

>>> Römerquelle // Green Book
Nachhaltig genießen





„UNSER WASSER IST EIN SCHATZ DER NATUR“

Barry O' Connell
Country General Manager

Warum bringt Römerquelle ein Green Book heraus?

Das Green Book veranschaulicht die Philosophie von Römerquelle – dieses Jahr am Beispiel Kulinarik – und das eingelegte Booklet präsentiert Daten und Fakten zur Nachhaltigkeit. Damit wollen wir auch Menschen erreichen, die keinen klassischen Nachhaltigkeitsbericht lesen.

Das Motto lautet „Mit einem guten Gefühl genießen“ – was steht dahinter?

Wir möchten zeigen: Wer Römerquelle Mineralwasser genießt, kann dies mit gutem Gewissen tun. Denn es ist natürlich, ausgewogen mineralisiert und von herausragender Qualität. Gastwirte, Sommeliers und Feinschmecker wissen dies zu schätzen.

Warum engagieren Sie sich für die Umwelt und die Gesellschaft?

Ich bin überzeugt, dass Unternehmen Verantwortung übernehmen und zum Wohl der Gesellschaft beitragen müssen. Unser Wasser ist einer der größten Schätze der Natur und ein wichtiges Lebensmittel. Als österreichischer Mineralwasserbrunnen sind wir verpflichtet, dieses wertvolle Gut zu erhalten.

Was macht Römerquelle zum Vorzeigebetrieb für Nachhaltigkeit?

Wir haben seit jeher ein starkes Qualitäts- und Umweltbewusstsein. So hat Römerquelle 1986 als erstes Unternehmen weltweit eine Umweltbilanz vorgelegt. Besonders stolz bin ich auf die jüngste EMAS-Auszeichnung. Möglich machen das unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen ich herzlich danke.

Köstlich und erfrischend

Gastwirte, Sommeliers und Genießer lieben Römerquelle Mineralwasser als Begleiter für feines Essen, erlesene Weine und vollmundigen Kaffee. Verantwortlich dafür sind der feine Geschmack und die ausgewogene Mineralisierung.

Drei von vier 4-Hauben-Restaurants können nicht irren

Das Burgenland mit seinen vielfältigen Böden ist eine erstklassige Quellregion für Mineralwasser. Aus der Römerquelle in Edels-tal sprudelt seit Jahrtausenden kristallklares Wasser, auf dem Weg durch die Gesteinsschichten wurde es mit Mineralstoffen und Spurenelementen angereichert. Direkt an der Quelle abgefüllt, ist Römerquelle Mineralwasser ein Lebensmittel höchster Güte. Das wissen Österreichs Top-Gastro-nomen zu schätzen: Drei der vier 4-Hauben-Restaurants servieren Römerquelle Mineralwasser.¹

Das heimische Mineralwasser wird auch international ausgezeichnet bewertet. Zuletzt erhielt Römerquelle mild den Superior Taste Award 2010: Eine Spitzen-jury aus 120 Chefköchen und Sommeliers beurteilte das Wasser als hervorragend in drei Katego-rien.



¹ Quelle: Gault Millau 2010



„Wasser ist mein Lebenselixier“

Haubenchef und Römerquelle Partner Oliver Wiegand eröffnete kürzlich das Restaurant „Zur Blauen Gans“ am Neusiedlersee. Er hat uns seine Genuss-Oase exklusiv für Fotos geöffnet.

Arbeiten, wo andere Urlaub machen – Oliver Wiegand hat diesen Traum verwirklicht. Seit Mai 2011 betreibt der junge Küchenchef das Restaurant „Zur Blauen Gans“ im Seepark Weiden am Neusiedlersee. „Ein toller Platz! Von unserem Garten aus sehen die Gäste direkt auf den See. Und ich kann hier kulinarisch neue Wege gehen“, schwärmt er. Regionale Produkte wie See-

zander oder Spargel aus Podersdorf finden sich ebenso auf der Speisekarte wie Butterfisch auf asiatischem Gemüsesalat und gebratene Jakobsmuscheln.

