

Klaus Arras · Katja Briol


FEINE SMOOTHIES



**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.



A top-down view of two glasses filled with a vibrant green smoothie. The smoothie has a slightly frothy texture with small bubbles on the surface. Between the glasses lies a bunch of fresh, curly kale leaves and a single slice of cucumber. The entire scene is set against a light-colored, marble-patterned background.

Klaus Arras · Katja Briol

FEINE SMOOTHIES

Rezepte auf Seite 48

Rezepte

Tomate-rote Traube-Basilikum	8	Zucchini-Orange-Trauben	32
Ananas-Zitronenmelisse-Vanille	11	Chiasamen-Physalis-Grapefruit	34
Pfirsich-Birne-Fenchelblüte	12	Erdbeere-Mango-Thymian	37
Passionsfrucht-Erdbeere-Johannisbeere	15	Gojibeeren-Birne-Pfirsich-Chili	39
Chicorée-Pfirsich-Grünkohl	16	Granatapfel-Haferflocken-Wassermelone	41
Papaya-Chili-Orange	18	Heidelbeere-Honigmelone-griechischer Joghurt	42
Erdbeere-Vanille-Tomate	20	Ingwer-Chiasamen-Erdbeere	44
Honigmelone-Mandeldrink-Feige	22	Avocado-Mango-Cashewkerne	47
Gurke-Nektarine-Limette	25	Selbst gemachter Mandeldrink	48
Rucola-Mango-Staudensellerie	26	Haferflocken-Grünkohl-Ananas	48
Paprika-Erdbeere-Kopfsalat	28	Grünkohl-Banane-Ingwer	48
Buttermilch-Pflaume-Basilikum	31		

Feine Smoothies

Der Begriff „Smoothie“ wirkt wie eine neue, moderne Erscheinung am Food-Firmament. Dass es diese Kreation im Zuge einer Bewegung zur besseren Ernährung bereits in den 1960er- und 1970er-Jahren in den USA gab, ist oft nicht bekannt. Der schnelle und einfache Weg zu einer echten Vitaminbombe findet bis heute eine große Anhängerschaft.

Smoothies sind aus der heutigen Zeit nicht mehr wegzudenken. Sie stecken zum einen voller Vitamine und wichtiger Nährstoffe und sind ebenso abwechslungsreich durch die Vielzahl an Kombinationsmöglichkeiten von frischem Obst und Gemüse. Zum anderen eignen sie sich perfekt als gesunder Snack für Zwischendurch oder sogar als ganze Mahlzeit, wie zum Beispiel zum Frühstück als Start in einen rasanten Alltag. Sie sind auch perfekte Begleiter für unterwegs oder im Büro.

Um diesem „gesunden“ Drink noch das Sahnehäubchen aufzusetzen, haben wir uns Gedanken über perfekte Geschmackskombinationen und die besten Zutaten wie Obst, Gewürze und Kräuter auf einer einzigartigen Wasser-Basis gemacht. Das „Staatl. Fachingen Premium-Wasser“ ist die beste Voraussetzung und eine sehr wertvolle Zutat für Smoothies. Denn durch den hohen Anteil an Mineralstoffen, wie Magnesium und

Calcium, sowie einem natürlich hohen Gehalt an Hydrogencarbonat (1.846 mg/l) hilft es, die tagtäglich entstehenden Nährstoffverluste auszugleichen, Mangelerscheinungen vorzubeugen, den Stoffwechsel anzuregen und die innere Balance zu fördern. Für eine noch bessere Bekömmlichkeit ist es ratsam, den Smoothie morgens als Frühstückersatz auf nüchternen Magen zu trinken oder mindestens ein bis zwei Stunden vor oder nach einer anderen Mahlzeit.

Begeben Sie sich nun in die Welt der samtweichen Gaumenschmeichler und belohnen Sie sich selbst mit guten und unbehandelten Zutaten. Wir haben Schärfe und Süße, Säure und Bitterstoffe zusammengebracht und manchmal auch eine ungewöhnliche Zutat verwendet. Immer war das Ergebnis einfach nur ... LECKER!

Besonders empfehlenswert für ein perfektes Ergebnis ist die Auswahl an wirklich reifem und damit aromatischem Obst und Gemüse. Bekommen Sie die ein oder andere Zutat in der jeweiligen Saison nicht bei dem Obst- und Gemüsehändler Ihres Vertrauens, seien Sie mutig und ersetzen Sie diese durch eine ähnliche Frucht. Oder experimentieren Sie nach Lust und Laune mit saisonalen Produkten.

