

Ausgezeichnet  
genießen mit dem

# Teinacher Extrablatt

Ausgabe 2016



## Glücksmomente

*Momente des Glücks und der Zufriedenheit finden viele Menschen  
in der Stille und Schönheit der Natur*

Was ist Glück? Den Gipfel erklimmen, Stille erleben, gutes Essen genießen? Wir gehen dem Phänomen nach

Zurück in die Zukunft. Mit diesem Filmtitel lassen sich derzeit viele Trends in unserer Gesellschaft beschreiben. Sagt das Zukunftsinstitut in Frankfurt. Und was ist das, ein Trend? „Trends sind Bewegungen in eine Richtung“, so definieren es die Trendforscher. Ihre Aufgabe ist es, solche Bewegungen zu erkennen. Warum aber bewegen wir uns derzeit zurück? Ist das schlecht? Ganz im Gegenteil. Dieses „zurück“ bedeutet Rückbesinnung auf traditionell gute Werte.

### Achtsamkeit meint mehr

Stichwort: Wellness. Ein eindeutiger Trend. Sich etwas Gutes tun. Ruhe finden, innehalten, aus dem Hamsterrad aussteigen. Nix Neues? Ja und nein. Gerade hier in Baden-Württemberg ließen es sich schon die alten Römer in den warmen Quellen von Baden-Baden wohl sein. Aber heute geht es bei Wellness nicht nur um eine Massage und einen Saunagang. Achtsamkeit lautet der Begriff, der weit mehr meint als schiere Entspannung. Achtsamkeit, so schreiben die Forscher beim Zukunftsinstitut „handelt von der generellen Art und Weise, wie wir mit uns und der Welt umgehen“. Ein Satz zum Nachdenken. Und genau das wollen immer mehr Menschen tun: darüber nach-

denken, wie wir leben und arbeiten, wie wir uns selbst, unsere Mitmenschen und unsere Umwelt behandeln.

### Kochen ist der neue Luxus

Stichwort: Ernährung. TV-Kochshows boomen, aus Fast Food wird Fast Good. Essen soll nicht nur schmecken, es muss vegan, halal, kosher, glutenfrei, basisch, bio sein. Im aktuellen Foodreport schreibt Ernährungswissenschaftlerin und Gesundheitspsychologin Hanni Rützler: „Für bewusste Esser rücken neben gesundheitlichen Kriterien verstärkt spirituelle Aspekte in den Vordergrund. Essen wird zur Religion.“ Wem das zu extrem ist: „Selbermachen erfreut sich vor allem unter jungen Menschen neuer Beliebtheit – und so wird die Küche zum ... Lebensmittelpunkt. Sich Zeit nehmen zu können für kreatives Tun in der Küche, wird zum neuen Luxus“, so Hanni Rützler. Eingekauft wird auf dem Markt und in Markthallen. Für die Gastronomie definiert die Foodreport-Autorin zwei passende Trends: die Rückbesinnung auf klassische Rezepte und eine neue Bodenständigkeit. Klassische Rezepte? Neue Bodenständigkeit? Spätestens jetzt können wir uns in Baden-Württemberg entspannt zurückleh-

„Ein Zufriedener  
braucht kein Glück,  
er hat es bereits.“

Ernst Ferstl

nen. Was im Prenzlauer Berg ein Trend sein mag, ist hier im Ländle gelebte Tradition. Baden-Württemberg vereint die höchste Zahl an Guide-Michelin-Sternen in Deutschland. Auch in jedem Dorfgasthaus lässt es sich gut speisen. Für uns hier im Süden ist Essen tatsächlich Religion – aber erst nach dem Kirchgang... Und so kommt es nicht von ungefähr, dass im Glücksatlas der Deutschen Post der Indexwert zur Lebenszufriedenheit in Baden bei 7,22 und in Württemberg bei 7,12 liegt. Den höchsten Wert verbucht übrigens Schleswig-Holstein mit 7,36. Die haben ja auch das Meer... →

## Qualität

Wo stammt die Genussflasche von Teinacher her? Eine schweißtreibende Reportage auf Seite 10/11



## Regionalität

Teinacher früher und heute. Mehr zur Geschichte des Mineralbrunnens finden Sie auf Seite 8/9



## Genuss

Gut essen, gut trinken, gemeinsam feiern – darum geht es auf [www.ausgezeichnet-genießen.de](http://www.ausgezeichnet-genießen.de). Mehr auf Seite 14/15





Tausende Kilometer Wanderrouten mit sensationellen Ausblicken bietet der Schwarzwald (Bild o.). Und nach der Tour: Wellness für Körper und Seele inmitten einer intakten Natur (Bild u.).

→ Regionalität ist bei uns keine Floskel. Einkaufen im Hofladen oder auf einem der mehr als 400 lokalen Wochenmärkten im Ländle ist wöchentliches Ritual. Das Motto lautet: „Regional ist das neue Bio.“ Was unter dem Aspekt der Ökobilanz – also im Sinne kurzer Transportwege – mehr als sinnvoll ist. Von der unschlagbaren Frische der Produkte mal ganz abgesehen.

Deshalb ist die Mineralbrunnen Teinach GmbH auch Premiumpartner von „Schmecken den Süden“, einer Initiative des Landes Baden-Württemberg zur Vermarktung regionaler Produkte aus dem Genießerland. Die mehr als 330 „Schmecken den Süden“-Gastronomiebetriebe setzen auf regionaltypische Gerichte und verwenden heimische Zutaten vom Acker, aus dem Wald, den Tiefen des Gesteins und aus dem Wasser. Die „Schmecken den Süden“-Gastronomen sind das erste Netzwerk in Deutschland mit einem verbindlichen Kontrollsystem.

### Was ist Heimat?

Der Offenburger Pop-Art-Künstler Stefan Strumbel formuliert diese Frage in seinen Kunstwerken sehr provokant: „What the fuck is Heimat?“ Ganz einfach: Das schönere Wort für Regionalität. Dass die Menschen hier im Süden glücklich sind, ist statistisch ja bereits belegt. Warum? Weil Heimat bedeutet, sich zu Hause zu fühlen, verwurzelt zu sein, Familie und Freunde um sich zu haben. Zu Hause fühlen sich übrigens nicht nur die gebürtigen Badener und Schwaben. 2012 kamen rund 50 000 Menschen aus anderen EU-Staaten nach Baden-Württemberg. Und sie wollen bleiben. „Seit dem Inkrafttreten der neuen

Regelungen des Staatsangehörigkeitsrechts im Jahr 2000 haben sich rund 226 000 Migrantinnen und Migranten im Land einbürgern lassen“, heißt es auf der Website des Landes. Demografisch gesehen ist das auch dringend nötig, denn die Zahl der über 65-Jährigen im Land hat sich seit 1960 verdoppelt. Die Einwanderer hingegen sind im Schnitt zehn Jahre jünger als die Baden-Württemberger.

### Das Glück im Sattel

Doping ist verboten? Richtig. Aber nicht, wenn der Körper die Substanzen selbst produziert: Dopamin, Endorphin, Serotonin. Und das tut er, wenn wir Sport treiben. Deshalb macht uns Sport nicht nur fit und leistungsfähig, sondern auch glücklich und zufrieden. Mehr als neun Millionen Menschen in Deutschland wissen das: Sie trainieren in Fitness-Clubs. Vor zehn Jahren waren es nur halb so viele. Und der Trend (zum sportlichen Glückseligkeit) hält an, sagt das Statistische Bundesamt.

Aber wer braucht schon ein Studio, wenn er an die frische Luft kann? Denn um nicht depressiv und krank zu werden, braucht der Mensch Vitamin D, sprich Sonne auf der Haut. Und die gibt es gratis, zum Beispiel im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord: auf 10 000 Kilometern Wanderrouten, 5500 Kilometern Mountainbike-Strecken und einer 450 Kilometer langen „Bike-Crossing-Route“ von Pforzheim bis Bad Säckingen. Reichlich Möglichkeiten zur Ausschüttung von Glückshormonen. „Bundesweit hat der Radtourismus um elf Prozent zugenommen. Das spüren wir auch im Naturpark“, so Karl-Heinz Dunker, Geschäftsführer des Naturparks

Schwarzwald Mitte/Nord, bei dem Teinacher Partner ist. Wer's gemächlicher mag, folgt auf dem elektrifizierten Drahtesel dem E-Bike-Logo oder überlässt beim Wanderreiten seinem Pferd die Zügel. Auf dessen Rücken soll ja sowieso das Glück zu finden sein.

### Natur & Mensch gemeinsam

Übrigens: Selbstverständlich kommt hier nirgends die Natur zu Schaden. Denn wir in Baden-Württemberg können schließlich alles. Auch Natur und Mensch gemeinsam glücklich machen.

Mehr Infos und interessante Links auf [www.ausgezeichnet-genießen.de/extrablatt/1](http://www.ausgezeichnet-genießen.de/extrablatt/1)



Die Teinacher Fruchtgetränke ACE und die ISO-Getränke in der leichten PET-Flasche sind ideale Durstlöcher für unterwegs

## G enuss

Essen – das ist für immer mehr Menschen eine Lebenseinstellung. „Lebensmittel werden zum Stilmittel, Food wird zum Ausdruck einer Ideenfindung über uns selbst“, heißt es im Food Report 2016. Aber auch von außen hegen und pflegen sich Menschen ganz bewusst zum Beispiel beim Sport oder beim Entspannen. Hier finden Sie die wichtigsten Trends für Körper & Geist



## Food

**Vegetarisch:** Verzicht auf Fleisch und Fisch, tierische Produkte wie Eier und Milch sind erlaubt. Vegetarier gab es schon in der Antike. Auch Leonardo da Vinci war Vegetarier.

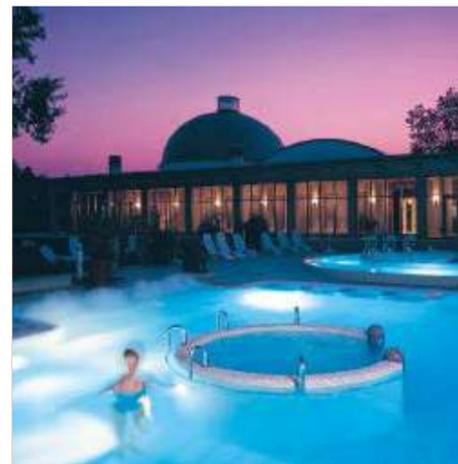
**Vegan:** Etwa ein Prozent der Deutschen ernährt sich vegan, also ohne Fleisch, Fisch und tierische Produkte wie Milch, Eier oder Honig. Auch Leder und Wolle gelten als tabu.

**Detox:** Entgiftung von Körper und Geist durch Verzicht auf Süßes, Fettiges, Koffein und Alkohol. Grünes Gemüse, Obst, Tee und viel stilles Mineralwasser sind angesagt.

**Bio:** Lebensmittel aus zertifiziertem ökologischem Landbau und artgerechter Tierhaltung; auf Kunstdünger und Schädlingsbekämpfungsmittel wurde verzichtet.

**Street Food:** Die Qualitätsoffensive für Fast Food. Essen auf die Hand, regional oder international geprägt, frisch und mit hochwertigen Zutaten.

**Super Food:** Quinoa, Chia & Co., exotische Samen und Früchte mit wertvollen Inhaltsstoffen. Die meisten können problemlos durch heimische Produkte ersetzt werden, sagen Verbraucherschützer.



## Wellness

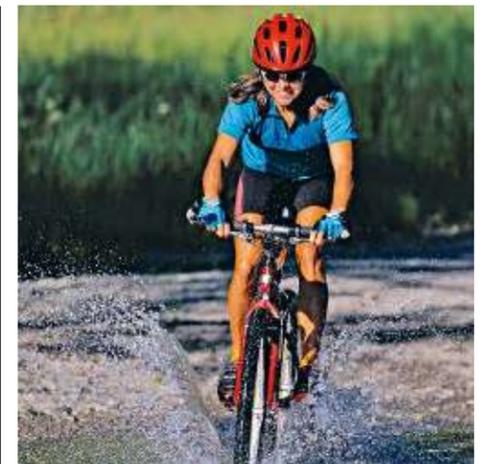
**Ayurveda:** Die jahrtausendealte, ganzheitliche Heilkunst Indiens. In Europa werden daraus vor allem Massagen, Ölgüsse, Entspannungstechniken, Schönheitspflege und eine den Körper entlastende Ernährung genutzt. Ziel ist nicht nur ein gesunder Körper, sondern auch innere Harmonie.

**Digital Detox:** Analog zu Detox (links). Will heißen: weg mit allem, was schadet, in diesem Fall Smartphone, Tablet, Laptop. Die Stille genießen muss geübt werden.

**Bio-Wellness:** Das Pendant zur Bio-Ernährung (links). Bio- und Gesundheitshotels bieten ein ökologisch unbedenkliches Ambiente, chlorfreie Pools, Bio-Gourmetküche und Erholung im Einklang mit der Umwelt.

**Yoga/Meditation:** Wellness für den Geist. Zweieinhalb Millionen Menschen in Deutschland praktizieren Yoga. Tendenz seit Jahren steigend.

