

MARKT & PRODUKTE

Das ideale Mineralwasser



Adelholzener Mineralwässer für die Gastronomie / Foto:
Adelholzener

Adelholzener Mineralwasser gibt Tipps zum richtigen Auswählen und Servieren von Mineralwässern. Gleichzeitig stellt das Unternehmen sein Wasser vor und bietet passende Gläser an.

Was das ideale Mineralwasser ausmacht: ein sauberer, klarer Duft, keine harten Noten. Am Gaumen soll es weich, geschmeidig, harmonisch sein. Fein und rund, erfrischend, angenehm zum Essen. Dies trifft laut Unternehmensangaben auf das Adelholzener Mineralwasser zu, denn dank seiner Herkunft aus den bayerischen Alpen ist es rein und hat eine ausgewogene Mineralisierung.

Am besten halten Gastronomen für ihren Gast kalte (zirka sieben bis acht Grad Celsius) und leicht gekühlte (zirka elf bis 14 Grad Celsius) Flaschen bereit. Zusätzlich sollten sie auf den Wunsch nach ungekühltem Mineralwasser vorbereitet sein (maximal 18 bis 22 Grad Celsius, damit es nicht schal wirkt). Ein zu kalt serviertes Mineralwasser erfrischt nicht, sondern bewirkt eher das Gegenteil. Zudem schmälert es den Genuss von säurebetonten Weiß- oder kräftigen Rotweinen erheblich.

Damit der Gast ein pures, unverfälschtes Geschmackserlebnis beim Genuss eines Mineralwassers hat, sind Pflege und Form der Gläser entscheidend. Sie sollten in der Maschine nie heißer als bei 60 Grad, möglichst nur im Schongang und mit milden Spülmitteln, gesäubert werden. Damit sich das Mineralwasser beim späteren Verzehr ideal entfalten kann, ist die Glasform entscheidend. Die Adelholzener Becher- und Stielgläser sind dünnwandig und haben eine leicht nach außen gestellte Lippe. Dadurch wirkt das

Mineralwasser deutlich weicher, milder und angenehmer. Dieser Effekt ist bei kohlendioxidreichem beziehungsweise kaltem Mineralwasser am stärksten.