Im Trend: Erfrischende Getränke mit Erdinger Wasser

Wasser liegt voll im Trend – als gesunde und erfrischende Alternative zu Softdrinks. Mit dem Trinkwasser der Stadtwerke Erding lassen sich moderne Getränke ganz einfach zuhause zubereiten.

Besonders beliebt ist „Infused Water“: Wasser mit Früchten, Kräutern oder Gemüse aromatisieren – etwa mit Zitrone, Beeren, Minze oder Gurke. Ein aktueller Social-Media-Trend ist **„Agua de Pepino“**, ein mexikanisches Gurkenwasser aus Gurke, Limette, Wasser und etwas Süße.

Auch Vitamin- und Flavored Water erfreuen sich großer Beliebtheit. Brausetabletten oder Aromen sorgen für Geschmack und enthalten oft weniger Zucker als klassische Limonaden.

Innovativ ist zudem das Trinksystem „Air up“: Hier entsteht Geschmack allein über Duft-Pods und den Geruchssinn – ganz ohne Zucker oder Zusatzstoffe im Wasser.

Ob fruchtig, klassisch oder innovativ: Erdinger Leitungswasser ist die ideale Grundlage für gesunden Genuss – hochwertig, nachhaltig und jederzeit verfügbar.

„Agua de Pepino“



So mixen Sie Ihren „Agua de Pepino“

Zutaten:

- 2 Salatgurken
- 800 ml kaltes Wasser
- 3 Limetten (Saft)
- 4 EL Zucker (nach Geschmack)
- Eiswürfel nach Belieben
- Optional: Minze, Gurken- oder Limettenscheiben zum Garnieren

Zubereitung:

Schäle die Gurken gründlich, schneide sie in grobe Stücke und gib sie mit 400 ml Wasser in einen Mixer. Füge den frisch gepressten Limettensaft und den Zucker hinzu und püriere alles fein. Gieße die Mischung durch ein feines Sieb in eine Karaffe und rühre die restlichen 400 ml Wasser unter. Serviere das Agua de Pepino auf Eis und garniere es optional mit Minze oder Limettenscheiben.

Redaktion SWE Christopher Ruthner (verantw.)

UNSER WASSER.
KLAR, REIN, WERTVOLL.

STADTWERKE ERDING



Bild: Von YesPhotographers