



LIZ für kulinarische Genusserlebnisse

**Bad Vilbel, den 03.02.2014 / Intergastra 2014, Halle 8/Stand 8B61 –
Küchenchefs von Spitzenrestaurants und Feinschmecker schätzen
die ausgewogene Mineralisation von LIZ und die edle Präsentation
des natürlichen-reinen Mineralwassers, die aufs Beste mit einer
exquisit gedeckten Tafel harmoniert.**

„Wir konzentrieren uns mit LIZ ausschließlich auf Deutschlands Restaurants und Hotels der gehobenen und höchsten Kategorie“, erklärt Michael Hock, Gastro-Verkaufsleiter von Hassia Mineralquellen. „Diese klare, exclusive Positionierung wird geschätzt – und die Herkunft aus Deutschland, denn Küchenchefs achten im Einkauf hochwertiger Lebensmittel zunehmend auf Nachhaltigkeit, auch in Verbindung mit den Transportwegen, da muss ein Mineralwasser nicht tausende von Kilometer gereist sein.“ Eine Augenweide ist der unverwechselbare schlicht-elegante Auftritt von LIZ. Das Design der taillierten Glasflaschen à 0,75 Liter und 0,35 Liter ist einer Karaffe nachempfunden, die Accessoires sind aus hochwertigem Material und perfekt darauf abgestimmt: der Ausgießer und der Untersetzer für die Flasche, der stilvolle Aktiv-Kühler und das Trinkglas mit seiner klaren Linienführung.

LIZ beim Großen Gourmet Preis – im April 2014 ist Auftakt in Berlin

Als LIZ still oder LIZ sparkling mit Kohlensäure ist das Mineralwasser der ideale Begleiter zu erlesenen Speisen und Weinen. Die Edelmarke aus dem Hause Hassia Mineralquellen hatte 2010 ihr Debüt. „Seitdem steigt die Zahl der Top-Gastronomen, die LIZ auf ihre Wasserkarte nehmen, stetig an“, sagt Michael Hock. „Derzeit sind es fast 400 Adressen zwischen Trier und Dresden, Hamburg und Füssen.“ Und seit dem Auftritt in der Welt großer Kochkunst ist LIZ auch Sponsor und inzwischen Premium-Partner für den Großen Gourmet Preis mit sieben Events. Dieser Kochwettbewerb der Extraklasse wird in der Küche eines Spitzenrestaurants ausgetragen – von Spitzenköchen des jeweiligen



Bundeslandes, in dem er gastiert. Jeder Koch ist für einen Gang des Diners verantwortlich und empfiehlt sich damit für die Siegerehrung zum Finale. Die Gäste erwartet ein einzigartiges kulinarisches Genusserlebnis, begleitet von Livemusik, Liveübertragungen aus der Küche und der Verleihung des Siegerpokals. „Dieser Kochwettbewerb ist ein perfekter Rahmen für LIZ“, wie Michael Hock betont. „Hier treffen wir Spitzenköche verschiedener Restaurants und stellen LIZ den anspruchsvollen Gala-Gästen vor.“ Zum ersten Großen Gourmet Preis dieses Jahres lädt der Veranstalter desas, Agentur für Medienkommunikation, am 27. April in das Maritim Hotel Berlin ein. Die nächsten Diners 2014 sind am 17. Mai in Mecklenburg-Vorpommern im Grand Hotel Heiligendamm, am 24. Mai in Thüringen im Hotel Elephant, Weimar, und am 21. September in Niedersachsen im Steigenberger Hotel Remarque, Osnabrück. Weitere Termine folgen.

Wassersommeliers – die Experten für natürlich-reinen Trinkgenuss

Restaurant- und Küchenchefs der gehobenen Gastronomie und Hotellerie, die etwas über die charakteristische Mineralisation zum Beispiel von LIZ erfahren möchten, finden in den Wassersommeliers Laura Grüttner, Martin Sons und Thomas Wolf der HassiaGruppe qualifizierte Ansprechpartner. Ihre lernintensive Weiterbildung umfasste neben der sensorischen Schulung auch Fachgebiete wie den Quellschutz oder die Gläserkunde. Mit ihrem Wissen sind die drei Wassersommeliers der HassiaGruppe Experten für einen natürlich-reinen wie stilvollen Trinkgenuss.

Weitere Informationen zu LIZ finden Sie auch unter www.liz-privatquelle.com oder auf Facebook www.facebook.com/lizprivate

Über die HassiaGruppe:

Die HassiaGruppe zählt mit dem Stammhaus Hassia Mineralquellen in Bad Vilbel und den Unternehmenstöchtern Lichtenauer Mineralquellen, Glashäger Brunnen, Thüringer Waldquell, Wilhelmsthaler Mineralbrunnen, Rapp's Kelterei sowie den Keltereien Höhl und Kumpf zu den größten



Mineralbrunnenbetrieben in Deutschland. Mit ihren starken Regionalmarken steht die HassiaGruppe heute gemeinsam mit Danone auf Platz zwei des nationalen Rankings der absatzstärksten deutschen Markenanbieter im Segment der alkoholfreien Erfrischungsgetränke. In den neuen Bundesländern belegt sie sogar mit Abstand den ersten Platz. Zum Selbstverständnis der HassiaGruppe gehört ein umfangreiches Qualitätsmanagement von der Quelle bis in die Flasche. Quellenschutz, modernste Technik und engagierte Mitarbeiter sind die Garanten dieser Qualitätssicherung. Nachhaltiges Handeln und Verantwortung für Umwelt und Natur sind die Grundlagen der Hassia-Unternehmensphilosophie. Ein umfangreiches soziales Engagement in Kultur, Bildung und Sport rundet das Unternehmensprofil ab. Das hessische Familienunternehmen wird heute in fünfter Generation erfolgreich geführt und feiert 2014 sein 150-jähriges Firmenjubiläum. Es versteht sich als klassischer Markenartikler, der unterschiedliche Mineralwässer und alkoholfreie Erfrischungsgetränke in den oberen Preisklassen anbietet. Im Jahr 2013 erwirtschaftete die HassiaGruppe bei einem Gesamtumsatz von 765 Millionen Litern einen Umsatz von 239,8 Millionen Euro. Das Unternehmen beschäftigt 1.050 Mitarbeiter.

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an:

Hassia Mineralquellen GmbH & Co. KG
Sibylle Trautmann
Leiterin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Gießener Straße 18-30
61118 Bad Vilbel
Tel.: 06101/403-1416
Fax: 06101/403-1465
E-Mail: sibylle.trautmann@hassia-gruppe.com
www.hassia.com