



Statement von *Koch G.Grossegger

Sie haben noch nie mit Bergkristall-Wasser von **EL.LUX** gekocht? Nur zum Trinken ist das erfrischende Nass viel zu schade. Damit schmecken Speisen und Mixgetränke angenehm frisch und prickelnd. Kochen mit Bergkristall-Wasser ist auch gut für die Figur, denn Sie können Gerichte fettärmer zubereiten und sparen auf diese Weise viele [Kalorien](#).

Mit Bergkristall-Wasser können Sie Fleisch fettfrei anbraten. Sie brauchen dazu eine beschichtete Pfanne, damit das Fleisch nicht festkleben kann Gießen Sie das Wasser in die Pfanne, so, dass der Boden gerade bedeckt ist. Dann braten Sie das Fleisch darin an. Geben Sie während des Garprozesses hin und wieder einen Spritzer Premium Water dazu, damit das Fleisch nicht verbrennen kann. Wenn Sie Fleisch in diesem Wasser braten, wird es schön knusprig und braun.

Spargelrezepte mit Bergkristall-Wasser sowie Spargelsuppe warm oder kalt!! Sehr Kalorienarm usw.

Teig und Brei: locker und luftig

Wenn Sie Teig mit Bergkristall-Wasser zubereiten, brauchen Sie kein Backpulver, denn die Konsistenz des Premium Wassers sorgt dafür, dass sich der Teig hebt. Pfannkuchenteig und Semmelknödel werden besonders locker, wenn Sie einen Teil der im Rezept vorgesehenen Milch durch Premium Wasser ersetzen oder einen Schuss dazu geben. Auch bei Kartoffelbrei können Sie einen Teil der Milch durch Bergkristall-Wasser by **EL.LUX** ersetzen. So wird der Brei besonders leicht und luftig.

Spritzige Ideen für erfrischende Mixgetränke

Bergkristall-Wasser by **EL . LUX** erfrischt Sie jeden Tag aufs Neue mit seinem unvergleichlichen Geschmack. Wenn Sie aber noch mehr Abwechslung auf Ihre „Trinkkarte“ bringen wollen, dann finden Sie hier frische Ideen. Bergkristall-Wasser

Still - 100% Naturkonform.

Leben - Sprudelnd. Quirlig

Nehmen Sie das Bergkristall-Wasser by **EL.LUX** und genießen Sie es versetzt mit Kohlensäure.



Zitronade - Heiße Tage, trink Limonade!

Erfrischend. Lecker. Und so süß, wie Sie mögen. Die Limonade, die wie uns fit hält mit Mineralstoffen und Vitaminen auf Trab hält.

4 cl Zitronensaft

½ TL Traubenzucker

200 ml kaltes Bergkristall-Wasser Minze oder Melisse

Mix-Tipp: Zitronensaft und Traubenzucker gut verrühren, Eiswürfel dazugeben, mit Quell Wasser auffüllen. Nochmals umrühren.



FitDrink - Die tägliche Dosis Power.

Alles was wir für die Fitness brauchen, vereint sich in diesem fruchtigen Cocktail mit vielen Kohlenhydraten, Mineralstoffen und Vitaminen.

100 ml Karottensaft

100 ml Orangensaft

1 EL Birnendicksaft

1 TL Zitronensaft

100 ml kaltes Bergkristall-Wasser mit etwas frisch geriebener Ingwer und gehackte Minze oder Melisse oder.....

Mix-Tipp: Die Säfte und den Ingwer im Mixer aufschlagen. In ein Glas geben Wasser auffüllen. Mit gehackter Minze garnieren. Nach Wunsch mit Crushed Ice auffüllen.



Grashüpfer - Grün, frisch, frech, für Dich!!!!

Luftsprünge leicht gemacht. Ob bei Spiel, Sport, Spaß oder unterwegs im Grünen, mit dieser Erfrischung nehmen Sie jede Hürde. Ideal an warmen Frühlings- oder Sommertagen.

etwas frische Minze

2 cl Minzsirup

200 ml kaltes Bergkristall-Wasser

Mix-Tipp: Minze in ein großes Glas geben, Minzsirup darüber gießen, leicht zerdrücken, mit Crushed Ice auffüllen und Wasser aufgießen.



Marathon - Daran führt kein Weg vorbei.

Für alle aktiven Läufer, die ein schmackhaftes und erfrischendes Getränk für unterwegs benötigen: An den Wasserhahn - fertig - los!

2 TL loser grüner Tee zum Aufgießen
250 ml Premium Wasser
100 ml Birnensaft oder Apfelsaft oder
½ TL Traubenzucker
150 ml Bergkristall-Wasser, mit Kohlensäure versetzt

Mix-Tipp: Den Tee zubereiten, 2 bis 3 min ziehen lassen und kaltstellen, für Eilige mit Eiswürfeln oder Kühlelementen abkühlen. Den kalten Tee mit den übrigen Zutaten nach Geschmack mischen.



Gelb, goldig, gesund

Ideal für die Stärkung der Abwehrkräfte bei Herbstwetter. Stärken Sie sich mit unserem Gold. Schmeckt, ist gesund und enthält Kohlenhydrate, Mineralstoffe und Vitamine.

150 ml Zitronen-, Orangen- oder Grapefruitsaft, Mango oder

150 ml kaltes Bergkristall-Wasser

1 Eigelb

1 Schuss Grenadine

Mix-Tipp: Zutaten mit Eiswürfeln kräftig aufschütteln, in großes Becherglas auf Crushed Ice abseihen. Zum Wohl.



Wintertraum - Wärmt und aktiviert die Sinne

Eine wärmende Abwechslung bei kaltem Herbstwetter oder klirrender Winterkälte. Schmeckt und ist gesund.

Oder den Erblüh Tee• Schwarzer Tee• 1 ½ Esslöffel Honig• 8 cl Zitronensaft• Etwas Tabasco• 4 Zitronen-scheiben• Kleine Stücke Zimtstange

Mix-Tipp:Schwarztee mit 1 ltr. Bergkristall-Wasser aufsetzen. Den heißen Tee mit Honig, Zitronensaft sowie mit 2 Spritzern Tabasco verrühren, anschließend sehr heiß mit je 1 Scheibe Zitrone und 1 Stückchen Zimt servieren.

Mit kulinarischen Grüßen
Günter Grossegger
www.restaurant-gordion.de