Jahren deutlich gelockert. Es muss nicht immer das feine, weiße Meißner Porzellan sein, wenn Besuch vor der Tür steht. Wichtig ist vor allem, dass Geschirr und Anlass zusammenpassen.

Das gilt auch für die Tischdekoration. Kleiner Tipp: Wenn Sie für Ihre Freunde und Lieben ein saisonales Gericht zaubern, lassen Sie sich auch bei der Deko von der Jahreszeit inspirieren. Ob Blumen, Blätter, Früchte oder Gemüse – wer sich in der Natur umsieht, findet bestimmt zahlreiche Anregungen.

**www.ausgezeichnet-genießen.de:** Wenn Sie noch Ideen für feine regionale Gerichte brauchen, dann sind Sie hier genau richtig.

### Chic aus Glas: die Genussflasche

Glas ist im Trend. Denn Glas ist sicher, nachhaltig und ressourcenschonend. Deshalb hat Teinacher die Genussflasche entwickelt. Und neben dem positiven Aspekt für die Umwelt sieht die eigens für Teinacher entworfene Flasche einfach chic und exklusiv aus und schmückt jeden schön gedeckten Tisch.



Die Genussflasche gibt es für die Sorten Classic, Medium und Naturell



### Q ualität

Teinacher arbeitet ausschließlich mit Obstbauern aus Baden-Württemberg zusammen – und das schmeckt man auch.

Seite 14–15



### R egionalität

Der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord bietet seinen Besuchern ursprüngliche Landschaften und kulinarische Genüsse.

Seite 4–5



### G enuss

Zwei Spitzenköche aus der Region geben ihre Geheimnisse preis. Diese delikaten Rezepte müssen Sie unbedingt mal zu Hause ausprobieren!

Seite 12–13



# Botschafterin des g

Ist Wasser nicht gleich Wasser? Nein! Das lernt man im Gespräch mit der Teinacher Wassersommelière Irina Zimmermann

Lachend gibt sie es zu: Zuerst war sie selbst skeptisch. „Ich dachte, was kann an Wasser denn so Besonderes sein?“ Doch die Ausbildung zur Wassersommelière hat Irina Zimmermann zur begeisterten und überzeugten Wasserbotschafterin werden lassen. „Ich war wirklich überrascht, wie unterschiedlich Wasser schmecken kann, wie es den Geschmack von Speisen und Weinen beeinflusst!“ Und wie viel Wasser mit Genuss zu tun hat. „Das habe ich hier bei Teinacher gelernt. Ich kenne keinen anderen Mineralbrunnen, der sich so intensiv mit dem Thema Genuss beschäftigt“, betont die Fachfrau mit einem Master in Brauerei- und Getränketechnologie.

Ganz ernst wird die fröhliche Frau beim Thema Wasser und Gesundheit. Das ist ihr ein besonderes Anliegen. „Wer unter Kopfschmerzen, Migräne oder gar Depressionen leidet, sollte wegen des Lithiumgehalts das Heilwasser Hirschquelle trinken. Auch Diabetikern hilft das Heilwasser bei der Verarbeitung des Insulins. Und für das Gehirn ist Mineralwasser ein wichtiger Treibstoff, gerade bei Kindern und alten Menschen“, weiß Irina Zimmermann. Denn jede Minute fließe etwa ein Liter Blut durch das Gehirn und bringe wichtige Stoffe und Energie in die Zellen. Habe der Körper zu wenig Flüssigkeit, verlangsamt sich der Blutdurchfluss, und die Denk- und Konzentrationsfähigkeit werde schwächer, so die Expertin. Auch ein übersäuerter Körper lasse sich mit der basischen Hirschquelle wieder ins Gleichgewicht bringen.

Stichwort Heilwasser. Was ist da der Unterschied zum Mineralwasser? Ist Wasser nicht gleich Wasser? Jetzt ist die Expertin in



ihrem Element: „Heilwasser kommt aus tiefen, unterirdischen Quellen, die vor Verunreinigungen geschützt sind. Es hat in Deutschland sogar den Status eines Arzneimittels.“ Mineralwasser stammt ebenfalls aus tiefen Quellen, ihm darf Eisen oder



Andreas Gaupp, Geschäftsführer Mineralbrunnen Teinach GmbH, engagiert sich aus Überzeugung für Qualität aus der Region

## 3 Fragen an ... ... Andreas Gaupp

**Herr Gaupp, Teinacher hat sich den Werten Qualität, Regionalität und Genuss verschrieben. Warum?**

Fangen wir beim Letzten an: Genuss. Das muss ich, glaube ich, nicht groß erklären. Wer genießt nicht gerne? Ein gutes Essen, gute Getränke, ein schönes Ambiente zu Hause oder in einem gemütlichen Restaurant, eine gesellige Runde mit Familie, Freunden oder auch ganz romantisch zu zweit. Gerade wir Menschen hier im Süden Deutschlands wissen all das von jeher zu schätzen. Und damit bin ich schon beim zweiten Punkt: Regionalität. Wir haben direkt vor der Haustür praktisch alles, was wir brauchen: Obst, Gemüse, Getreide, Fleisch, Fisch, Bier, Wein und natürlich unser Mineralwasser. Wer regional einkauft, unterstützt heimische Erzeuger und schützt die Umwelt. Denn lange Transportwege entfallen. Und damit sind wir schon bei der Qualität angelangt. Regionale Betriebe wie Teinacher bieten Qualität aus Überzeugung. Das können die Kunden live erleben. Auf jedem Bauernhof, in jedem Restaurant – und auch bei uns. Wir freuen uns über jeden Besucher in unserem schönen Teinachtal. Einfach anmelden und vorbeischaun.

**Die neue Genussflasche aus Glas. Was ist die Idee dahinter?**

Ist das nicht offensichtlich? Sie ist elegant und schön! Sie schmückt jeden liebevoll gedeckten Tisch zu Hause, kein Gastgeber muss sie verstecken. Sie passt einfach perfekt zum hochwertigen Inhalt. So wird die neue Flasche praktisch zum Markenbotschafter für Teinacher. Vor allem auch in Kombination mit unse-

rem exklusiven Komfortkasten, der nicht weniger elegant ist wie die Flasche. Darüber hinaus ist Glas ein nachhaltiges Material. Ein wichtiges Argument heutzutage. Wir können die Flaschen reinigen und wiederverwenden. So sparen wir Rohstoffe und Energie. Ein zukunftsfähiges Konzept, das zu uns passt.

**In Bad Teinach arbeiten mehr als 100 Menschen. Welche Rolle spielen sie für Sie, Herr Gaupp?**

Na, die wichtigste natürlich. Neben unserem Mineralwasser versteht sich. Aber ich könnte ein noch so guter Geschäftsführer sein, wenn das Team nicht mitspielt und jeden Tag sein Bestes gibt, würde das nicht ausreichen. Unser Produkt, das Mineralwasser, ist etwas Einzigartiges. Wir holen es in absolut reiner Form und ausgestattet mit seinen ganz besonderen Eigenschaften aus der Tiefe des Schwarzwalds. Damit es in dieser Qualität dann auch bei unseren Kunden ankommt, dafür braucht es viel Sorgfalt, Know-how und das Engagement jedes Einzelnen. Egal, ob in der Verwaltung, in der Produktion oder im Vertrieb. Nur ein eingespieltes Team, in dem jeder seine Aufgaben kennt, kann eine Marke wie Teinacher so erfolgreich machen. Und wir sind erfolgreich im Wassermarkt. Das sagen uns unsere Kunden – und unsere Zahlen. 2014 hat die Mineralbrunnen Teinach GmbH fast 150 Millionen Flaschen abgefüllt. Ich finde, das kann sich sehen lassen. Wir verdanken diesen Erfolg unserer klaren Markenstrategie, der Qualität unserer Produkte, der Arbeit unserer Mitarbeiter – und vor allem auch der Treue unserer Kunden.





# uten Geschmacks

Irina Zimmermann ist die erste ausgebildete Wassersommelière der Mineralbrunnen Teinach GmbH



## Kleine Wasserkunde

### Natürliches Mineralwasser

Dieses Wasser ist Natur pur. Es wird direkt aus unterirdischen Vorkommen gewonnen und muss vor Ort abgefüllt werden. Es hat keine Verunreinigungen, da es vom Gestein gereinigt und geschützt wird. Mineralwasser ist das einzige amtlich anerkannte, streng geprüfte Lebensmittel in Deutschland.


### Heilwasser

Für Heilwasser gelten die selben Voraussetzungen wie für natürliches Mineralwasser: geschütztes Wasservorkommen, Abfüllung an der Quelle. Heilwasser unterliegt aber zusätzlich dem Arzneimittelgesetz. Die heilende und vorbeugende Wirkung muss wissenschaftlich belegt sein.