Der gebürtige Salzburger liebt den See und das Wasser: „Wasser ist mein Lebenselixier in der Küche, ich koche jeden Tag damit.“ Beim Mineralwasser setzt er auf Römerquelle. „Am wichtigsten

sind Qualität und Geschmack – auch das Design der Römerquelle Flaschen, Gläser und Sonnenschirme fügt sich perfekt in unser Gastronomie-Konzept ein“, erklärt Wiegand. Künftig wird er auch die Hotelgäste im Seepark mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen. Zeit für einen Ausflug ins Burgenland ... www.zurblauengans.at



Der Dreh zum Spot

Genussvoll geschlossene Augen und erwartungsvoll geöffnete Lippen: Der aktuelle Römerquelle TV-Spot zeigt junge Menschen bei einem lustvollen Picknick. Für die Idee und Umsetzung zeichnet die Agentur Jung von Matt/Donau verantwortlich. „Römerquelle steht wie kein anderes Mineralwasser für Geschmack und Vollendung, es ist der Champagner unter den Wässern. Uns war es wichtig, diese herausragende Qualität im Genießen erlebbar zu machen“, erklärt Andreas Putz, Creative Director von Jung von Matt/Donau.

Der Spot wirbt für die gesamte Römerquelle Markenwelt: von prickelnd, mild und still bis zu emotion. Kulinarik bestimmt gemeinsam mit Erotik und Vitalität die Marke Römerquelle. Unter dem Slogan „Römerquelle belebt die Sinne“ hat sich Römerquelle seit Anfang der 70er-Jahre mit Werbung als Innovationsmotor und Genussführer positioniert. Viele der Kampagnen haben heute bereits Kultcharakter, was zahlreiche Werbepreise – u.a. der Clio Award und der Effie Award – untermauern.



„Je mehr Liebe und Hingabe, umso mehr Genuss“

Christian Aeby setzte den TV-Spot von Römerquelle für die Agentur Jung von Matt/Donau um. Der mehrfach ausgezeichnete Regisseur betreut von Hamburg aus weltweit Werbefilm-Produktionen.

Was hat Sie an dieser Aufgabe als Regisseur gereizt?

Es reizt mich, Dinge zu machen, die ich noch nie gemacht habe: 15 Leute soweit enthemmt zu bekommen, dass sie sich vor laufender Kamera emotional restlos öffnen, gerne zärtlich sind. Und dadurch die spielerische Fantasie entwickeln, sich gegenseitig mit Speisen zu verwöhnen, sich zu küssen. Das kann man weder erzwingen, noch im Detail inszenieren.

Und was war die besondere Herausforderung beim Dreh?

Es braucht dafür eine relaxte und gleichzeitig flirrende Grundstimmung. Die zu erzeugen war die eigentliche Herausforderung. Die zweite war es, Römerquelle für unsere künstlerische Freiheit zu begeistern. Denn diese Art von Shooting bedingt eine total unübliche Produktionsweise: Freiheit im Casting, absolut spontane Licht- und Kameraführung, kaum Kontrolle.

Genießen – was bedeutet das für Sie persönlich?

Ich bin begeisterter Freizeitkoch, das ist für mich wie Meditation. Daher liebe ich Rezepte, die liebevoll schmoren, oder Fonds für Saucen, die langsam einkochen und ein tiefes, intensives Aroma entwickeln. Das sind die Gerichte, die lange nachklingen und buchstäblich die Seele erwärmen. Mit Getränken ist das nicht anders: Je mehr Liebe und Hingabe drinsteckt, desto nachhaltiger ist der Genuss.



„Geschmack liegt im Trend“

Dipl. Wasser-Experte und Sommelier August Teufl unterrichtet am von Römerquelle mitbegründeten Diplom-Wasser-Lehrgang an der Höheren Bundeslehranstalt für Tourismus in Krems.

Welches Mineralwasser empfehlen Sie zu einem guten Essen?

Prinzipiell ist jedes Mineralwasser möglich: von prickelnd über mild bis zu still. Ein aromatisiertes Wasser muss zur Jahreszeit, Region oder Zubereitung der Speise passen. birne|melisse harmoniert zum Beispiel im Herbst perfekt mit einem Birnenstrudel.

Welche Trinktemperatur passt zum perfekten Wassergenuss?

Das Mineralwasser sollte 8 bis 10 Grad Celsius haben. Aromatisierte Wässer dürfen etwas wärmer sein – ihr Aroma entfaltet sich optimal bei 10 bis 12 Grad Celsius.

Warum greifen immer mehr Konsumenten zu Produkten wie Römerquelle emotion?

Aromatisierte Wässer liegen im Trend. Dank dem geringen Zuckeranteil lassen sie sich mit einem guten Gefühl genießen. Außerdem entfalten sich leichte Fruchtnoten wie zum Beispiel Citrus perfekt im Geschmacksabgang.