Tomate–rote Traube– Basilikum

ZUTATEN für 1 Portion

150 g Kirschtomaten

100 g rote Trauben

1 Stängel Basilikum

1/2 TL Tomatenmark

1 Prise Zimt

einige Tropfen Tabasco

80 ml „Staatl. Fachingen Still“

ZUBEREITUNG

Die Kirschtomaten und roten Trauben gründlich waschen. Blütenansätze von den Tomaten entfernen und die Trauben von den Stielen zupfen. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Alles zusammen mit Tomatenmark, Zimt, Tabasco und „Staatl. Fachingen Still“ in einen Standmixer füllen und 30 Sekunden pürieren. Abschmecken und nach Belieben mit Tabasco oder Zimt nachwürzen.



Ananas- Zitronenmelisse- Vanille

ZUTATEN für 1 Portion

200 g Ananas

1/2 Avocado

Saft von 1/2 Limette

1 Stängel Zitronenmelisse

1/2 Bourbon-Vanillestange

150 ml „Staatl. Fachingen Still“

ZUBEREITUNG

Die Ananas vierteln, die Schale und den Strunk entfernen.

Die Avocado halbieren, den Stein entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in einen Standmixer geben. Die Ananas in grobe Stücke schneiden, mit Limettensaft und den gewaschenen Zitronenmelisseblättern in den Mixer geben. Die Vanillestange längs halbieren und das Vanillemark mit der Messerrückseite herauskratzen.

Mit „Staatl. Fachingen Still“ in einen Standmixer zu den anderen Zutaten geben und ca. 20 Sekunden pürieren. Sofort servieren.



Pfirsich–Birne– Fenchelblüte

ZUTATEN für 1 Portion

1 reifer Pfirsich

1 reife Birne

1 Limette

150 ml

„Staatl. Fachingen Medium“

Fenchelblüten

ZUBEREITUNG

Pfirsich, Birne und Limette

gründlich waschen.

Die Birne schälen, vierteln,

das Kerngehäuse entfernen und

das Fruchtfleisch in grobe Stücke

schneiden. Den Pfirsich halbieren,

den Stein herauslösen und das

Fruchtfleisch ebenfalls grob

schneiden. Limette auspressen.

Den Saft mit dem Birnen- und

Pfirsichfruchtfleisch, „Staatl.

Fachingen Medium“ und einigen

Fenchelblüten in einen Standmixer

geben und bis zur gewünschten

Konsistenz pürieren. Sofort servieren.





Passionsfrucht- Erdbeere- Johannisbeere

ZUTATEN für 1 Portion

50 g Erdbeeren

50 g rote Johannisbeeren

1 kleiner Apfel

1 Passionsfrucht

2 TL Ahornsirup

150 ml

„Staatl. Fachingen Medium“

ZUBEREITUNG

Erdbeeren, Johannisbeeren und Apfel gründlich waschen.

Die Blütenansätze von den Erdbeeren entfernen, die Johannisbeeren mithilfe einer Gabel von den Rispen streifen und den Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Alles in einen Standmixer füllen. Die Passionsfrucht halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch mit den Kernen aus der Schale lösen. Mit dem Ahornsirup und „Staatl. Fachingen Medium“ zu den anderen Zutaten hinzufügen. Alles 20–30 Sekunden pürieren und sofort genießen.

15

Chicorée-Pfirsich-Grünkohl

ZUTATEN für 1 Portion

1/2 Chicorée

50 g frischer Grünkohl

1 reifer Pfirsich

1 TL Ahornsirup

2 Prisen Zimt

1 Msp. Chiliflocken

100 ml „Staatl. Fachingen Still“

2 EL Skyr

ZUBEREITUNG

Den Chicorée, die Grünkohlblätter und den Pfirsich gründlich waschen. Die dicken Mittelrippen aus den Grünkohlblättern schneiden. Den Chicorée halbieren und den Strunk entfernen.

Den Pfirsich ebenfalls halbieren und den Stein entnehmen. Chicorée und Pfirsich in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Grünkohl in einen Standmixer füllen. Ahornsirup, Zimt, Chiliflocken und „Staatl. Fachingen Still“ hinzufügen und 30 Sekunden fein pürieren. Anschließend den Skyr hinzufügen, noch einmal kurz mixen und direkt genießen.