Hotels und Resorts mit geprüfter Qualität:  
[www.wellness-stars.de](http://www.wellness-stars.de)  
[www.wellnesshotels-resorts.de](http://www.wellnesshotels-resorts.de)



## Sport

**Mountainbike fahren:** Mehr als drei Millionen Menschen in Deutschland biken in ihrer Freizeit. Der Trend hält ungebrochen an. Die neueste Variante sind E-MTBs, die den unmotorisierten Rädern technisch in nichts nachstehen.

**Marathon:** Nein, Marathon laufen ist kein Trend. Im Gegenteil. Jedes Jahr nehmen weniger Menschen an Marathons teil. Es wird lediglich mehr darüber berichtet.

**Workout:** Auf der Internet-Plattform Instagram sind immer mehr Work-out-Videos zu finden. Zum Beispiel das der 19-jährigen Deutschen Pamela Reif mit zwei Millionen Followern. Ob diese nur schauen oder auch trainieren, darüber gibt es allerdings keine Zahlen.

**Selbstoptimierung:** Dauerkontrolle mithilfe des Smartphones oder einer Smartwatch und entsprechender Apps: Schritte, Trainingseinheiten, Kalorienaufnahme, Kalorienverbrauch, Schlaf, Gewicht. Alles wird vermessen – und bei Bedarf optimiert. Ab und zu ist aber sicherlich ein Digital Detox sinnvoll (siehe links).

# Jung – weiblich – erfolgreich: Diese Frau genießt, was sie tut

Die Generation Y weiß nicht, was sie will, ist Herausforderungen nicht gewachsen und ständig auf der Suche nach easy living. Heißt es. Stimmt das? Wir haben die beste Jungköchin Deutschlands gefragt

Hotel „Traube Tonbach“, es ist Montag, Ruhetag. Das Ambiente ist gediegen, edles Holz, weiß eingedekte Tische. Die Dame an der Rezeption trägt Dirndl, sie begrüßt mit professioneller Zuverlässigkeit. Da fliegt die Tür auf, begleitet von einem Schwall frischer Luft stürmt Nina Beck herein, strahlende Augen, rote Bäckchen, breites Lächeln: „Entschuldigung, ich bin zu spät!“ Na ja, fünf Minuten. Die frischgebackene Köchin ist der Jung-Star des Hauses. Sie wurde 2015 zur besten Nachwuchs-Köchin Deutschlands gekürt. Im Gespräch mit dem Teinacher „Extrablatt“ zeigt sie viel Nachdenklichkeit – und Lebensfreude.

**Frau Beck, wie wird eine junge Frau, die nicht in der Gastronomie groß geworden ist, Auszubildende bei einem der besten Köche des Landes?**

Nina Beck: Ich habe mir einfach den Guide Michelin geholt und die besten Adressen in Baden-Württemberg herausgesucht. Zwei davon sind ja hier in Baiersbronn, die Schwarzwaldstube von Harald Wohlfahrt und das Barreiss von Claus-Peter Lumpp. Beide haben drei Michelin-Sterne. Harald Wohlfahrt hat



Frische Zutaten und eine liebevolle Zubereitung sind das A&O in jeder guten Küche

mich zum Probearbeiten eingeladen und mich nach drei Tagen gefragt, ob ich bleiben möchte. Diese Entscheidung fiel mir nun wirklich nicht schwer!

**Was glauben Sie, hat dabei für Ihren heutigen Chef den Ausschlag gegeben?**

Nina Beck: Ich kann auch im größten Stress Ruhe bewahren. Das hat man mir auch beim Landesentscheid der Jugendmeister bestätigt. Dort hieß es, man habe noch nie jemanden gesehen, der beim Wettbewerb so ruhig war.

**Woher kommt eigentlich Ihre Begeisterung fürs Kochen und das gute Essen?**

Nina Beck: Meine Mama und mein Opa haben immer gern und gut gekocht. Und ich habe als Schülerin viel gekellnert. In der Gastronomie zu arbeiten, hat mir immer großen Spaß gemacht.

**Was halten Sie von den ganzen Kochshows im Fernsehen?**

Nina Beck: Finde ich gut. Diese Shows rücken die Themen Kochen und gute Ernährung in den Fokus. Allerdings werden die Köche da mehr zu Entertainern. Und ich frage mich, wer eigentlich in deren Restaurants kocht, wenn sie ständig vor der Kamera stehen...

**Und wie stehen Sie zu den ganzen Food-Trends wie zum Beispiel veganes Essen?**

Nina Beck: Ich folge keinen Trends. Sich nur vegan zu ernähren, finde ich etwas übertrieben. Man sollte natürlich auf gute Qualität achten und kein Fleisch aus Massentierhaltung verwenden. Aber Fleisch muss bei mir schon auf den Teller.

**Gehen Sie privat noch essen?**

Nina Beck: Oh ja! Ich genieße einfach gerne. Außerdem kann ich mir da bei Kollegen neue Ideen holen.

**Was ist Genuss für Sie?**

Nina Beck: Das kann ein ganz einfaches Gericht sein, das ich selbst in Ruhe und mit Liebe zubereitet habe. Eine Pasta, zum Beispiel. Ich liebe die filigrane Arbeit beim Kochen, das Zusammenspiel der Aromen – und wenn es dann gut schmeckt!

**Was machen Sie in Ihrer Freizeit und wohin geht es im Urlaub?**

Nina Beck: Ich arbeite fünf Tage in der Woche. In dieser Zeit gibt es nur die Arbeit. Wenn ich freihabe, muss ich erst mal runterkommen, Ruhe finden. Und im Urlaub gehe ich nach Hause, meine Familie besuchen, meine Großeltern, meine Freunde.

**Ist die Familie wichtig für Sie?**

Nina Beck: Das Wichtigste in meinem Leben! Ohne Familie geht es nicht. Sie ist das, was alles zusammenhält. Vor allem während der Ausbildung habe ich die Unterstützung von zu Hause sehr gebraucht.

**Gehören Sie eigentlich zur viel diskutierten Generation Y? Was zeichnet sie aus?**

Nina Beck (zuckt die Schultern): Ehrlich? Keine Ahnung!

**Haben Sie eine Erklärung dafür, dass die bekannten, erfolgreichen Köche fast ausschließlich Männer sind?**

Nina Beck: Wegen der Familie. Es ist in diesem Beruf unmöglich, eine Babypause zu machen. Ich denke viel darüber nach. Aber noch habe ich ja ein bisschen Zeit.

**Hand aufs Herz – in wessen Küche würden Sie gerne mal Mäuschen spielen?**

Nina Beck: in der von Bocuse...



**Nina Beck,  
22 Jahre**

Frischgebackene Köchin im Team von Sterne-Koch Harald Wohlfahrt, Hotel „Traube Tonbach“, Baiersbronn. Sie hat die Deutschen Jugendmeisterschaften des Gastgewerbes 2015 im Beruf Koch/Köchin für sich entschieden. Vergeben wird der Preis vom Hotel- und Gaststättenverband, unterstützt von Teinacher



So sehen glückliche Sieger aus: Köchin Nina Beck (M.), Hotelfachfrau Lisa Dieterle (r.) und Restaurantfachfrau Stephanie Dreher. Sie holten bei den Deutschen Jugendmeisterschaften des Gastgewerbes auch als Team die Goldmedaille nach Baden-Württemberg

## Teinacher unterstützt den Nachwuchs

In Baden-Württemberg ist Teinacher Premiumpartner des DEHOGA. „Als Förderer des Gastgewerbes nimmt Teinacher im kulinarischen Leben sowie in der Gastronomie Süddeutschlands einen hohen Stellenwert ein“, heißt es im DEHOGA Magazin. „Die Ausbildung und Förderung des Nachwuchses liegt uns besonders am Herzen“, so Marketing Manager Thomas Schmid. Ebenso wichtig ist die Weiterbildung. Durch die Unterstützung der Mineralbrunnen Teinach GmbH bietet die DEHOGA Akademie in Bad Überkingen zahlreiche Bildungsangebote günstig an. Darunter stehen mindestens 20 Seminare unter der Teinacher Schirmherrschaft, etwa mit der Top-Sommelière, Dozentin an der DEHOGA Akademie und Teinacher Genussbotschafterin, Christina Hilker. Teinacher sponsert zudem die Events der 47 Kreisstellen in Baden-Württemberg, das sind Mitgliederversammlungen, die Jahreshauptversammlung oder der Neujahrsempfang. Dies gilt auch für Messen und Fachkongresse des Verbands.



 **Mehr Infos [www.ausgezeichnet-geniessen.de/extrablatt/2](http://www.ausgezeichnet-geniessen.de/extrablatt/2)**

 **Nina Beck im Video-Interview finden Sie auf [www.ausgezeichnet-geniessen.de/extrablatt/2](http://www.ausgezeichnet-geniessen.de/extrablatt/2)**



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

## 5 Fragen an ... ... Andreas Gaupp

**Herr Gaupp, diese Ausgabe des „Extrablatts“ beschäftigt sich mit Glücks- und Genussmomenten. Was ist für Sie ein Glücksmoment?**

Wenn unsere Teinacher Genussflasche, die wir im vergangenen Jahr zusammen mit dem Komfortkasten eingeführt haben, auf Anhieb den Innovationspreis gewinnt. Das macht mich als Geschäftsführer von Teinacher natürlich überglücklich! Denn das bedeutet, wir haben eine richtige Entscheidung getroffen, nämlich zurück zum Glas, hin zu einem exklusiven Gebinde. Noch schöner als der Innovationspreis ist natürlich, dass auch unsere Kunden die neue, elegante Art, unser Teinacher Mineralwasser zu präsentieren, sehr gut annehmen.

**Und was macht den Privatmenschen Andreas Gaupp glücklich?**

Oh, da gibt es vieles. Schöne Momente mit der Familie zum Beispiel. Ein angenehmer Abend mit einem guten Essen – egal, ob im Restaurant oder zu Hause. In Ruhe genießen können, Zeit haben für Menschen, die mir wichtig sind: Das hat für mich viel mit Glück zu tun. Aber ich trenne da auch nicht so scharf zwischen Privatleben und Beruf. Der Erfolg unseres Unternehmens sowie die Zufriedenheit unserer Kunden und meiner Mitarbeiter liegen mir ganz persönlich am Herzen. Und ein Erfolg wie die Einführung der Genussflasche und der Innovationspreis macht auch den privaten Andreas Gaupp glücklich...

**Seit Januar bietet Teinacher auch Eistee an. So kurz nach der Genussflasche schon wieder ein neues Produkt?**

Ja, selbstverständlich! Wir wollen schließlich am Ball bleiben und unseren Kunden Neues bieten. Stillstand bedeutet ja bekanntlich Rückschritt. Doch spannend ist nicht nur das neue Produkt im Sortiment. Unseren Eistee zeichnet auch die Eignung für eine vegane Ernährung aus. Damit entsprechen wir dem Wunsch von immer mehr Menschen, sich ganz bewusst ohne

tierische Produkte zu ernähren. Und wie hier im „Extrablatt“ nachzulesen ist, hat die Entscheidung für eine bestimmte Art der Ernährung ebenfalls viel mit individuellem Glück zu tun.

**Was sind Ihre Entscheidungen, wenn es um Essen und Genuss geht?**

Ich bin offen für vieles, Hauptsache, es schmeckt...! Spaß beiseite. Ich schätze vor allem alles, was aus unserer Region kommt. So wie unser Teinacher Mineralwasser. Ein hoher Qualitätsstandard, eine nachhaltige und ressourcenschonende Produktion, kurze Transportwege und die Liebe zum Produkt – das zeichnet nicht nur uns, sondern generell die Produzenten und Erzeuger hier im Süden aus. Gerade, wenn es um Nahrungsmittel und damit um unser Wohlbefinden und unsere Gesundheit geht, möchte ich doch wissen, woher die Dinge kommen: Früchte, Gemüse, Fleisch, Fisch, Wein – und natürlich Wasser.

**Gutes Essen kann glücklich machen. Gutes Wasser auch?**

Unbedingt! Zunächst indirekt. Wer Teinacher trinkt, bekommt ein natürliches, regionales Produkt, das ohne schädigende Eingriffe in die Natur gewonnen wird und kurze Wege bis zum Kunden hat. Das schützt unsere Umwelt und spart Ressourcen. Ein gutes Gefühl, nicht? Unsere Wassersommelièren Irina Zimmermann und Maria Rentschler kennen aber auch die ganz konkreten Auswirkungen auf unser Wohlbefinden. Zum einen ist Mineralwasser ein wichtiger Treibstoff für unser Gehirn. Wer gute Denkarbeit leisten will, braucht gutes Mineralwasser. Und selbst bei Migräne und Depressionen hilft unser Heilwasser Hirschquelle wegen des Lithiumgehalts. Unsere Mineral- und Heilwässer sind also erwiesenermaßen der Gesundheit zuträglich. Und von einem gesunden zu einem glücklichen Menschen ist es dann nur noch ein kleiner Schritt. Egal, ob Veganer oder Fleischliebhaber.

