



## **Geballte Power aus der Natur IngwerTRINK von Kloster Kitchen**

**Cudrefin / Hamburg, 9. November 2016** – In den USA haben bereits zahlreiche Stars wie Gigi Hadid und Selena Gomez den Trend erkannt und schwören auf höllisch scharfe Ingwer-Shots. Es wandern dort täglich hunderte davon über die Ladentheke. Hergestellt werden sie aus Presssaft, der allerdings ziemlich scharf ist – auch wenn er bestimmt zur Unterstützung des Immunsystems beiträgt. IngwerTRINK hingegen verwendet keinen Presssaft, kein Püree, kein Konzentrat. Er überzeugt durch eine ausgefeilte Rezeptur, für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Ergänzt durch die besondere aufwendige Verarbeitung teils von Hand, Biozertifizierung<sup>1</sup>, faire Produktion, Nachhaltigkeit und natürlich die ganze Energie des Ingwers – all das ist der neue IngwerTRINK von Kloster Kitchen. Für sein neuartiges Vitalisierungsgetränk hat das nachhaltige Unternehmen eine uralte Kloster-Rezeptur neu aufgelegt und auf eine moderne Formel gebracht. Die Empfehlung des Hauses ist ein „Stamperl“ (2cl) pur pro Tag, aber auch verdünnt mit Mineralwasser als Erfrischungsgetränk, als feines Extra im Tee, zum Mixen von Getränken oder als Aperitif und Digestif ist IngwerTRINK immer ein Genuss.

### **Besonderer Geschmack**

Das Geheimnis von IngwerTRINK liegt in seinem besonderen Geschmack. Die aromatische Schärfe des Ingwers wird durch einen Hauch Zitrone und die milde Süße der wilden Agave harmonisch ausbalanciert und ermöglicht so ein einzigartiges Trinkerlebnis. Weil der Ingwer bei Kloster Kitchen mit viel Aufwand zunächst teils von Hand verarbeitet und anschließend in feine Stückchen geschnitten wird, bleibt der Ingwer mit seiner Textur und seinen guten Inhaltsstoffen erhalten. Und da IngwerTRINK nicht sehr wässrig ist, scheinen die unzähligen kleinen Ingwer-Vitalstückchen im Glas zu schweben – sie sorgen für einen unnachahmlichen Frischekick auf der Zunge, ohne die Geschmacksknospen zu überreizen.

### **Beste Qualität**

IngwerTRINK ist ein Produkt aus natürlichen Zutaten, das zu einer bewussten Lebens- und Ernährungsweise passt: Alle Rohstoffe für den in Glasflaschen verpackten IngwerTRINK stammen aus komplett biologischem Anbau, ohne Farb- und Konservierungsstoffe, künstliche Aromen oder gentechnisch manipulierte Zutaten. Auch beim reinsten Quellwasser aus Kärnten in Österreich geht Kloster Kitchen keine Kompromisse ein.

---

<sup>1</sup> AT-BIO-901 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft, bio.inspecta CH-BIO-006



### **Begeisterung für die Kraft des Ingwers**

Wer eintaucht in die Welt von Kloster Kitchen, der schmeckt und spürt die Begeisterung für die seit Jahrtausenden bekannte wohltuende Kraft des Ingwers: „Inmitten einer schwierigen Lebenssituation fielen mir zufällig einige uralte Rezepte aus einem Kloster in meiner Nähe in die Hände“, sagt Kloster Kitchen-Mitgründerin Maja Wasa. „Das zur Herstellung eines kräftigenden Ingwergetränks faszinierte mich besonders, ich probierte es aus und begann, es zu variieren. Das war die Geburtsstunde von IngwerTRINK.“



### **Preise und Verfügbarkeit**

Kloster Kitchen IngwerTRINK in der 250ml-Glasflasche ist ab sofort zum Preis von 9,90 Euro (UVP) im ausgesuchten Fachhandel, im Bio-Fachhandel, im Feinkostbereich, in Gastronomie und Hotellerie sowie im Onlineshop unter [www.klosterkitchen.com](http://www.klosterkitchen.com) (zzgl. Versandkosten) erhältlich. Eine Flasche enthält 12 „Stamperl“ à 2cl. Weitere Größen: IngwerTRINK 3er-/6er-Tragerl für 27,90 bzw. 52,30 Euro (UVP).

### **Hochauflösendes Bildmaterial erhalten Sie unter:**

<http://www.loerke-pr.com/de/news/IngwerTRINK/>

### **Weitere Rezeptideen unter:**

<http://www.klosterkitchen.com/de/rezepte/>

### **Über Kloster Kitchen Öko Fairtrade GmbH**

Gestartet als kleine Manufaktur auf Bio- und Bauernmärkten in Kärnten in Österreich hat sich Kloster Kitchen zum Ziel gesetzt, aus alten Klosterrezepturen, sorgsam ausgewählten Zutaten und neuen Ideen das beste Produkt für bewusst lebende, anspruchsvolle Menschen zu schaffen. Bioqualität, faire Produktion und Nachhaltigkeit, zum Beispiel durch die Verwendung von Ökostrom und recyclingfähigen Verpackungsmaterialien, stehen bei allen Aktivitäten des Unternehmens immer im Fokus. [www.klosterkitchen.com](http://www.klosterkitchen.com)

#### **Herstellernachweis und Bezugsquelle**

Kloster Kitchen – Öko Fairtrade GmbH  
Chemin Es Vignettes 6 · CH-1588 Cudrefin  
Telefon 0911 / 14 888-550  
Telefax +41 31 511 875-1  
[info@klosterkitchen.com](mailto:info@klosterkitchen.com)  
[www.klosterkitchen.com](http://www.klosterkitchen.com)

#### **Pressekontakt**

LOERKE Kommunikation GmbH  
Marxsenweg 18 · 22605 Hamburg  
Telefon 040 / 30 99 799-0  
Telefax 040 / 30 99 799-69  
[info@loerke-pr.com](mailto:info@loerke-pr.com)  
[www.loerke-pr.com](http://www.loerke-pr.com)