

WELLNESSCOCKTAILS MIT HYDROGENCARBONAT

Yellow Cup und Rosenkavalier – mit Staatl. Fachingen wird der Sommer fruchtig frisch

Fachingen, August 2017. Wer im Sommer auf der Suche nach leckeren Rezeptideen ist, die Abwechslung in das Wasserglas bringen, kann sich mit fruchtigen Wellnesscocktails von Staatl. Fachingen erfrischen. Neben wertvollen Mineralstoffen wie Calcium und Magnesium liefern die Waterdrinks eine Extraportion Hydrogencarbonat: So wird eine Übersäuerung des Körpers vermieden und der Flüssigkeitshaushalt bleibt auch im Sommer in Schwung.



Um den Flüssigkeitsbedarf des Körpers zu decken, empfehlen Experten eine tägliche Trinkmenge von etwa zwei Litern – bei warmem Wetter darf es auch gerne mehr sein. Denn die zusätzliche Flüssigkeit sorgt dafür, dass der Kreislauf in Schwung und das körperliche Wohlbefinden auch bei hohen Außentemperaturen erhalten bleibt. Alkoholfreie Wellnesscocktails auf Wasserbasis, wie sie Staatl. Fachingen kreiert hat, sind dabei wahre Alleskönner: Sie bringen geschmackliche Abwechslung ins Wasserglas und versorgen den Körper zusätzlich mit den notwendigen Mineralien wie Calcium und Magnesium, die im Sommer durch vermehrtes Schwitzen verloren gehen.

Dabei gilt aber auch: Wasser ist nicht gleich Wasser. „Die Qualitätsunterschiede sind mitunter erheblich“, weiß Heiner Wolters, Geschäftsführer der Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH. „Mit seiner wertvollen Mineralstoffkombination und dem natürlich hohen Gehalt an Hydrogencarbonat (1.846 mg/l) ist Staatl. Fachingen der perfekte Sommerbegleiter. Außerdem neutralisiert unser Heilwasser belastende Säuren und hält so die natürliche Säure-Basen-Balance des Körpers im Gleichgewicht. Ein echtes Wohlfühlwasser also.“

Wer seinem Körper etwas Gutes tun möchte und dabei noch auf der Suche nach Inspirationen ist, für den hat Staatl. Fachingen ausgefallene Wellnesscocktails als raffinierte Alternativen zu ungesüßten Tees & Co. kreiert. Die fruchtig-frischen Waterdrinks lassen sich in vier einfachen Schritten zubereiten.

YELLOW CUP

Zutaten

- 4 cl Maracuja-Fruchtsirup
- 6 cl Orangensaft
- 10 cl Staatl. Fachingen MEDIUM
- 1 frische Maracuja
- 3-4 Eiswürfel
- Minzblatt als Deko



SCHRITT 1

4 cl Maracuja-Fruchtsirup abmessen und in ein Glas mit Eiswürfeln füllen.



SCHRITT 2

6 cl Orangensaft abmessen und ebenfalls in das Glas füllen.



SCHRITT 3

10 cl Staatl. Fachingen MEDIUM abmessen, die Hälfte in das Glas füllen, umrühren, mit dem restlichen Wasser auffüllen.



SCHRITT 4

Mit einem Löffel die Kerne einer Maracuja hinzufügen und mit einem Minzblatt dekorieren.

ROSENKAVALIER

Zutaten

- 3 cl Granatapfel-Fruchtsirup
- 3 cl frischer Zitronensaft
- 1 TL Rosenwasser
- 14 cl Staatl. Fachingen MEDIUM
- 3-4 Eiswürfel
- Rosenblatt als Deko



SCHRITT 1

3 cl Granatapfel-Fruchtsirup abmessen und in ein Glas mit Eiswürfeln füllen.



SCHRITT 2

Eine Zitrone auspressen, 3 cl Zitronensaft abmessen und ebenfalls hinzufügen.



SCHRITT 3

Einen Teelöffel Rosenwasser und etwa die Hälfte des Wassers hinzufügen.



SCHRITT 4

Umrühren, das restliche Wasser hinzufügen und mit einem Rosenblatt dekorieren.



Das Wasser. Seit 1742.

Weitere Informationen unter 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
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
www.ketchumpleon.de