

**Natürlich besser kochen**

## **Mit Staatl. Fachingen den Herbst genießen**

**Fachingen, September 2012. Passend zur goldenen Jahreszeit stellt Staatl. Fachingen eine kleine Auswahl an köstlichen Rezepten aus dem eigenen Kochbuch „Natürlich besser kochen“ vor. Ob deftig oder süß, das Rezeptbuch von Staatl. Fachingen bietet abwechslungsreiche und gesunde Ideen für den Herbst – bestens geeignet für gesundheitsbewusste Feinschmecker und Koch-Fans, die es lieben, Neues auszuprobieren.**

Es wird kühler, die Blätter färben sich und die Lust auf gemütliche Stunden mit Freunden und Familie wächst. Wenn es draußen herbstlich wird, verbringt man gerne wieder mehr Zeit in der Küche und lädt Freunde und Verwandte zum gemeinsamen Kochen in die eigenen vier Wände ein.

### **Herbstzeit ist Genießerzeit**

...und Herbstzeit ist Erntezeit. Hobbyköche können jetzt aus der Vielfalt der Obst- und Gemüsesorten wie Kürbis, Kohl und Karotten schöpfen und mit den richtigen Rezepten viele kreative, bekömmliche Gerichte zubereiten. Vom marinierten Wurzelgemüse aus dem Ofen bis hin zum rosa Lammkarree mit Bohnen-Schalotten-Gemüse und Rosmarinkartoffeln – die Rezepte von Staatl. Fachingen aus dem Kochbuch „Natürlich besser kochen“ inspirieren zu mehr gesundem Genuss. Dabei steht neben der Auswahl der idealen Zutaten auch die Wahl des richtigen Weines und Mineralwassers im Mittelpunkt. Wie kaum ein anderes Mineralwasser ist Staatl. Fachingen mit seiner einzigartigen Mineralisierung und dem natürlich hohen Hydrogencarbonat-Plus (1.846 mg/l) die perfekte Ergänzung zur gesunden Küche. Auf diese Weise unterstützt das Mineralwasser einen ausgeglichenen Säure-Basen-Haushalt. Wenn dann noch für genug Bewegung gesorgt ist, beispielsweise mit einem langen Waldspaziergang, können Genießer sich auch ein süßes Dessert wie den Apfelkuchen mit Walnüssen und Datteln gönnen.

## Kontakt

Heiner Wolters  
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](mailto:heiner.wolters@fachingen.de)  
[www.fachingen.de](http://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](mailto:Tanja.Ackermann@ketchumpleon.com)  
[www.ketchumpleon.de](http://www.ketchumpleon.de)