## Neu: ein fruchtig-frischer Eistee mit Mineralwasser

**T**ee als Erfrischungsgetränk? Aber nur, wenn er aus dem Kühlschrank statt aus dem Wasserkocher kommt! Wie der Teinacher Eistee, der seit Januar 2016 unser Sortiment ergänzt. Und auch dieser Neuzugang macht dem Namen Teinacher wieder alle Ehre: Wie die restlichen Getränke steht auch der Teinacher Eistee für Qualität und Regionalität. Die Basis bildet das natürliche Teinacher Mineralwasser direkt aus dem Schwarzwald. Mit erlesenen Tee-Auszügen und natürlichen Aromen verfeinert, entfaltet der Eistee seinen aromatischen Geschmack – und seine erfrischende Wirkung. Der Durstlöscher wird in den fruchtigen Sorten Zitrone und Pfirsich angeboten.

Die Kombination aus feinem Schwarztee und einem Schuss Zitrone steigert im Teinacher Eistee Zitrone die Lust am Genießen. Schluck für Schluck! Belebend, aber nicht zu sauer. Der Geschmack saftiger, reifer Pfirsiche im Zusammenspiel mit dem Guten des Tees – das macht den Teinacher Eistee Pfirsich zu einem fruchtigen Geschmackserlebnis. Eine weitere Besonderheit der beiden Eistee-Sorten? Sie eignen sich auch für die vegane Ernährung.

Und weil der neue Teinacher Eistee in praktischen 0,5-Liter-PET-Pfandflaschen daherkommt, ist er ein idealer Begleiter für unterwegs – handlich, trageleicht und wiederverschließbar. Immer, wenn sich der kleine oder auch der große Durst meldet. Egal, ob in der Mittagspause auf dem Schulhof, am Arbeitsplatz, während einer Reise oder auf einer anderen Veranstaltung. Der nächste Wanderausflug oder eine Fahrradtour steht an? Dann sollte der fruchtig-frische Teinacher Eistee Zitrone oder Pfirsich auch im Provianttrucksack nicht fehlen.



**Mehr über das Teinacher Süßgetränke-Angebot sowie alle Inhaltsstoffe finden Sie auf [www.teinacher.de](http://www.teinacher.de)**

## Branchen-Highlight für Genuss: Intergastra

**D**er Mut, anders zu sein. Der Drang, etwas Neues auszuprobieren. So definiert sich die Intergastra und hat sich mit diesem Konzept den Spitzenplatz unter den deutschsprachigen Gastronomiemessen erarbeitet. Fritz Engelhardt, Präsident des Dehoga Baden-Württemberg, sagte, die Intergastra sei ein einmaliges, „bundesweit bedeutendes Branchenereignis“, welches „die enorme Kraft und Dynamik zeigt, die das Gastgewerbe und seine Partnerbranchen entwickeln können, wenn die äußeren Rahmenbedingungen stimmen“. Rund 96.000 Besucher erlebten die Messe 2016. Sie war schon Monate im Voraus von den Ausstellern ausgebucht.

**Teinacher war dabei**

Rund 1300 Unternehmen präsentierten auf der Messe Stuttgart ihre Produktneuheiten und Angebote. Auch die Mineralbrunnen Überkingen-Teinach AG war mit einem Stand vertreten und stellte ihr umfangreiches Getränkeangebot vor. Schon im Vorfeld verkündete die Mineralbrunnen Teinach GmbH: „Auch in diesem Jahr spiegelt unser Messeauftritt unsere Themenschwerpunkte Regio-

nalität und Qualität sehr gut wider und bietet Fachjournalisten und den Experten aus der Gastronomie viele Möglichkeiten zur Verkostung und zum fachlichen Austausch.“

**Natürlich und unverfälscht**

Der Teinacher-Messeauftritt stand ganz im Zeichen von Genuss – natürlich und unverfälscht. Unter Obstbäumen, auf einer Holzbank oder an Stehtischen konnten sich Genussmenschen und Fachbesucher der Gastronomie- und Hotellerie-Branche von den Produkten überzeugen.

Natürlich wurden auch die Neuheiten aus dem Hause Teinacher vorgestellt: das Gastronomie-Gebinde Teinacher Gourmet Classic und der Teinacher Eistee in den Geschmacksrichtungen Pfirsich und Zitrone, der für eine vegane Ernährung geeignet ist (siehe auch oben).

**Schon einmal vormerken: Die nächste Intergastra findet vom 3. bis 7. Februar 2018 erneut auf der Messe in Stuttgart statt.**



Ausflugziel Bad Teinach: Erst die Betriebsbesichtigung, danach warten die umliegenden Wälder darauf, entdeckt zu werden

# Besuchen Sie uns im schönen Bad Teinach

In romantischer Kulisse liegt der Teinacher Mineralbrunnen. Werfen Sie bei einer Betriebsbesichtigung einen Blick hinter die Kulissen

**H**erzlich willkommen in der Heimat des Teinacher Mineralwassers. Hier, idyllisch eingebettet zwischen schier endlosen Nadelwäldern, locken Erholung und Erfrischung für Körper und Geist. Und das nicht nur in der Natur auf den weitverzweigten Fahrrad- und Wanderwegen, vorbei an Schwarzwaldhöfen und Fachwerkhäusern. Wer in Bad Teinach zu Besuch ist, sollte auch einen Abstecher zur Mineralbrunnen Teinach GmbH machen, um dort den Geheimnissen des Mineralwassers auf den Grund zu gehen. Wie kommt eigentlich die Teinacher Direktsaftschorle in die

dukte für Genussmomente bei den Teilnehmern der Betriebsbesichtigung. Was darf es sein? Unser klassisch perlendes Mineralwasser – oder doch die Direktsaftschorle? Oder wie wäre es mit der Produktneuheit, dem Teinacher Eistee? Und damit noch nicht genug! Vom Showroom im zweiten Stock haben die Besucher einen außergewöhnlichen Panorama-Blick – direkt hinein in das Herz des Betriebes: die Produktionshallen. Hier reiht sich Flasche an Flasche. In Windeseile rattern sie die Fließbänder entlang. Das hohe Niveau und die Geschwindigkeit der Abfülltechnik versetzen so manchen Zuschauer in Staunen.

## Und wann kommen Sie uns besuchen?

Die Besichtigung unseres Brunnens ist ein toller Ausflugs-tipp für Vereine, Reisegruppen, Firmen, Behörden oder auch für Familien. Und wenn man ein paar Tage länger zu Besuch ist, locken viele weitere Ziele.

19 Urlaubsorte im und um das Tal der Teinach, verteilt auf die Städte Bad Teinach-Zavelstein und Neubulach mit seinem Silberbergwerk sowie die Gemeinde Neuweiler mit dem Heimatmuseum, bilden die Urlaubslandschaft Teinachtal. Das Örtchen Zavelstein mit seiner malerischen Burgruine ist nicht weit. Rings um Teinach und Zavelstein warten viele Kilometer Wander- und Radwege. Ein Traum für alle, die sich mit Bewegung an der frischen Luft am besten erholen können. Mehr dazu unter [www.teinachtal.de](http://www.teinachtal.de)



Hier werden Sie zum Experten – mit interessantem Hintergrundwissen rund um Mineralwasser

Flasche? Wo wird das Wasser abgefüllt? Wie viele Getränkekästen verlassen jeden Tag das Betriebsgelände? Und warum ist es so erfrischend? Diese und weitere Fragen rund um das kühle Nass werden bei einer Betriebsbesichtigung beantwortet. Und sorgen dabei für manch ungläubiges Staunen.

## Von der Quelle in die Flasche

Natürlich können die Besucher nicht zu den unterirdischen Quellen hinabsteigen. Schließlich befinden sich diese in mehreren Hundert Metern Tiefe. Stattdessen werfen sie von den gemütlich ausgestatteten und neu gestalteten Besucherräumen aus einen Blick unter die Erdoberfläche: Ein 3-D-Film zeigt, wie und wo das Mineralwasser entsteht, warum es so herrlich sprudelt und wie es letztendlich den Weg in die Flasche und zum Kunden findet.

## Probieren erwünscht!

Wie könnte man den natürlichen Geschmack des Teinacher Mineralwassers besser demonstrieren als durch eine Verkostung? Und so sorgen die unterschiedlichen Teinacher-Pro-

Tanja Lösching unsere neue Ansprechpartnerin für alle Besucher des Teinacher Mineralbrunnens. Sie terminiert und koordiniert die Betriebsbesichtigungen und beantwortet alle Fragen hierzu.

Neu sind auch unsere speziellen Besucherpakete. Je nachdem, wie viel Zeit (und Hunger) Sie mitbringen, können Sie zwischen den unten aufgeführten Angeboten auswählen.

**Unsere Besuchertage sind der Dienstag und der Donnerstag.**



Für Terminanfragen wenden Sie sich an Tanja Lösching unter der E-Mail [tanja.loesching@teinacher.de](mailto:tanja.loesching@teinacher.de) oder Telefon 07053 9262-20

## Ausgezeichnet schwäbisch

**Dauer: etwa 3 Stunden, Kosten: 10 Euro/Person**

**Gästezahl: max. 16 Personen**

**Programm: 3-D-Film, danach Verkostung mit Vesper-Platte oder schwäbischen Spezialitäten**

## Klassisch

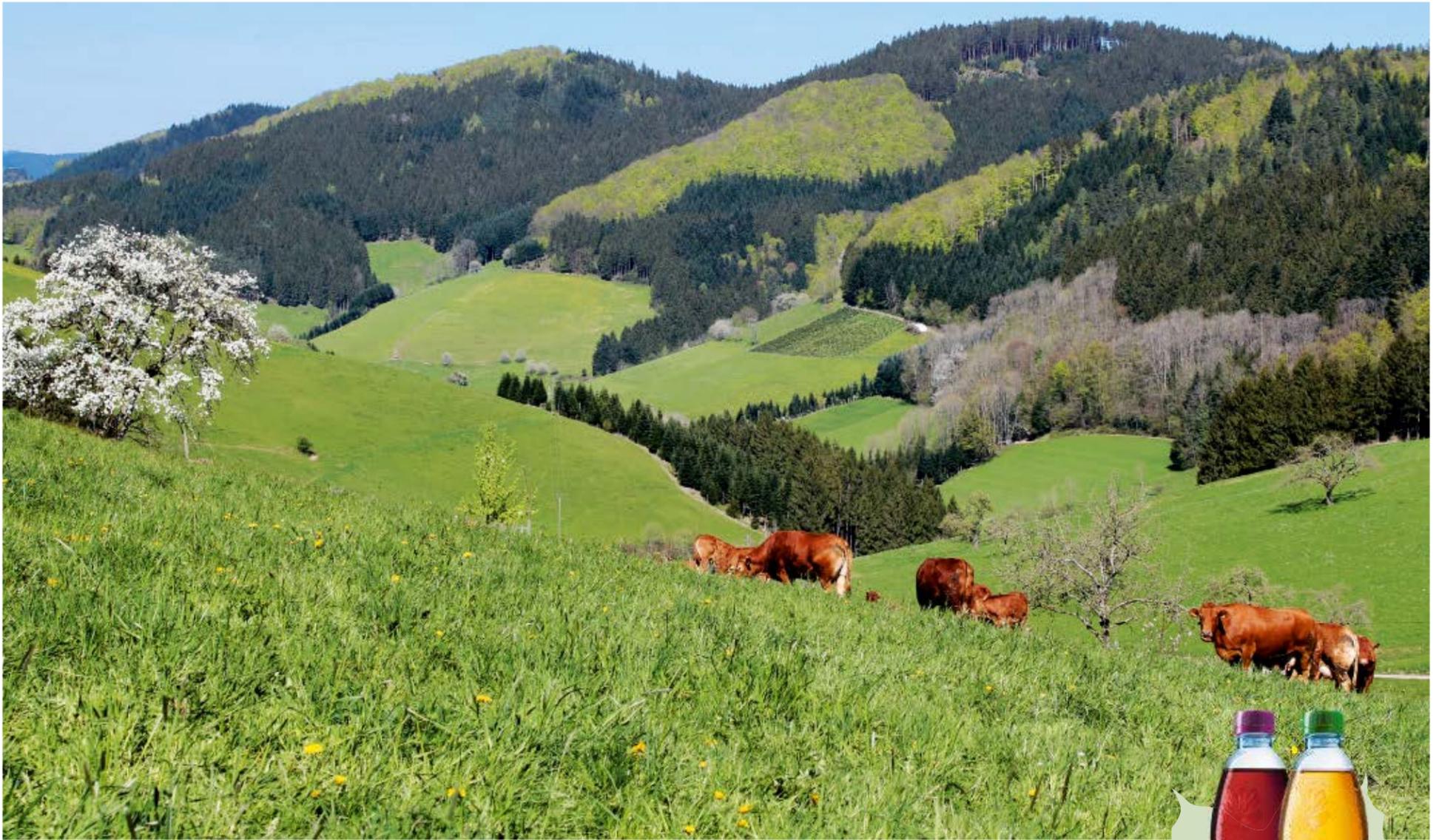
**Dauer: etwa 2 Stunden, Kosten: keine**

**Gästezahl: mind. acht und max. 30 Personen**

**Programm: 3-D-Film, danach Verkostung der Teinacher-Produkte**

Die hellen, modernen Räumlichkeiten des Showrooms laden die Besucher zum gemütlichen Verweilen ein





# Ein wahres Paradies für Mensch, Tier – und Kuh

Er ist einer der Größten seiner Art: der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord. Kein Museum, sondern eine Landschaft voller Leben und Genussmomente

Qualität, Regionalität und Genuss: drei Werte, die Teinacher und den Naturpark verbinden

**A**usgedehnte Wälder, tiefe Täler, rauschende Bäche und ein Mosaik aus saftigen Weiden und blühenden Wiesen – der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord ist ein wahres Paradies für Naturbegeisterte und eine Landschaft voller Leben. Denn im Naturpark geht es nicht darum, Althergebrachtes zu zementieren. Es geht darum, das moderne Leben, die Bedürfnisse der Menschen und die Anforderungen an eine intakte Natur- und Kulturlandschaft in Einklang zu bringen. Der mittlere und nördliche Schwarzwald bietet Einheimischen und Gästen sportliche Herausforderungen, kulinarische Spezialitäten und eine ganze Reihe kulturell wertvoller Traditionen. Ein riesiges Wanderwegenetz, ein abwechslungsreiches Höhenprofil für Radler und Mountainbiker, Erlebnispfade für Kinder und engagierte Gastronomen, die ganz bewusst auf regionale Lebensmittel setzen, machen den Naturpark zu einem Erlebnis der besonderen Art.

