

Lebenselixier aus den Tiefen der Erde

Mineralwasser besticht durch seine natürliche Reinheit. Es darf, im Unterschied zu Leitungswasser, nicht chemisch behandelt werden.

or 100 Jahren galt Mineralwasser als Exklusivität. Herr und Frau Schweizer tranken weniger als zwei Liter pro Jahr. Mitte des letzten Jahrhunderts waren es noch immer weniger als zehn Liter. Heute sind es bereits über 100 Liter. Hauptgrund für die steigenden Verkäufe in den letzten zehn Jahren dürften ausländische Produkte sein, die mit tiefen Preisen in den Schweizer Markt drängen. Ein weiterer Grund: Mineralwasser ist zu einem Lifestyle-Produkt geworden.

Was ist Mineralwasser?

Mineralwasser besticht durch seine ursprüngliche Reinheit. Es muss aus einer oder mehreren natürlichen Quellen oder aus künstlich erschlossenen unterirdischen Wasservorkommen stammen, eine bekannte geologische Herkunft und einen gleichbleibenden Mineralgehalt aufweisen. Schon bei der Gewinnung muss es mikrobiologisch einwandfrei sein. Es darf nicht chemisch behandelt werden, der einzige zugelassene Zusatz ist Kohlensäure.



LUND Terra

Die neue Demeter Marke

Die biodynamische Landwirtschaft gilt als die nachhaltigste. Ein wichtiger Aspekt dabei sind die geschlossenen Kreisläufe auf den Höfen. Demeter Bauern folgen nicht einfach abstrakten Regeln, sondern beobachten aufmerksam die Entwicklung ihrer Böden, ihrer Tiere und Saaten. Dabei versuchen sie, deren Bedürfnisse zu erkennen, und entscheiden dann über Düngung oder Fruchtwechsel auf ihren Feldern. Aus dieser engen Zusammenarbeit zwischen Mensch und Natur entstehen Produkte voller Lebenskraft.

Seit Jahrzehnten waren De Rit-Produkte in den Schweizer Bio-Fachgeschäften erhältlich. Nun werden die De Rit Gemüsekonserven in die neue Marke Luna e Terra überführt. Diesen Namen führen ausschliesslich Produkte, welche in den Niederlanden nach den strengen Demeter Richtlinien angebaut und verarbeitet werden. So finden sich Erbsen und Kichererbsen, Karotten, verschiedene Bohnen, Zuckermais und Apfelmuse in diesem abgerundeten Sortiment. Gemüse mit Charakter und vollem Geschmack – gewachsen in vitalen Böden und unter der warmen Sommersonne gereift!

Einer dieser Gemüseanbauer ist Tom Saat aus Almere, biodynamischer Bauer mit Herz und Seele. Er hat einen gemischten Betrieb mit 120 Kühen, 150 ha Ackerland sowie Gemüsekulturen. Tom baut unter anderem Erbsen und Stangenbohnen für Luna e Terra an. Tom meint: «Ein biodynamischer Betrieb ist zu vergleichen mit einem Ökosystem im Wald. Meine Kühe fressen das Gras, welches ich anbaue – mit ihrer Hinter-

lassenschaft dünge ich wiederum meine Felder. Das System ist weitgehend selbsterhaltend. Es kann sich selbst stärken und gegen Krankheiten schützen. Ich fühle mich eher als Lenker der organischen Prozesse. Ich helfe nur nach, wenn es notwendig ist, aber auch dann müssen es die Böden und Pflanzen selber vollbringen, aus ihrer eigenen Kraft.»





Tom Saat – biodynamischer Bauer mit Herz und Seele.



▲ Anders beim Leitungswasser: Dieses darf behandelt werden. Zwei Drittel des Leitungswassers in der Schweiz werden mit Ozon, Chlor oder UV-Strahlung entkeimt. Dem Wasser wird in der Regel nichts beigemischt. Die Fluoridierung, die in den 1960er-Jahren im Kanton Basel eingeführt wurde, stellte man vor einigen Jahren wieder ein. Man befürchtete, dass die Bevölkerung allein durch den Konsum von fluoridiertem Speisesalz überversorgt werden könnte.

Lieber mineralienreich oder -arm?

