

## Finde deine Balance mit Teegetränken von Staatl. Fachingen Staatl. Fachingen läutet mit TeeLance sonnige Wochen ein

**Fachingen, 15. Mai 2018.** Mit drei TeeLance-Getränken läutet Staatl. Fachingen die sonnigen Wochen ein und bietet einen unvergesslichen Genussmoment im stressigen Alltag. Pink-TeeLance steht für eine fruchtige Erfrischung mit Limetten-Kick. Fans der gelben Wurzel sollten sich Ingwer-TeeLance zubereiten. Und wer nach einem minzigen Wachmacher sucht, ist mit Matcha-TeeLance gut versorgt. Die Rezepte sind



schnell und einfach zubereitet, schmecken fantastisch erfrischend und sind eine gesunde Alternative zu stark zuckerhaltigen Softdrinks. Staatl. Fachingen hat TeeLance in Kooperation mit der Bloggerin Vanessa von „Pieces of Mariposa“ kreiert.

Experten empfehlen eine tägliche Trinkmenge von etwa zwei Litern, im Sommer sogar ein wenig mehr. Die alkoholfreien TeeLance-Drinks von Staatl. Fachingen sorgen für Abwechslung bei der notwendigen Flüssigkeitsaufnahme, die den Kreislauf in Schwung bringt und das körperliche Wohlbefinden steigert. TeeLance vereint die Begriffe „Tee“ und „Balance“ gepaart mit einem überraschenden Genusslebnis. Als Basis der drei Rezepte dient Staatl. Fachingen MEDIUM. Dank der wertvollen Mineralstoffkombination und des natürlich hohen Anteils an Hydrogencarbonat des Premium-Mineralwassers unterstützt TeeLance dabei, die innere Balance im stressigen Alltag wieder zu finden.

„TeeLance ist eine gesunde Erfrischung und bereitet uns für die sonnigeren Wochen vor. Wir haben bei der Rezeptkreation besonders darauf geachtet, dass die einzelnen Zutaten perfekt miteinander harmonieren. Mit den Teegetränken lassen sich echte Genussmomente erleben“, erläutert Heiner Wolters, Geschäftsführer der Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH, „Gleichzeitig tun wir mit TeeLance etwas Gutes für den Körper und unterstützen die so wichtige Säure-Basen-Balance.“

Wer sich bei den immer wärmeren Temperaturen nach einem erfrischenden und dazu gesunden Geschmackserlebnis sehnt, kann die TeeLance-Drinks von Staatl. Fachingen selbst

zubereiten. Mit ihren individuellen Teesorten und den dazu harmonisch abgestimmten Zutaten lassen sich die Getränke dank der Schritt-für-Schritt Anleitung ganz einfach zubereiten.

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)

Sophia Honisch  
Ketchum Pleon GmbH  
Westhafenplatz 6  
60327 Frankfurt/Main  
Tel. (0711) 21099-427  
Fax (069) 24286-250  
E-Mail: [sophia.honisch@ketchumpleon.com](mailto:sophia.honisch@ketchumpleon.com)

## Pink-TeeLance

### Zutaten

300 ml Hibiskus-/Früchtete  
2 Limetten (alternativ 50 ml Limettensaft)  
2 EL Honig  
2 Stängel Thymian (zum Aufgießen und als Dekoration)  
100 ml Staatl. Fachingen MEDIUM



### Schritt 1

Den Früchtete aufbrühen und zusammen mit dem Thymian ziehen lassen. Mit Honig abschmecken und auskühlen lassen.

### Schritt 2

Die Limetten auspressen und zum abgekühlten Tee geben. Mit Staatl. Fachingen MEDIUM auffüllen.



### Schritt 3

Zwei Gläser mit Eiswürfeln befüllen und die Teemischung eingießen. Mit Thymian und Limettenscheiben dekorieren.

Als optisches Highlight kann man im Vorfeld den Inhalt eines Teebeutels in einen Eiswürfelbehälter bröseln, mit Wasser auffüllen und gefrieren lassen. So bekommen die Eiswürfel eine schöne rote Färbung und sind durch die Teeblätter ein echter Hingucker.



## Ingwer-TeeLance

### Zutaten

- 1 mittelgroßes Stück Ingwer (etwa 10 cm lang)
- 50 ml Ingwer-/Kräutertee
- 2 Grapefruits
- 2 EL Agavendicksaft
- 200 ml Staatl. Fachingen MEDIUM
- Optional 1 Stange Zitronengras



### Schritt 1

Den Kräutertee aufbrühen und ziehen lassen. Anschließend abkühlen lassen.

### Schritt 2

In der Zwischenzeit den Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden. Optional als geschmacklichen Geheimitipp zusätzlich eine Stange Zitronengras in Ringe schneiden. Beide Zutaten zusammen mit dem Agavendicksaft in einem Shaker mit einem Stößel zermahlen, um das volle Aroma aus den Zutaten zu bekommen.



### Schritt 3

Die zwei Grapefruits auspressen und den Saft in den Shaker geben. Mit Staatl. Fachingen MEDIUM auffüllen und kurz mit einem Löffel umrühren.



### Schritt 4

Zwei Gläser mit Eis befüllen und die Mischung eingießen. Mit frischem Zitronengras dekorieren.

## Matcha-Teelance

### Zutaten

1 TL Matcha  
 einige Stängel Minze  
 2 TL brauner Zucker  
 1 Zitrone  
 100 ml trübe Zitronenlimonade, z.B. Sinalco  
 Zitres  
 400 ml Staatl. Fachingen MEDIUM



### Schritt 1

Den Matcha mit etwas Staatl. Fachingen MEDIUM in einem Shaker zu einer glatten Paste verrühren.

### Schritt 2

Die Zitrone auspressen und zusammen mit dem braunen Zucker zu der Paste geben. Einige Blätter Minze hinzugeben und mit einem Stößel die Zutaten zermahlen. Mit Sinalco Zitres vermischen.



### Schritt 3

Zwei Gläser mit Eis befüllen und die Mischung eingießen. Mit Staatl. Fachingen MEDIUM auffüllen und mit Minze und Zitronenscheiben dekorieren.