## Fledermäuse & Auerhühner

In den vergangenen Jahrhunderten hat der Mensch den Schwarzwald geprägt, entstanden ist eine eindrucksvolle Kulturlandschaft aus Weiden, Wiesen und Wald. Doch viele Flächen werden heutzutage nicht mehr bewirtschaftet, der Schwarzwald befindet sich erneut im Wandel: Einst offene Täler wachsen wieder zu, artenreiche Wiesen drohen zu „verbuschen“. Daher unterstützt der Naturpark eine ganze Reihe von Aktionen, die sich für den Schutz der Natur und den Erhalt der Landschaft einsetzen – von der Wiesenpflege über das Aufhängen von Fledermauskästen bis hin zur Pflege des Lebensraums für Auerhühner.

## Landschaftspflege mit Herz

Tatkräftig mit anpacken – das können Freiwillige bei den „Herzenssache Natur“-Aktionen des Naturparks. Verschiedene Naturschutz- und Landschaftspflegeprojekte bieten naturbegeisterten Menschen die Möglichkeit, sich aktiv für ihre Heimat und ihre Umwelt zu engagieren. Jedes Jahr vom Früh-



## Muh, die Kuh

Wo kommt die Milch her? Wie wird Apfelsaft gepresst? Und was war zuerst da – Ei oder Huhn? Kindergarten-Gruppen lernen beim Projekt „Muh, die Kuh“ spielerisch, wie das Leben auf dem Bauernhof funktioniert und wie heimische Produkte zu uns auf den Tisch kommen. Zusammen mit der kleinsten Bauernhöfe in ihrer Umgebung und lernen die Bauernfamilien und ihre Tiere kennen. Betreut wird das Projekt von Manuela Riedling, Umweltpädagogin des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord: Telefon: 07223/957715-0, E-Mail: riedling@naturpark-kids.de

jahr bis in den Spätherbst pflegen ehrenamtliche Helfer Wiesenflächen, „entbuschen“ Schwarzwaldtäler und setzen sich für die artenreiche Tier- und Pflanzenwelt ein. Bei verschiedenen Aktionstagen gilt es, unterschiedliche Aufgaben zu erfüllen: wuchernde Pflanzen entfernen, Waldwiesen mähen, Hölzer schneiden, Trockenmauern freilegen. Wer dabei sein möchte, kann sich auf der Website des Naturparks über die Termine informieren oder sich an die Geschäftsstelle in Bühlertal wenden, Telefon: 07223/957715-0.

## Die Bauerngarten-Route

Untrennbar verbunden mit dem Schwarzwald und den Bildern, die wir im Kopf haben, sind die jahrhundertealten, imposanten Bauernhöfe. Und die dazugehörigen Bauerngärten. Sie zeigen die große Vielfalt heimischer Kräuter, Blumen und Gemüsesorten. Um das Wissen über die Pflanzen und ihre Nutzung zusammenzutragen und allgemein zugänglich zu machen, wurde im vergangenen Jahr die erste Bauerngarten-Route des Schwarzwalds eröffnet – als Gemeinschaftsprojekt des Naturparks Schwarzwald, des Vereins Bauerngarten- und Wildkräuterland Baden und des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord. Bislang 20 Bauerngärtnerinnen öffnen ihre liebevoll gepflegten Selbstversorgergärten der Öffentlichkeit. Besucher können in den Anlagen der Bauerngarten-Route fast vergessene Blumenschönheiten und Gemüseraritäten entdecken und ihr Wissen über Pflege und Nutzungsmöglichkeiten der Pflanzen erweitern. Die Termine für 2016 und alle teilnehmenden Gärten gibt es unter: [www.kraeuter-regio.de/bauerngartenroute/](http://www.kraeuter-regio.de/bauerngartenroute/)

## Adrenalin-Kick inklusive

Wem Fledermäuse, Kühe und Kräuter noch nicht Herausforderung genug sind, dem bietet der Naturpark ausreichend Gelegenheit für Adrenalin-Kicks. Denn der Schwarzwald ist ein Paradies für Mountainbiker: rund 5500 Kilometer ausgeschilderte Mountainbike-Strecken mit einem abwechslungsreichen Höhenprofil auf unterschiedlichsten Wegen, vom →



*Der Schwarzwald ist eine Kulturlandschaft mit bewirtschafteten Weiden, Obstanlagen und Wäldern (ganz l.). In steilen Lagen wird das Heu in diesen kleinen Heuhütten gelagert (l.)*

→ Waldpfad bis hin zu ausgebauten Forstwegen mit einmaligen Aussichtspunkten – und das stets im Einklang mit der Natur. Eine noch größere Herausforderung ist die rund 450 Kilometer lange „Bike-Crossing-Route Schwarzwald“: Von Pforzheim führt sie bis nach Bad Säckingen an der Schweizer Grenze – und das quer durch den Schwarzwald. Dabei sind mehr als 16000 Höhenmeter zu bewältigen.

Wer lieber mit eingebautem Rückenwind, spricht mit dem E-Bike unterwegs sein möchte, findet nicht nur speziell ausgeschilderte Strecken, sondern auch ausreichend Lade- und Akkuwechselstationen. Dann nix wie los!



### Großes Naturpark-Opening am Muttertag

Wer ein schönes Programm für den Sonntag, 8. Mai, sucht, ist beim Naturpark-Opening rund um die neue Geschäftsstelle (Foto oben) des Naturparks in Bühlertal genau richtig. Um 11 Uhr geht es los mit Musik, einem kleinen Erzeugermarkt, naturpädagogischem Kinderprogramm, geführten Wanderungen über den Engelssteig und Leckereien von den Naturpark-Wirten und der Regionalmarke „echt Schwarzwald“.

@ [www.naturparkschwarzwald.de](http://www.naturparkschwarzwald.de)  
[www.naturpark-augenblicke.de](http://www.naturpark-augenblicke.de)

## Regionalität

Regional ist das neue Bio – und im Naturpark wird dieser Satz lebendig. Denn was die Erzeuger und Landwirte hier produzieren, braucht eigentlich kein zusätzliches Siegel mehr. Es kommt aus

verantwortungsvoller Landwirtschaft und von Menschen, die lieben, was sie tun. Das lässt sich live erleben: auf Märkten und bei den Landwirten vor Ort. Probieren Sie es doch einfach mal selbst aus.



### Naturpark-Märkte: Frische garantiert

Knuspriges Holzofenbrot, Wildsalami, Apfelsaft von Streuobstwiesen, Gemüse der Saison und Ziegenkäse aus dem Tal – die Naturpark-Märkte bieten unverfälschten, regionalen Genuss. Von Mai bis Oktober präsentieren Landwirte und Erzeuger aus der Region die ganze Vielfalt des Schwarzwalds. Probieren ist unbedingt erwünscht! Denn so kommt man ins Gespräch. Über Lebensmittel. Über nachhaltige Landwirtschaft. Und natürlich über den Schwarzwald, seine Traditionen und seine Handwerkskunst. Mehr als 130 Erzeuger und Landwirte garantieren für einen lückenlosen Herkunftsnachweis sowie für Qualität und Frische.

Alle Termine unter: [www.naturparkschwarzwald.de/regional/naturpark-maerkte/](http://www.naturparkschwarzwald.de/regional/naturpark-maerkte/) oder via Naturpark-Genuss-App: [www.naturparkschwarzwald.de/regional/genuss-app](http://www.naturparkschwarzwald.de/regional/genuss-app)



### Naturpark-Produkte: Echtes nur von hier

Die Landschaft im Schwarzwald wandelt sich. Wiesen und Weiden werden vom Wald verdrängt, offene Flächen wachsen wieder zu. Der Hauptgrund: Die Landwirtschaft an den oftmals steilen Hängen lohnt sich kaum noch. Daher unterstützt der Naturpark die Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte aus der Region – eines dieser Projekte ist „echt Schwarzwald“. Die Regionalmarke steht nicht nur für Qualität und Genuss, sondern auch für das Bedürfnis vieler Menschen, regional zu genießen. Der Produktkorb umfasst Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, Honig sowie Brände und Liköre, hergestellt aus Obst von Streuobstwiesen. Mehr als 120 Bauern haben sich bis heute bei „echt Schwarzwald“ zusammengeschlossen.

Erzeugnisse und Verkaufsstellen von „echt Schwarzwald“-Produkten finden Sie unter: [www.echt-schwarzwald.de](http://www.echt-schwarzwald.de)



### Naturpark-Brunch: Frühstück mit Huhn

Wenn hausgemachte Marmelade, geräucherter Schinken und feiner Käse aus eigener Herstellung auf den Tisch kommen, dann ist Brunch-Zeit auf dem Bauernhof im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord. Rund 30 landwirtschaftliche Höfe locken mit einem reichhaltigen Frühstücksbüfett Jahr für Jahr rund 4000 Besucher an. Ein besonderer Spaß ist der Brunch auf dem Bauernhof natürlich für die Kinder. Sie erfahren das Landleben hautnah und lernen, dass die Milch nicht aus der Tüte und das Ei nicht aus dem Karton kommt.

Alle Termine unter: [www.naturparkschwarzwald.de/regional/brunch\\_auf\\_dem\\_bauernhof](http://www.naturparkschwarzwald.de/regional/brunch_auf_dem_bauernhof) oder in der Genuss-App (für Android): Hier scannen



# Teinacher Hirsch-Quelle

## 1472 bis 2012: Könige, gutes Wasser und ein Hirsch

Lesen Sie, woher das Teinacher Heilwasser seinen Namen hat und was den Adel hierherführte



Diese Flasche Teinacher Hirschquelle mit Bügelverschluss stammt aus den 1960er-Jahren

Es war ein Hirsch, der einst einen Jäger zur Quelle führte. So die Sage. Wenn nicht wahr, dann ist die Geschichte zumindest schön erfunden und führt zu dem Namen, den das Heilwasser bis heute trägt: Hirschquelle. Ein Jagdhaus gab es allerdings tatsächlich dort, wo heute in Bad Teinach die Therme steht. Der „Sauerbronne zu Dainach“ wird 1472 zum ersten Mal urkundlich erwähnt, schreiben Karl und Siegfried Greiner im Büchlein „Bad Teinach und Zavelstein“, das 1986 von der Mineralbrunnen Überkingen-Teinach AG herausgegeben wurde. Die Mineralbrunnen AG Überkingen hatte das Bad samt Mineralquelle 1923 gekauft, es blieb bis 2012 in deren Besitz.

Die Mineralbrunnen AG ließ in den 1930er-Jahren die damals größte Abfüllanlage in Deutschland errichten und alle Badeeinrichtungen modernisieren. Derzeit steht die Therme erneut kurz vor dem Abschluss großer Renovierungsarbeiten. Gäste des Hotels Therme Teinach können einen Teil der Becken und den Spa-Bereich bereits nutzen. Das warme Mineralwasser für die Therme wurde übrigens erst 1981 bei Bohrungen für neue Quellen entdeckt.

Als eigentlicher Startpunkt des Bades gilt das Jahr 1770. Herzog Eberhard Ludwig von Württemberg ließ damals seine Sommerresidenz im Teinachtal errichten. Und König Wilhelm I. erhob es 1835 zum „Königlichen Bad“. Was bedeutete, dass der württembergische Adel sich mit großem Gefolge regelmäßig zur Kur oder zum Besuch der Krokusblüte in Zavelstein einfand. Es folgten die Berühmtheiten der Zeit: der Dichter Joseph Viktor von Scheffel

„O Quell, der  
perlend hell,  
heilkräftig  
aus den Felsen  
springt“

Joseph Victor von Scheffel

fel etwa, dem zu Ehren ein Aussichtspunkt benannt wurde, oder Eduard Mörike, der sich nach seinem sechswöchigen Aufenthalt in Bad Teinach deutlich gestärkt fühlte.