16

Papaya-Chili-Orange

ZUTATEN für 1 Portion

200 g Papaya

1/4 rote Chilischote

1 kleine Möhre

1/2 Orange

200 ml „Staatl. Fachingen Still“

ZUBEREITUNG

Die Papaya längs vierteln, die Kerne mit einem Löffel herauslösen, das Fruchtfleisch von der Schale schneiden, zerteilen und in einen Standmixer geben. Chili waschen, ein kleines Stück abschneiden und ebenfalls in den Mixer geben. Die Möhre und die halbe Orange schälen, beides in Stücke schneiden und mit „Staatl. Fachingen Still“ zu den restlichen Zutaten in den Mixer geben. Etwa 40 Sekunden fein pürieren und direkt genießen.



Erdbeere–Vanille– Tomate

ZUTATEN für 1 Portion

170 g Kirschtomaten

100 g Erdbeeren

1/2 Bourbon-Vanillestange

80 ml „Staatl. Fachingen Still“

ZUBEREITUNG

Die Kirschtomaten von den Stielen zupfen und mit den Erdbeeren gründlich waschen. Die Blütenansätze der Erdbeeren entfernen, die Früchte bei Bedarf je nach Größe halbieren und mit den Kirschtomaten in einen Standmixer füllen. Die Vanillestange längs halbieren und das Vanillemark mit der Messerrückseite herauskratzen. Vanillemark mit „Staatl. Fachingen Still“ zusammen zu den Tomaten und Erdbeeren in einen Standmixer geben und etwa 30 Sekunden pürieren. Direkt genießen oder bis zum Verzehr in einer Flasche abgefüllt im Kühlschrank aufbewahren.



Honigmelone- Mandeldrink-Feige

ZUTATEN für 1 Portion

100 ml Birnensaft	
200 g Honigmelone	1 EL Kokos-Chips
100 ml selbst gemachter Mandeldrink (siehe S. 48)	2 Feigen

ZUBEREITUNG

Längs eine dicke Spalte aus der Honigmelone schneiden, die Kerne und die Schale entfernen und das Fruchtfleisch grob zerkleinern. Zusammen mit dem selbst gemachten Mandeldrink, dem Birnensaft und den Kokos-Chips in einen Standmixer füllen. Die Feigen halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. Zu den restlichen Zutaten geben und etwa 30 Sekunden zu einem cremigen Smoothie pürieren. Sofort genießen.



Gurke-Nektarine-Limette

ZUTATEN für 1 Portion

100 g Bio-Salatgurke

1 Bio-Limette

100 g reife Mango

1/2 reife Nektarine

1 Passionsfrucht

150 ml „Staatl. Fachingen Still“

ZUBEREITUNG

Gurke und Limette gründlich waschen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und in einen Standmixer geben. Die Nektarine schälen und mit der Gurke in grobe Stücke schneiden. Beides zu den Mangostücken geben. Die Limettenschale abreiben und ebenso dazugeben. Dann die Passionsfrucht halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und als letzte Zutat mit „Staatl. Fachingen Still“ in den Mixer füllen. Alles etwa 30 Sekunden fein pürieren und sofort servieren.

Rucola-Mango-Staudensellerie

ZUTATEN für 1 Portion	200 g Mango
20 g Rucola	100 ml „Staatl. Fachingen Still“
1/2 Stange Staudensellerie	1 EL griechischer Joghurt

ZUBEREITUNG

Den Rucola in ein Sieb geben und gründlich unter fließendem Wasser abspülen. Trocken schütteln und die Blätter in grobe Stücke reißen. Anschließend den Staudensellerie ebenfalls waschen, die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und Sellerie und Mango in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit dem Rucola und „Staatl. Fachingen Still“ in einen Standmixer füllen und 20 Sekunden bis zum gewünschten Grad fein pürieren. Zum Schluss den Joghurt unterheben und sofort genießen.



