

Mariza Snyder | Lauren Clum

INFUSED WATER

89 erfrischende, entgiftende und
heilende Rezepte mit Obst, Gemüse
und Kräutern

© des Titels »Infused Water« (978-3-7423-0591-6)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

riva

So wichtig ist Wasser

»Wasser schmeckt einfach nicht.«

»Wasser ist ja sooo langweilig!«

»Ich mag Getränke mit mehr Geschmack!«

Jeder weiß natürlich, dass das Trinken von Wasser gesund und notwendig ist, aber viele nennen obige Ausflüchte als Grund, warum sie nicht genug davon trinken. Die Rezepte in diesem Buch sorgen dafür, dass Ihr Wasser in Zukunft aromatisch, schmackhaft und alles andere als langweilig ist. Von einfachen Wasserdrinks mit nur ein oder zwei Zutaten bis hin zu extravaganten spritzigen Kreationen für Gäste: Die folgenden Rezepte bieten unzählige Möglichkeiten, Ihrer Gesundheit mit Antioxidantien und viel Wasser einen Kick zu geben.

Ein Grundbaustein des menschlichen Körpers

Leonardo da Vinci sagte einmal, dass »Wasser die treibende Kraft aller Natur« sei. Wasser ist aber auch ein Grundbaustein des menschlichen Körpers, der für unsere physische und psychische Gesundheit absolut unerlässlich ist.

Fast 70 Prozent unseres Körpers bestehen aus Wasser. Gehirn, Knochen, Organe und Zellen brauchen Wasser für den Transport von lebenswichtigen Nährstoffen. Es hilft bei

der Verdauung, verteilt Elektrolyte und Mineralstoffe und unterstützt den Entgiftungsprozess. Deshalb ist es so wichtig, täglich eine ausreichende Menge Wasser zu sich zu nehmen.

Untersuchungen zeigen, dass die meisten Menschen nicht genug Wasser trinken; sie sind chronisch dehydriert. Eine Dehydration fördert Entzündungen in Zellgewebe und -membranen und wirkt sich auf viele Körpersysteme negativ aus. Die Haut leidet darunter, was zu vorzeitigem Altern, Falten und Pigmentflecken führt. Die Verdauung wird in Mitleidenschaft gezogen und reagiert mit Unverträglichkeiten und Verstopfung. Das Gehirn leidet unter Konzentrationsmangel. Auch das Muskelsystem ist betroffen, was sich in Form von Müdigkeit, Anspannung und Gelenkschmerzen äußert. Chronische Dehydration kann tatsächlich ein Hauptfaktor für viele Krankheiten und die Ursache von Kopfschmerzen, Verdauungsproblemen und Übergewicht sein.

Auch unser Gehirn besteht vorwiegend aus Wasser. Ausreichende Hydratation ist für den Transport von chemischen Botenstoffen zwischen Gehirn und Gewebe notwendig. Mehrere US-amerikanische Forschungsberichte bestätigen, dass ausreichendes Wassertrinken die Konzentration fördert und die Produktivität steigert. In vielen Lehrstätten und Büros wird aus diesem Grund sinnvollerweise frisches Trinkwasser immer griffbereit zur Verfügung gestellt.

Ein gesundes Gewicht halten

Viel zu trinken hilft beim Abnehmen und beim Halten des Idealgewichts. Wer mindestens acht Gläser Wasser am Tag trinkt, nimmt 200 Kalorien weniger zu sich als jemand, der

weniger trinkt. Denn Durst wird oft mit Hunger verwechselt, wodurch man eher mehr isst, anstatt mehr zu trinken. Man sollte also vor den Mahlzeiten Wasser trinken, denn so ist der Durst erst mal gestillt und man wird schneller satt, statt zu viel zu essen. Eine Studie der American Chemical Society bewies, dass das Trinken von Wasser den Ruheenergiebedarf von Kindern und Erwachsenen um bis zu 25 Prozent steigert. Wer viel Wasser trinkt, verbraucht also im Ruhezustand mehr Kalorien als andere. Beim Abnehmen sollte generell viel Wasser getrunken werden!