Perfekt zu Wein & Co

Prickelnd, mild, still oder emotion – Römerquelle hat das beste Wasser zu jeder Speise und jedem Getränk. Feinschmecker schätzen Römerquelle Mineralwasser als Premium-Produkt und kulinarischen Begleiter.

Genießer achten beim Mineralwasser auf den Kohlensäure-Gehalt: Je weniger Säure der Wein hat, desto mehr Kohlensäure darf das Mineralwasser haben. Römerquelle prickelnd eignet sich zu halb-

trockenen und leichten Weinen. Römerquelle mild bietet sich als Ergänzung zu Weinen mit mäßiger Säure an. Und gehaltvolle Weißweine harmonieren – ebenso wie Barrique-Weine – perfekt mit Römerquelle still.

„Römerquelle emotion“ belebt den Geschmack

Für erfrischende Geschmacksvielfalt im Getränkeregal sorgt seit mehr als zehn Jahren Römerquelle emotion. Die bekannteste Near

Water Marke der Österreichs kombiniert Römerquelle mild mit ausgewählten Früchten. Zehn Sorten – darunter die jüngsten Kreationen erdbeere|rhabarber und zitrone|passionsfrucht – sowie Limited Editions locken mit aufregenden und überraschenden Genuss-Erlebnissen.



Dipl. Wasser-Experte August Teufl setzt beim Wasser auf Geschmack



Der perfekte grüne Tisch

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer grün gedeckten Tafel. Die Farb- und Stilberaterin Andrea Schmidt zeigt mit einfachen Deko-Tipps, wie's geht.

- **Inszeneren Sie alles in Grün**

Nutzen Sie die harmonische Wirkung dieser Farbe. Setzen Sie Römerquelle Flaschen als Teil der Tisch-Dekoration in Szene und kombinieren Sie diese mit Blättern im gleichen Grün, mit Servietten oder Kerzen.

- **Verwenden Sie Tischtücher und hochwertige Servietten**

Das Tischtuch wertet den gedeckten Tisch auf. Kombiniert mit Tischläufern wirkt es noch edler. Im Sommer können Sie den Läufer alleine quer über den Tisch legen. Servietten sind am schönsten aus Stoff. Serviettenringe – aus Kräutern oder Gräsern oder damit umwickelt – runden das Bild ab.

- **Binden Sie Kräuter und Früchte ein**

Kräuter am Tisch sind ein optischer Genuss und verbreiten tollen Duft. Stellen Sie mehrere Basilikumstöcke, in Papier eingewickelt, auf ein einfaches Papiertischtuch. Oder geben Sie pro Gedeck eine Limette dazu, gespickt mit einem Namenskärtchen oder einer Blüte.

www.farbebewegt.at

Alle Sinne verwöhnen

Hotels und Restaurants, die Wert auf Design und gehobene Tischkultur legen, schätzen die preisgekrönte Römerquelle Designflasche. Mit ihrer Karaffenform liegt sie ausgezeichnet in der Hand und die breite Öffnung ermöglicht ein schnelles und einfaches Einschenken. Stilvoll serviert, mit der Designflasche, dem einzigartigen Designglas und dem Römerquelle Flaschenkühler, wird der Mineralwasser-Genuss zum besonderen Erlebnis.

Ihr Genuss Partner

Seit vielen Jahren engagiert sich Römerquelle für die Tisch- und Trinkkultur. Wir unterstützen die Weinakademie Österreich und die Ausbildung zum Diplom-Wasser-Experten an der Höheren Bundeslehranstalt für Tourismus in Krems. Seit 1989 verleihen wir gemeinsam mit A la Carte den begehrtesten Gourmetpreis des Landes: die „Trophée Gourmet A la Carte“. Und gemeinsam mit

dem Wirtshausführer „Wo isst Österreich?“ prämiert Römerquelle Wirt und Winzer des Jahres. Getreu dem Motto: Wo immer es um Genuss geht, ist Römerquelle der ideale Partner.



Deko-Expertin Andrea Schmidt gibt Tipps für die grüne Tafel

Natürlich und rein

Die Wasserquelle im Burgenland ist ein Jahrtausende alter Schatz der Natur. Als Abfüller des kostbaren Mineralwassers trägt Römerquelle Verantwortung für die Region und ihre Menschen. Das Ziel ist, die Quelle zu sichern und die Umwelt intakt zu halten.