Paprika-Erdbeere-Kopfsalat

ZUTATEN für 1 Portion

2-3 Blätter Kopfsalat

1 kleine rote Paprikaschote

80 g Erdbeeren

einige Tropfen Tabasco

50 ml „Staatl. Fachingen Still“

ZUBEREITUNG

Die Blätter des Kopfsalats abtrennen und mit der Paprika und den Erdbeeren gründlich waschen. Die Salatblätter trocken schütteln, in grobe Stücke reißen und die Blütenansätze der Erdbeeren entfernen. Die Paprika halbieren, Samen und Trennhäute entfernen und das Fruchtfleisch ebenfalls grob schneiden. Zusammen mit dem Kopfsalat, den Erdbeeren, dem Tabasco und „Staatl. Fachingen Still“ in einen Standmixer füllen und für etwa 20 Sekunden samtig pürieren. Direkt genießen oder bis zum weiteren Verzehr in einem verschließbaren Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.



Buttermilch- Pflaume- Basilikum

ZUTATEN für 1 Portion

3 Pflaumen

1 Stängel Basilikum

150 ml Buttermilch

1 Prise Chiliflocken

100 ml „Staatl. Fachingen Still“

ZUBEREITUNG

Die Pflaumen und das Basilikum gründlich waschen. Die Pflaumen vierteln und entsteinen und die Blätter des Basilikumstängels abzupfen. Die Pflaumen mit den Basilikumblättern, der Buttermilch und den Chiliflocken in einen Standmixer geben, mit „Staatl. Fachingen Still“ auffüllen und etwa 30 Sekunden fein pürieren. Sofort genießen.

Zucchini-Orange- Traube

ZUTATEN für 1 Portion

- 100 g Zucchini
- 100 g helle Trauben
- 2 Stängel Koriander
- 1 Orange
- 1 dicke Scheibe Ingwer
- 50 ml „Staatl. Fachingen Still“

ZUBEREITUNG

Die Zucchini mit den Trauben und dem Koriander gründlich waschen. Koriander trocken schütteln. Die Orange und den Ingwer schälen, beides mit Koriander und Zucchini in grobe Stücke schneiden und mit den Trauben in einen Standmixer füllen. „Staatl. Fachingen Still“ hinzufügen und in 20–30 Sekunden zu einem feinen Smoothie pürieren. Direkt servieren.



Chiasamen-Physalis-Grapefruit

ZUTATEN für 1 Portion

120 g Mango

1/2 Grapefruit

1 EL Chiasamen

4 Physalis

100 ml „Staatl. Fachingen Still“

ZUBEREITUNG

Die Mango und die Grapefruit schälen, das Fruchtfleisch der Mango mit einem Messer vom Kern schneiden und zusammen mit dem Fruchtfleisch der Grapefruit grob klein schneiden. Beides in einen Standmixer füllen und die Chiasamen dazugeben. Anschließend die Physalis aus den Blättern lösen und mit „Staatl. Fachingen Still“ zu den anderen Zutaten hinzufügen. Für 20–30 Sekunden fein zu einem Smoothie pürieren und direkt servieren.



Erdbeere- Mango-Thymian



ZUTATEN für 1 Portion

150 g Erdbeeren

2 Zweige Zitronenthymian

150 g Mango

2 EL zarte Haferflocken

100 ml „Staatl. Fachingen Still“

ZUBEREITUNG

Die Erdbeeren und den Thymian waschen. Die Blütenansätze von den Erdbeeren abschneiden und größere Früchte halbieren, die Thymianblättchen abzupfen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und in grobe Stücke teilen. Zusammen mit den Erdbeeren, den Thymianblättchen, den Haferflocken und „Staatl. Fachingen Still“ in einen Standmixer füllen und 20–30 Sekunden fein pürieren. Direkt genießen oder für den späteren Verzehr in eine Flasche füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Gojibeeren–Birne– Pfirsich–Chili

ZUTATEN für 1 Portion

1 reife Birne

1 reifer Pfirsich

2 EL Gojibeeren

Saft von 1/2 Limette

1 Prise Chiliflocken

150 ml „Staatl. Fachingen Still“

ZUBEREITUNG

Die Birne und den Pfirsich gründlich waschen, beide vierteln, Kerngehäuse bzw. Stein entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Fruchtfleisch zusammen mit den Gojibeeren, dem Limettensaft, den Chiliflocken und „Staatl. Fachingen Still“ in einen Standmixer füllen und 20–30 Sekunden bis zur gewünschten Konsistenz fein pürieren. Direkt genießen oder bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