### Es wird weiter investiert

Im Zweiten Weltkrieg diente Bad Teinach als Lazarett. Erst nach 1950 durften wieder Gäste das Bad besuchen. Die Mineralbrunnen AG investierte erneut in den Ausbau von Bad und Abfüllanlagen. Die Otto-Neidhart-Allee, an der das Hotel Therme Teinach heute liegt, erinnert an den damaligen Generaldirektor. Anfang der 1980er-Jahre wurde das neue Kurmittelhaus fertig und die Durchgangsstraße war verlegt worden zugunsten einer Fußgänger-Passage.

Back to the roots – zurück zu den Wurzeln.



### Rudolf Dürr, 40 Jahre dabei

1976 begann Rudolf Dürr (58) seine Lehre als Industriekaufmann – in den Fußstapfen seiner Eltern, die ebenfalls über 30 Jahre bei Teinacher gearbeitet haben. Was er erlebt hat in dieser langen Zeit? „Oh, ich könnte ein Buch schreiben“, schmunzelt er. Langweilig war es ihm jedenfalls nie. Seinen Arbeitsplatz in der Materialwirtschaft findet er bis heute spannend. Einschneidend seien die Restrukturierungsmaßnahmen in den 1990er-Jahren gewesen. Acht Chefs habe er in zehn Jahren erlebt. „Vom jetzigen bin ich begeistert. Der Mann weiß, was er tut.“ Die jungen Leute heute beneidet er nicht. „Die haben es im Beruf schwerer.“





## 2012 bis 2016: Comeback für Glas, die Qualität steigt

Die neue Genussflasche wird zum Publikumserfolg  
und Teinacher erweist sich als Musterschüler



### Melanie Decker, 2 Jahre dabei

Sie arbeitet gerade an einem Modell für eine Sortieranlage, Aufgabe für ihre Zwischenprüfung. Im Januar 2018 wird Melanie Decker (19), jüngstes Mitglied der Teinacher Belegschaft, Elektronikerin für Automatisierungstechnik sein. Das hätte es zu Zeiten von Rudolf Dürrs (l.) Ausbildung nicht gegeben: ein Mädchen in diesem Beruf. Und es ist auch heute noch ungewöhnlich. Melanie Decker ist die einzige Frau in ihrer Klasse. „Manche fragen mich, ob das auch das Richtige ist für mich. Andere finden es toll.“ Sie zuckt mit den Schultern. „Ich bin nicht besser oder anders als die restlichen Azubis. Mir macht der Beruf einfach Spaß.“

So lässt sich die aktuelle Entwicklung des Teinacher Mineralbrunnens beschreiben. Zumindest in Sachen Glasflasche. Denn sie erlebt derzeit eine Renaissance. Seit 23 Jahren ist Teinacher Marktführer in der Gastronomie in Baden-Württemberg und war eines der ersten Unternehmen, das für die Gastronomie ein eigenes Glasgebilde einführte. Die markanten blauen Flaschen gehören zu den fünf Top-Marken der Gastronomie. Dabei sollte es nicht bleiben. Teinacher investierte weiter in Qualität und führte im vergangenen Jahr die Genussflasche für den Handel und damit den Endverbraucher ein. „Das war ein richtiger Erfolg“, freut sich Marketing Manager Thomas Schmid. „Wir konnten eine hohe Verbraucherakzeptanz erreichen und haben tolles Feedback bekommen.“ Und: Das Gebinde mit eigenem Kasten erhielt prompt den von der deutschen Umwelthilfe verliehenen Mehrweg-Innovationspreis (siehe auch Seite 11). Denn die neue Flasche ist nicht nur elegant und damit für jeden schön gedeckten Tisch geeignet. Sie ist auch nachhaltig und schont Ressourcen.

### Geprüft und für gut befunden

Schutz und Erhalt von Natur und Umwelt gehört zum genetischen Code von Teinacher. „Schließlich sind wir auf eine intakte Natur absolut angewiesen“, betont Marketing Manager Thomas Schmid. 2013 erhielt Teinacher folgerichtig als erster Mineralbrunnen Deutschlands das Prüfsiegel für gesicherte Nachhaltigkeit. Bereits 2011 überzeugte die Mineralbrunnen Teinach GmbH die Prüfer des Instituts Fresenius und erhielt das IFS (International Food Standard)-Zertifikat. Damit wurde bestätigt, dass die Produktion in Bad Teinach den strengen Anforderungen der unabhängigen internationalen Prüfstelle gerecht wurde. Es geht vor allem um rückverfolgbare Prozesse – von der Produktion bis zur Anlieferung und um den Produktschutz. Das IFS-Zertifikat muss sich Teinacher jedes Jahr neu verdienen. Das bedeutet ein jähr-

liches Audit durch die internationale Prüfstelle. Das Audit 2016 hat der Mineralbrunnen mit dem Zusatz „higher level“ absolviert. Teinacher konnte die vorgeschriebenen Anforderungen zu 98 Prozent erfüllen.

### Neu im Sortiment: Eistee

Das Teinacher-Team sieht jedoch keinen Grund, sich auf den Lorbeeren auszuruhen. Die neueste Produktentwicklung: Seit Januar 2016 führt Teinacher Eistee im Sortiment. Er besteht aus natürlichem Mineralwasser, feinen Tee-Auszügen sowie natürlichen Aromen. Den Teinacher Eistee in den Geschmacksrichtungen Pfirsich und Zitrone gibt es in 0,5 Liter PETcycle-Flaschen. Die Besonderheit: Er ist für eine vegane Ernährung geeignet.

@ [www.teinacher.de](http://www.teinacher.de)  
[www.therme-bad-teinach.de](http://www.therme-bad-teinach.de)



Die neueste Innovation aus dem Jahr 2015:  
die Teinacher Genussflasche im Komfortkasten

# Zwei glühende Tropfen sind der Anfang

Wie entsteht eigentlich die Genussflasche? Wir haben den Weg verfolgt – von der Idee bis zur Auslieferung. Eine richtig heiße Sache ...

**H**aben Sie schon einmal einem Glasbläser zugesehen? Wie er vorsichtig aus einem Stück flüssigen Glases mithilfe seiner Glasbläserpfeife und vielen geschickten Drehbewegungen eine Vase, eine Kugel oder eine filigrane Figur formt? Vergessen Sie das! Denn so lassen sich nicht Milliarden Glasverpackungen im Jahr produzieren, vom Gläschen für Babynahrung bis hin zur Wasserflasche. Und genau das passiert bei Verallia in Bad Wurzach. Dort – mitten im idyllischen Allgäu – stehen in riesigen Hallen haushohe Maschinen, dort liefern Lkw und Güterzüge tonnenweise Rohmaterial an, dort rattern und scheppern industrielle Produktionslinien, dort glüht Glas bei 1500 Grad. Hier ist der Geburtsort der Teinacher Genussflasche.

## Eine Idee nimmt Gestalt an

Qualität, Regionalität, Genuss – dafür steht Teinacher. Aber diese drei Begriffe umschreiben auch einen Trend: Immer mehr Menschen legen Wert auf Tischkultur, auf hochwertigen Genuss. Das Teinacher Wasser kann diesem Anspruch uneingeschränkt genügen. Aber in Bad Teinach entstand der Wunsch, dies auch äußerlich sichtbar zu machen. Mit einer neuen Flasche aus Glas. Geschäftsführer Andreas Gaupp und Marketing Manager Thomas Schmid machten sich also auf die Suche nach einem Glasproduzenten, der ebenfalls hinter den Werten Qualität, Regionalität, Genuss stehen kann. Sie wurden fündig: im Allgäu, in Bad Wurzach.



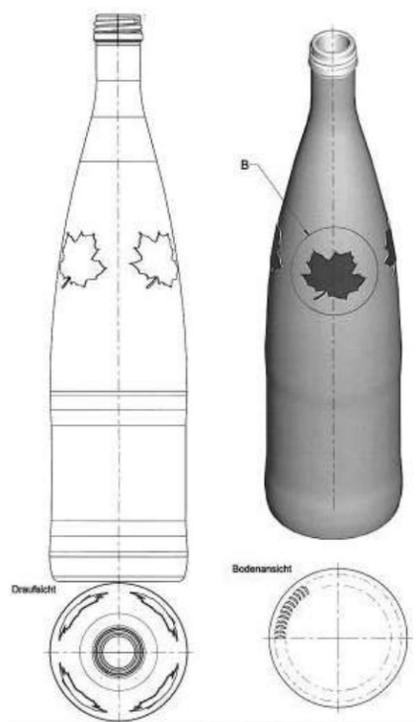
Weißes Recyclingglas ist zu 60 Prozent Grundstoff für die Produktion. Das heißt, etwa 18 Prozent weniger Energieeinsatz beim Schmelzen



Ralf Hofmann aus dem Design Center von Verallia in Bad Wurzach begleitet Kunden wie Teinacher bei der Produktentwicklung



Diese zwei glühenden Tropfen aus geschmolzenem Glas sind die Geburt je einer neuen Flasche



## Das Design

Schön und elegant sollte sie sein, die neue Genussflasche von Teinacher. Und unverwechselbar. Exklusiv. Schön allein genügt aber nicht. Bei der Entwicklung einer Flasche muss viel mehr bedacht werden: Liegt sie gut in der Hand? Lässt sich der Inhalt gut gießen? Wie schwer darf sie sein? Was muss die Flasche in der Produktion beim Kunden aushalten? Ist sie sicher und zuverlässig? All das sind Punkte, die Ralf Hofmann vom Design Center des Glasherstellers Verallia in Bad Wurzach, mit Teinacher-Geschäftsführer Andreas Gaupp und Marketing Manager Thomas Schmid ausführlich besprochen hat. „Da geht es zum einen um Emotionen, um Begeisterung für das Produkt und dann aber auch um sehr viele technische Vorgaben“, erklärt Hofmann. Da werden erste 3-D-Modelle am Computer entworfen, da wird heiß diskutiert. „Mit Teinacher hat das wirklich Spaß gemacht“, erinnert sich Ralf Hofmann. Fünfmal trafen sich die Teams von Teinacher und Verallia, bis der Grundcharakter der neuen Flasche entwickelt war: schlank, mit einem ausgewogenen Verlauf und natürlich mit dem unverwechselbaren Teinacher Blatt verziert. Erste Muster aus Acrylglas entstanden. Eine Musterproduktion mit ein paar Hundert Flaschen lief an. Eineinhalb Jahre dauerte der Prozess von der ersten Idee in Bad Teinach bis zur Serienfertigung der Teinacher Genussflaschen in Bad Wurzach im Allgäu.



## So muss es in einem Vulkan aussehen

Ohne Schutzkleidung geht es nicht, also Ohrenschützer, Helm, Handschuhe und schwere Stiefel an. Und rein in die Produktionshallen. Ein riesiger Behälter aus Schamott (siehe auch Kasten rechts) gibt hin und wieder den Blick auf eine gelb und rot glühende, zähe Flüssigkeit frei. Zu grell, um lange hinzuschauen. So muss es in einem Vulkan aussehen. Bloß nichts anfassen! Achtung, auch das Treppengeländer ist heiß. Also Handschuhe anlassen. Es geht treppauf, treppab, immer der Produktionsstraße entlang. Nächste Station: Zwei rote Tropfen erscheinen, verschwinden wieder. Und schon ist die Form der Flasche zu sehen. Neben den glühenden Teilen bewegen sich ruhig und konzentriert Mitarbeiter. Mit Handschuhen aus feuerfestem Material bewaffnet, entnehmen sie Proben. Ein erster von vielen Prüfschritten. In langen Reihen bewegen sich die Flaschen von Station zu Station. Nach dem Kühllofen ist nun die Originalfarbe zu erkennen: weiß, grün, braun. Nochmals Qualitätskontrollen. Und die Flaschen sind fertig für den Versand.

Übrigens: Glas ist einer der ältesten Werkstoffe des Menschen. Erste Gefäße entstanden 3000 v. Chr. in Ägypten. Mehr als 5000 Jahre danach erlebt Glas eine Renaissance. Denn es schont Ressourcen, garantiert Qualität, Regionalität und Genuss. Und ist preiswürdig. Wie die Genussflasche.

