



Finde Dein Wasser! Mach den SENSORIK-TEST mit den lebendigen Wässern!

15.08.2019 16:50 CEST

**+++ LIMITED EDITION  
+++ Multikasten ab  
Herbst im Handel +++**

# Lebendiges Wasser. Schmecke, spüre & finde Deins!

**+++ LIMITED EDITION +++ Multikasten ab Herbst im Handel +++**

**Lebendiges Wasser. Schmecke, spüre & finde Deins!**

**Gutes Wasser macht gesund und glücklich, wie jeder weiß. Umso besser, wenn wir auch noch das Wasser trinken, das zu uns passt! Und wir pures Wohlgefühl spüren. Um das herauszufinden, bieten die St. Leonhards Quellen ab Oktober\* einen Wasserkasten der besonderen Art an: Sechs unterschiedliche stille Sorten in einer Kiste, genannt Multikasten. Enthalten sind die St. Leonhardsquelle, die Mondquelle, die Vollmondabfüllung, die Lichtquelle, die Sonnenquelle und die St. Georgsquelle.**

**Und los geht's mit dem sogenannten Sensorik-Test: probieren, spüren und entscheiden. Erschmecke ganz einfach das Wasser, das zurzeit am besten zu Dir passt und finde Deins. Denn so wie jeder Mensch hat auch jedes Lebendige Wasser seinen eigenen Charakter. Neugierig geworden?**

**Ich spüre, was ich im Moment brauche und was mir guttut**

Unser Gefühl beim Trinken und unsere Geschmacksknospen im Mund weisen uns den Weg: Ist ein Wasser weich und angenehm oder hinterlässt es einen unangenehmen Bei- oder Nachgeschmack? Trinkt es sich leicht oder sperrt etwas?

Bei dem Sensorik-Test - hier werden die einzelnen stillen Wässer bei Raumtemperatur ganz bewusst der Reihe nach verkostet - kommt der ein oder andere schon mal ins Staunen. Tatsächlich schmecken alle Wässer unterschiedlich, und zwar für jeden individuell anders. Unabhängig von allen Trinkempfehlungen gilt deshalb bei der Auswahl des „persönlichen“ Wassers: im Geschmack sollte es leicht und weich sein. Und beim Trinken ein angenehmes Gefühl vermitteln.

Immer dran denken: der individuelle Geschmack steht in engem Zusammenhang mit der eigenen Befindlichkeit. Und die ändert sich immer wieder, wie wir alle täglich erleben.

Für den Sensorik-Test bedeutet das: schmeckt das Lieblingswasser plötzlich anders, ist es wieder an der Zeit den Sensorik-Test zu wiederholen.

Spannend ist, dass Kinder noch instinktiv wissen, was ihnen guttut. Ihr

Geschmackssinn ist noch feiner und ausgeprägter. Im Laufe der Zeit lässt bei den Erwachsenen diese Fähigkeit oft nach. Sie lässt sich allerdings wieder trainieren: z.B. mit dem Sensorik-Test.

### **Mir schmecken die Wässer ganz unterschiedlich**

Herkunft, Alter und Behandlung bestimmen die Wasserqualität. Quellwasser nimmt auf seinem Weg über verschiedene Erd- und Gesteinsschichten Mineralien und somit auch Informationen auf, die dem menschlichen Organismus bioenergetische Impulse für ein ganzheitliches Wohlbefinden geben. Nur naturbelassenes „lebendiges“ Wasser behält seine Informationen und so auch seinen Charakter.

Die lebendigen Wässer der St. Leonhards Quellen haben ihren Reifezyklus abgeschlossen und treten aus eigener Kraft aus großer Tiefe als artesische Quellen an die Oberfläche und werden so ursprünglich wie möglich in Leichtglasflaschen abgefüllt. Jedes der Wässer zeichnet sich durch seinen individuellen Charakter aus – und den kann man schmecken.

**\* Machen Sie den Sensorik-Test einfach entspannt zuhause – alleine, mit Freunden oder der ganzen Familie. Der Multikasten zum Aktionspreis ist ab Oktober 2019 wieder im ausgewählten Bio- und Getränkehandel erhältlich – solange der Vorrat reicht.**

### **Über St. Leonhards**

Respektvoller Umgang mit der Natur, Schutz der Artenvielfalt 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 und Produkten aus Bioland-Stuten- und -Ziegenmilch, hergestellt in der eigenen Naturkäserei St. Georg, gehören das Landhotel Mauthäusl, das Bio Thermalhotel Falkenhof, die St. Leonhards Stiftung sowie der St. Leonhards Hof zum Unternehmen.

---

### **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 erfahrenen 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.de](http://www.st-leonhards.de)

### Kontaktpersonen



#### **Gaby Schmidt-Tschida**

Pressekontakt

Presse & Öffentlichkeitsarbeit St. Leonhards Vertriebs GmbH

[gschmidt@gast-communication.de](mailto:gschmidt@gast-communication.de)

+49 89 21568083

+49 170 7685031