

BAD MEINBERGER



DIE QUELLE

seit  
1767



*„Ich habe einen ganz  
einfachen Geschmack:  
Ich bin immer mit dem  
Besten zufrieden.“*

Oscar Wilde



# Die Quelle

seit 1767

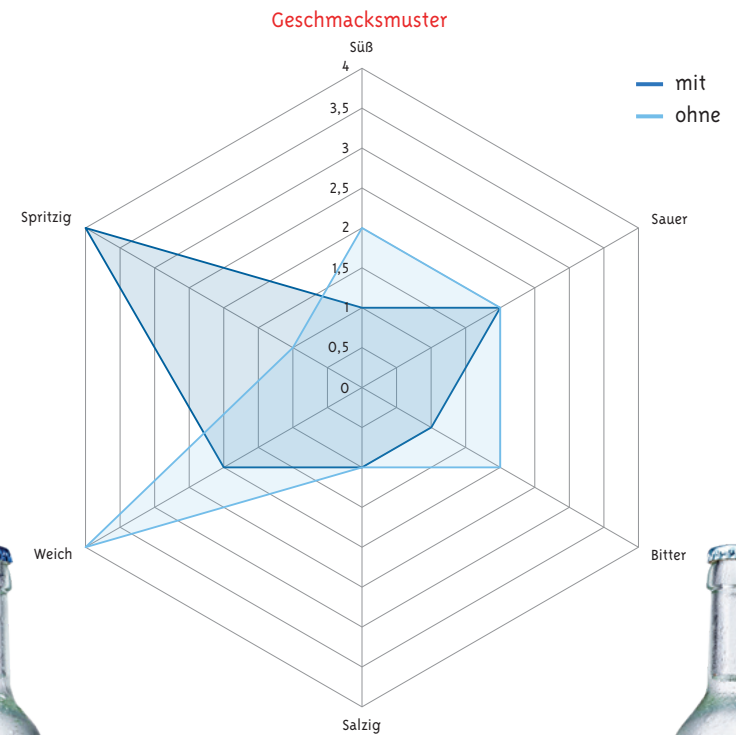
Wenn sich die Wolken über den Bergen zusammenziehen und der erste Regentropfen fällt, freut sich nicht jeder über diesen Umstand. Wir allerdings sind überglücklich, findet doch so der wichtigste Rohstoff den Weg in unsere Quellen. Es wird eine Weile dauern (genauer gesagt eine lange Weile) bis dieser tapfere Tropfen den Weg durch Erde und Gestein in unsere Brunnen gefunden hat. Und weil wir uns so freuen, dass er auf seinem Weg, lange im Dunklen durch die Schichten unter dem Teutoburger Wald, so viele lebensspendende Elemente wie Calcium und Magnesium gesammelt und mitgebracht hat, holen wir ihn geradewegs wieder an die Oberfläche. Aus Regenwasser ist in über 150 Jahren natürliches Mineralwasser entstanden. Was von oben kommt, will wieder zurück. Wir ehren diesen Kreislauf in Form unseres Markenzeichens, dem Brunnentempel aus dem historischen Kurpark von Bad Meinberg, und machen so eine wahrlich runde Geschichte erlebbar – Tag für Tag.

Die natürliche Quelle ist Ursprung unserer Geschichte und damit auch kommende Generationen von diesem wertvollen Naturschatz profitieren, setzen wir uns nachhaltig für den Schutz der Natur und unserer Wasservorkommen ein. Das eine geht nicht ohne das andere. Wir setzen zu 100 % auf umweltfreundliche Mehrwegverpackungen, fördern darüber hinaus soziale Projekte und leben die Werte eines modernen, engagierten Familienunternehmens. Bad Meinberger natürliches Mineralwasser für die Gastronomie: Guter Geschmack mit gutem Gefühl!

# Guter Geschmack

auf den ersten Blick

Vom Charakter her ist Bad Meinberger ein Calcium/Magnesium/Sulfat/Hydrogencarbonat Wasser. Es ist hochmineralisiert und gleichzeitig ausgewogen im Geschmack:



spritzig  
erfrischend  
leicht  
rund  
schlank  
lebendig  
frisch

Sensorische  
Charakteristika



samtig  
weich  
sanft  
harmonisch  
erfrischend



## Wassersommelier Union e.V.



### Bad Meinberger – „mit“

Quellname: Bad Meinberger

Quellort: Bad Meinberg

Kohlensäure: mit

Lizenznummer: 18-07

Datum der Begutachtung: November 2018

### Sensorische Beschreibung:

**Aussehen:** Silberperlig und rauschend schenkt sich das Bad Meinberger „mit“ ins Glas ein. Die Kohlensäurebläschen steigen eifrig an die Oberfläche und halten diese in Bewegung, bis sie dezent zerplatzen.

