



9 lebendige Wässer aus 6 verschiedenen Quellen

08.10.2019 11:15 CEST

Im Spüren zuhause - Lebendiges Wasser aus artesischen Quellen

Außergewöhnlich: die Unternehmens-Philosophie

Im Spüren zuhause - Lebendiges Wasser

St. Leonhards hat die Philosophie des „Lebendigen Wassers“ geprägt, mit
Inhalt
gefüllt und über den Sensorik-Test für alle Menschen im täglichen Leben

zugänglich gemacht. Damit hat die St. Leonhards Vertriebs GmbH & Co. KG als echtes Pionier-unternehmen eine eigene Klasse an Wässern etabliert.

Als Lebendiges Wasser bezeichnet St. Leonhards ein naturbelassenes, an der Quelle abgefülltes Tiefenwasser artesischen Ursprungs, das aus eigener Kraft nach oben steigt, sobald es seinen Reifezyklus beendet hat. Dieses Tiefenwasser behält auch nach der Entnahme und der schonenden Abfüllung seine ursprünglichen Eigenschaften. Alle Wässer der St. Leonhardsquellen stammen aus artesischen Quellen. Und sie sind ausgewogen niedrig mineralisiert.

Neun Wässer aus sechs unterschiedlichen Quellen

Aus sechs unterschiedlichen Quellen entspringen zum jetzigen Zeitpunkt die neun

Lebendigen Wässer aus dem Hause St. Leonhards:

- **St. Leonhardsquelle** - Quellort Bad Leonhardspfunzen im Chiemgau, erhältlich in den Sorten „still“ und „medium“ (1 l natürliches Mineralwasser), die historische Quelle wurde 1734 wiederentdeckt.
- **Mondquelle** - Quellort Bad Leonhardspfunzen, „still“ (1 l Quellwasser), erschlossen seit 1999. Von dieser Quelle wird auch die spezielle
- **„Vollmondabfüllung“** angeboten, die einmal im Monat zu Vollmond abgefüllt wird.
- **Lichtquelle** - Quellort Bad Leonhardspfunzen, „still“ (1 l Quellwasser), erschlossen seit 2002.
- **Sonnenquelle** - Quellort Bad Leonhardspfunzen, „still“ (1 l Quellwasser), erschlossen seit 2002.
- **St. Georgsquelle** - Quellort Ruhpolding, erhältlich in den Sorten „still“ und „medium“ (1 l und 0,33 l natürliches Mineralwasser), erschlossen seit 2006.
- **JOD NATUR** - Quellort Ruhpolding, „still“ (0,33 l Tafelwasser), abgefüllt seit 2014.
- JODNATUR ist eine Mischung aus jodhaltiger Urmeersole (Quellort Ruhpolding) und der St. Georgsquelle.

„Wasser schmecken“ mit dem Sensorik-Test

Mit der Erschließung neuer Quellen verfolgt das Unternehmen ein außergewöhnliches Ziel: Jedem Menschen das für seine momentanen Bedürfnisse richtige Wasser anzubieten. Denn: Wasser ist nicht gleich Wasser! Alle Wässer schmecken unterschiedlich. Beim Sensorik-Test kristallisiert sich eines der stillen Wässer heraus. Und zwar das, was im Augenblick am besten schmeckt. So hat jedes Quellwasser seinen eigenen Charakter, der u.a. durch eine unterschiedliche Mineralienzusammensetzung entsteht. Und Geschmack ist darüber hinaus auch eine Frage der persönlichen Wahrnehmung, die jedem Einzelnen

signalisiert, was Körper und Seele gerade brauchen. Während Kinder noch instinktiv wissen, was ihnen guttut, lässt diese Fähigkeit im Laufe des Lebens oft nach. Das liegt auch daran, dass Genussmittel und vor allem industriell hergestellte Lebensmittel die Geschmackswahrnehmung negativ beeinflussen. Mit Hilfe des Sensorik-Tests kann jeder herausfinden, welches Wasser zurzeit am besten zu ihm passt. Der Begriff „Sensorik“ leitet sich vom lateinischen „sentire“ - fühlen, empfinden - ab und bezeichnet alle Bestandteile eines Systems, die die Wahrnehmung betreffen. Spricht man im Zusammenhang mit Lebensmitteln über einen Sensorik-Test, geht es darum, deren Eigenschaften mit den Sinnesorganen zu bewerten.