@ Mehr zum Thema finden Sie unter [de.verallia.com](http://de.verallia.com) und [www.ausgezeichnet-geniessen.de/extrablatt/3](http://www.ausgezeichnet-geniessen.de/extrablatt/3)

🖼 Eine Bildergalerie mit Fotos aus der Glasproduktion unter [www.ausgezeichnet-geniessen.de/extrablatt/3](http://www.ausgezeichnet-geniessen.de/extrablatt/3)

🎥 Das Interview mit Ralf Hofmann zum Designprozess unter [www.ausgezeichnet-geniessen.de/extrablatt/3](http://www.ausgezeichnet-geniessen.de/extrablatt/3)

Andreas Gaupp (r.) und Thomas Schmid (2. v. l.) freuen sich über den Mehrweg-Innovationspreis, verliehen von Jürgen Resch, Deutsche Umwelthilfe (l.), und Clemens Stroetmann, Stiftung Initiative Mehrweg





Die Flasche kommt fertig aus der Formungsmaschine, nun geht es zum Abkühlen in den Kühlöfen

## Qualität

### Wie funktioniert die Glasproduktion?

Glas entsteht aus natürlichen Rohstoffen: Recyclingglas (60 % bei Weißglas, bis zu 90 % bei Grünglas), Sand (29 %), Soda (5 %), Kalk (4,5 %), Dolomit (1 %) und Feldspat (0,5 %). Diese Mischung wird in einer geschlossenen Schmelzwanne auf rund 1500 Grad erhitzt. Diese Wanne ist etwa so groß wie ein Einfamilienhaus. Ein sogenannter Speiser führt die glühende Glasmasse in die Formungsmaschine. Als Erstes ist von der neuen Flasche ein rot glühender Tropfen zu sehen (Foto links unten). Dieser Tropfen wird in eine Form geblasen, die das spätere Aussehen des Glases bestimmt. Die immer noch glühenden Flaschen (Foto oben) durchlaufen einen Kühlöfen. Danach beginnt die Qualitätssicherung: Die Flaschen werden durchleuchtet, die Stärke der Glaswand wird vermessen und die Öffnung kontrolliert. Das Glas darf weder verschmutzt noch beschädigt sein. Nun werden die Flaschen noch palettiert und zum Versand ins Lager transportiert. Die Produktion läuft übrigens 24 Stunden, sieben Tage die Woche, 365 Tage im Jahr. Alle zehn bis zwölf Jahre steht die Produktion zwei bis drei Monate still für eine Generalsanierung der Schmelzaggregate und Produktionslinien.



# Ein großes Lob für die Genussflasche



Mit Stolz nahmen Geschäftsführer Andreas Gaupp und Marketing Manager Thomas Schmid im März in Berlin den Mehrweg-Innovationspreis 2015 entgegen. Bereits zum siebten Mal verliehen die Deutsche Umwelthilfe (DUH) und die Stiftung Initiative Mehrweg (SIM) diesen Pokal. Andreas Gaupp freut sich: „Wir haben unsere Vision erfolgreich verwirklicht und bieten den Verbrauchern Teinacher Mineralwasser in einer nachhaltigen, eleganten und exklusiven Glas-Mehrwegflasche an. Unsere Unternehmenswerte Qualität, Regionalität und Genuss werden mit den Ansprüchen der Konsumenten vereint und wir präsentieren Teinacher Mineralwasser in seiner schönsten Form!“

Die Teinacher Genussflasche wird aus Recyclingglas hergestellt (siehe Bericht links) und hauptsächlich in einem Umkreis von 100 Kilometern um den Abfüllstandort vertrieben. „Die neue Mehrwegflasche spricht durch ihre edle, grazile und schlanke Optik neue Käuferschichten an. Sie ist gewichtsoptimiert und um acht Prozent leichter als vergleichbare Standardflaschen aus Glas. Das spart Ressourcen und Energie bei der Herstellung und führt zu geringeren Umweltauswirkungen beim Transport“, erklärte der SIM-Geschäftsführer und Staatssekretär a. D. Clemens Stroetmann während seiner Laudatio auf den Preisträger. „Die neue Flasche von Teinacher zeigt, dass auch Individualgebinde wiederbefüllt und über kurze Transportentfernungen vertrieben werden. Sie sind ebenso wie Pool-Mehrwegflaschen abfallarm und besonders umweltfreundlich“, so Stroetmann weiter.

#### Recyclingmaterial für Flasche und Kasten

Der neue Komfortkasten, der eigens für die Genussflasche entwickelt wurde, wird wie die Flasche aus Recyclingmaterial gefertigt. Durch diese ressourcenschonende Weiterverarbeitung werden 80 Prozent der CO<sub>2</sub>-Emissionen im Vergleich zur Herstellung von Getränkekästen aus Neumaterial eingespart. Durch die Optimierung des Kastens können pro Palette 48 Flaschen mehr transportiert werden. Das spart unnötige Transportfahrten und entlastet so die Umwelt. Der Umweltaspekt wurde übrigens bereits bei den Lieferanten von Kasten und Flasche berücksichtigt. Sie haben beide ihren Sitz in Baden-Württemberg.

#### Premium in Inhalt und Form

„Wir sind ein Premiumanbieter für Mineralwasser“, so Marketing Manager Thomas Schmid. „Deshalb wollten wir auch für unser neues Gebinde nur das Beste.“ Zudem sollten Flasche und Kasten den Wertekanon von Teinacher stützen: Qualität, Regionalität, Genuss. „Der Preis zeigt uns“, so Thomas Schmid, „dass der Anspruch, den wir hatten, und das Resultat deckungsgleich sind. Wir haben unser Ziel erreicht.“

Die neue Teinacher Genussflasche aus Glas bekam den deutschen Mehrweg-Innovationspreis



# Warum ist Wasser gut für Körper und Geist?

Trinken fördert das Denken und unsere allgemeine Vitalität. Denn durch die Aufnahme von Flüssigkeit unterstützen wir gezielt den Transport von Nährstoffen



## Kneipen. Was ist das?

Wasser, äußerlich angewendet, kann bei einer Reihe von Beschwerden helfen: Das sogenannte Kneipen geht auf den Pfarrer Sebastian Kneipp (1821–1897) zurück. Seine Wasseranwendungen beruhen auf dem Wirkprinzip der Reizreaktion: Der gut durchblutete, warme Körper bekommt einen sehr kurzen Kaltreiz, wird anschließend nicht abgetrocknet und möglichst durch Bewegung gleich wieder erwärmt. Kneipp behandelte seine Tuberkulose-Erkrankung erfolgreich mit Blitz-Bädern in der eiskalten Donau. Es muss aber nicht gleich der Sprung ins kühle Nass sein: Kalte Gesichts-, Arm-, Knie- oder Bein-güsse, Teilbäder, Barfußlaufen in seichem Wasser oder auf taufrischen Wiesen, können bei Kreislaufproblemen und schweren Beinen helfen. Wasser-treten regt auch den Kreislauf, die Durchblutung und den Stoffwechsel an und soll auch bei Venenproblemen helfen.

**W**enn Lippen und Gaumen mit Wasser benetzt werden, entlockt uns dies meist einen Laut der Zufriedenheit: aaaa! Wasser – Quell des Lebens: Unser Blut besteht zu 80 Prozent aus Wasser, das Gehirn bringt es auf 70 Prozent. Der gesamte Mensch besteht, je nach Alter und Geschlecht, bis zu 80 Prozent aus Wasser. Nicht nur nach dem Sport oder Spaziergang ist ein Glas Wasser eine Wohltat: Auch, wer im Büro Ideen ausbrütet oder für die Schule büffelt, spürt schnell den neuen Schwung Konzentration, den ein Glas Wasser gibt. Ob als Trinkritual gleich morgens nach dem Aufstehen, zimmerwarm temperiert, als Mini-Päuschen bei der Hausarbeit oder nach dem Sport: Wasser tut einfach nur gut. Es ist für den Körper lebenswichtig und wird für viele Stoffwechselfvorgänge gebraucht. Wer hingegen zu wenig trinkt, riskiert zähflüssiges Blut, das die Nährstoffversorgung der Zellen und Organe verlangsamt. Wasser ist außerdem die Trägersubstanz, um Giftstoffe über den Urin auszuschleiden. Ohne Wasser können wir nicht einmal 100 Stunden überleben. Zum Glück meldet der Körper ein Durstgefühl, wenn er mehr Flüssigkeit verliert, als er bekommt. Trinken sollte man vorsorglich ausreichend: Schon ein leichter Wassermangel führt dazu, dass zum Beispiel Muskelzellen schlechter mit Sauerstoff und Nährstoffen versorgt werden.

## Fit im Kopf, dank Wasser

Trinken hilft auch beim Denken, sorgt für einen klaren Kopf, innere Ruhe und ein gutes Gedächtnis. Wer genug trinkt, stellt damit die Durchblutung des Hirngewebes sicher. Flüssigkeitsmangel hingegen kann Müdigkeit,

Konzentrationsstörungen oder Kopfschmerzen nach sich ziehen. Die deutsche Gesellschaft für Ernährung rät, etwa 1,5 Liter Flüssigkeit in Form von Getränken täglich zu sich zu nehmen. Denn der Körper verliert, auch wenn wir es nicht bemerken, permanent Wasser durch das Schwitzen.

Jeder Tropfen Wasser wird im Körper, und besonders im Gehirn, benötigt. Ein Flüssigkeitsmangel von bereits einem bis zwei Prozent vermindert die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit. Der Wasserbedarf richtet sich übrigens auch nach dem Alter: So benötigt ein 25-Jähriger mehr Flüssigkeit als ein 70-Jähriger.

Wasser hat, im Gegensatz zu Säften, den Null-Kalorien-Vorteil. Nichts löscht besser den Durst! Auch unserem Aussehen, sprich der Haut, kommt viel trinken zugute: Sie speichert rund ein Drittel der gesamten Flüssigkeit im Körper.

## Genug getrunken? Kleiner Test

Wer wissen möchte, ob er tief genug ins Wasserglas geschaut hat, kann dies leicht prüfen: Bilden Sie mit zwei Fingern einer Hand eine Hautfalte auf dem Handrücken der anderen Hand. „Springt“ die Haut gleich wieder zurück, ist der Körper ausreichend „gewässert“. Bleibt die Hautfalte jedoch zwei, drei Sekunden bestehen, deutet dies auf Wassermangel hin. Na, dann mal Prost!



**Classic, medium oder naturell? Mehr Wasser-Infos unter [www.teinacher.de](http://www.teinacher.de)**

Noch mehr schlaue Infos gibt's in der Broschüre „Mineralwasser: Der natürliche Brain-Drink“. Einfach bestellen unter [info@teinacher.de](mailto:info@teinacher.de)



Mineralwasser  
Der natürliche Brain-Drink

Teinacher

## Gestatten, Maria Rentschler, unsere neue Wassersommelière

### Frau Rentschler, wie kam es dazu, dass Sie Wassersommelière wurden?

Ich durfte hier im Teinacher Mineralbrunnen bei einer internen Wasserschulung teilnehmen. Dabei wird man mit den verschiedensten Mineralwassersorten vertraut gemacht. Die Unterschiede herauszuschmecken, fand ich sehr spannend. Viele glauben ja: Wasser ist gleich Wasser. Das ist aber nicht so. Ich wollte unbedingt mehr darüber wissen. Ich habe mich also intern beworben und durfte dann an der Doemens-Genussakademie in München eine Ausbildung zur Wassersommelière machen.

### Was lernt man in diesem Seminar?

Dabei werden sensorische Fähigkeiten entwickelt: Es gibt zum Beispiel hoch mineralisiertes Mineralwasser – solches mit viel Kalzium, Natrium und Magnesium – und niedrig mineralisiertes. Das kann ein Sommelier herausschmecken. Natürlich nicht gleich am ersten Tag. Ich habe dann tatsächlich gelernt, die einzelnen Mineralien zu unterscheiden: Kalzium hinterlässt beispielsweise ein leicht trockenes Gefühl im Mund, Natrium schmeckt salzig, Magnesium empfinde ich als leicht bitter-süß. Die Gesteinszusammensetzungen über die Jahrtausende charakterisieren die geschmacklichen Eigenschaften des Mineralwassers, das aus großer Tiefe kommt.

### Wo wenden Sie Ihr Wissen an?

Ich führe hier bei uns im Mineralbrunnen in Bad Teinach Besichtigungen für die unterschiedlichsten Gruppen durch: von der Schulklasse über Geschäftspartner und Kunden bis hin zu Wandergruppen, Senioren oder Urlaubern. Ich habe festgestellt, dass es einen hohen Aufklärungsbedarf gibt, gerade bei Schülern. Sie trinken nicht genug. Dabei ist Wasser der Treibstoff für unser Gehirn. Also, wer viel und gut lernen will, muss viel trinken. Das gilt aber auch für ältere Menschen. Wasser trinken hilft gegen Vergesslichkeit und unterstützt die Konzentrationsfähigkeit. Und es beugt sogar Kopfschmerzen vor. Diese sind oft ein Indikator dafür, dass man zu wenig getrunken hat. Am besten ist es deshalb, immer eine Flasche Mineralwasser griffbereit zu haben.

### Was ist Ihr Favorit: still oder mit Kohlensäure?

Ich mag am liebsten Wasser mit viel Kohlensäure. Aber wer zum Beispiel einen übersäuerten Körper hat, sollte lieber basisches Heilwasser trinken. Da bietet der Mineralbrunnen in Bad Teinach auch Hirschquelle Heilwasser. Hier ist die Besonderheit übrigens, dass Heilwasser nicht nur streng kontrolliert wird, sondern sogar dem Arzneimittelgesetz unterliegt. Das heißt, die heilende und vorbeugende Wirkung muss wissenschaftlich belegt sein. Wer also Hirschquelle trinkt, kann sich darauf verlassen, dass es der Gesundheit zuträglich ist und Beschwerden lindert – zum Beispiel im Magen-Darm-Bereich.

