



Teinacher



GENUSS 2025.

Unser aktuelles Gastronomie-Sortiment.

STARS AN JEDER TAFEL: TEINACHER GOURMET.



Feinster Genuss – Größe ganz nach Geschmack.

Ob einzelner Mineralwasser-Genießer, ob kleine oder größere Runde: Mit dem Teinacher Gourmet-Sortiment haben Sie für jede Situation genau das richtige Gebinde im Ausschank.

Und natürlich je nach Geschmack die passende Sorte. Die farblich codierten Verschlüsse machen jede davon im Gastro-Alltag unverwechselbar.

Natürliches Mineralwasser: geboren in der Natur.

Mit natürlichem Mineralwasser servieren Sie Ihren Gästen ein echtes Naturprodukt. Es entspringt geschützten Wasservorkommen und muss direkt am Quellort abgefüllt werden. Wussten Sie, dass Mineralwasser das einzige Lebensmittel in Deutschland ist, das amtlich anerkannt ist? Über 200 aufwändige Untersuchungen stellen sicher, dass es den geltenden Anforderungen genügt.

Die Mineral- und Tafelwasserverordnung regelt dabei präzise, was natürliches Mineralwasser ausmacht – von der Zusammensetzung bis zur Etikettierung bzw. Verpackung. Strenge Kontrollen durch Brunnenbetriebe, Behörden und unabhängige Labore sorgen dafür, dass Mineralwasser-Genießer immer höchste Qualität genießen. Von der Quelle bis auf den Tisch.



WACHSENDE BELIEBTHEIT: DIE LONGNECK-GLASFLASCHE.



Teinacher Mineralwasser.

Sieht gut aus: unsere zwei beliebtesten Mineralwasser-Sorten – Teinacher Medium und Naturell. Unverwechselbar dank unterschiedlicher Flaschenverschlüsse.



Die Teinacher Genuss-Schorlen.

Erfrischung, die lecker schmeckt: Unsere beiden leckeren Direktsaft-Schorlen sorgen für einen prickelnden Genuss mit fruchtiger Note.



Die Teinacher Genuss-Eistees.

Klassisch oder mal anders: Unsere Genuss-Eistees gibt's in den Geschmacksrichtungen Pfirsich und Zitrone sowie in Heidelbeere und Wassermelone.



Das schmeckt Ihren Gästen immer besser: Teinacher in der Longneck-Glasflasche. Das beliebte Mehrweg-Glasgebinde im handlichen Design kommt immer gut an. Und dank unseres vielseitigen 0,33 l Longneck-Sortiments bleiben fast keine Wünsche unerfüllt.



Der Teinacher Cola-Mix.



Die Mischung macht's: Mit dem Teinacher Cola-Mix servieren Sie Ihren Gästen die beliebte Mischung aus Cola und Orange.



Die Teinacher Genuss-Limonaden.

Echt mal gut – in den Sorten Zitrone, Orange-Mandarine, Rhabarber-Mirabelle, Mango-Maracuja-Orange, Johannisbeer-Holunder und Limette-Minze.



Der 12er-Longneck-Komfortkasten.

Platzsparend und leicht im Handling: Unser 12 x 0,33 l Kasten lässt sich bequem zweifach auf einen 24 x 0,33 l Kasten stapeln.

STARKE KOOPERATIONEN: UNSER ENGAGEMENT IN DER GASTRONOMIE.



DEHOGA Baden-Württemberg e.V. Der DEHOGA Baden-Württemberg vereint über 12.000 Unternehmen aus Gastronomie und Hotellerie – von gemütlichen Gaststätten bis hin zu großen Hotels und Clubs. Als starke Gemeinschaft setzt sich der Verband für die Belange der Branche ein. Teinacher als Premium-Partner unterstützt dabei und bietet zudem für jeden Betrieb die passenden Produkte – ob Imbiss oder Sterne-Restaurant. Ganz besonders engagieren wir uns für die Nachwuchsförderung. So sind wir u. a. Sponsor verschiedener Wettbewerbe und haben auf dem DEHOGA Campus in Calw die Entstehung eines Kinosaals als modernen Schulungsraum für den Gastronomie-Nachwuchs gefördert.



Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. Die Meistervereinigung vereint über 400 leidenschaftliche Meister gastgewerblicher Berufe, die sich für das Kochhandwerk als Kulturgut Baden-Württembergs engagieren. Für ihren Einsatz, besonders in der Nachwuchsförderung, wurden sie 2019 als „Genussbotschafter des Landes“ ausgezeichnet. Teinacher unterstützt dieses wertvolle Engagement als Partner.

