Die Geschichte unserer Limonade

"Wenn dir das Leben Zitronen schenkt, dann mache Limonade daraus." Wasser, Zucker und Zitronensaft: Das Rezept um Limonade zu machen hat sich seit über tausend Jahren nicht wirklich geändert. Herb oder süß, rosa oder gelb, seitdem das Leben Zitronen gibt, stellen die Menschen auf der ganzen Welt Limonade her. Denn was gibt es Schöneres als eine kalte Limonade an einem heißen Sommertag? Die Limonade ist eines der beliebtesten Erfrischungsgetränke weltweit – vor allem in den wärmeren Monaten. Mittlerweile gibt es Geschmackskombinationen zahlreicher Sorten.

Bereits in der Antike produzierten die Menschen ein limonadenähnliches Getränk, welches von einer breiten Masse der Gesellschaft konsumiert wurde. Die frühesten Aufzeichnungen über den Vorläufer der Limonade stammen von der Mittelmeerküste des mittelalterlichen Ägyptens.

Die Limonade ist heutzutage ein synthetisches Produkt, was bedeutet dass alle Bestandteile des Inhalts zu einer Einheit zusammengefügt werden. Prinzipiell geht die Herstellung von Limonade dank entsprechender Maschinen heutzutage recht schnell. So wird zunächst Trinkwasser in einen verschlossenen Auffangbehälter gefüllt, wonach dieses dank einer integrierten Imprägnierpumpe mit Kohlensäure versetzt wird. Daraufhin wird dieser Mischung all jene Zutaten beigegeben, welche für die jeweilige Limonadensorte typisch und für diese vorgesehen sind. Letztlich wird diese Mischung noch in unsere Dosen abgefüllt, wonach diese verkaufsfertig sind und von unseren Kunden erworben und konsumiert werden können.

Limonaden genießen aus gesundheitlicher Sicht leider einen relativ schlechten Ruf. So sollen diese dick machen, die Kariesbildung begünstigen und den Zuckerhaushalt aus dem Gleichgewicht bringen. Nicht so bei unserer Limonade! Wir setzen vor allem bei der Süßung unserer Limonade auf nicht-raffinierten Bio-Rohrzucker. Und auch sonst achten wir bei all unseren Zutaten auf einen biologischen Anbau. Ein Bio-Siegel ist ein Güte- und Prüfsiegel, mit welchem Erzeugnisse aus ökologischem Landbau gekennzeichnet werden. Diese Zutaten haben ganz spezifische Vorgaben, sie dürfen beispielsweise weder Farbstoffe noch Geschmacksverstärker, künstliche oder naturidentische Aromen, Stabilisatoren oder synthetische Süßstoffe enthalten. Genauso wenig ist es gestattet, die Waren mit Strahlen jeder Art zu behandeln oder Gentechnik einzusetzen.