Wasser sollte sich fast von allein trinken

Ein Wasser sollte nie hart, metallisch oder unangenehm schmecken. Das jeweilige Lieblingswasser fühlt sich ganz weich und angenehm am Gaumen an und trinkt sich fast von allein. Im Laufe der Zeit kann sich das Lieblingswasser wieder ändern. Denn auch die eigene Befindlichkeit ist nicht jeden Tag gleich. Daher empfiehlt es sich, den Sensorik-Test in gewissen Abständen zu wiederholen.

Lebendiges Wasser ganzheitlich untersucht

St. Leonhards testet seine Lebendigen Wässer regelmäßig im hauseigenen Labor. Das Unternehmen geht aber weit über die gesetzlich geforderten Kriterien hinaus und lässt seine Wässer ganzheitlich mit Hilfe der Radiästhesie* und der Bioenergetik* testen, die weitere wichtige Informationen über die Lebendigen Wässer liefern. Das Unternehmen arbeitet daher auch seit 1997 als erstes Wasserunternehmen mit dem Institut für Biosensorik und Bioenergetische Umweltforschung (IBBU) in Graz zusammen.

*Beide Testmethoden gehören zu den Randwissenschaften und sind allgemeinwissenschaftlich noch nicht anerkannt.

Aus Überzeugung Leichtglasflaschen

St. Leonhards verwendet aus Überzeugung nur eigene Glasflaschen für die Abfüllung seiner Lebendigen Wässer und verzichtet ganz bewusst auf Kunststoff-Flaschen. Denn nur bei Glas ist die Geschmacksneutralität des Materials und die gesundheitliche Unbedenklichkeit garantiert gewährleistet. Aus diesem Grund verwendet St. Leonhards auch ausschließlich PVC-freie Verschlüsse. Die Flaschen sind außerdem umweltfreundlich, weil sie wiederverwendbar sind. Glas passt aufgrund seiner positiven Eigenschaften perfekt zu den Lebendigen Wässern.

Über St. Leonhards

Respektvoller Umgang mit der Natur und wohltuende Einfachheit der Produkte waren von Anfang an Voraussetzung für das Familienunternehmen. Auch heute, als Marktführer für Mineralwasser im Naturkosthandel mit mehr als 40 erfahrenen Mitarbeitern, fühlt sich St. Leonhards dieser Verantwortung verpflichtet. Ethisch einwandfreies Wirtschaften steht für das Unternehmen genauso im Vordergrund wie das unvergleichliche Geschmackserlebnis beim Genuss hochwertiger Naturprodukte. Neben den neun verschiedenen Wässern – 9 Sorten aus 6 Quellen – sowie den Produkten aus Bioland-Stuten- und –Ziegenmilch aus der eigenen Naturkäserei St. Georg, gehören das Landhotel Mauthäusl, das Bio Vitalhotel Falkenhof, die St. Leonhards Akademie, die St. Leonhards Stiftung sowie der St. Leonhards Hof zum Unternehmen. Besuchen Sie uns auf www.st-leonhards.de

Über St. Leonhards

Respekt im Umgang mit der Natur und den Menschen, Erhalt der Artenvielfalt, wohltuende Einfachheit der Produkte. Auf dieser Basis entwickelt sich das Familienunternehmen von Anfang gesund und wächst organisch. Auch heute, als Marktführer für Mineralwasser im Naturkosthandel, mit mehr als 40 Mitarbeiter*innen, fühlt sich St. Leonhards dieser Verantwortung verpflichtet. Ethisch einwandfreies Wirtschaften steht für das Unternehmen genauso im Vordergrund wie das unvergleichliche Geschmackserlebnis beim Genuss hochwertiger Naturprodukte.

9 Sorten aus 6 Quellen, das sind die lebendigen Wässer von St. Leonhards. Zum Unternehmen gehören noch Produkte aus Bioland-Stuten und –Ziegenmilch, hergestellt in der eigenen Naturkäserei St. Georg, das Landhotel Mauthäusl, das Bio Vitalhotel Falkenhof, die St. Leonhards Akademie, die St. Leonhards Stiftung sowie der St. Leonhards Hof.

Besuchen Sie uns auf www.st-leonhards-quellen.de

Kontaktpersonen



Gaby Schmidt-Tschida

Pressekontakt

Presse & Öffentlichkeitsarbeit St. Leonhards Vertriebs GmbH

gschmidt@gast-communication.de

+49 89 21568083

+49 170 7685031