39



Granatapfel- Haferflocken- Wassermelone

ZUTATEN für 1 Portion

1 Bund Minze

50 g Granatapfelkerne

15 g Haferflocken

1 TL Ahornsirup

200 g Wassermelone

50 ml „Staatl. Fachingen Medium“

3 EL Skyr

ZUBEREITUNG

Die Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Den Granatapfel halbieren und die Kerne aus der Schale lösen. Diese zusammen mit den Haferflocken, den abgepflückten Minzeblättern und dem Ahornsirup in einen Standmixer geben. Anschließend längs eine Spalte aus der Wassermelone ausschneiden, das Fruchtfleisch von der Schale trennen und in grobe Stücke schneiden. Die Stücke ebenso wie „Staatl. Fachingen Medium“ zu den restlichen Zutaten in den Standmixer geben und für 30 Sekunden zu einem samtigen Smoothie pürieren. Zum Schluss den Skyr unterrühren und sofort genießen.



Heidelbeere- Honigmelone- griechischer Joghurt

ZUTATEN für 1 Portion

100 g Heidelbeeren

1/8 Honigmelone

1/2 Bourbon-Vanillestange

50 ml „Staatl. Fachingen Still“

50 g griechischer Joghurt

ZUBEREITUNG

Heidelbeeren gründlich waschen. Die Melone schälen, die Kerne mit Hilfe eines Löffels entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Anschließend die Vanilleschote längs halbieren, das Mark mit der Messerrückseite herausschaben und mit den Heidelbeeren, den Melonenstücken und „Staatl. Fachingen Still“ in einen Standmixer füllen. Alles etwa 20 Sekunden fein pürieren. Zum Schluss den griechischen Joghurt unterheben und direkt genießen.



Ingwer-Chiasamen- Erdbeere

ZUTATEN für 1 Portion

1 dicke Scheibe Ingwer (ca. 1 cm dick)

250 g Erdbeeren

1 EL Chiasamen

100 ml selbstgemachter Mandeldrink,
evtl. etwas mehr (siehe S. 48)

ZUBEREITUNG

Die Ingwerscheibe schälen, die Erdbeeren waschen und die Blütenansätze entfernen. Größere Erdbeeren halbieren und den Ingwer klein schneiden. Ingwer und Erdbeeren in einen Standmixer füllen. Die Chiasamen mit dem Mandeldrink hinzufügen und für 15-20 Sekunden fein pürieren. Nach Belieben den Smoothie mit etwas mehr Mandeldrink verdünnen.



Avocado-Mango-Cashewkerne

ZUTATEN für 1 Portion

100 g Mango

10 Zitronenverbeneblätter

1/4 Avocado

40 g Cashewkerne

150 ml „Staatl. Fachingen Still“

ZUBEREITUNG

Die Blätter der Zitronenverbene waschen und in einer Tasse mit 150 ml kochendem Wasser übergießen. Den Zitronenverbene-Sud ziehen lassen bis er abgekühlt ist und durch ein Sieb abgießen. Anschließend die Cashewkerne ca. 5 Sekunden in einem Standmixer fein mahlen. Die Mango und die Avocado schälen. Das Mangofruchtfleisch vom Kern schneiden und grob zerteilen, den Kern aus der Avocado lösen und das Fruchtfleisch aus der Schale heben. Mango und Avocado mit dem Zitronenverbene-Sud zu den Cashewkernen geben und mit „Staatl. Fachingen Still“ auffüllen. Alles etwa 20 Sekunden fein pürieren und genießen.

47



Selbst gemachter Mandeldrink

Zutaten für eine Flasche:

100 g blanchierte Mandeln, 750 ml „Staatl. Fachingen Still“,
1 EL Ahornsirup.

Zubereitung: Die Mandeln in einen Standmixer füllen und 8–10 Sekunden fein mahlen. Anschließend „Staatl. Fachingen Still“ und den Ahornsirup zu den Mandeln geben und 40 Sekunden zu einer homogenen Flüssigkeit pürieren. Den Mandeldrink entweder direkt genießen oder zur Herstellung von Smoothies in einer ausgekochten Flasche im Kühlschrank lagern (nicht länger als 3 Tage). Vor jedem Gebrauch gut schütteln.

Haferflocken–Grünkohl–Ananas (Abb. Seite 2)

Zutaten für 1 Portion:

50 g Grünkohl, 25 g Haferflocken, 1/4 TL gemahlene Kurkuma,
1 kleine Banane, 130 g Ananas, 150 ml selbst gemachter Mandeldrink.