Ob man das Wasser nun aus dem Wasserhahn zapft oder lieber Flaschen schleppt, ist vor allem eine Frage des Geschmacks. Welches Wasser nun gesünder ist, darüber scheiden sich die Geister. Ein weitverbreitetes Argument für den Konsum von Mineralwasser ist sein zum Teil hoher Mineralgehalt. Der menschliche Organismus nimmt die Mineralstoffe aber nur teilweise auf, und der Bedarf an Mineralstoffen wird sowieso hauptsächlich über die Nahrung gedeckt. Viele Menschen bevorzugen sogar besonders leichtes, das heisst mineralienarmes Wasser, weil es gut entschlacken soll.

«Man will die natürliche Lieblichkeit des Wassers spüren. Die Zeit der aufdringlichen Aromen ist vorbei.»

Eine weitere Spezialität ist das artesische Wasser, wie es Lauretana, Plose oder Pineo anbieten: Artesische Quellen entspringen von selbst, sie werden also nicht angebohrt und aus der Tiefe gepumpt.

Natürliches Mineralwasser

Mont Roucous Wasser

Das Mineralwasser Mont Roucous entspringt im Naturpark des Languedoc (Frankreich). Es ist sehr gering mineralisiert – und mit nur 19 Milligramm pro Liter ideal zur Entschlackung und Reinigung des Körpers. www.mont-roucous.com



Mineralquelle Gontenbad, Appenzeller Mineralwasser

Die Glasflasche von goba entspricht dem Grundsatz «Denke global, handle lokal». Pro gekaufter Flasche fliessen 5 Rappen in einen Fonds zur Verbesserung der weltweiten Wasserversorgung. www.mineralquelle.ch



Soyana, Ojas energetisiert

www.soyana.ch

Ojas heisst im Sanskrit höhere Lebensenergie. Das Ojas-Wasser aus dem zürcherischen Schlieren wird mit einem «Energetisierer» harmonisiert und energetisch belebt.



Lauretana ohne Kohlensäure

Kristallines Granit-Urgestein mineralisiert das Gletscherwasser des Monte Rosa auf seinem langen Weg zur Quelle nur sehr gering. So entsteht der weiche Charakter von Lauretana. www.lauretana.de



In Fachgeschäften erhältlich

Dass sie «reifer» und «lebendiger» sind als die gepumpten Wässer, ist allerdings umstritten.

Im Trend liegen Mineralwässer mit wenig oder ohne Kohlensäure. Vor allem in der Westschweiz wird «stilles» Wasser immer häufiger konsumiert. Inzwischen sind gesamtschweizerisch 25 Prozent des verkauften Mineralwassers kohlensäurefrei. «Man will die natürliche Lieblichkeit des Wassers spüren», vermutet Marcel Kreber, Geschäftsführer des Schweizer Mineralwasserverbands SMS. Auch empfänden manche Konsumentinnen und Konsumenten das stille Wasser als bekömmlicher.

Im Trend: «Near Water»-Getränke

Auch der Trend zur Aromatisierung und Funktionalisierung hält an. Typisch sind die sogenannten «Near Water»-Getränke, die aus Wasser bestehen und einen kleinen Anteil Fruchtsaft oder Kräuterextrakte enthalten. Gesüsst wird mit Zucker, natürlichen Süssstoffen wie Stevia oder Birnendicksaft. Einige dieser Getränke sind mit Vitaminen angereichert. «Die Zeit der aufdringlichen Aromen dürfte vorbei sein. Im Trend liegen Getränke mit leichtem Geschmack, wenig Zucker und mit Zusatznutzen», stellt Marcel Kreber fest.

Bio-Mineralwasser wird in der Schweiz wohl kaum je auf den Markt kommen. «Natürliches Mineralwasser ist ein pures und reines Naturprodukt. Da stellt sich die Frage nach einer Bio-Zertifizierung nicht», sagt Kreber. Dies befand übrigens auch ein mitteldeutsches Landgericht, das einem Getränkehersteller kürzlich die Bezeichnung «Bio-Mineralwasser» und die Verwendung eines «Bio»-Zertifikats für sein Mineralwasser untersagte. Iwona Eberle