

Gesunde Erfrischung Wellnesscocktails und Waterdrinks gemixt mit Fruchtsirup und Tee

Fachingen, 9. Oktober 2015. Wellnesscocktails und Waterdrinks sind der absolute Trend in diesem Jahr. Als alkoholfreie Alternative zu den klassischen Cocktails mit Alkohol erfrischen die neuen Mixgetränke und sind dazu auch noch richtig gesund.



Für Erfrischungsdrinks auf Mineralwasserbasis bieten sich vor allem frische Zutaten wie Minze, grüner Apfel, Zitronensaft und Maracuja an. Dazu kommen Fruchtsirups und je nach Geschmack zum Beispiel Matcha – grüner japanischer Tee. Das Tolle: Grüner Tee enthält besonders viele Antioxidantien und hat damit einen Detox-Effekt. Mit dem richtigen Mineralwasser lässt sich der Gesundheitsfaktor noch weiter steigern: Ein Heil- oder Mineralwasser mit einem besonders hohen Gehalt an Hydrogencarbonat, wie Staatl.

Fachingen, wirkt sich positiv auf die Säure-Basen-Balance des Körpers aus und erhöht so das Wohlbefinden. Fein perlend und mild im Geschmack, versorgt das Mineralwasser aus der berühmten Quelle an der Lahn den Körper zudem mit vielen wichtigen Mineralstoffen wie Magnesium und Calcium.

Thomas Magg, deutscher Cocktailmeister 2009, bestätigt den Trend zu den gesunden Cocktails auf Mineralwasserbasis. Zusammen mit Staatl. Fachingen und Riemerschmid, dem Anbieter von hochwertigem Frucht-Sirup, hat er daher kreative Rezepte für die neuen Trendgetränke entwickelt. Diese werden je nach Geschmack mit Granatapfel-, Mango- oder Holunderblütensirup von Riemerschmid sowie Staatl. Fachingen Mineralwasser MEDIUM oder STILL zubereitet und in Longdrink-Gläsern serviert.

Wellnesscocktail mit Matcha und Limette – So geht's:

4cl Matcha sowie 4cl Riemerschmid Frucht-Sirup Limette in einem Cocktailmixer vermischen. Den Cocktail zusammen mit Ice Cubes aus Staatl. Fachingen Mineralwasser in ein Longdrink-Glas geben. Mit Staatl. Fachingen MEDIUM oder STILL auffüllen. Das Glas mit einer Orchidee verzieren.

Wer diesen und weitere Wellnesscocktails von Thomas Magg live verkosten möchte, hat dazu auf Deutschlands größtem Food-Festival, der Eat & Style, die Möglichkeit.



Die Termine im Überblick:

Hamburg, Schuppen 52: 9. - 11. Oktober 2015

München, Zenith: 30. Oktober - 1. November 2015

Köln, Messe: 13. - 15. November 2015

Stuttgart, Messe: 20. - 22. November 2015



Das Wasser. Seit 1742.

Über Staatl. Fachingen

Das Premium-Mineralwasser von Staatl. Fachingen entspringt im Lahntal, eingefasst von den Höhen des Westerwaldes und des Taunus, in einer Tiefe von 400 m. Im Laufe von mehr als 100 Jahren hat es wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente aus unterirdischem Quellgestein gelöst und nachhaltig in sich aufgenommen. Ernährungswissenschaftler und Gesundheitsexperten empfehlen Staatl. Fachingen aufgrund seiner ausgewogenen Mineralisation und dem natürlich hohen Gehalt an Hydrogencarbonat (1.846 mg/l).

Weitere Informationen zu Staatl. Fachingen unter www.fachingen.de.

Kontakt:

Heiner Wolters
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

Stephanie Grosser
Ketchum Pleon GmbH
Westhafenplatz 6
60327 Frankfurt/Main
Tel. (069) 24286-152
Fax (069) 24286-250
E-Mail: stephanie.grosser@ketchumpleon.com
www.ketchumpleon.de