### Tafelwasser

Dieses Wasser wird industriell hergestellt, meist aus Trinkwasser unter Zusetzung von Mineralstoffen und Kohlensäure.

Schwefel entzogen und Kohlensäure hinzugefügt werden. „Auch Mineralwasser ist ein streng kontrolliertes Lebensmittel. Auf seine Qualität dürfen sich die Kunden stets verlassen“, betont die Wassersommelière. Interessiert das die Kunden überhaupt? „Aber

ja! Das Interesse an ausgewogener Ernährung und damit auch an den Inhaltsstoffen der Lebensmittel steigt enorm.“ Das habe zuletzt die Slow Food Messe in Stuttgart gezeigt. Irina Zimmermann weiß einfach immer, wovon sie spricht. 

## Teinacher Limonaden nur mit bestem Mineralwasser

Teinacher hat seine Produktpalette erweitert: Es gibt jetzt zusätzlich zu Mineralwasser und Direktsaftchorlen auch Süßgetränke. Die neuen fruchtigen Teinacher Limonaden werden in den Sorten Zitrone, Orange und Cola-Mix angeboten. Ideal für Sportler und Figurbewusste: die neuen Teinacher ISO-Getränke in der Geschmacksrichtung Grapefruit-Zitrone. Und nicht zuletzt gehören nun die Teinacher Fruchtgetränke in den Sorten ACE und Multi 10 als spritzige oder stille Variante zum Sortiment.

Wie es für Getränke unter dem Namen Teinacher üblich ist, sind selbstverständlich auch die neuen Teinacher Limonaden und Süßgetränke Garanten für Qualität und Regionalität: Sie alle enthalten als Basis Teinacher Mineralwasser aus dem Schwarzwald.

Im Zuge dieser Sortimentserweiterung erhielten die Teinacher Etiketten außerdem ein neues Aussehen. Dabei wurden

die Kriterien der neuen LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung) berücksichtigt: Auf den ersten Blick informiert das Etikett nun darüber, ob im Getränk Stoffe enthalten sind, die allergische Reaktionen auslösen können.

Die Süßgetränke gibt es in unterschiedlichen Größen (0,5, 0,7 oder 1 Liter) und in der leichten PET-Pfandflasche oder der klassischen Glas-Brunnenflasche. Mehr über das Teinacher Süßgetränke-Angebot sowie alle Angaben zu Inhaltsstoffen finden Sie auf der Website: [www.teinacher.de](http://www.teinacher.de)

Dort gibt es auch eine Händlersuche. Füllen Sie einfach das Anfrageformular aus und Teinacher nennt Ihnen den nächstgelegenen Händler mit Teinacher-Produkten.



Die neuen Süßgetränke von Teinacher in den Geschmacksrichtungen Cola-Mix, Limo Zitrone und Limo Orange

## Wie wäre es mit einem Besuch bei Teinacher?

Eines gleich vorweg: Die Hauptüberraschung Ihres ersten Besuchs bei Teinacher wird hier nicht verraten. Das müssen Sie schon vor Ort selbst herausfinden. Sonst wäre es ja keine Überraschung mehr, oder?

Aber so viel ist sicher: Sie werden ins Staunen geraten. Denn der Weg des Wassers von der Quelle in die Flasche ist spannend. Natürlich können die Besucher nicht hinab zu den Quellen in mehreren hundert Metern Tiefe steigen. Aber ein 3D-Film zeigt im neu gestalteten Show-Room der Mineralbrunnen Teinach GmbH, wie und wo das Mineralwasser entsteht und wie es seinen Weg zu den Kunden findet. Dass die unterschiedlichen Wässer und Getränke wie etwa die Direktsaftchorlen dann auch probiert werden dürfen, versteht sich von selbst.

„Unsere Gäste sind immer überrascht von dem hohen Niveau und der Geschwindigkeit unserer Abfülltechnik. Das ist aber auch wirklich imposant“, sagt Gästeführer Peter King nicht ohne Stolz. Seit mehr als 30 Jahren arbeitet er für den Mineralbrunnen in Bad

Teinach in unterschiedlichen Funktionen. Da gibt es keine Frage mehr, die er nicht beantworten kann. Und wer meldet sich so alles an zu den Besichtigungen? „Das sind Vereine, Reisegruppen, Firmen oder Behörden, aber auch Familien. Vor allem im Sommer natürlich“, berichtet Peter King. Logisch, denn im Sommer bieten Bad Teinach und Zavelstein sowie der ganze Nordschwarzwald viele schöne Ausflugsziele.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Abstecher ins „Bad Hotel“ direkt neben dem Werk? Dort fließt übrigens bestes Teinacher Quellwasser aus jedem Wasserhahn. Oder mit einem Besuch in „Berlins KroneLamm“ oben in Zavelstein? Was dort gekocht wird, sehen Sie auf den Seiten 12 und 13. Noch mehr Ausflugsideen finden Sie auf den Seiten 4 und 5.

**Sie interessieren sich für eine Betriebsbesichtigung? Wenden Sie sich an:**  
**Peter King**  
**Telefon: 070 53 92 62 - 12**  
**Fax: 070 53 92 62 - 67**  
**E-Mail: [peter.king@teinacher.de](mailto:peter.king@teinacher.de)**

Gästeführer Peter King arbeitet seit 1984 bei Teinacher und kennt das Unternehmen wie kaum ein anderer



Andreas Gaupp (2. v. l.) begrüßte illustre Gäste zur Show-Room-Einweihung 2014: Alexander Bonde, Minister für Ländlichen Raum (2. v. r.) und Landrat Helmut Riegger (M.)



# Warum in die Ferne schweifen ...

... wenn Erholung, Natur und Genuss im Naturpark  
Schwarzwald Mitte/Nord greifbar nahe sind!

Der würzige Duft von Tannen und feuchtem Moos liegt in der Luft. Das Gezitscher von Vögeln und das Plätschern der Bäche sind die einzigen Laute in dieser grünen Welt. Ansonsten herrscht himmlische Ruhe. Hier, im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord, wird die typische Schwarzwaldlandschaft mit ihrem Wechsel aus Wald, Wiese und Weide gepflegt: ein Paradies für alle, die den Schwarzwald ganz nah erleben wollen.

Ein Geheimtipp für Wanderer ist der Genießerpfad durchs Teinachtal, der in Calw, der Geburtsstadt des großen Schriftstellers

Hermann Hesse, beginnt und wieder dort hin zurückführt: Schuhe fest geschnürt, Proviant eingepackt und los geht's auf dem 13,5 Kilometer langen und gut beschilderten Rundweg. Er führt vorbei an malerischen Fachwerkhäusern und romantischen Gässchen. Dahinter erstrecken sich die ausgedehnten Nadelwälder des Nordschwarzwalds. Wer sie betritt, taucht ein in eine duftende, grüne, stille Welt, in der sich mit jedem Schritt Entspannung breitmacht. Und wer die Ohren spitzt, kann vielleicht sogar den Ruf des Kuckucks hören!

Es geht auch sportlich:  
Der Naturpark bietet spannende  
Mountainbike-Strecken



„Es war herrlich, in dieser einsamen Wirrnis von Düften und Tönen und Sonnenlichtern hingestreckt in den heißen Himmel zu blinzeln oder rückwärts in die dunklen Bäume hineinzulauschen.“

Hermann Hesse

Eine Rast gefällig? Unterwegs an den naturbelassenen Wassertretstellen lässt es sich gut verschmaufen, und das eiskalte Wasser macht müde Füße schnell wieder munter. Nach der Hälfte der Wegstrecke tut sich der Luftkurort Bad Teinach-Zavelstein auf: Hier kann man einkehren und einen kurzen Abstecher zur idyllisch gelegenen Burgruine machen. Wer die Stufen des

Turms erklimmt, wird mit einer herrlichen Aussicht belohnt. Und dann beginnt die zweite Etappe des Rundwegs: Den Schwarzwald im Rücken, liegen sattgrüne, blühende Obstwiesen vor uns – ein Schmaus für Augen und Nasen!

Der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord ist ein wahres Wanderparadies. Auf 16 weiteren Routen können begeisterte Waldspaziergänger die Naturschätze um die Region Teinachtal, Bad Liebenzell und Calw entdecken. Und damit niemand verloren geht, sind alle Wanderwege gut beschildert.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Marsch durch die wildromantische Monbachtalschlucht in Bad Liebenzell? Über moosbewachsene Steine und umgestürzte Baumstämme geht's über Flüsse und Bäche

## Der Durstlöcher für alle Frischluft-Fans

Wanderer und Radler sollten bei ihren Touren immer eine Erfrischung im Rucksack haben: Das Teinacher Mineralwasser in PET-Flaschen wiegt nicht viel, löscht den Durst mit oder ohne Kohlensäure – und kommt direkt von dort, wo Sie unterwegs sind.