**Duft:** Ein frischer Duft, der durch das Kohlensäurespiel an der Nase kitzelt.

**Geschmack:** Der samtige Grundcharakter des Mineralwassers geht durch die gleichmäßig verteilten CO<sub>2</sub>-Bläschen nicht verloren, sondern bekommt zusätzlich eine mit Säure untersetzte Frische eingehaucht. Die besonders weiche Textur des Mineralwassers ist auch bei der „mit“ Variante ein Wiedererkennungsmerkmal für das Bad Meinberger Mineralwasser. Es umschmeichelt den Gaumen auf charakteristische Weise. Der Nachtrunk zeigt sich angenehm und leicht trocken, so dass er recht schnell abzuklingen scheint, aber seine belebende Wirkung beim Genießer bleibt.

**Ernährungsphysiologische Eigenschaften:** Das Mineralwasser Bad Meinberger ist mit 336,0 mg/Liter calciumreich, mit 58 mg/Liter magnesiumhaltig und hat mit 844 mg/Liter einen hohen Sulfatgehalt. Mit einem Natriumgehalt von 17,4 mg/Liter ist das Mineralwasser geeignet für eine natriumarme Ernährung.

**Empfehlungen als Begleiter:** Das Mineralwasser ist durch seinen weichen Körper ein dankbarer und universeller Begleiter zu verschiedensten Aromen- und Geschmacksarten. Die Kohlensäure von Bad Meinberger „mit“ bringt eine zusätzliche Komponente dazu, die weitere vielseitige Empfehlungen möglich macht.



**Empfehlungen zum Kaffee:** Kaffeevarianten mit lockerem Charakter wie ein Cappuccino oder ein Milchkaffee passen sehr gut zu dem Mineralwasser, das entsprechende Spritzigkeit mitbringt. Die Kohlensäure kann den Gaumen reinigen, so dass die Aromen des Kaffees gut zur Geltung kommen.

**Eignung zu Wein:** Durch die Kohlensäure des Mineralwassers lassen sich fruchtige Weißweine sowie Rotweine sehr gut von Bad Meinberger begleiten. Die frischen und fruchtigen Komponenten der Weine können unterstützt werden und werden noch lebendiger. Nicht allzu tanninhaltige Weine sollten gewählt werden, damit die Harmonie nicht gestört wird. Durch den leichten Säureeffekt im Mineralwasser können auch Weine mit etwas mehr Süße sehr gut balanciert werden.

**Eignung zu Speisen:** Der geschmeidige Charakter des Mineralwassers lässt viele Kombinationen zu. Die Kohlensäure kann fettreiche und schwere Speisen auflockern und harmoniert mit erdigen Noten. Süße aber auch fruchthaltige Desserts können durch Bad Meinberger in einem Süße-Säure-Spiel gehalten werden. Zwischen den Gängen genossen, kann das Mineralwasser die Zunge erfrischen, wodurch sie die Aromen des nächsten Ganges voll wahrnehmen kann.

### Charakteristische Zusammensetzung:

Kationen:	Anionen:
Natrium: 14,4 mg/l	Chlorid: 12,8 mg/l
Magnesium: 58,0 mg/l	Sulfat: 844 mg/l
Calcium: 336,0 mg/l	Hydrogencarbonat: 280,0 mg/l
Gesamtmineralisierung: 1580 mg/l	
CO <sub>2</sub> -Gehalt: 4,5-5,5 g/l	

# Wassersommelier Union e.V.



## Bad Meinberger – „ohne“

Quellname: Bad Meinberger

Quellort: Bad Meinberg

Kohlensäure: ohne

Lizenznummer: 18-06

Datum der Begutachtung: November 2018

### Sensorische Beschreibung:

**Aussehen:** Das Mineralwasser schenkt sich lebendig ein und vermittelt Frische mit einem klaren Glanz, der durch eine Wolke aus feinen Bläschen durchzogen wird. Nach dem Einschenken steigen die Bläschen an die Oberfläche, wo sie sich auflösen und eine glatte Fläche hinterlassen, die nur noch hin und wieder durch ein aufsteigendes Bläschen unterbrochen wird.

**Duft:** Ein klarer und reiner Duft mit neutralem Charakter.

**Geschmack:** Der Antrunk wirkt besonders weich und anschmiegsam an den Lippen. Das Mineralwasser gleitet sanft zum Zungengrund, wobei es trotz des nicht vorhandenen CO<sub>2</sub> einen fast cremig moussierenden Eindruck und einen Hauch von Säure hinterlässt, die erfrischend wirkt. Bemerkenswert sind die anfängliche Intensität und die Fülle des Mineralwassers, die durch samtige Weichheit geprägt sind, zum Abgang jedoch in einen frischen und schlanken Nachtrunk wechseln.