Wasserregeln für den Alltag

Eigentlich kennen wir die gesundheitlichen Vorteile eines regelmäßigen und ausreichenden Wasserkonsums. Es kommt aber darauf an, dieses Wissen im Alltag auch tatsächlich umzusetzen! Befolgen Sie die folgenden Regeln, um Ihre tägliche Wasseraufnahme zu steigern:

Trinken Sie vor jeder Mahlzeit ein großes Glas Wasser (etwa 250 Milliliter). Das dient der Hydratation und bewirkt außerdem, dass Sie anschließend weniger essen.

Trinken Sie morgens innerhalb von 15 Minuten nach dem Aufwachen ein Glas Wasser. Stellen Sie dazu jeden Abend ein großes Glas Wasser auf Ihren Nachttisch und trinken Sie es morgens als Allererstes aus. Geben Sie frische Zitrone oder ätherisches Zitronenöl dazu (siehe Seite 28), um die Entgiftung des Gewebes anzuregen.

Bewahren Sie stets einen Krug mit Infused Water, also ein mit Obst, Kräutern oder Gemüse aromatisiertes Wasser, im

Kühlschrank auf. Wenn schmackhaftes Wasser immer verfügbar ist, wird es auch häufiger getrunken.

Tragen Sie immer eine Flasche Wasser bei sich. Man trinkt naturgemäß im Laufe des Tages mehr, wenn das Wasser griffbereit ist. Eine Wasserflasche lässt sich leicht zur Arbeit, zur Schule oder zum Sport mitnehmen. So trinkt man ganz nebenbei mehr.

Bevor Sie etwas naschen oder zwischendurch essen, trinken Sie ein Glas Wasser und warten Sie 15 Minuten. Falls Sie dann immer noch Hunger haben, essen Sie etwas Gesundes. (Mit diesem einfachen Trick ersparen Sie Ihren Hüften im Schnitt täglich 200 Kalorien.)

Ersetzen Sie Kaffee durch Tee. Koffeinfreie Kräuter- und grüne Tees zählen als Wasserkonsum, schwarzer Tee und Kaffee hingegen nicht.

Machen Sie Wasser durch die Zugabe von Obst, Gemüse und Kräutern schmackhafter. Beim Restaurantbesuch können Sie die beigefügten Zitronen-, Limetten- oder Orangenspalten im Wasser auspressen oder fügen Sie einen Tropfen Ihrer mitgebrachten ätherischen Öle hinzu. Und zu Hause können Sie natürlich die zahlreichen in diesem Buch enthaltenen Rezepte für *Infused Water* ausprobieren!

Kapitel

1



© des Titels »Infused Water« (978-3-7423-0591-6)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

Die Wahrheit über Getränke

Nicht alle Getränke sind gleich gut. Viele Menschen, darunter sogar einige Wissenschaftler, sind der Ansicht, dass künstlich aromatisierte Getränke auf Wasserbasis, Softdrinks und Energydrinks akzeptable Hydrationsmittel sind. Auch wenn diese Getränke Wasser enthalten, hydrieren sie jedoch den Körper nicht wie in der Werbung versprochen. Und noch schlimmer: Oftmals enthalten sie wirkungslose und manchmal sogar giftige Inhaltsstoffe. Viele solcher Getränke beinhalten Konservierungsstoffe, Lebensmittelzusätze, raffinierten Zucker oder Süßstoffe, Farbstoffe und künstliche Aromastoffe, die schädlich sind. So stecken in Coca-Cola 10 Prozent Zucker sowie diverse künstliche Zutaten. In einer 1-Liter-Flasche sind also gut über 30 Stück Würfelzucker enthalten. Isotonische Getränke sind mit etwa 6 Prozent Zucker nicht viel besser. Der übermäßige Konsum von Zucker schadet unserer Gesundheit und verursacht Insulinresistenz, Diabetes und Übergewicht sowie Entzündungen, die wiederum weitere Krankheiten nach sich ziehen.

Manche Menschen greifen wegen der Schädlichkeit von Zucker zu Getränken mit künstlichen Süßstoffen, die keine Kalorien haben. Synthetisch hergestellte Süßstoffe sind jedoch genauso ungesund wie raffinierter Zucker, wenn nicht sogar noch ungesünder! Sie verursachen ebenfalls Insulinresistenz, die zu Diabetes und Adipositas führen kann. Außerdem stehen sie in Verdacht, neurologische Schäden und eine Beeinträchtigung der Gehirnfunktion bewirken zu können.