Ob Bundes-Jugendmeisterschaft, Nachwuchsförderung oder Cocktail-Workshop: Wir bei Teinacher engagieren uns in zahlreichen Organisationen für die Interessen der Gastronomie und unsere Region. Dazu zählen der DEHOGA, der FHG, Schmeck den Süden, die Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg sowie die Wassersommelier Union.



Schmeck den Süden.

Teinacher ist Partner der Fördergemeinschaft „Schmeck den Süden“, in der

sich über 100 Unternehmen aus Baden-Württemberg zusammengeschlossen haben. Gemeinsam stehen sie für regionale Lebensmittel und unterstützen die heimische Wirtschaft. Durch unsere Partnerschaft tragen wir dazu bei, Arbeitsplätze und Ausbildungsangebote in Baden-Württemberg zu fördern.



Wassersommelier Union e.V.

Die Wassersommelier Union setzt sich seit 2011 für die Interessen von zertifizierten Wassersommeliers ein und fördert deren Wissen rund um Mineral- und Heilwasser. Sie bietet eine umfassende Ausbildung, fördert die Präsentation von natürlichem Mineral- und Heilwasser und stärkt die kulturelle Bedeutung der kostbaren Naturprodukte. Teinacher unterstützt diese wichtige Mission als Fördermitglied.



FHG e.V. Der FHG setzt sich für exzellente Ausbildungsstandards in der Hotellerie und Gastronomie ein. Sein Ziel ist es, die schulische und die betriebliche Ausbildung auf höchstem Niveau zu fördern sowie die Fach- und Führungskräfte von morgen auszubilden. Wir bei Teinacher sind stolz darauf, diese wichtige Nachwuchsarbeit als Sponsor zu unterstützen.



Wasser-und-Wein-Seminare. Genuss und fundiertes Wissen: Das bieten die Wasser-und-Wein-Seminare bei Teinacher. Unter der fachkundigen Anleitung von Top-Sommelière Christina Hilker lernen die Teilnehmenden aus der Gastronomie alles über das harmonische Zusammenspiel edler Weine mit den verschiedenen Teinacher Mineralwasser-Sorten.

GERÜHRT UND GESCHÜTTELT: DER NACHWUCHS MIXT.

>Killer Cool Aid<, >Berrytwist<, >Mandarin Magic< oder >Virgin Berry Lemon Mojito<: Das sind nur einige der klangvoll betitelten Drinks, die Auszubildende aus DEHOGA-Betrieben beim Teinacher Cocktail-Barcamp kreierten. Dabei perfektionierten sie den Umgang mit Shaker, Jigger und Muddler. Hier zwei ausgewählte Rezepte aus dem Cocktail-Buch, das daraus entstand – und das Feedback des Nachwuchses.



Mekhron Zukurova, Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie



Verena Müller, Fachfrau für Systemgastronomie



Maleen Bohnet, Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie



„Ich finde Nachhaltigkeit, Regionalität und Qualität sehr wichtig, weil sich immer mehr Gäste daran orientieren. Die Teinacher Genuss-Limonaden passen sehr gut in dieses Konzept, da Teinacher diese Punkte erfüllt.“

Tobias Sutter,
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

„Ich finde solche Projekte sehr nützlich. Man wird kreativ und kann im Betrieb eigene Ideen einbringen. Ich würde auch außerhalb des Campus oder vom Betrieb aus jederzeit an solchen Projekten teilnehmen.“

Verena Müller, Fachfrau für Systemgastronomie



Katharina Garcia
Hotelfachfrau

>Tropical Sunrise<

Zutaten: 2 cl Orangensaft
2 cl Maracujasaft
2 cl Cranberrysaft
2 cl Limettensaft
1 cl Grenadine
Fill Up: Teinacher Genuss-Limonade
Mango-Maracuja-Orange

Garnitur: Orangenscheibe, Minzweig

Zubereitung: Großes Glas mit Eiswürfeln befüllen. Alle Zutaten bis auf die Genuss-Limonade Mango-Maracuja-Orange in einen Mixbecher geben und gut mixen. Anschließend in das mit Eis gefüllte Glas geben und mit der Genuss-Limonade Mango-Maracuja-Orange auffüllen. Mit einer Orangenscheibe und Minze dekorieren.