## Qualität

### 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 und regelmäßig 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 also wissenschaftlich belegt sein.

#### Tafelwasser

Dieses Wasser wird industriell hergestellt, meist aus Trinkwasser unter Zusetzung von Mineralstoffen und Kohlensäure. Manchmal wird auch Mineralwasser zugeetzt. Tafelwasser stammt also nicht aus einer bestimmten Quelle und benötigt auch keine amtliche Prüfung wie Mineral- und Heilwasser.



Das Teinacher Mineralwasser stammt aus gut geschützten Quellen tief unter dem Teinachtal im Nordschwarzwald



Hirschquelle Heilwasser und Hirschquelle vital unterstützen durch ihre Mineralisierung die Gesundheit



## Landesgartenschau Öhringen 2016

Der Limes blüht auf

Das Städtchen Öhringen bei Heilbronn richtet vom 22. April bis 9. Oktober die Landesgartenschau aus. Wandeln Sie an der Ohrn auf den Spuren der alten Römer



Ein Meer von Blüten erwartet die Besucher der Landesgartenschau

# Hier blüht Geschichte

Es gluckst und plätschert. Wie ein silbern schimmerndes Band zieht sich die Ohrn durch Öhringen. Wer dem geschwungenen Wasserlauf folgt, den erwartet ab dem 22. April eine Welt voller Naturschauspiele und barocker Parkanlagen – und sogar der frisch erblühte römische Grenzwall Limes: Auf 30 Hektar erstreckt sich hier das Areal der Landesgartenschau – mit drei Kernbereichen.

Los geht die Entdeckungsreise im Hofgarten hinter dem Öhringer Schloss. Kaum sind die geschichtsträchtigen Mauern überwunden, umspielt ein feiner Rosenduft die Nase. Die über 300 Jahre alte Anlage offenbart sich in voller Blütenpracht. Wer durch die Hainbuchen-Allee schlendert, fühlt sich in längst vergangene Zeiten versetzt. Kein Wunder! Teile der Anlage wurden nach alten Plänen rekonstruiert, um das barocke Flair wieder aufleben zu lassen. Unter dem Blätterdach von Bäumen, die ihre Wurzeln schon tief in die Erde geschlagen haben, scheint die Zeit stillzustehen. Hier und da fügen sich modern designte Elemente harmonisch in das Bild.

Die Ohrn weist den Besuchern den Weg zur nächsten Station: dem Cappelrain. Für die Ausstellung wurden die Ufer abgeflacht und der Wasserlauf erhielt eine neue Schleife. Hier, am neu angelegten Erlebnisstrand, lässt es sich wunderbar rasten. Die Besucher können die Füße in den feinen Sand strecken – oder in das kühle Nass der stetig dahinströmenden Ohrn. Wem das nicht Erfrischung genug ist, bringt das Mineralwasser von Teinacher die willkommene Abkühlung, es wird auf dem ganzen Gelände ausgeschenkt. Der Mineralbrunnen ist offizieller Partner der Landesgartenschau.

### Skaten und Klettern

Action gefällig? Gegenüber, auf der anderen Seite der Ohrn, gibt's einen Skaterplatz und einen Kletterturm. Mutige überqueren den Fluss aber nicht einfach zu Fuß! Wer wagt den Flug auf der Stahlseilrutsche Flying Fox? Hier bleiben die Füße bestimmt trocken.

Gerade noch in einer grünen, stillen Welt, reißt das Blätterdach plötzlich auf – und das Tal öffnet sich zur Cappelaue mit Streuobst-

wiesen und von Hecken gesäumten Gräben. Willkommen im dritten Bereich der Landesgartenschau! Unter dem Motto „Der Limes blüht auf“ zeichnet ein rotlaubiges Band aus Pflanzen die Verlaufslinie eines UNESCO-Welterbes nach – des Limes. Das Relikt aus der Zeit des Römischen Reichs verläuft unangestastet unter der Erde. Auf der Landesgartenschau wird die historische Grenze erstmals inszeniert, erlebbar gemacht und damit zu einem blühenden Ort der Begegnung.

### Betörender Rosenduft

Am östlichen Rand des Geländes ist das denkmalgeschützte Hofgut Cappel aus seinem Dornröschenschlaf erwacht. Die Rosenterrassen und Dahlienbeete verströmen einen unwiderstehlichen Charme – und betörenden Duft. Kann es einen schöneren Abschluss geben?



Teinacher ist Partner der Landesgartenschau. Teinacher Limo und Cola Mix sowie alle Wässer finden Sie dort überall

 Weitere Informationen rund um die Landesgartenschau erhalten Sie im Internet unter [www.oehringen2016.de](http://www.oehringen2016.de)



Die Blumen der Landesgartenschau – ein Meer aus Farben, Formen und Gerüchen



Im Hofgarten treffen barocke Parkanlagen und modernes Brückendesign harmonisch aufeinander



Die Öhringer Bürger freuen sich, als erste Stadt in Hohenlohe die Landesgartenschau ausrichten zu dürfen

# Jeden Monat neue (Gaumen-)Freuden

Genussmomente online erleben?  
Unsere Website [www.ausgezeichnet-genießen.de](http://www.ausgezeichnet-genießen.de) macht's möglich.  
Per Mausklick können Sie eintauchen in eine kulinarische Welt, in der sich alles um Wasser, Wein und feine Speisen dreht. Schauen Sie einfach mal rein und machen Sie sich ein Bild von der Vielfalt, die unsere Genießer-Region und Teinacher zu bieten haben

Jeden Monat mehr Genuss: Die Website bietet regelmäßig neue Rezept-Ideen, Restaurant-Tipps und Wein-Empfehlungen



Esskultur: Dieses Wort bedeutet mehr, als nur gut zu speisen. Es verbindet Genuss mit purer Lebensart. Zu einer feinen Küche gehört selbstverständlich auch ein erlesener Wein – und ein exzellentes Mineralwasser. All das – und noch viel mehr – finden Sie auf der Website von Teinacher [www.ausgezeichnet-genießen.de](http://www.ausgezeichnet-genießen.de). Und wer noch den Newsletter abonniert, verpasst keine Neuigkeit mehr

## Regionalität

### Ausgezeichnet regional

Unsere Heimat liegt uns am Herzen. Kein Wunder: Baden-Württemberg ist ein Land, in dem Genuss an allen Ecken und Enden zu finden ist. In der Natur, in der Gastronomie, bei den Menschen. Wir setzen uns dafür ein, diese heimischen Genüsse lebendig zu halten. Wie wäre es zum Beispiel mit einem schwäbischen Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle, knusprigen Bratkartoffeln oder einer Scheibe Bauernbrot? Bei der bunten Rezept-Auswahl an Klassikern der schwäbischen und badischen Küche kommt jeder auf seine Kosten. Und wenn sich der Durst meldet? Passt natürlich ein Wasser aus der Region: Teinacher.

**Traditionelle Köstlichkeiten, edle Weine und ein hervorragendes Mineralwasser: In dieser Rubrik lockt allerlei Genussvolles**



### Ausgezeichnet erleben

Was hat das Teinacher-Land alles zu bieten? Was kann man in den Regionen rund um Stuttgart, Freiburg, Karlsruhe bis nach Pforzheim alles erleben? Die Antwort gibt – vor allem in kulinarischer Hinsicht – diese Rubrik. Sobald der Frühling ins Land zieht, öffnen die Naturpark-Märkte ihre Stände und bieten frische, regionale Produkte direkt von Landwirten und Erzeugern. In der sonnenverwöhnten heißen Jahreszeit locken gesellige Festlichkeiten und lassen die Innenstädte aufleben. Und danach? Beginnt auch schon die herrliche Weinfest-Saison. Ein Event jagt dann das nächste.

**Die Rubrik enthält eine kleine, feine Auswahl an anstehenden kulinarischen Highlights. Also Termine vormerken – und genießen!**



## Genuss

### Ausgezeichnet trinken

Wenn Sie auf der Suche nach dem passenden Wein zu Ihrem Essen sind oder mehr über das Zusammenspiel von Wasser und Wein erfahren möchten, sind Sie in dieser Rubrik genau richtig. Die Farbspiele und die Geschmacksvielfalt von Wein sind einzigartig. Doch nur bei richtigem Umgang! Wie lagere ich ihn richtig? Was muss ich beim Dekantieren beachten? Und: Welches Wasser passt zu welchem Wein? Hier gibt es die Antworten auf diese und weitere Fragen. Das Wein & Wasserglossar hilft dabei, Wissen zu vertiefen. Und der „Wein-Tipp des Monats“ oder eine Liste „Renommierter Winzer“ liefern neu Inspirationen.

**Der Genuss von Wein ist eine Wissenschaft für sich – vor allem in Kombination mit Wasser. Diese Rubrik gibt hilfreiche Tipps**



### Ausgezeichnet essen

Als Vorspeise feines Kaninchen an frischen Steinchampignons und Kräutersalat. Zum Hauptgang geschmortes Huhn in Portweinsauce mit knusprigen Kartoffel-Rösti. Und zum Nachtisch eine fruchtige Apfeltorte mit karamellisiertem Apfel-Rahm-Eis. Lläuft Ihnen auch schon das Wasser im Mund zusammen? Dann sollten Sie sich das nächste „Menü des Monats“ auf unserer Website nicht entgehen lassen. Oder laden Sie sich die „Teinacher Genießer-Kochbücher“ herunter. Darin: die gesammelten Menüs der vergangenen beiden Jahre. Wer auf heimische Zutaten setzt, wird unter „Schmecken den Süden“ ebenfalls fündig.

**Von Top-Restaurants in der Region bis hin zu leckeren Rezepten: Diese Rubrik lädt zum Schlemmen ein – nach Herzenslust**



## Qualität aus der Region für die Region

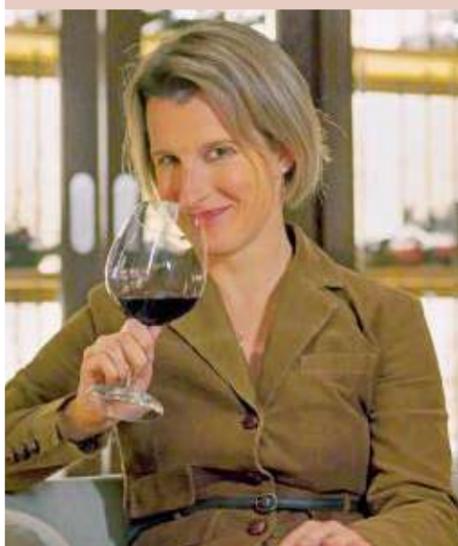
Wenn es um Mineralwasser und Fruchtschorlen geht, ist Teinacher Marktführer in der Gastronomie in Baden-Württemberg. Mit gutem Grund. Qualität, Regionalität und Genuss verbinden uns mit den besten Hotels, Restaurants und Gasthäusern. Wir legen bei unseren Produkten Wert auf den höchsten Standard, das verbindet uns mit den Wirten. Überall dort, wo es gutes Essen gibt, steht daher auch eine der typischen blauen Gastro-Flaschen auf dem Tisch. Sie wurden eigens für die Gastronomie entworfen.



## Christina Hilker, Top-Sommelière

Mit welchen Gerichten harmoniert ein Sauvignon blanc? Welchen Wein genießt man zu einer geschmorten Rinderroulade? Und welches Mineralwasser passt dazu? In unserem Genießer-Brevier „Wasser liebt Wein“ servieren Ihnen Top-Sommelière Christina Hilker und Gourmetkoch Bernd Bachofer ein feines 3-Gänge-Menü und geben viele Wein-&-Wasser-Tipps. Beide sind langjährige Genussbotschafter von Teinacher. Noch mehr Genießer-Kochbücher kreiert von Bernd Bachofer, verfeinert mit Wein-Empfehlungen von Christina Hilker und Wassertipps von Teinacher finden Sie auf der Genuss-Website zum Download.

Das kostenlose Genießer-Brevier „Wasser liebt Wein“ können Sie direkt anfordern unter: [info@teinacher.de](mailto:info@teinacher.de)



## Genießer-Termine



Abkühlung beim Stuttgarter Sommerfest: Füße im See, Teinacher in der Hand

### Maimarkt

**Mannheim, 30. April bis 10. Mai**

Alles neu macht der Mai: Deutschlands größte Regionalausstellung für Handwerk, Reisen, Gesundheit, Nahrung und Hausbau ist immer einen Besuch wert.

### Naturpark-Markt

**Freudenstadt, 15. Mai**

Auf dem größten Marktplatz Deutschlands präsentieren Landwirte und Erzeuger mit ihren Produkten die kulinarische Vielfalt des Schwarzwalds.

### Brigandefeschd

**Karlsruhe, 25. bis 29. Mai**

Zum 27. Mal verwandelt sich die Fächerstadt in eine Genuss-Oase. Festwirte bieten auf dem Friedrichsplatz Köstlichkeiten aus Baden und der Welt an.

