

„Natürlich besser kochen“ mit Staatl. Fachingen

Das neue Food-Blogger Kochbuch macht Lust auf gesunde Küche

***Fachingen, März 2014.* Frische Gurkenkaltschale, leckere Thunfisch-Mango-Türmchen oder knusprige Dorade im Salzmantel – Im dritten Kochbuch der „Natürlich besser kochen“ Reihe von Staatl. Fachingen bleiben keine kulinarischen Wünsche offen. Bereits im vergangenen Sommer rief Staatl. Fachingen zusammen mit dem bekannten Blog HighFoodality Food-Blogger aus Deutschland auf, ihre gesunden und leichten Rezepte einzureichen. Hobby-Köche, Gourmets und Kochanfänger können sich freuen: Der neue dritte Band mit 22 köstlichen Rezepten der Food-Blogger wird ab April 2014 als Gratisbeilage in den teilnehmenden Märkten beim Kauf eines Staatl. Fachingen Kastens erhältlich sein. Die Kochbuchaktion läuft so lange der Vorrat im teilnehmenden Markt und im jeweils geltenden Aktionsraum reicht.**

Unter dem Motto „Wir kochen alle nur mit Wasser“ startete im August 2013 das Blog-Event von Staatl. Fachingen und Gastgeber Uwe Spitzmüller auf HighFoodality. Zahlreiche Blogger folgten dem Aufruf und reichten über 250 Rezepte ihrer beliebtesten Gerichte für eine gute Sache ein. Für jedes abgegebene Rezept spendete Staatl. Fachingen 10 € an die Wasserinitiative Viva con Agua. Zusätzlich ergänzen drei Rezepte, die über Facebook eingereicht wurden, den neuen Band.

Für jeden was dabei – gesund und vielseitig

Von der schnellen Spinat-Lachs-Lasagne über die vegetarische Thai-Bolognese bis hin zum gratinierten Kräuter-Steak: Das neue Buch der Serie „Natürlich besser kochen“ hält für jeden Geschmack etwas bereit und zeigt, dass eine abwechslungsreiche Küche nicht kompliziert sein muss. Ob Fisch, Fleisch oder

vegetarisch – mit nur wenigen Handgriffen können die Gerichte der Blogger nachgekocht werden. Aber auch die Dessert-Fans kommen nicht zu kurz – besonders originell: die Schokobanane vom Grill, die an eine venezianische Gondel erinnert.

Eine optimale Ergänzung zu den gesunden und ausgewogenen Rezepten ist das Mineral- und Heilwasser von Staatl. Fachingen. Denn mit seinem natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt (1.846 mg/l) und vielen wichtigen Mineralstoffen wirkt es einer Übersäuerung im Körper entgegen und unterstützt so das optimale Säure-Basen-Gleichgewicht des Körpers.

Kontakt:

Heiner Wolters, Marketingleiter
Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH
Brunnenstr. 11
65626 Birlenbach/OT Fachingen
Tel. (06432) 98 34 68
Fax (06432) 98 34 99
E-Mail: heiner.wolters@fachingen.de
www.fachingen.de

Tanja Ackermann
Ketchum Pleon GmbH
Windmühlstr. 1
60329 Frankfurt/Main
Tel. (069) 24286-152
Fax (069) 24286-250
E-Mail: tanja.ackermann@ketchumpleon.com
www.ketchumpleon.de