Zubereitung: Den Grünkohl gründlich waschen, die Blätter von den Stielen schneiden und in grobe Stücke teilen. Diese zusammen mit den Haferflocken und dem Kurkuma in einen Standmixer füllen. Anschließend die Banane und die Ananas schälen, das Ananasfruchtfleisch vom Strunk schneiden und mit der Banane in mundgerechte Stücke teilen. Beides mit dem Mandeldrink zu den restlichen Zutaten geben und 30 Sekunden fein pürieren.

Grünkohl-Banane-Ingwer (Abb. Seite 3)

Zutaten für 1 Portion:

30 g Grünkohl, 1 reife Birne, 1 Zweig Zitronenthymian, 1/2 Banane,
1 Scheibe Ingwer (ca. 1 cm dick), 150 ml „Staatl. Fachingen Still“.

Zubereitung: Die Grünkohlblätter unter fließendem Wasser gründlich waschen, ebenso wie die Birne und den Zitronenthymian. Die Blätter des Grünkohls von den Stielen schneiden, die Banane schälen, die Birne vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Alle Zutaten in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit den abgezapften Zitronenthymianblättchen in einen Standmixer geben. Den Ingwer schälen, klein schneiden und mit „Staatl. Fachingen Still“ zu den restlichen Zutaten geben. Ca. 30 Sekunden zu einem feinen Smoothie pürieren und direkt genießen.

IMPRESSUM:

Herausgeber: Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH,
Brunnenstraße 11, 65626 Birlenbach OT Fachingen
Telefon 06432 9834-0, Mail: info@fachingen.de
Info-Service, gebührenfrei: 0800 1008156

Folgen Sie uns gerne auf:

www.fachingen.de

www.facebook.com/Staatl.Fachingen

www.youtube.com/user/StaatlFachingen

www.instagram.com/Staatl.Fachingen

www.twitter.com/fachingen

www.fachingen.tv

Konzept: Klaus Arras & Katja Briol

www.klausarras.de

www.foodstyling-briol.de

Fotografie: Klaus Arras, www.klausarras.de

Gestaltung: Alex Ziegler, www.buero-ziegler.de

Rezepte & Foodstyling: Katja Briol, www.foodstyling-briol.de

Lektorat: Bettina Snowdon, www.bsnowdon.de

Eine Haftung der Autoren bzw. der Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen. Alle Inhalte und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Herausgebers urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen sowie insbesondere für die Mikroverfilmung und die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Anwendungsgebiete: Staatl. Fachingen Still regt die Funktion von Magen und Darm an, fördert die Verdauung und hilft bei Sodbrennen. Es fördert die Harnausscheidung bei Harnwegserkrankungen, beugt Harnsäure- und Calciumoxalatsteinen vor und unterstützt die Behandlung chronischer Harnwegsinfektionen. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker. Stand der Information: 01/2013



Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH ist klimaneutral

Liebe Fachingen-Freunde,

konsequent haben wir in den letzten Jahren den CO₂-Fußabdruck kontinuierlich gesenkt. Seit 2020 ist unser Unternehmen klimaneutral. CO₂-Emissionen, die sich noch nicht vermeiden lassen, gleichen wir in Zusammenarbeit mit ClimatePartner durch die Förderung eines Projektes zur Versorgung der Menschen mit sauberem Trinkwasser in Madagaskar aus. Dieses Klimaschutzprojekt verhindert Krankheiten und verbessert die Lebensbedingungen. Das Wasser aus tief gebohrten Brunnen wird mit Solarkraft in hohe Wasserspeicher gepumpt. So spart das Projekt die CO₂-Emissionen, die beim Abkochen des sonst aus flachen Brunnen stammenden Wassers unweigerlich entstehen.

Sie möchten mehr über unsere Nachhaltigkeits-Philosophie erfahren?

Dann schauen Sie bitte unter **www.nachhaltigkeit.fachingen.de**.

Herzlichst

Ihr Heiner Wolters

Fachingen, im Januar 2022





Tauchen Sie ein in die Smoothie-Welt
aus bestem Obst und Gemüse
auf einer bekömmlichen Wasser-Basis.
Finden Sie unter den überwiegend veganen
Rezepten Ihre Favoriten für fein abgestimmte
Geschmackserlebnisse.



**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.