### Sommerfest

**Pforzheim, 7. bis 10. Juli**

Der Schlosspark wird zur Partymeile. Und auf den Bühnen lockt ein abwechslungsreiches Programm.

### Naturpark-Markt

**Nagold, 19. Juni**

FrISCHE Erdbeeren, cremiger Honig, würziger Ziegenkäse: Die Naturpark-Märkte sind ein Genuss-Erlebnis. Tipp: Zeitgleich findet die Veranstaltung „Wanderbares Nagoldtal“ statt.

### Naturpark-Markt

**Bad Teinach-Zavelstein, 3. Juni**

Die romantische Burgruine und der malerische Marktplatz laden zum Entdecken ein.

### Sommerfest

**Stuttgart, 4. bis 7. August**

Kühle Cocktails und heiße Rhythmen: Klingt gut? Auf zum Sommerfest Stuttgart rund um den Schlossplatz und Eckensee!

### Zwiebelfest

**Esslingen, 5. bis 15. August**

Vor der historischen Burgkulisse servieren Wirte schwäbische Schmankerl, frisch gezapftes Bier und Wein.

### Weindorf

**Nürtingen, 18. August bis 4. September**

Auf dem gemütlichen Fest in der Innenstadt dreht sich auch in diesem Jahr alles um gutes Essen – und feinen Rebensaft.

### Oechslefest

**Pforzheim, 19. August bis 4. September**

17 Tage feiert die Goldstadt das Weinfest zu Ehren von Christian Oechsle, dem Namensgeber der Wein- und Mostwaage.

### Weindorf

**Stuttgart, 24. August bis 4. September**

Zwölf Tage lang können Besucher die schwäbische Landeshauptstadt und die Weine der Weingärtner kennenlernen.

### Oldtimer-Fliegertreffen

**Kirchheim/Teck, 9. bis 11. September**

Freunde historischer Flugzeuge aus ganz Europa finden sich auf der Hahnweide zusammen, um das Spektakel am Himmel zu bestaunen.

### Volksfest

**Stuttgart, 25. Sept. bis 11. Oktober**

Rund 320 Schausteller und Festwirte sorgen auf dem Cannstatter Wasen für eine Riesen-Gaudi – auch in kulinarischer Hinsicht.

### Stadtfest

**Karlsruhe, 8. bis 10. Oktober**

Jedes Jahr pulsiert das Leben in der gesamten Innenstadt. Shopping, Erlebnis und Unterhaltung für die ganze Familie stehen beim Stadtfest im Mittelpunkt.

### Plaza Culinaria

**Freiburg, 11. bis 13. November**

Drei Tage lang wird die Messehalle im Dreiländereck zur Genusshalle.

### Veggie und frei von

**Stuttgart, 18. bis 20. November**

Von fleischlosen Gerichten bis hin zu allergiefreien Nahrungsmitteln – die Messe präsentiert Alternativen der Ernährung und zeigt: Sich vegetarisch, gesund und verantwortungsbewusst zu ernähren, hat nichts mit Verzicht zu tun. Sondern mit Genuss!

*Essen, trinken, Freunde treffen,  
die Sonne und den Sommer  
genießen: Wir im Süden lieben es,  
zu feiern, wie hier beim  
Stuttgarter Sommerfest. Und  
Teinacher ist natürlich  
immer mit dabei – mit Ballon*



# Mit Teinacher hoch hinaus.

**Gewinnen Sie eine von  
13 Ballonfahrten für 6 Personen  
in Ihrer Wunsch-Region!**

**Einsendeschluss:  
4. Juni 2016**

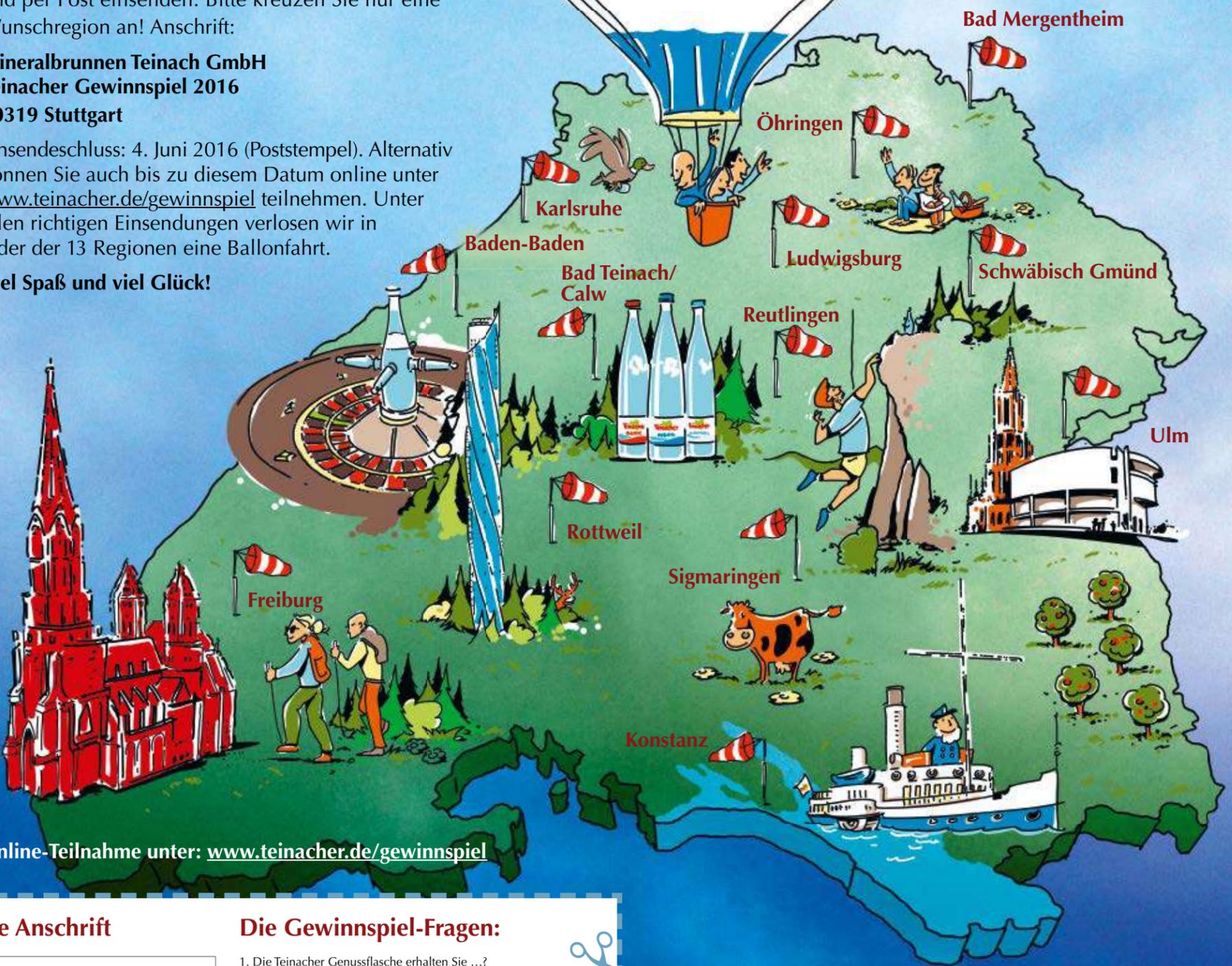
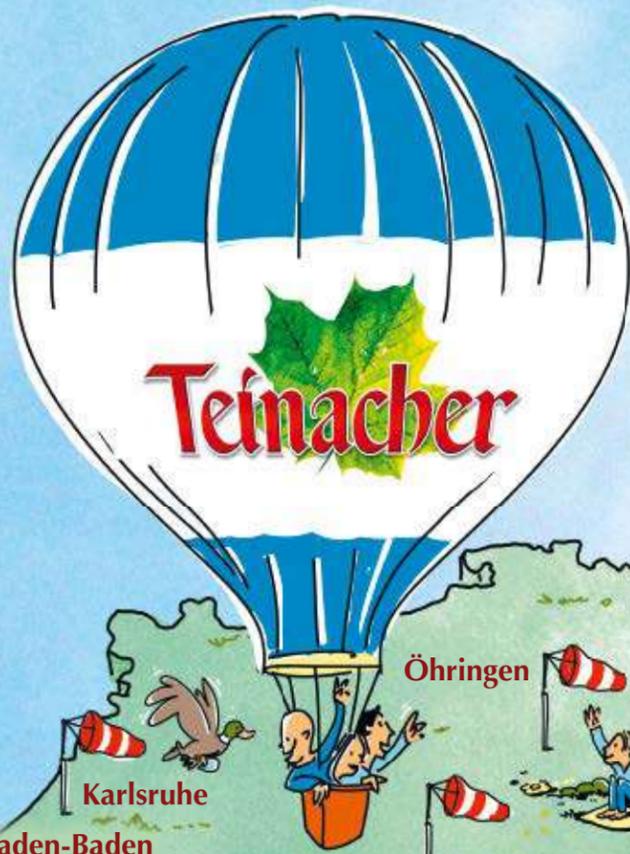
## So einfach geht's:

Gewinnfragen richtig beantworten, Adresse eintragen, eine Wunschregion für Ihre Ballonfahrt wählen, Coupon ausschneiden, auf eine Postkarte kleben und per Post einsenden. Bitte kreuzen Sie nur eine Wunschregion an! Anschrift:

**Mineralbrunnen Teinach GmbH  
Teinacher Gewinnspiel 2016  
70319 Stuttgart**

Einsendeschluss: 4. Juni 2016 (Poststempel). Alternativ können Sie auch bis zu diesem Datum online unter [www.teinacher.de/gewinnspiel](http://www.teinacher.de/gewinnspiel) teilnehmen. Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir in jeder der 13 Regionen eine Ballonfahrt.

**Viel Spaß und viel Glück!**



Online-Teilnahme unter: [www.teinacher.de/gewinnspiel](http://www.teinacher.de/gewinnspiel)

## Meine Anschrift

Vorname:

Nachname:

Straße, Hausnummer:

PLZ, Ort:

Geburtsdag:

## Die Gewinnspiel-Fragen:

- Die Teinacher Genussflasche erhalten Sie ...?
  - im praktischen Jute-Beutel.
  - in der sicheren Plastiktüte.
  - im tragfreundlichen Komfort-Kasten.
- Wodurch zeichnet sich die Teinacher Genussflasche aus?
  - Sie ist eine formschöne Glasflasche.
  - Sie hat einen praktischen Korkverschluss.
  - Sie ist blau.
- Woher kommt das Teinacher Mineralwasser?
  - Aus dem Regenwald.  Aus dem Schwarzwald.
  - Aus dem Bayerischen Wald.

Meine Wunsch-Region für die Ballonfahrt (nur eine Region wählbar):

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Bad Mergentheim  | <input type="checkbox"/> Öhringen         |
| <input type="checkbox"/> Baden-Baden      | <input type="checkbox"/> Rottweil         |
| <input type="checkbox"/> Calw/Bad Teinach | <input type="checkbox"/> Reutlingen       |
| <input type="checkbox"/> Freiburg         | <input type="checkbox"/> Schwäbisch Gmünd |
| <input type="checkbox"/> Karlsruhe        | <input type="checkbox"/> Sigmaringen      |
| <input type="checkbox"/> Konstanz         | <input type="checkbox"/> Ulm              |
| <input type="checkbox"/> Ludwigsburg      |   |

## 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 4. Juni 2016 (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. Die Gewinne sind bis Ende 2016 einzulösen.

**Impressum Herausgeber:** Mineralbrunnen Teinach GmbH, Badstraße 41, 75385 Bad Teinach-Zavelstein, Tel. 070 53/9262-0, [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), Anne Huber, Cornelia Mangelsdorf, Marcus Stradinger (Redaktion), Anja Steinig - Studio F, Stephanie Klein, Madlen Hundertpfund (Editorial Design), Christina Ganter, Cathrin Baumgartner, Ursula Vetter (Lektorat), Josef Appenzeller (Herstellung) **Illustration:** Michael Luz **Fotos:** Fotolia/wollertz 2015, Fotolia/K.-U. Hler, Fotolia/Kzenon, Fotolia, DEHOGA/Thomas Fedra, DUH/Christine Kisorsy, iStock/Svitlana\_Pimenov, David Franck Photographie, Hirschquelle, [info@bernhold.de](mailto:info@bernhold.de), Landesgartenschau Öhringen 2016 GmbH, Mineralbrunnen Teinach GmbH, Naturpark SchwarzwaldMitte/Nord, Photocase/connor212, Photoproduction Hanselmann, Photodisc, Showarchitekten GmbH, Schwarzwald Tourismus/Quint, Thomas Meyer Photography, Tourismus Zweckverband Im Tal der Murg, Verallia, Vita Classica Bad Krozingen/Mathias Osti, Württembergische Landesbibliothek, Stuttgart **Druck & Produktion:** siro Production GmbH, Büchelstraße 5-7, 66538 Neunkirchen, [www.siro-production.de](http://www.siro-production.de)