*Das Wandern ist nicht nur des Müllers Lust: Die vielfältige Landschaft des Schwarzwalds erfreut alle Naturfreunde*

## Wanderheim: Einkehr für Genießer

Im Schwarzwald gehören Erholung und Genuss einfach zusammen. Und was wäre eine Wander- oder Radtour ohne eine deftige Stärkung und das krönende Vesper? Wenn sich unterwegs der Hunger meldet, heißen Sie die Naturpark-Wirte, die regionale und saisonale Spezialitäten anbieten, entlang der Wegstrecken herzlich willkommen. Und dort wird dann typisch schwarzwälderisch aufgetischt – mit Qualitätsprodukten aus der Region: frisches Bauernbrot, Wild, Forelle

und natürlich der berühmte Schinken. Und als Abschluss darf's doch sicherlich ein Stück Schwarzwälder Kirschtorte sein!

Alle Wanderer, die auf dem Genießerpfad (siehe links) wandeln, lädt das Wanderheim am Ortsrand von Zavelstein zur gemütlichen Einkehr ein. Die Küche bietet alles, was das Schlemmerherz begehrt: von herzhaften Vespertellern für den kleinen Hunger bis hin zu schwäbischen Maultaschen, saftigen Braten und herzhaften Spätzlevariationen. Das Wanderheim mit seinen vier gemütlichen Stuben, Biergarten und dem herrlichen Ausblick über Bad Teinach-Zavelstein wird von der Familie Berlin schon in der zweiten Generation betrieben. Kein Wunder, dass die Gäste gerne wiederkommen: Es ist ein wunderschöner Ort, um zu verschnaufen und wieder Kraft für die restliche Wegstrecke zu tanken. Frisch gestärkt, wandert es sich doch gleich viel besser!





*Im Biergarten des Wanderheims unter dem grünen Blätterdach lässt es sich gut rasten*

durch das mystische Monbachtal. Sie wollen alles ganz genau wissen? Dann nimmt Sie der Schwarzwald-Guide mit auf Entdeckertour – Insider-Wissen über die Region natürlich inklusive.

Doch auch auf zwei Rädern kommt man hier auf seine Kosten. Unter dem schönen Motto „Genussradeln“ wurden die wichtigsten Radwanderwege des nördlichen und mittleren Schwarzwalds zu einer Tour mit mehreren Etappen verknüpft. Einmal quer durch den Schwarzwald mit einer Rast in Freudenstadt auf dem größten Marktplatz Deutschlands? Oder lieber durch die Schwarzwälder Vorbergzone mit Etappen an malerischen Obstwiesen und Weinbergen? Ob Profi oder Hobby-Radler: Hier ist für jeden etwas dabei. Tipp: Wenn Sie den

Schwarzwald mit eingebautem Rückenwind erkunden wollen, dann sind Elektrobike-Touren durch das idyllische Teinachtal genau das Richtige. Zahlreiche Stationen zum Aufladen sorgen dafür, dass Sie auch sicher an Ihr Ziel gelangen.

Erkunden Sie den Schwarzwald auch kulinarisch: Holzofenbrot mit einer kross gebackenen Kruste, über Tannenholz geräucherter Schinken oder Forelle frisch aus dem Wasser – läuft Ihnen schon das Wasser im Mund zusammen? Genießen Sie Schwarzwälder Spezialitäten während der Naturpark-Marktsaison. Ein Schlemmer-Highlight ist der Naturpark-Brunch am 2. August an rund 30 Höfen in der Region. Mehr Termine finden Sie im Internet. Das Abenteuer Schwarzwald wartet! 

 [naturparkschwarzwald.de](https://naturparkschwarzwald.de)  
Unter dieser Adresse finden Sie Infos rund um den Naturpark, die Genuss- und Erlebnistipps sowie den Online-Shop



**NATURPARK SCHWARZWALD**  
**MITTE/NORD**

### **R**egionalität

Der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord ist mit 3750 Quadratkilometern einer der größten Naturparks Deutschlands: vom Ortenaukreis im Süden bis nach Pforzheim im Norden. Ziel ist es, die urwüchsigen Wälder (auf zwei Dritteln der Fläche), Moore und Wiesen zu erhalten. Dort leben gefährdete Pflanzen und Tiere, wie das Auerhuhn.



# „Stilvoll genießen liegt voll im Trend“

Wein-Sommelière Christina Hilker und Thomas Schmid, Marketing Manager von Teinacher, verraten uns im Interview, warum Qualität, Regionalität und Genuss für sie so wichtig sind

Christina Hilker kennt sich aus mit feinen Tropfen. Schließlich wurde sie – neben anderen Auszeichnungen – 2005 Sommelière des Jahres. Seit zehn Jahren erschmeckt ihr feiner Gaumen aber auch edles Wasser. Denn seit damals arbeitet sie intensiv mit Teinacher zusammen. Warum die Kombination – Wasser und Wein – so wichtig ist und was modernes Genießen bedeutet, erzählen sie und Thomas Schmid, Marketing Manager bei Teinacher, im Interview.

**Frau Hilker, den richtigen Wein zum Essen trinken, das kennt man. Aber muss man wirklich auch das passende Wasser zum Wein aussuchen?**

**Christina Hilker:** Man sollte schon darauf achten, dass die Kombination stimmt. Ein Beispiel: Wenn Sie einen Schaumwein oder einen säurebetonten Weißwein wie etwa einen Riesling trinken, dann ist es ideal, wenn man dazu ein Mineralwasser ohne Kohlen-säure trinkt, die sonst mit der Säure des Weins konkurrieren würde. Leichte Rotweine, Spätburgunder oder ein Trollinger, harmonieren am besten mit Mineralwässern, die einen mittleren Kohlen-säuregehalt haben. Und bei schweren, kräftigen Rotweinen kann man seinen Gaumen mit einem Mineralwasser, das viel Kohlen-säure enthält, am besten neutralisieren.

**Und was ist für Sie das ideale Mineralwasser, Herr Schmid?**

**Thomas Schmid:** Das kann man so nicht sagen. Denn Mineralwasser muss zum Anlass passen und schmecken. Und die Geschmäcker sind nun einmal verschieden. Das gilt nicht nur beim Kohlen-säuregehalt. Auch bei der Flasche kann man nicht von der einen idealen Flasche sprechen. Wer etwa eine Wandertour macht oder in den Sport

geht, der greift eher zur PET-Flasche. Bei einem Essen zu Hause aber mit einem schön gedeckten Tisch, da macht eine edle Glasflasche, wie die neue Genussflasche von Teinacher, einfach mehr her. Mit ihrem eleganten Design ist sie ein echter Hingucker und eine Zierde für jeden Tisch. Das Auge trinkt sozusagen mit.

**Christina Hilker:** Genau! Ich denke auch, dass die Umstände das Entscheidende sind. Das hat auch viel mit Tischkultur zu tun – ein Thema, das wieder voll im Trend liegt.

**Ein weiterer Trend im Bereich Lebensmittel ist Regionalität. Welche Bedeutung hat Regionalität für Teinacher?**

**Thomas Schmid:** Die Verbundenheit mit unserer Region ist uns natürlich sehr wichtig. Schließlich kommt unsere wichtigste Ressource, das Mineralwasser, direkt von hier. Deshalb sind wir auf eine intakte Natur absolut angewiesen. Und so unterstützen wir zum Beispiel den Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord, der das Ziel hat, die wunderschöne Landschaft des Schwarzwaldes zu erhalten. Aber auch bei der Auswahl unserer Lieferanten ist uns regionale Verbundenheit sehr wichtig. So arbeiten wir bei unseren Direktsaftschorlen ausschließlich mit regionalen Produzenten zusammen und bestehen darauf, dass nur Früchte aus Baden-Württemberg verarbeitet werden. Und wir wissen, dass unsere Kunden genau das an uns schätzen.

**Christina Hilker:** Auch beim Wein erlebe ich in den letzten Jahren eine Rückbesinnung auf regionale Produkte. Ich freue mich sehr darüber, dass gerade deutsche Weine bei den Kunden wieder so beliebt sind. Es gab ja Zeiten, da konnte der Wein von gar nicht weit genug herkommen. Ich glaube, viele Menschen schätzen gerade in unserer



Sommelière Christina Hilker empfiehlt, dass zum Wein auch immer das passende Wasser auf den Tisch kommt




Thomas Schmid, Marketing Manager, erklärt, was Teinacher und die Region miteinander verbindet

„Regionalität ist uns sehr wichtig. Schließlich sind wir auf eine intakte Natur absolut angewiesen.“

Thomas Schmid

schnellen, hektischen Zeit das Bekannte und das Verlässliche.

