

Typologie von  
Mineralwasserkrügen,  
17. Jh. bis Ende 19. Jh.,  
Landesmuseum Koblenz,  
Haus des Genusses



3/4

## Mineralwasserflaschen

**M**ineralwasser entsteht, indem Regenwasser durch Erd- und Gesteinsschichten sickert. Dabei nimmt es Mineralien, Spurenelemente und Kohlensäure auf. Seit einigen Jahrhunderten wird das Wasser auch abgefüllt und weltweit vermarktet. Mineralwasser galt vom Ende des 16. Jahrhunderts bis ins 20. Jahrhundert als Heilmittel, das sich jedoch nur Reiche leisten konnten. Unterstützt durch die Flaschenproduktion im Westerwald und den Rhein als Transportweg wurde das Rheinische Mittelgebirge ein Zentrum der Mineralwasserproduktion. Das Wasser wurde zu Beginn in bauchige Gefäße mit Henkel gefüllt. Im 18. Jahrhundert wurden diese schlanker und im 19. Jahrhundert entstanden zylinderförmige Flaschen. Auf der Töpferscheibe konnte ein Töpfer 150 bis 175 Flaschen am Tag herstellen. 1879 wurde dann die Krugpresse erfunden. Damit musste nicht mehr jede Flasche von Hand hergestellt werden, lediglich der Henkel und der Flaschenhals mussten noch geformt werden, auch waren die Flaschen wesentlich glatter. So konnte ein Töpfer mit der neuen Presse 1500 Rohlinge am Tag herstellen. Ende des 19. Jahrhunderts kamen auch Glasflaschen auf, sodass die Tonflaschen an Bedeutung verloren.

Inzwischen wird Mineralwasser vor allem in Plastikflaschen verkauft. Dies ist nicht nur für die Umwelt ein Desaster, sondern auch unnötig – das Leitungswasser in Deutschland unterliegt heute strengen Kontrollen und es besteht gesundheitlich meist kein großer Unterschied zwischen Leitungswasser und Wasser aus Flaschen.



## Fresh Up

### ZUTATEN:

80 ml Rharbarbersaft  
60 ml schwarzer Tee  
3 - 4 TL Vanillezucker  
10 Zweige Zitronenmelisse  
Mineralwasser mit Kohlensäure  
Eiswürfel

### ZUBEREITUNG:

Den Tee zubereiten und abkühlen lassen.

Anschließend alle Zutaten ohne das Mineralwasser und die Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben und gut verrühren.

Das Glas mit Eiswürfeln füllen, mit Mineralwasser auffüllen und nochmals kurz verrühren.

Mit etwas Zitronenmelisse garnieren.