

## Das neue Staatl. Fachingen Kochbuch

### „Natürlich besser kochen – Band 6“ interpretiert Rezept-Klassiker neu

*Fachingen, Februar 2017.* Urgetreide, Jackfrucht und Acai-Beeren gehören zu den Trend-Zutaten, die in den vergangenen Jahren an Popularität gewonnen haben. Doch auch fast vergessene Gerichte wie Kalter Hund, Hühnerfrikassee oder die berühmten schwäbischen Maultaschen feiern ein Comeback. Aus diesem Anlass stellt die Premium-Marke Staatl. Fachingen in „Natürlich besser kochen – Band 6“ 22 Rezept-Klassiker vor. Das Buch ist ab März als Gratiszugabe beim Kauf eines Kastens Staatl. Fachingen STILL oder MEDIUM in teilnehmenden Getränkemärkten erhältlich. Die Kochbuchaktion läuft, so lange der Vorrat reicht.



Die Rezepte im neuen Kochbuch von Staatl. Fachingen zeichnen sich durch eine einfache und schnelle Zubereitung sowie leicht erhältliche Zutaten aus. Frisches Fleisch, Gemüse und feine Gewürze bilden die Basis der Gerichte. Die meisten Rezepte stammen aus der gutbürgerlichen, deutschen Küche. Tafelspitz, Königsberger Klopse oder Leipziger Allerlei gelten als kulinarische Klassiker, die zum Schlemmen einladen. Neben einer durchschnittlichen Zubereitungszeit von etwa 60 Minuten, sind die Rezepte in weniger als zehn Schritten verzehrfertig. Somit steht einem gesunden und leckeren Essen nichts im Wege.

Eine ausgewogene Work-Life-Balance aufrecht zu erhalten, ist bei stetig steigendem Arbeitspensum nicht leicht. Oft entscheidet man sich daher für einen Restaurantbesuch oder einen schnellen Imbiss zwischendurch. Traditionelle Gerichte geraten mehr und mehr in Vergessenheit oder wirken in der Zubereitung zunächst aufwändig. Zudem wird ihnen unterstellt, dass es gesündere Alternativen gibt. Das neue Kochbuch „Natürlich besser kochen – Band 6“ von Staatl. Fachingen zeigt, dass auch deutsche Klassiker zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen können.

„Genuss, Gesundheit und ein ausgewogener Lebensstil sind uns sehr wichtig. Mit unserem neuen Kochbuch möchten wir vergessene Rezept-Klassiker in Erinnerung rufen und zeigen, wie abwechslungsreich und genussvoll eine bewusste Ernährung sein kann. Darüber hinaus sorgen wir mit unserem Premium-Wasser Staatl. Fachingen MEDIUM und STILL für einen ausgeglichenen Säure-Basen-Haushalt und tragen zu einer gesunden Ernährungsweise bei“, so Heiner Wolters, Geschäftsführer Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH.

Gerade eine abwechslungsreiche Ernährung ist bei den erhöhten Anforderungen im Alltag wichtiger denn je. Insbesondere Alkohol, zu viel Zucker oder ein übermäßiger Fleischkonsum führen zu einem unausgewogenen Säure-Basen-Haushalt. Sodbrennen und Völlegefühl sind oftmals die Folgen dieses ungesunden Lebensstils. Durch seinen natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt (1.846 mg/l) unterstützt Staatl. Fachingen den Körper dabei, die Säure-Basen-Balance zu regulieren. In Kombination mit dem neuen Kochbuch bildet Staatl. Fachingen die perfekte Basis einer gesunden und ausgewogenen Ernährung.

Weitere Informationen unter [www.fachingen.de](http://www.fachingen.de)

**Kontakt:**

Heiner Wolters, Geschäftsführung  
Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH  
Brunnenstr. 11  
65626 Birlenbach/OT Fachingen  
Tel. (06432) 98 34 64  
Fax (06432) 98 34 99  
E-Mail: [heiner.wolters@fachingen.de](mailto:heiner.wolters@fachingen.de)  
[www.fachingen.de](http://www.fachingen.de)

Saskia Krüger  
Ketchum Pleon GmbH  
Westhafenplatz 6  
60327 Frankfurt/Main  
Tel. (069) 24286-309  
Fax (069) 24286-250  
E-Mail: [saskia.krueger@ketchumpleon.com](mailto:saskia.krueger@ketchumpleon.com)  
[www.ketchumpleon.de](http://www.ketchumpleon.de)