**Stichwort Verlässlichkeit – Sie arbeiten jetzt auch schon seit zehn Jahren mit Teinacher zusammen. Wie kam es dazu?**

**Christina Hilker:** Nachdem ich 2005 Sommelière des Jahres wurde, fragte Teinacher bei mir wegen einer Kooperation an. Ich habe zuerst die verschiedenen Wässer gekostet, obwohl ich Teinacher aus meiner Ausbildung im Hotel Bareiss noch in guter Erinnerung hatte. Denn Authentizität ist mir bei meinen Kooperationen sehr wichtig. Und ich habe dabei festgestellt, wie wichtig die Kombination aus Wein und Wasser ist. Seitdem haben wir viele schöne Projekte umgesetzt wie etwa unser Buch. Daher freue ich mich auf viele weitere gemeinsame Jahre mit Teinacher. 







# Eine edle Flasche für ein edles Wasser

Im Smoking zum Fußballspiel? Auf High Heels zur Wandertour? Das geht gar nicht! Dabei sind nicht die Kleidungsstücke an sich das Problem, sondern der äußere Rahmen. Es muss einfach zusammenpassen. Und das gilt nicht nur für Mode.

Auch bei Wasserflaschen kommt es immer auf den richtigen Anlass an. Bleiben wir bei der Wandertour: Nicht nur High Heels sind dabei ziemlich unpraktisch, sondern auch schwere Getränkeflaschen aus Glas. Andererseits: Wenn Sie ein schönes Essen mit Familie und Freunden vorbereiten, das gute Geschirr aus dem Schrank nehmen – passt dazu eine Plastikflasche? Eher nicht.

## Exklusives für zu Hause

Deshalb hat sich Teinacher entschlossen, seinen Kunden eine neue Glasflasche mit edler Optik anzubieten. Diese Genussflasche mit ihrem schlanken Design wirkt edel, modern und ist eine Zier für jeden schön gedeckten Tisch. Sie ist, wie gewohnt, in den drei bekannten Sorten Classic, Medium und Naturell erhältlich. „Wir wollten unseren Kunden eine Alternative bie-

ten. Denn wir haben beobachtet, dass viele Menschen wieder mehr Wert auf Tischkultur und Qualität legen. Und diese Ansprüche erfüllt die neue Genussflasche. Außerdem erleben Glasflaschen eine Renaissance und stehen für echten, unverfälschten Geschmack“, erzählt Andreas Gaupp, Geschäftsführer der Mineralbrunnen Teinach GmbH.

Rund anderthalb Jahre wurde am Design der 0,75-Liter-Flasche und des dazugehörigen Kastens gefeilt. Denn nicht nur die Flasche überzeugt durch ihre Optik, sondern auch der neue Komfortkasten, in dem zwölf Flaschen Platz finden.

## Der neue Kasten: chic und praktisch

Alleine schon durch seine dunkelblaue Farbe und das hochwertig eingearbeitete Logo ist der Kasten ein echter Blickfang, der in den Getränkeabteilungen des Landes sicherlich auffallen wird. Doch er weiß nicht nur durch seine optischen Qualitäten zu überzeugen. Der Mitteltragegriff mit seinen speziell abgerundeten Kanten sorgt für echten Tragekomfort. Und auch dank der Lamellen unter den seitlichen Griffen lässt er sich bequem greifen und heben.



Alle drei Sorten Teinacher Mineralwasser, Classic, Medium und auch Naturell, gibt es jetzt in der 0,75-l-Genussflasche

## Qualität

Baden-Württemberg ist Genießerland. Daher fördert das Bundesland seine regionalen Produkte durch Image- und Informationsmaßnahmen unter der Dachmarke „Schmeck den Süden“. Als regional verwurzelte Marke unterstützt Teinacher diese Aktion als Premium-Partner.



„Die Entwicklung hat sicherlich viel Zeit gekostet, aber auch dank der guten Zusammenarbeit mit den Kasten- und Flaschenproduzenten, beides baden-württembergische Unternehmen, haben sich die Mühen gelohnt. Wir sind daher sehr stolz auf unseren neuen Kasten und die Genussflasche“, sagt Andreas Gaupp.

Und Sie können sich nicht nur über Optik und Tragekomfort freuen. Auf der letzten Seite finden Sie ein Gewinnspiel rund um die Genussflasche. Kleiner Tipp: Die Antworten finden Sie alle in dieser Zeitung. Viel Glück!

## Eine Frage des Geschmacks

Welchen Wein serviere ich zum Spargel? Muss es immer Rotwein zum Wild sein? Und natürlich: Welches Mineralwasser biete ich zu meinen Gerichten an? Auf diese und viele weitere Fragen gibt das Buch „Vergrößere den Genuss: Wasser, Wein & feine Speisen“ die richtigen Antworten. Gourmetkoch Bernd Bachofer und Top-Sommelière Christina Hilker erklären hier, wie die Inhaltsstoffe von verschiedenen Zutaten miteinander reagieren und was die perfekte Kombination ausmacht. So können Sie einmalige Geschmackserlebnisse schaffen. Außerdem enthält das Buch eine kleine Weinkunde mit Informationen und Tipps rund um Lagerung, Korken, Temperatur, Weinaromen oder Reifeprüfung. Gebundene Ausgabe, Dorling Kindersley Verlag, ISBN: 978-3-8310-2130-7, 9,95 Euro.



Erleben Sie auf 104 Seiten die Welt des feinen Geschmacks





15 QUELLEN

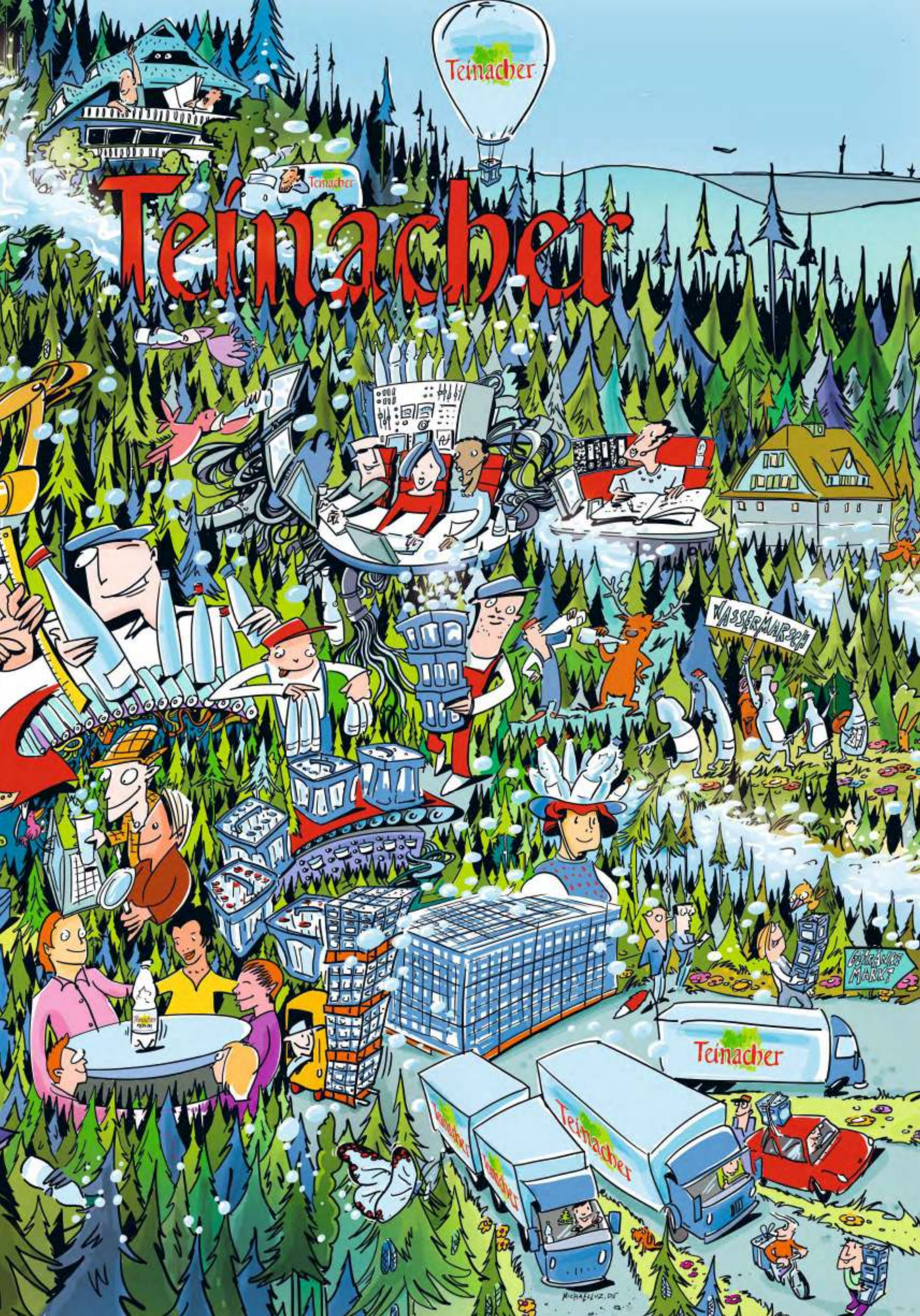
ANFBLASMASCHINE  
PETCENTER

HUNDERT WASSER?