Tobias Sutter
Fachmann für Restaurants
und Veranstaltungsgastronomie

>Mandarin Magic<

Zutaten: 3 cl Bacardi Rum
2 cl Maracujasaft
2 cl Rohrzucker-Sirup
Saft einer 1/2 ausgepressten Zitrone
Fill up: Teinacher Genuss-Limonade
Orange-Mandarine

Garnitur: Zuckerrand, Orangenzeste
Zubereitung: Martinglas in Zuckersirup und Zucker tauchen, um einen dekorativen Zuckerrand zu erhalten. Zunächst Eiswürfel, dann Rohrzucker-Sirup, Bacardi Rum, Maracujasaft und den Saft einer halben frisch ausgepressten Zitrone in den Mixbecher geben. Schaumig shaken und mit der Teinacher Genuss-Limonade Orange-Mandarine aufgießen. Mit einer Orangenzeste dekorieren.

WEIN LIEBT WASSER – ABER WAS PASST ZUEINANDER?

Mineralwasser, Wein und gutes Essen: Dass eins bestmöglich zum anderen passen sollte, ist kein Geheimnis. Doch gerade beim Thema „Wasser und Wein“ kommen immer mal wieder Fragen auf. Wer bei seinen Gästen sichergehen möchte, findet hier noch einmal die wichtigsten Tipps von Top-Sommelière Christina Hilker.



Je säureärmer der Wein, desto kohlenstoffhaltiger das Wasser, lautet Christina Hilkers Faustregel. Zu Schaumwein oder Riesling wiederum passt ein Wasser ohne Kohlenstoff, weil diese sonst mit der Säure der Weine konkurrieren würde. Kräftige Rotweine wie Spätburgunder oder Merlot dagegen vertragen als Partner eher ein lebhaftes Teinacher Classic. Was besonders gut miteinander harmoniert, sehen Sie rechts in unserer Tabelle.

Das richtige Wasser zu Wein und Speisen.

	Teinacher Naturell	Teinacher Medium	Teinacher Classic
Trockene, säurearme Weißweine		🍁	🍁
Säurebetonte Weißweine und Schaumweine	🍁		
Tanninbetonte Rotweine	🍁		
Leichte, spritzige Rotweine		🍁	
Liebliche Weine	🍁	🍁	
Vollmundige, gehaltvolle Rotweine			🍁

So gehen Sie gekonnt mit Säure und Süße um.

Regel A: Säure niemals zu Säure.

Denn ein Vorspeisensalat mit säurebetonter Salatsoße, zu dem ein Wein mit relativ viel Säure gereicht wird, würde zum Beispiel einen übersteigert sauren Eindruck hinterlassen.

Regel B: Süß gerne zu Süß.

Halbtrockene Weine wirken neben einer süßen Nachspeise zu trocken. Zu einem solchen Dessert sollte es deshalb schon eine Beerenauslese oder ein Eiswein sein.

INFOS UND SERVICE: WIR SIND FÜR SIE DA.

Sie wünschen sich Unterstützung, Marketingmaterial oder einfach Informationen? Wir helfen Ihnen gerne weiter. Ihr Teinacher Ansprechpartner berät und betreut Sie das ganze Jahr über – regelmäßig auch direkt bei Ihnen vor Ort. Können wir noch etwas für Sie tun? Dann nehmen Sie einfach Kontakt zu uns auf.



Gastro-Ausstattung. Von unterschiedlichen Teinacher Gläsern über den hochwertigen Sonnenschirm bis hin zu unseren attraktiv gestalteten Getränkekühlschränken: Mit unserem Ausstattungsservice ergänzen wir gerne das Ambiente Ihres gastronomischen Betriebs. Sprechen Sie einfach mit uns.

Werbematerial für unser Sortiment. Machen Sie es Gästen und Genießern leicht: Mit besonderen Getränkearten, Bauzaunbannern oder Aluschildern finden Ihre Gäste auf Anhieb ihr Lieblingsgetränk aus unserem Sortiment. Fragen Sie einfach Ihren Teinacher Ansprechpartner danach.



Teinacher in Web und Social Media. Folgen Sie uns schon? In unseren Social-Media-Accounts auf Facebook und Instagram erhalten Sie und Ihre Gäste fast täglich Wissen, aktuelle Infos und Tipps rund um Produkte, Genuss, Freizeit und mehr. Ebenfalls immer einen Besuch wert: unser Internetauftritt unter **www.teinacher.de** – mit Produktinfos, einem informativen Blog und mehr.



WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?

Haben Sie Fragen, Wünsche, Anregungen? Sprechen Sie einfach mit Ihrem Teinacher Ansprechpartner, rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns: Telefon 07053 9262-0, E-Mail vertrieb@teinacher.de.
Wir sind für Sie da.



Teinacher

MINERALBRUNNEN TEINACH GMBH

Badstraße 41 · 75385 Bad Teinach-Zavelstein · Telefon: 07053 9262-0 · Telefax: 07053 9262-67
www.teinacher.de · info@teinacher.de