Abgesehen von den Süßstoffen, ob nun natürlich oder künstlich, enthalten solche »Diät«- oder »Zero«-Getränke auch noch viele weitere Inhaltsstoffe, die nicht besonders gesund sind. Konservierungsstoffe, Lebensmittelzusätze, Farbstoffe und künstliche Aromastoffe wurden alle schon mit einer ganzen Reihe von leichten bis schweren gesundheitlichen Problemen in Verbindung gebracht, von Allergien bis hin zu Krebserkrankungen. Generell sollten diese Zutaten vermieden werden, vor allem in Getränken, die wir täglich konsumieren.

Die Vorteile von Infused Water

Infused Water bietet eine gesunde und köstliche Alternative zu den derzeit im Handel angebotenen Getränken. Die Kombination von Obst, Gemüse, Kräutern, Gewürzen und ätherischen Ölen mit Wasser liefert dem Körper die Hydratation, die er braucht, um Entzündungen zu bekämpfen und Nährstoffe zum Zellgewebe zu transportieren. Die Zutaten enthalten darüber hinaus viele Antioxidantien, die mithelfen, die vom Körper erzeugten freien Radikalen zu

bekämpfen – das sind Moleküle, die verschiedene gesundheitliche Probleme verursachen und die Alterung von Zellen und Gewebe beschleunigen. Antioxidantien sind vor allem für ihre entzündungshemmenden Eigenschaften bekannt.

Obst und Gemüse

An Früchte als Zutat denkt man bei Infused Water als Erstes, weil sie ein so köstlich-frisches Aroma abgeben. Manche Früchte, wie etwa Zitronen und Orangen, müssen vorher aufgeschnitten, andere, wie Erdbeeren und Heidelbeeren, können ganz ins Wasser gegeben werden. Die leckeren und nahrhaften Säfte vermischen sich meist besser mit dem Wasser, wenn das Obst aufgeschnitten wird. Außerdem sieht es auch schöner aus. Wenn Sie eine kleine Wasserflasche verwenden, schneiden Sie die Früchte entsprechend kleiner, damit sie weniger Platz einnehmen.

Gemüse ist wegen seines Nährstoffgehalts eine hervorragende Zutat für Infused Water. Früchte schmecken vielleicht besser, aber Gemüsesorten enthalten einfach mehr Nährstoffe pro Portion. Auch das Gemüse sollte man in Scheiben schneiden oder würfeln, damit die Nährstoffe im Wasser freigesetzt werden.

Eine weitgehend gesunde Ernährung, die stark auf Obst und Gemüse setzt, kann das Risiko von Herzinfarkten, Schlaganfällen und anderen Herzerkrankungen senken und vor bestimmten Krebsarten schützen. Die in Obst und Gemüse enthaltenen Ballaststoffe senken zudem auch das Risiko, adipös zu werden oder an Typ-2-Diabetes zu

erkranken. Die meisten Obst- und Gemüsesorten sind fett-, natrium- und kalorienarm, und alle sind absolut cholesterinfrei. Außerdem liefern sie uns viele essenzielle Nährstoffe wie Kalium, Ballaststoffe, Vitamin C und Folsäure. Kalium ist gut für die Nieren und sorgt für einen ausgeglichenen Blutdruck. Ballaststoffe helfen, den Cholesterinspiegel zu senken, und können das Risiko einer Herz-erkrankung verringern. Vitamin C dient dem Wachstum, dem Erhalt und der Reparatur von Gewebe. Folsäure hilft dem Körper bei der Produktion von roten Blutkörperchen und ist vor allem für Frauen während der Schwangerschaft wichtig.

Kräuter und Gewürze

Die Blätter von Kräutern wie etwa Basilikum oder Minze sind häufige Zutaten bei Infused Water. Manchmal müssen sie zerrupft oder kleingehackt werden, um die ätherischen Öle in den Blättern freizusetzen und so die optimale gesundheitliche und geschmackliche Ausbeute zu erzielen.