Teinacher

# Teinacher



WASSERMARKT

GRÜNER MARKT

Teinacher

Teinacher

MICHAELVZ.DE





### Jürgen Kappler

**Quellenbeauftragter**  
Er sorgt dafür, dass alles läuft – im besten Sinne des Wortes. Denn Jürgen Kappler wartet die Brunnenhäuser, Pumpen und den Weg des Wassers bis in die Tanklager. Auch bei Bohrungen für neue Brunnen ist er dabei. Stolz zeigt er den Stollen direkt neben dem Werk. „Mit diesem Quellwasser versorgen wir uns selbst und sogar noch unseren Nachbarn, das Hotel Terme.“



### Andreas Gaupp

**Geschäftsführer**  
Seit 2012 lenkt Andreas Gaupp die Geschicke der Teinacher Mineralbrunnen GmbH in Bad Teinach. 123 Mitarbeiter gehören am Standort zu seinem Team. „Ich bin stolz darauf, dass Teinacher bundesweit in der Gastronomie zu den fünf Top-Marken gehört. Und hier bei uns im Süden sind wir die bekannteste regionale Wassermarke. Das ist das Verdienst jedes einzelnen Mitarbeiters!“

**Petra Günthner**  
**Qualität/Reklamation**  
Wer Teinacher trinkt, hat einen hohen Anspruch an die Qualität. So wie die Mitarbeiter selbst. Petra Günthner beantwortet deshalb gerne alle Anfragen, die per Telefon, Brief oder E-Mail in Bad Teinach ankommen und geht gewissenhaft eventuellen Reklamationen nach. „Das Bewusstsein der Kunden für hochwertige Lebensmittel steigt“, ist ihre Erkenntnis aus 25 Jahren bei Teinacher.



### Thomas Schmid

**Marketing Manager**  
„Wenn die Marke und die Qualität des Produkts stimmen, ist Marketing eine schöne und spannende Aufgabe.“ Seit 2009 arbeitet Thomas Schmid für die Mineralbrunnen AG, seit 2014 als Verantwortlicher fürs Marketing bei Teinacher. Der jüngste Coup: die Einführung der Genussflasche aus Glas im eigens entworfenen Komfortkasten. Teinacher setzt damit die Premiumstrategie konsequent fort.

**Markus Blaich**  
**Leiter Qualitätssicherung**  
Weißer Kittel, Reagenzglas in der Hand: Markus Blaich ist so, wie man sich den Mann im Labor vorstellt. Seit zwölf Jahren wacht der Lebensmitteltechniker mittels täglicher Analysen darüber, dass die Qualität des Teinacher Mineralwassers von der Quelle in bis zu 100 Meter Tiefe bis in die Flasche immer stimmt. „Die ursprüngliche Reinheit des Mineralwassers muss erhalten werden“, betont der Laborleiter.



**Alexander Grill**  
**Produktionsleiter**  
Ein junger Mann mit einer großen Verantwortung. 25 Jahre alt ist Alexander Grill, seit zwei Jahren Meister und verantwortlich für die gesamte Produktion bei Teinacher: die Ressourcenplanung, die Personalplanung für 40 Mitarbeiter, die Zusammenarbeit mit dem Labor bei Reklamationen, die IFS Zertifizierung, die Ausbildung. „Mein Job ist wirklich abwechslungsreich“, sagt er bescheiden grinsend.



# Hier ziehen alle an einem Strang

Von der Quelle bis zur Flasche braucht es viele Hände. Bei Teinacher haben vom Gabelstaplerfahrer bis zum Geschäftsführer alle nur ein Ziel: Qualität!





**Christian Waidelich**  
 Versand/Gabelstaplerfahrer  
 500 Paletten lässt er mit seinem Gabelstapler am Tag über den Betriebshof sausen. Da bleibt nicht viel Zeit für ein Schwätzchen. Christian Waidelich macht seine Arbeit seit vielen Jahren sicher und routiniert. Da laufen die Dinge in geordneten Bahnen. Außer ein Frühjahrssturm lässt das Leergut über den Hof fliegen. Aber das wurde am nächsten Tag wieder in Ordnung gebracht.



**Melanie Decker**  
 Auszubildende  
 Girl's Day ist bei Teinacher jeden Tag: In der Lehrwerkstatt wird Melanie Decker zur Elektronikerin für Automatisierungstechnik ausgebildet. Sie ist die einzige junge Frau in ihrer Berufsschulklasse. „Sie macht das richtig gut“, lobt Meister Manuel Edelmann. Wie sie auf die Idee kam, sich bei Teinacher zu bewerben? „Ich war hier beim Tag der offenen Tür. Und es hat mir gleich richtig gut gefallen.“



*Ein modernes Unternehmen umgeben von intakter Natur*

**Frank Bellert**  
 Verkaufsleiter  
 Gemeinsam mit seinem siebenköpfigen Team überzeugt Frank Bellert seit fast vier Jahren die Gastronomie und den Getränkefachhandel vom Teinacher Sortiment. Hand aufs Herz: Was ist das schlagkräftigste Argument im Verkauf? Warum sollen Restaurants ihren Gästen Teinacher Mineralwasser anbieten? Frank Bellert: „Das ist ganz einfach, weil wir die Besten sind.“



**Manuel Edelmann**  
 Elektrikermeister  
 Was hat ein Elektriker mit Mineralwasser zu tun? Sehr viel! Denn einer muss dafür sorgen, dass die Anlagen Tag und Nacht in Betrieb bleiben. Auch für das Energiemanagement, die ISO 50001 Zertifizierung und nicht zuletzt für die Ausbildung ist der junge Meister seit 2011 verantwortlich. „Das mag ich an diesem Job. Er ist unheimlich vielseitig und abwechslungsreich. Mir wird es nie langweilig.“

**Maria Rentschler**  
 Vertriebsinnendienst  
 „Also ehrlich, das ist hier ein verdammt geiles Arbeitsklima.“ Maria Rentschler hält mit ihrer Begeisterung für ihren Job bei Teinacher nicht hinterm Berg. Warum soll sie auch? Sie arbeitet seit drei Jahren mit großem Spaß in der Buchhaltung und im Vertriebsinnendienst. Aber damit da keine Missverständnisse aufkommen: Die Arbeit muss richtig gemacht werden, bei allem Spaß...







**Die Mühe lohnt sich.** Regelmäßig wird die Qualität der Arbeit in Bad Teinach ausgezeichnet: etwa vom Deutschen privaten Institut für Nachhaltigkeit und Ökonomie mit dem Prüfsiegel „Gesicherte Nachhaltigkeit - Investition in die Zukunft“, mit dem IFS Food Zertifikat des Instituts Fresenius und mit der ISO 50001 Zertifizierung.



# Geheimnisse aus der Küche

Zwei Meisterköche aus Bad Teinach-Zavelstein lupfen für uns die Deckel und zeigen uns vier ihrer beliebtesten sowie schmackhaftesten Gerichte

## Gemüseterrine auf Zucchinicarpaccio

Zutaten für 4 Personen:

250 g geputzter Brokkoli, 50 g klein gehackte Zwiebel, 25 g Butter, 50 g Sahne, 4 Blatt Gelatine, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, 250 g Kohlrabi, 1 große Karotte, 1 Zucchini, Olivenöl, Balsamico

**Zubereitung:** Brokkoli mit Zwiebeln in Butter anschwitzen. Sahne und Wasser angießen und das Gemüse weich dünsten. Gelatine im kalten Wasser einweichen, quellen lassen und dann mit der Hand ausdrücken, im heißen Gemüse auflösen. Das Gemüse mit den Eiern mixen und mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Das gleiche Rezept mit dem Kohlrabi wiederholen.

Karotte schälen, längs halbieren und in Salzwasser kochen. Eine Terrinenform mit Folie auslegen, zuerst das Brokkolipüree einfüllen, die Karotte als Kern einlegen. Dann das Kohlrabipüree einfüllen. Terrinenform verschließen und im Wasserbad bei 90° etwa 45 Minuten pochieren, anschließend kühl stellen.