Höchste Qualität bewahren

Römerquelle Mineralwasser ist vom Bundesministerium für Gesundheit als natürliches Mineralwasser anerkannt – die höchste Qualitätsstufe bei Trinkwasser. Von mächtigen Gesteinsschichten geschützt und an der Quelle abgefüllt, bewahrt das Wasser seine Reinheit bis zum Trinkgenuss. Um die Güte zu bewahren, hat Römerquelle fast 32.000 m² Quellschutzgebiet und über 300.000 m² Grünfläche geschützt und kauft laufend Grundstücke dazu.

Auch der Dialog mit unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, Kunden, Partnern und Anrainern ist uns wichtig. Wir nehmen die Anliegen und Interessen der Bewohner in und um Edelstal ernst und gehen respektvoll mit ihrer Umwelt und den Ressourcen um. In regelmäßigen Abständen öffnen wir die Tore der Abfüllanlage in Edelstal. Interessierte Besucher und Schulklassen erhalten Einblick in die Produktion und erfahren Wissenswertes über den Schutz der Umwelt.



„Zum Genießen braucht es Zeit“

In dritter Generation betreibt Josef Lentsch das Gasthaus „Zur Dankbarkeit in Podersdorf“ im burgenländischen Seewinkel. Seit über 30 Jahren steht hier Römerquelle auf dem Tisch.

An einem Holztisch unterm Baum sitzen, Schmankerln kosten und die Seele baumeln lassen: Das Gasthaus „Zur Dankbarkeit“ in Podersdorf ist bei Feinschmeckern und Ausflüglern gleichermaßen beliebt. Sein Wirt Josef Lentsch setzt auf regionale Produkte – vom pannonischen Safran über das Mangalizaschwein bis zum Neusiedlersee-Zander. „Mit vielen Bauern verbindet uns eine jahrzehntelange Zusammenarbeit“, erklärt Lentsch, dessen Restaurant dafür das AMA-Gas-

trosiegel erhielt. Im Burgenland nicht heimische Produkte – wie Reis, Kaffee oder Tee – bezieht er aus Fairtrade.

Auch bei Getränken setzt der Wirt auf Regionales – vom selbstangebauten Wein über Apfelsaft bis zu natürlichem Mineralwasser. Seit über 30 Jahren beliefert Römerquelle das Gasthaus. „Wir haben einen Partner gesucht, der in der Nähe ist. Kürzere Anfahrtswege sparen Zeit und schonen die Umwelt“ Je stressiger und

schnellebiger unser Alltag wird, umso wichtiger wird gemeinsame Zeit. „Wenn man mit Freunden isst, trinkt und sich unterhält, tut das auch der Seele gut.“, erklärt Lentsch.

www.dankbarkeit.at



Für unsere Zukunft

In den letzten Jahren hat Römerquelle massiv in moderne Recyclinganlagen, Wärmerückgewinnung und Abwasserreinigung investiert. In der Produktion kommen ausschließlich umweltverträgliche Produktionsmittel und Maschinen zum Einsatz, Roh- und Hilfsstoffe sowie Energie werden sparsam und gezielt verwendet. Unter dem Motto „Wiederverwerten statt

wegwerfen“ recyclet Römerquelle Glas, Papier und Kunststoff und hat federführend die PET to PET Recycling-Anlage im burgenländischen Müllendorf gegründet.

Preisgekrönter Einsatz

Für das Umwelt-Engagement wurde das Unternehmen mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet, darunter das Österreichische Umweltzeichen und das EMAS-

Zertifikat. Denn nur im Einklang mit der Natur, den Landwirten der Quellregion und den Partnern können wir im fairen Wettbewerb ein stabiles Umfeld für die Vermarktung eines heimischen Qualitätsprodukts schaffen. Damit die Kundinnen und Kunden von Römerquelle ihr Mineralwasser mit einem guten Gefühl genießen können.

Impressum

Medieninhaber: Coca-Cola HBC Austria GmbH,
Triester Straße 91, 1100 Wien, Tel: +43 (0)1 61060-0
Konzept und Redaktion: Grayling Austria GmbH
Fotos: Andi Bruckner (8), Josef Lentsch (1),
Christian Aeby (1), August Teufl (1), Steve.Haider.com (1)
Herstellung: Danek GmbH
Gedruckt auf umweltfreundlichem Papier.

Als Models haben wir unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Fabienne Schmid, Romana Sattler, Georg Frömcke und Stefan Strasser in Szene gesetzt. Wir danken ihnen dafür.