Gewürze wie Zimt und Pfefferkörner werden nicht aus den Blättern, sondern aus Samen, Früchten, Rinde und Wurzeln von Pflanzen gewonnen. In den Rezepten wird oft empfohlen, die Gewürze in ein Tee-Ei oder Gewürzsäckchen zu geben. So gelangen Aroma und Inhaltsstoffe ins Wasser, ohne dass man die Gewürze mitschluckt!

Untersuchungen beweisen, dass Kräuter und Gewürze nicht nur Geschmack liefern, sondern wegen ihres hohen Gehalts an Antioxidantien auch entzündungshemmend wirken. Kräuter und Gewürze sind wunderbare Geschmacksbooster

und kommen dabei ohne Kalorien, Fett, Zucker oder Salz aus. So werden ganz geschickt aus faden Wasserchen sehr köstliche Drinks.

Ätherische Öle

Ätherische Öle sind natürliche aromatische Bestandteile von Samen, Rinde, Stängeln, Wurzeln, Blüten und anderen Pflanzenteilen. Nur ein oder zwei Tropfen davon verleihen Wasser einen starken Duft und Geschmack. Aufgrund ihrer hohen Konzentration bieten ein oder zwei Tropfen eines hochwertigen ätherischen Öls dieselben gesundheitlichen Vorteile wie große Mengen der entsprechenden Früchte oder Kräuter. So entspricht etwa ein Tropfen Pfefferminzöl 28 Tassen Pfefferminztee!

Infused Water im Alltag

Infused Water hilft der ganzen Familie, gesunde Essgewohnheiten anzunehmen. Kinder lieben es, bei der Zubereitung zu helfen, und es macht Spaß, mit den Zusammenstellungen aus Obst, Gemüse, Kräutern und ätherischen Ölen zu experimentieren. Die Kombinationsmöglichkeiten sind endlos, und besonders Kinder können dabei sehr kreativ werden.

Es ist inzwischen allgemein bekannt, dass man viel trinken sollte, wenn man abnehmen will. Der Konsum von Früchten, Gemüse und Kräutern kann den Abnehmeffekt sogar noch verstärken, da viele Zutaten den Stoffwechsel anregen und die Entgiftung des Körpers unterstützen. Die

positive Wirkung eines ausreichenden Wasserkonsums auf den Ruheenergiebedarf haben wir auf Seite 8 schon angesprochen.

Die ausreichende Versorgung mit Wasser ist wichtig für die Funktion des Gehirns, aber viele der zusätzlichen Zutaten für das Infused Water können ebenfalls dazu beitragen, die Gehirnleistung zu verbessern. Wirkungsvolle Phytonährstoffe in Obst, Gemüse und Kräutern stärken das Zellgewebe des ganzen Körpers inklusive des Gehirns und können auf Körper und Geist verjüngend wirken. Die effektive Kombination mehrerer Zutaten unterstützt darüber hinaus die Reinigung der Entgiftungsstationen des Körpers, zu denen Haut, Leber und Nieren gehören. Bei regelmäßigem Konsum von Infused Water werden Sie merken, dass Ihre Haut jugendlicher wirkt. Durch Hydratation und die Aufnahme von Antioxidantien verlangsamen sich die Entstehung von Hautverfärbungen und Faltenbildung.

Infused Water ist zudem zeit- und kosteneffektiv. Es kann bis zu drei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden, und die Zutaten sind preiswert. Außerdem spart man Geld, indem man auf andere, kostspieligere Getränke verzichtet.

Infused Water lässt sich mithilfe eines Infusion-Krugs, im Handel auch »Pitcher« genannt, oder einer Infusion-Trinkflasche leicht und effizient in den Alltag integrieren. Diese preiswerten und online problemlos bestellbaren Behälter machen die Herstellung von schmackhaften Wasserkreationen noch einfacher! Von herkömmlichen Krügen oder Trinkflaschen unterscheiden sie sich durch einen Siebeinsatz in der Mitte, in den die Obst- und Gemüsestücke und Kräuter gegeben werden. So können die Aromen, Öle und

Nährstoffe ins Wasser übergehen, ohne dass einem bei jedem Schluck Obststücke ins Gesicht rutschen!