Zucchini in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller fächerartig anrichten. Die Zucchinischeiben mit Salz- und Pfeffermühle würzen und mit Balsamico und Olivenöl marinieren.

Die Gemüseterrine auf dem Carpaccio anrichten und ein Salatbouquet anlegen.

## Goldforellenfilet mit Honigbutter

Zutaten für 4 Personen:

4 Forellenfilets je etwa 150 g, Saft einer Zitrone, 1 Spritzer Worcestersoße, Salz und Pfeffer, 50 g Mehl, 2 EL Öl, 2 EL Butter, 2 EL Walnüsse, 2 EL Honig

**Zubereitung:** Forellenfilets mit kaltem Wasser abspülen und mit einem Tuch trocken tupfen. Mit dem Zitronensaft und einem Spritzer Worcestersoße marinieren und ein paar Minuten stehen lassen. Die Filets nun mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets von beiden Seiten anbraten. Die Butter und 2 EL Walnüsse kurz vor Ende der Bratzeit dazugeben und etwas mitrösten, aber nicht zu lange, da die Nüsse sehr schnell dunkel und bitter werden. Dann Hitze reduzieren und Honig darüberträufeln, mit etwas Zitronensaft ablöschen und mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln servieren.

### Hotel Therme, Bad Teinach:

Im malerischen Teinachtal gelegen, erwartet die Besucher nicht nur eine erstklassige Küche und komfortable Zimmer, sondern auch die Mineralwasser-Therme. [www.bad-hotel.de](http://www.bad-hotel.de)



Thomas Kling steht seit mehr als 30 Jahren in der Küche des Hotels und bildet dort auch den Nachwuchs aus



Diese zarte und leichte Gemüseterrine ist eine ideale Vorspeise und macht Lust auf mehr



## G enuss

Der DEHOGA ist der Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg e.V. und die offizielle Interessenvertretung aller Hotels und Gastronomiebetriebe. Er fördert Ausbildung, Qualität und Innovationen in der Branche.

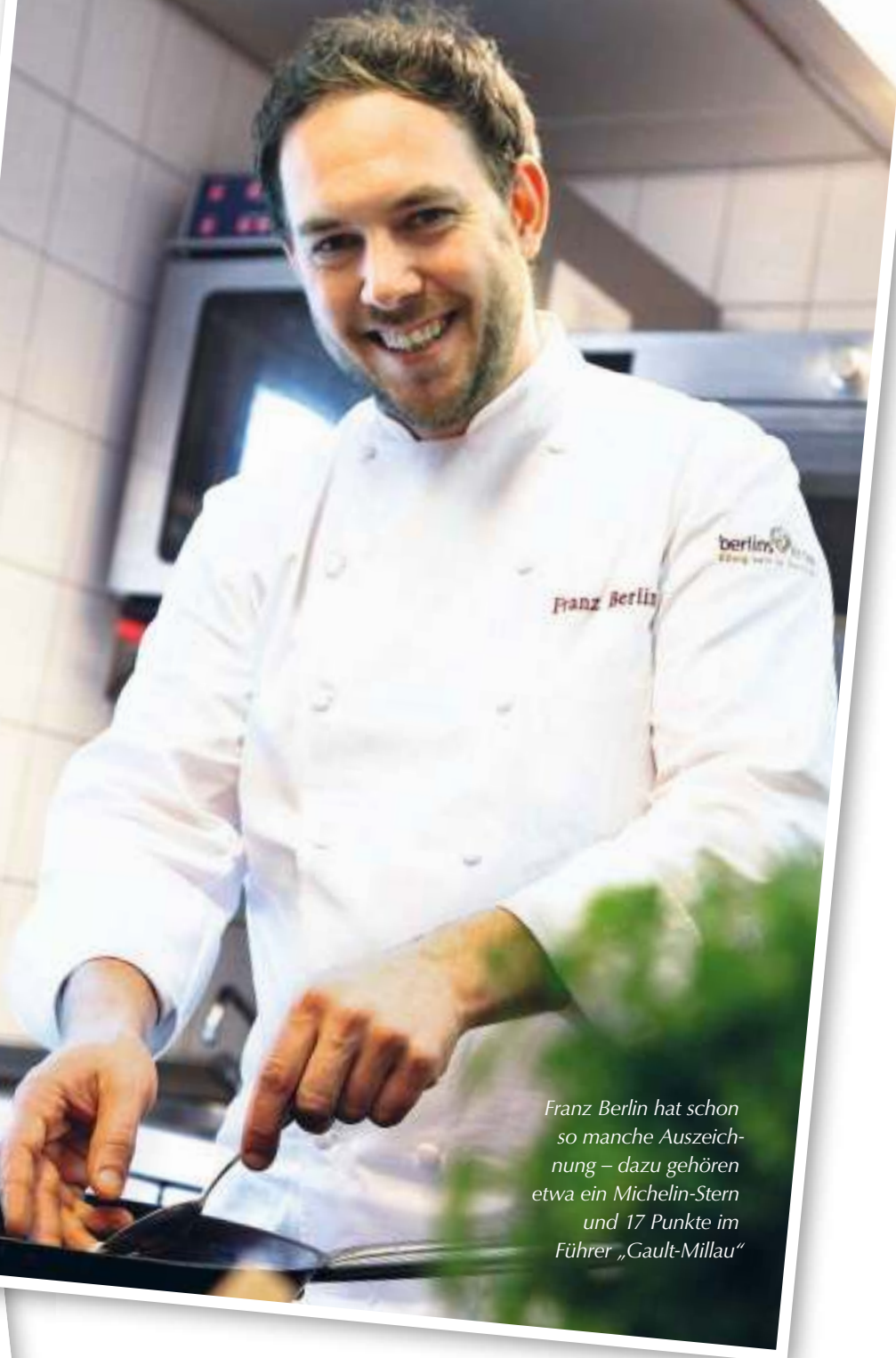
Teinacher ist Premium-Partner des DEHOGA und unterstützt den Verband bei Fachveranstaltungen wie zum Beispiel den Jugendmeisterschaften.



Die gerösteten Walnüsse und der Honig verleihen den Forellenfilets einen sehr feinen, runden Geschmack







Franz Berlin hat schon so manche Auszeichnung – dazu gehören etwa ein Michelin-Stern und 17 Punkte im Führer „Gault-Millau“

## Lammrücken im Bärlauch-Crêpe mit zweierlei Paprika und Couscous

Zutaten für 4 Personen:

**Für den Lammrücken:** 200 g Lammrücken, etwas Olivenöl, Kalbsfarce zum Bestreichen

**Für den Bärlauch-Crêpe:** 1 Bund Bärlauch, 250 ml Milch, 25 g flüssige Butter, 1 Ei, 150 g Mehl, Salz, Pfeffer

**Für das Paprikagemüse:** 1 rote Paprika, 2 gelbe Paprika

**Für die Paprikamousse** (je gelb und rot): 20 g Schalotten, 1 EL Olivenöl, 150 g Paprika, je 1 Zweig Rosmarin, Thymian und Knoblauch, 20 g Weißwein, 20 ml Noilly Prat, 100 ml Geflügelfond, 1 g Agar-Agar

**Für das Couscous:** 1 Limettenblatt, ½ Stängel Zitronengras, 500 ml Wasser, 1 Spritzer Weißwein, 50 g Couscous, 1 EL Gemüsewürfel (rote Paprika, Lauch und Sellerie), 5 g gewürfelte Butter, Raz el-Hanout, Olivenöl, frischer Koriander, Salz und Pfeffer

**Den Lammrücken** von allen Seiten kurz in Olivenöl anbraten, abkühlen lassen, mit der Kalbsfarce dünn bestreichen und in den Bärlauch-Crêpe einpacken. Auf eine Kerntemperatur von 45° bringen und anschließend 25 Minuten lang bei 69° ruhen lassen.

**Für den Bärlauch-Crêpe** den Bärlauch mit der Milch mixen und anschließend mit der flüssigen Butter, dem Ei und Mehl verrühren, sodass ein flüssiger, geschmeidiger Teig entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und diesen dünn ausbacken.

**Für das Paprikagemüse** die Paprikaschoten vierteln und entkernen. Die Stücke auf ein Blech legen, mit Olivenöl und Salz marinieren und bei 220° für 15 Minuten in den Ofen schieben. Danach in eine Schüssel geben, mit Folie abdecken und nochmals 15 Minuten stehen lassen. Anschließend die Paprikahaut abziehen.