**Ernährungsphysiologische Eigenschaften:** Das Mineralwasser Bad Meinberger ist mit 336,0 mg/l calciumreich mit 58 mg/Liter magnesiumhaltig und hat mit 844 mg/Liter einen hohen Sulfatgehalt. Mit einem Natriumgehalt von 17,4 mg/Liter ist das Mineralwasser geeignet für eine natriumarme Ernährung.

**Empfehlungen als Begleiter:** Das Mineralwasser hat eine charaktervolle Zusammensetzung, ohne zu dominant zu wirken und kann somit vielfältig eingesetzt werden. Es vermag die Ecken von kantigeren Begleitern etwas abzurunden.



**Empfehlungen zum Kaffee:** Ein cremiger Latte Machiatto passt ebenso gut wie ein aromatischer Espresso zum Bad Meinberger Mineralwasser. Der Kaffee sollte allerdings nicht zu viel Säure mitbringen, um die Harmonie nicht zu stören.

**Eignung zu Wein:** Der samtige Charakter von Bad Meinberger nimmt es mit kräftigen Rotweinen mit einem nicht allzu hohen Tanningehalt auf. Das Mineralwasser begleitet den Wein sehr harmonisch und bindet im Nachtrunk die Tannine ein und rundet den Eindruck harmonisch ab. Zu fruchtigen spritzigen Weißweinen wie einem Grünen Veltliner, aber auch zu Süßweinen genossen, kann das Mineralwasser die Aromen intensivieren und dem Körper mehr Struktur geben.

**Eignung zu Speisen:** Der runde und ausgewogene Charakter des Mineralwassers begleitet verschiedenste Gerichte von cremigen Suppen über scharfe und aromatische Hauptgerichte als angenehmer Durstlöcher. Zu Salaten und herzhaften Gerichten passt Bad Meinberger als erfrischender Begleiter dazu. Das Mineralwasser passt genauso am Ende der Menüfolge zu allen süßen Gerichten, vor allem zu cremigen Desserts und milden Käsesorten.

### Charakteristische Zusammensetzung:

Kationen:	Anionen:
Natrium: 14,4 mg/l	Chlorid: 12,8 mg/l
Magnesium: 58,0 mg/l	Sulfat: 844 mg/l
Calcium: 336,0 mg/l	Hydrogencarbonat: 280,0 mg/l
Gesamtmineralisierung: 1580 mg/l	
CO <sub>2</sub> -Gehalt: 0,0-0,4 g/l	

# Woher kommt eigentlich der Geschmack?

Unsere Mineralwasservorkommen liegen im Naturpark Eggegebirge im Teutoburger Wald. Mit Entstehung des Kurortes 1767 erlangte das Bad Meinberger Mineralwasser als Heilwasser überregionale Bedeutung. Doch unsere Geschichte beginnt viel früher: Sie beginnt vor etwa 65–70 Millionen Jahren mit der geologischen Entstehung des Teutoburger Waldes als Folge der Verschiebung von massiven Gesteinsplatten. Vor dieser Zeit war die Region nahezu durchgängig von Meeren bedeckt. Auf dem Meeresgrund bildeten sich mächtige Sedimentablagerungen. Diese setzten sich zusammen aus vom Festland eingeschwemmtem Material, in der Hauptsache Sanden, und den Kalkschalen von Meerestieren. Weitere Sedimentschichten entstanden in der unteren und in der oberen Kreidezeit. Unter ihrem eigenen Druck verfestigten sich die Sedimente. Aus dem Sand bildete sich Sandstein und aus den Kalkablagerungen Kalkstein. Heute verdanken wir der äußerst vorteilhaften geologischen Lage unserer Quelle die einzigartige Zusammensetzung unseres Mineralwassers: Hochmineralisiert und gleichzeitig ausgewogen, harmonisch und frisch, ein besonderer Genuss mit gesundheitlichen Vorzügen.



Größen: mit: 0,75 & 0,25 l, ohne: 0,75 & 0,25 l, apfelschorle: 0,25 l, rababara: 0,25 l

Staatlich Bad Meinberger Mineralbrunnen GmbH & Co. KG  
Am Waldstadion 1 • 32805 Horn-Bad Meinberg  
Tel: 05234 9009-0 • Fax: 05234 9009-99 • [info@badmeinberger.de](mailto:info@badmeinberger.de)  
[www.badmeinberger.de/gastronomie](http://www.badmeinberger.de/gastronomie)