Die Krüge und Trinkflaschen mit Einsätzen vereinfachen das Ansetzen von Infused Water. Die Flaschen sind ideal für Einzelpersonen zur Verwendung zu Hause oder im Büro, während die Krüge bei Mahlzeiten oder Picknicks mit der ganzen Familie oder Dinnerpartys zum Einsatz kommen. Je nach Modell passt eine gehörige Menge an Obst, Gemüse und Kräutern in den Einsatz, und man kann Wasser nachfüllen, ohne jedes Mal die Zutaten austauschen zu müssen. Achten Sie darauf, dass Ihr Produkt aus BPA-freiem Kunststoff oder Glas hergestellt ist. Bisphenol A oder BPA ist eine chemische Verbindung, die in einigen Kunststoffen enthalten ist. Die Substanz besitzt hormonartige Eigenschaften und hat womöglich gesundheitsschädliche Wirkungen, wenn sie – durch das Trinkwasser freigesetzt – konsumiert wird.

Infusion-Krüge eignen sich für den Hausgebrauch, während Trinkflaschen perfekt für unterwegs sind. Es gibt viele preiswerte und attraktive Flaschen auf dem Markt, die man immer und überall mit sich tragen und so vermeiden kann, zu einer weniger gesunden Option zu greifen. Wählen Sie eine aus, die mindestens 750 Milliliter Wasser fasst.

Die Rezepte in diesem Buch sind auf Infusion-Krüge ausgerichtet, die zwei Liter Wasser fassen. Wenn Ihre Trinkflasche nur einen Liter fasst, nehmen Sie einfach die Hälfte der angegebenen Menge an Obst, Gemüse und/oder Kräutern sowie weniger Wasser.

Kapitel

2



Grundlagen

Exklusive Spas weltweit haben schon vor längerer Zeit die Vorteile von Infused Water erkannt und bieten ihren Kunden entschlackende, entspannende und verjüngende Wasservarianten an. Manche Heilbäder und Wellnessoasen beschäftigen sogar einen eigenen Spa-Water-Chef, der einmalige Wasserdrinks kreiert, die erfrischen, beleben und regenerieren.

Mit den Rezepten in diesem Buch können auch Sie zum Spa-Water-Chef werden! Sie haben die volle Kontrolle, was in welcher Qualität Sie dem Wasser hinzufügen, und Ihrer Kreativität können Sie freien Lauf lassen. Die Rezepte für Infused Water können ganz einfach sein und neben Wasser nur eine Zutat enthalten oder aus vielen Zutaten und Geschmacksnuancen komponiert sein.

Eiswürfel aus Infused Water

Jedes Wasser bekommt mit Eiswürfeln (ab Seite 144) einen zusätzlichen Kick! Die dekorativen Würfel sind das i-Tüpfelchen bei jedem geselligen Beisammensein, ob Party, Brunch oder einfach ein sonniger Nachmittag im Garten. Sie können die Infused-Water-Rezepte damit ergänzen oder die Eiswürfel in ganz normales stilles oder sprudelndes Wasser geben, um es optisch aufzuwerten und ihm eine

Extraportion an Antioxidantien zu verpassen. Infused Eiswürfel sind leicht herzustellen und halten sich im Gefrierschrank mehrere Monate.

Für schön durchsichtige Eiswürfel sollten Sie das Trinkwasser als Erstes von Unreinheiten befreien. Klären Sie das Wasser zunächst mit einem Wasserfiltersystem. Kochen Sie es danach auf, lassen es abkühlen und kochen es erneut auf. Das zweimalige Aufkochen des gefilterten Wassers gewährleistet, dass so viele Unreinheiten wie möglich entfernt werden. Danach können Sie das Wasser in die Eiswürfelbehälter gießen und die Zutaten hinzufügen. Bedecken Sie die Behälter mit Frischhaltefolie, bevor Sie sie ins Gefrierfach legen, damit keine Krümel oder Schmutzpartikel hineinfallen. Es sind heutzutage auch Eiswürfelbehälter mit passendem Deckel erhältlich. Sie werden mit hübschen klaren Eiswürfeln belohnt, in denen die Zutaten wunderbar zum Vorschein kommen!

Stilles Wasser oder Sprudelwasser?