**Für die Paprikamousse** die Schalotten in Olivenöl anschwitzen. Paprika, Rosmarin, Knoblauch und Thymian zugeben, mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und reduzieren lassen. Mit Geflügelfond auffüllen und weich kochen. Mixen, passieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und abkühlen lassen. 160 Gramm von der Masse abnehmen, 1 Gramm Agar-Agar einrühren,

aufkochen und in eine flache Form, circa 1 cm hoch, einfüllen.

**Für das Couscous** Limettenblatt, Zitronengras, Wasser und Weißwein köcheln lassen. Couscous in einem Sieb auf dem Wasserdampf garen. Gemüsewürfel blanchieren und zum gegarten Couscous geben. Abschmecken mit Raz el-Hanout, Butterwürfel, Salz, Pfeffer, Olivenöl und Koriander.



Bärlauch ist ein Wildgemüse, das mit der Zwiebel und dem Knoblauch verwandt ist. Bereits im Mittelalter wurde er auch als Heilpflanze eingesetzt

## Erdbeeren, weiße Schokolade und Waldmeister

Zutaten für 4 Portionen:

**Für das Erdbeergel:** 200 g Erdbeeren (püriert), 1,6 g Gellan, 1,6 g Agar-Agar

**Für das Erdbeersorbet:** 710 g Erdbeerpüree, 160 g Wasser, 375 g Sorbetsirup

**Für das Waldmeistergel:** 100 g Waldmeistersirup, 100 g Sahne, 1,6 g Agar-Agar, 1,6 g Gellan

**Für das weiße Schokoladensoufflé:** 75 g weiße Schokolade, 2 Eier (getrennt), 50 g Zucker, 100 g Sahne, 30 g Stärke

**Für das Erdbeerragout:** 10 Erdbeeren, 1 EL Erdbeergel, einige frische Waldmeisterblättchen zur Dekoration

**Für das Erdbeergel** alle Zutaten miteinander aufkochen, abkühlen lassen und im Thermomix zur gewünschten Konsistenz mixen.

**Für das Erdbeersorbet** alle Zutaten miteinander mischen und einfrieren. Danach im Pacojet pacossieren.

**Für das Waldmeistergel** alle Zutaten miteinander aufkochen, abkühlen lassen und im Thermomix zur gewünschten Konsistenz mixen.

**Für das weiße Schokoladensoufflé** die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eiweiß und Zucker zu Eischnee schlagen. Die Sahne zusammen mit der Stärke in einem Topf zum Kochen bringen. Stück für Stück ein Teil der eingedickten Sahne unter die Schokolade rühren. Die Eigelbe mit einem Schneebesen einarbeiten und den Eischnee behutsam unterheben. In mit Butter ausgekleidete und mit Zucker ausgestreute feuerfeste Förmchen geben, die Ränder mit einem Tuch vom Zucker befreien. Die Soufflés bei 180° circa 13 Minuten backen und sofort servieren.

Anschließend die Erdbeeren putzen, waschen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Erdbeergel marinieren.

Weißer Schokolade, hier als luftig-leichtes Soufflé, trifft auf fruchtig-frische Erdbeeren und Waldmeister



### Berlins KroneLamm, Zavelstein:

Ein einmaliger Blick auf das Teinachtal, unter anderem eine mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küche und 1600 qm Wellnessbereich. [www.berlins-hotel.de](http://www.berlins-hotel.de)



# Blumenparadies Mainau: Da ist Musik drin

Blühende Rosen, duftende Engelstropfen und Geigenklänge unter freiem Himmel

Postkarten-Idylle, wie sie schöner nicht sein könnte: Wer die Insel Mainau im westlichen Bodensee besucht, erlebt dies alles – von den roten Rosen über das azurblaue Wasser bis zu den weißen Segelschiffen.

Mehr als 10000 Rosenpflanzen in über 1000 Sorten zieren die Insel während der Sommermonate. Schon Großherzog Friedrich I. von Baden hatte ein Faible für diese edlen Gewächse und ließ 1871 neben der Schlossterrasse einen italienischen Rosengarten anlegen, der in seiner barocken Form bis heute erhalten ist. Ein Höhepunkt des Rosenjahres ist die Wahl der Mainau-Rosenkönigin durch die Besucher, in diesem Jahr vom 12. bis 28. Juni.

Auch Liebhaber der exotischen Pflanzenpracht haben von Ende Mai bis November

viel Freude auf der Mainau. Palmen, Zitronenbäume, Bananenstauden, üppig blühende Bougainvilleen und der schwere Duft der Engelstropfen zeigen an, wenn der Sommer auf seinem Höhepunkt angelangt ist.

Das Blumenjahr 2015 der Insel Mainau widmet sich der Vielfalt in der europäischen Gartenkultur und dem Umgang mit den Kulturpflanzen in den verschiedenen Regionen. Es werden aber nicht nur verschiedene Gärten gestaltet, die jeweils für die Gartenkultur eines europäischen Landes stehen. Vielmehr werden im Lauf des Blumenjahres nach dem Motto „Eine Reise durch Europa“ immer wieder Pflanzen vorgestellt, die für ganze Regionen identitätsstiftend sind und manchmal sogar zum

Vor der Kulisse des Schlosses der Gräflichen Familie Bernadotte feiert es sich gut



Der Schöpfer der Blumeninsel ist Lennart Graf Bernadotte aus Schweden. Die Kinder Björn und Bettina sind heute seine Nachfolger.

Aushängeschild eines bestimmten Landes avancierten. Dabei erfährt der Besucher der Bodenseeeinsel einiges über Anbau, Verwendung und kulturelle Bedeutung. Die Mainau-Gärtner gestalten dazu eigenständige gärtnerische Installationen im Park, stellen aber auch die Bedeutung bereits vorhandener Pflanzen in der europäischen Gartenkultur und Gartengeschichte dar.

Inmitten dieser üppigen Blumenpracht lässt es sich natürlich besonders gut feiern.



Das Programm auf der Insel ist entsprechend bunt: Am längsten Tag des Jahres, dem 20. Juni, wird bei landestypischer Musik, schwedischen Leckereien und Tanz auf dem Vorplatz der Rothaus Seeterrassen bis spät abends die Mittsommernacht gefeiert.

Mit der „Klingenden Mainau“ gibt es am 5. Juli im Mainau-Park ein Stelldichein musizierender Schulgruppen und Laienmusik-Ensembles aus Baden-Württemberg. Die rund 600 Mitwirkenden verwandeln die Insel in einen musikalischen Blumenstrauß.

Weiter geht es mit Oper, Klassik und Jazz: Beim ersten Mainau Open Air in diesem Jahr führt die Südwestdeutsche Philharmonie Konstanz am 8. Juli Giuseppe Verdis Melodrama „Macbeth“ auf. Beim zweiten Open Air am 11. Juli bringt die Südwestdeutsche Philharmonie die ECHO-Gewinner Joy Denalane und Lutz Häfner sowie Soul-Sänger Fetsum auf die Bühne.

## Gut zu wissen: aus der Region für die

Wiesen, Felder und Rebflächen, Seen, Flüsse und Bäche, dunkle Tannen- und lichte Laubwälder, Berge und Täler, kleine Dörfer und geschichtsträchtige Städte, Burgen und Schlösser – all das macht unsere Heimat Baden-Württemberg aus.

Geprägt ist sie vor allem durch die seit Jahrhunderten betriebene Landwirtschaft. Rund 300000 Betriebe bewirtschaften und pflegen heute unsere Kulturlandschaft.

Dieser Tradition fühlt sich auch der Teinacher Mineralbrunnen verpflichtet. Denn nur aus einer intakten Natur kann das Teinacher Mineralwasser in seiner unverfälschten Reinheit kommen. Aus diesem Grund stammen auch alle Früchte für die Teinacher Direktsaftschorlen aus der Region.

Ganz genau heißt das: Äpfel und Birnen wachsen in der Bodenseeregion; Kirschen und Johannisbeeren kommen aus dem Heilbronner Raum. Das Partnerunternehmen Fiedel Dreher GmbH, von dem

Teinacher seine Direktsäfte bezieht, hat seinen Sitz in Stockach am Bodensee.

Warum ist das alles so wichtig? Zum einen dient die Pflege und Nutzung des für die Region typischen Obstanbaus dem Erhalt der Kulturlandschaft in Baden-Württemberg. Außerdem bieten die

Obstbäume Lebensraum für zum Teil bedrohte Tiere und Pflanzen. Dazu gehören Käuze, Spechte, Fledermäuse oder Siebenschläfer sowie der Glatthafer oder die Wiesenglockenblumen. Auch werden gerade in Streuobstwiesen alte Obstsorten am Leben erhalten und Bienen finden ausreichend

Futter, das kaum mit Pestiziden belastet ist. Zum anderen bedeuten die kurzen Anlieferwege eine günstige Öko-Bilanz. Das Engagement für den traditionellen Obstanbau brachte den Teinacher Direktsaftschorlen deshalb das Siegel „Gesicherte Qualität – Baden-Württemberg“ ein.

Und was bedeutet das alles für die Kunden von Teinacher? Neben dem guten



Früchte von Streuobstwiesen und aus kontrollierter Erzeugung sowie die ausgewogene Mineralisierung verleihen den Schorlen die besondere Note







Postkarten-Idylle: die Brunnen-arena mit Blick über das Schwäbische Meer

## Genießen & feiern mit Teinacher

**Schlemmen am See, 22. bis 26. Juli, Böblingen:** fünf Tage Essen und Trinken am Elbenplatz

**Stuttgarter Sommerfest, 6. bis 9. August:** Kulinarisches und Musik rund ums Neue Schloss

**Esslinger Zwiebfest, 7. bis 17. August:** schwäbische Spezialitätenstände im Herzen der Altstadt

**Pforzheimer Öchslefest, 21. August:** Weinfest auf dem Marktplatz

**Stuttgarter Weindorf, 26. August bis 6. September:** Straßenhocketse mit Weinlauben auf dem Schiller- und dem Marktplatz

**Naturpark-Märkte, Mai bis Oktober,** regionale Lebensmittel direkt vom Erzeuger, wann und wo unter [www.naturparkschwarzwald.de/regional/maerkte](http://www.naturparkschwarzwald.de/regional/maerkte)

**Mehr Feste auf [www.ausgezeichnetgeniessen.de/eventkalender](http://www.ausgezeichnetgeniessen.de/eventkalender)**

Der international renommierte Dirigent **Justus Frantz** gastiert am **28. Juli** zum wiederholten Mal auf der Mainau. Im Schlossgarten präsentiert er mit seiner Philharmonie der Nationen ein **Sommerkonzert**. Auf dem Programm stehen Mendelssohn Bartholdy und Brahms, als Solistin wird die in Moskau geborene Geigerin und Preisträgerin des Tschaikowsky-Wettbewerbs, Ksenia Dubrovskaya, dabei sein. (Tickethotline für alle Konzerte: Telefon 07531 303-303).

Mit dem Sommer endet das Blumen- und Veranstaltungsjahr auf der Mainau aber keineswegs. Im Herbst blühen die Dahlien mit ihren intensiven Farben und der überreichen Blütenfülle. Rund 12000 Gewächse in etwa 270 Sorten und Arten zieren im Spätsommer und Herbst den Südhang der Insel. Und im **November** lockt sogar noch eine **Hochzeitsmesse**. Mehr dazu unter: [www.mainau.de](http://www.mainau.de)

## Regionalität

Teinacher ist fest im Süden verwurzelt. Mit seinem Standort, seinen Mitarbeitern, seinen Produkten und Kunden. Deshalb engagiert sich Teinacher in der Region für die Region. Zum Beispiel in einer Kooperation mit der Insel Mainau. Und deshalb finden Sie Teinacher auch dort, wo gefeiert wird. Denn die Kunst zu genießen, gehört hier im Süden einfach dazu.



Das Beste, was die Region zu bieten hat, gibt es bei den Naturpark-Märkten zu sehen, zu probieren und zu kaufen

## Region

Die Früchte in den Schorlen von Teinacher kommen ausschließlich aus Baden-Württemberg und werden auch hier weiterverarbeitet



Hauptsammelgebiete für die Früchte in den Teinacher Direktsaftschorlen

-  Apfel
-  Kirsche
-  Schwarze Johannisbeere
-  Birne

Gefühl, etwas für die Heimat, die Umwelt und die eigene Gesundheit zu tun: Saftschorlen, die nach Früchten schmecken. Denn mit 55 Prozent natürlichem Fruchsaftanteil - ohne Konzentrat, künstliche Aromen oder Zuckerzusatz - bleiben das Aroma und die Frische der Früchte erhalten.

Christina Hilker, Top-Sommelière und Teinacher Genussbotschafterin (siehe auch Seite 6) schlägt übrigens vor, die Direktsaftschorlen für alko-

holfreie Aperitifs zu verwenden oder zum Verfeinern von Desserts. Einfach mal ausprobieren.

Alle Details über die Direktsaftschorlen erfahren Sie im Internet unter der Adresse: [www.teinacher.de/teinacher-direktsaftschorlen](http://www.teinacher.de/teinacher-direktsaftschorlen).

Dort gibt es auch eine Online-Händlersuche. Sie müssen nur das Anfrageformular ausfüllen und absenden. Die Suchergebnisse erhalten Sie umgehend per E-Mail.



Streuobstwiesen gehören bei uns zur Kulturlandschaft. Teinacher hilft mit den Direktsaftschorlen, sie zu erhalten



# Mit der neuen Teinacher Genussflasche gewinnen

- 1. Preis:** ein nagelneuer Teinacher smart fortwo prime
- 2.-5. Preis:** je ein Koch-Event zu Hause für 8 Personen mit einem echten Spitzenkoch
- 6.-10. Preis:** je eine Ballonfahrt für max. 6 Personen

## So einfach geht's:

Die vier Gewinnfragen (siehe Karte unten) richtig beantworten, Ihre Adresse vollständig eintragen, ausschneiden, auf eine Postkarte kleben und per Post an Teinacher schicken: Mineralbrunnen Teinach GmbH, Badstraße 41, 75385 Bad Teinach-Zavelstein. Einsendeschluss ist der 10. August 2015 (Poststempel). Alternativ können Sie auch bis zu diesem Datum online unter „www.teinacher.de/gewinnspiel“ teilnehmen. Unter allen richtigen Einsendern verlosen wir die genannten attraktiven Genießer-Preise. Viel Spaß und viel Glück!



## Die Gewinnspielfragen:

1. In welchen drei Sorten gibt es Teinacher in der neuen Teinacher Genussflasche?
  - Classic | Medium | Naturell
  - Süß | Sauer | Süßsauer
  - Super | Normal | Extra
2. Aus welchem Material besteht die neue Teinacher Genussflasche?
  - PET     Glas     Hartplastik
3. Wie heißt der neue Kasten für die Teinacher Genussflasche?
  - Teinacher Komplettkasten
  - Teinacher Sprudelkasten
  - Teinacher Komfortkasten
4. Die Marke Teinacher steht neben Qualität und Genuss auch für ...?
  - Reinheit     Regionalität     Rationalität

## Meine Anschrift

Vorname: \_\_\_\_\_

Nachname: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Hausnummer: \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_

Stadt: \_\_\_\_\_

Geburtsdag: \_\_\_\_\_

[www.teinacher.de/gewinnspiel](http://www.teinacher.de/gewinnspiel)

## Die Teilnahmebedingungen:

Das Mindestteilnehmeralter beträgt 18 Jahre. Mitarbeiter der Mineralbrunnen Teinach GmbH oder von mit Teinacher verbundenen Unternehmen sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Teilnahmeschluss ist der 10. August 2015 (Poststempel). Später online oder per Post eingehende Zusendungen werden nicht berücksichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Jeder Teilnehmer darf nur einmal an dem Gewinnspiel teilnehmen. Mehrfachteilnahmen sind ausgeschlossen.

**Impressum Herausgeber:** Mineralbrunnen Teinach GmbH, Badstraße 41, 75385 Bad Teinach-Zavelstein, Tel. 07053/9262-0, [www.zu-tisch-mit-teinacher.de](http://www.zu-tisch-mit-teinacher.de), [facebook.com/teinacher](https://facebook.com/teinacher), Thomas Schmid (V.i.S.d.P.) **Konzept:** LässigMüller Werbeagentur, Renzwiesen 6, 70327 Stuttgart; Kresse & Discher Corporate Publishing **Redaktion, Layout & Herstellung:** Kresse & Discher Corporate Publishing, König-Karl-Straße 10, 70372 Stuttgart, [www.kresse-discher.de](http://www.kresse-discher.de), Mechthild Wachter (Projektleitung), Marco Wirth, Anne Huber (Redaktion), Stephanie Klein, Madlen Hundertpfund (Editorial Design), Christina Ganter, Wolfgang Grundel, Ursula Vetter (Lektorat), Josef Appenzeller (Herstellung) **Illustration:** Michael Luz **Fotos:** Maskot/Corbis, Mineralbrunnen Teinach GmbH, Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord, Thomas Meyer Photography, Insel Mainau, Berlins KroneLamm, Hotel Therme, Gerd Tetzner avmediafactory, fotolia/Franz Peter Rudolf/Alexander Rochau **Druck & Produktion:** siro Production GmbH, Büchelstraße 5-7, 66538 Neunkirchen, [www.siro-production.de](http://www.siro-production.de)