Für die meisten Rezepte für Infused Water ist stilles Wasser ohne Kohlensäure vorgesehen. Dies kann Leitungswasser oder auch stilles Mineralwasser sein. Generell gilt: Was in Deutschland aus dem Hahn fließt, ist rein und gesund. Wasserfilter garantieren weiches, also wenig kalkhaltiges Wasser. Da ein hoher Kalkgehalt den Geschmack von Tee und Infused Water durchaus beeinflussen wird, kann ein Wasserfilter eine sinnvolle Anschaffung sein.

Ein paar Rezepte in diesem Buch verwenden sprudelndes Mineralwasser, das mit Kohlensäure (CO_2) versetzt ist. Diese bildet Bläschen, sobald sie sich in Wasser auflöst.

Vor allem für Partys ist es toll, wenn nicht nur die Stimmung, sondern auch die Getränke ein bisschen prickeln. Jeder Getränkelieferant führt eine Auswahl an Mineralwässern. Eine preiswerte und weniger transportintensive Alternative ist der Einsatz eines Trinkwassersprudlers. Mit diesem Gerät lässt sich Leitungswasser mit Kohlensäure versetzen. Solche Geräte funktionieren mit auswechselbaren CO₂-Patronen.

Hochwertige Zutaten

Die Qualität des Getränks hängt natürlich immer zu einem Großteil von der Qualität der verwendeten Zutaten ab. Die meisten Rezepte in diesem Buch verwenden frisches Obst und Gemüse oder frische Kräuter, was in den Zutaten nicht extra erwähnt wird. Einige arbeiten mit getrockneten Zutaten (jeweils vermerkt) und einige sogar mit Blumen. Im Einzelnen wird genau aufgeführt, welche Arten von Zutaten für das jeweilige Rezept am besten sind. In Ausnahmefällen ist der Einsatz von TK-Ware möglich, wir haben jedoch extra ein Kapitel mit saisonalen Rezepten eingefügt.

Verwenden Sie möglichst Bioprodukte, denn einige Früchte werden in unseren Rezepten auch inklusive Schale oder Stiele verwendet. Aus diesem Grund sollten die verwendeten Zutaten möglichst nicht gespritzt sein; auch bei Zitrusfrüchten bitte besonders darauf achten, dass sie unbehandelt sind. Selbst gemachtes Infused Water ist auch deshalb so gesund, weil es keine Konservierungsstoffe oder andere synthetischen Zusatzstoffe enthält. Doch viele konventionell angebauten Obst- und Gemüsepflanzen

kommen während des Wachstums und der Ernte mit genau diesen Stoffen in Berührung. Bioprodukte gewährleisten die Reinheit und Qualität des Infused Waters.

Bioprodukte müssen heutzutage nicht teuer sein, besonders auf Bauernmärkten lässt sich häufig günstiger einkaufen als im Supermarkt. Auch die Anmeldung bei einer »Ökokiste«, also einer wöchentlichen oder monatlichen Lieferung direkt vom Erzeuger zur Haustür, kann sinnvoll sein. Die Verwendung von saisonalen Produkten hilft, die Kosten gering zu halten. Mehrere unserer Rezepte sind deshalb besonders für bestimmte Jahreszeiten geeignet.

Häufig werden für Infused Water ganze Früchte mit Stiel oder Gemüse inklusive Schale verwendet, es ist also besonders wichtig, die Zutaten gründlich abzuwaschen, bevor sie ins Trinkwasser gegeben werden. Dabei sollten Sie darauf achten, die Produkte (wie etwa zarte Minzeblätter) nicht zu verwässern. Bakterien und andere Mikroben von den frischen Zutaten zu entfernen, macht das Infused Water auch länger haltbar.

Alle Rezepte in diesem Buch sind auf Infusion-Krüge mit einem Fassungsvermögen von 2 Litern ausgelegt. Glaskrüge sind besser als Behälter aus Plastik, da diese Schadstoffe ins Wasser absondern können. Wir empfehlen Behälter mit Siebeinsatz, es geht aber auch ohne. Infused Water kann 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Danach wird das Wasser etwas trübe. Die Zutaten werden zwar noch nicht schlecht, aber das Wasser sieht dann nicht mehr so appetitlich aus und schmeckt auch nicht mehr so gut.