



...genau mein Frühstück!

*Starten Sie in
den Tag mit purer
Lebensfreude!*

Die wichtigste Mahlzeit des Tages ist ohne Zweifel das Frühstück. Zuhause bleibt im Alltag jedoch meist nur selten Zeit für einen entspannten Morgen. Im Urlaub sollte es daher genussvoll zugehen, mit einem Frühstück voller Glücksmomente und genau nach Ihrem Geschmack.

In den Häusern der SEETELHOTELS erwartet Sie daher schon am Morgen purer Genuss und pure Energie, für einen erlebnisreichen Urlaubstag am Meer.

Wie wäre es beispielsweise mit ganz natürlichem Honig direkt aus der Wabe? Oder mit einem frischen Räucherfisch aus heimischen Gewässern? Den einzigartigen Geschmack Pommerns erleben Sie mit unserem Fleisch- und Wurstsortiment aus regionaler Produktion – mehr Usedom geht nicht.

Wer neben genussvollen Angeboten ein Frühstück mit reichhaltigen und vitalen Produkten bevorzugt, wird in den SEETELHOTELS nicht enttäuscht werden.

So ist Müsli bei uns nicht gleich Müsli. Stellen Sie sich Ihr Getreidefrühstück ganz einfach nach Lust und Laune zusammen, wenn Sie mögen, jeden Tag neu und jeden Tag anders. Wir bieten Ihnen alles, was ein gehaltvolles Müsli ausmacht – von Chia- und Leinsamen über Amaranth und Buchweizen bis hin zu Nüssen und Kernen. Dazu reichen wir Ihnen frisch gebrühten Kaffee mit einer großen Auswahl an Aromen und eine vitale Wasserbar mit natürlichen Geschmackszusätzen wie Ingwer, Minze oder auch Orange. Wer möchte da nicht gleich zugreifen!

Sie haben bei uns die Wahl, wie Sie in den Tag starten möchten. Mit unserem Frühstücksangebot ist für Sie jedoch eines stets gewiss: PUR... genau mein Frühstück. Das ist nachhaltiger Qualitätsgenuss, ein wechselndes Angebot und die Möglichkeit, sich ein individuelles Frühstück zu kreieren – eben pure Lebensfreude genau nach Ihrem Geschmack!



Wer sich bei der Auswahl seiner Speisen an Inhaltsstoffen orientieren möchte, für den bietet PUR... genau mein Frühstück eine weitere Möglichkeit, ganz individuell zu frühstücken.

Sie haben die Wahl aus drei Formaten, anhand derer Sie sich ein ganz spezielles Frühstück zusammen stellen können – wenn Sie möchten: entweder sportlich aktiv mit vielen Proteinen und begrenzten Kohlenhydraten, Bio vital aus vorrangig Vitaminen und Proteinen oder die Schlemmerauswahl mit allem, was Sie am Morgen genießen möchten.

Dazu finden Sie auf den einzelnen Produktschildern farbliche Markierungen, die Ihnen Aufschluss darüber geben, welche Inhaltsstoffe in dem jeweiligen Produkt enthalten sind.

In den nachfolgenden Beschreibungen zu den einzelnen Formaten (Seite 6 & 7) geben wir Ihnen Anhaltspunkte dazu, wie

viel Sie von welchen Inhaltsstoffen benötigen, um sich genau Ihr gewünschtes Frühstück zu kreieren:



Blau bedeutet, es ist ein sehr hoher Proteingehalt (mind. 6g) enthalten.



Gelb markiert einen hohen Kohlenhydratanteil (mind. 6g).



Orange steht für einen hohen Gehalt guter Fette (mind. 6g).



Rot ist gleichbedeutend für einen hohen Zuckergehalt (mind. 6g).



Grün kennzeichnet rein vegetarische Produkte.



Grau weist aus, dass es sich um ein Produkt mit Alkohol handelt (z. B. Prosecco).



PUR Sportler Frühstück

Was braucht ein gutes Frühstück, um aktiv in den Tag zu starten und alle Energiespeicher aufzufüllen? Ausgewählte Kohlenhydrate oder Eiweiß, ideal ist eine gute Mischung aus Beidem. Wir empfehlen daher unseren Sportler-Frühstücksgästen, ihr Frühstück mit vielen Proteinen anzureichern und es mit einem kleinen Anteil an Kohlenhydraten sowie ein wenig Zugabe von Fetten zu ergänzen.

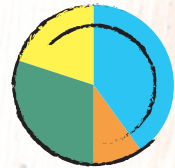
Genießen Sie dazu ein reichhaltiges Getreidemüsli mit Nüssen, Kernen und Milch. Das liefert Ihnen genau die Vitamine und Proteine, die Sie für Ihren aktiven Tag auf Usedom benötigen. Wer es lieber etwas leichter mag, kann sich an den Sportlern orientieren. Vor einem Wettkampf setzen sie auf einen Quark mit Früchten oder auf ein leckeres Rührei. Das macht satt und belastet nicht.



- Proteine
- Kohlenhydrate
- Fett

PUR Vitales Bio Frühstück

Wenn Sie sich für ein vitales Bio Frühstück entschieden haben, bedeutet das nicht, dass Sie hungrig in den Tag starten müssen oder ausschließlich grüne Lebensmittel zu sich nehmen. Ganz im Gegenteil. Sie genießen vorrangig Proteine und Vitamine und ergänzen diese um einen geringen Anteil an Kohlenhydraten. Dabei haben Sie unzählige Möglichkeiten, sich ein reichhaltiges und schmackhaftes Frühstück zusammen zu



- Proteine
- Kohlenhydrate
- Vegetarisch
- Fett

stellen, das nebenbei auch noch Bio-Produkte aus regionalem Anbau enthält. Egal ob Haferflocken, Lachs, Eierspeisen oder Erdnussbutter - bei unserem vitalen Bio Frühstück stehen diese Köstlichkeiten für Sie genauso zur Auswahl wie natürlich unsere Obst- und Gemüseangebote.

PUR Schlemmer Frühstück

Wer möchte in seinem Urlaub nicht auch ausgiebig und nach Lust und Laune genießen? Bei unserem Schlemmer Frühstück können Sie genau dies tun: Frühstücken, wonach Ihnen der Sinn steht. Wie Gott in Frankreich. Kombinieren Sie bei Ihrer Auswahl einfach Proteine, Kohlenhydrate, Fette, Zucker und gern auch Sekt zu gleichen Teilen. Die gesamte Geschmacksvielfalt unseres Frühstücksangebotes steht für Sie zur Auswahl, ganz ohne schlechtes Gewissen. So starten Sie in den Tag, genussvoll, ausgiebig und genau nach Ihrem Geschmack.



-  Proteine
-  Kohlenhydrate
-  Vegetarisch
-  Fett
-  Zucker
-  Alkohol

Unsere ausgesuchten Lieferanten:

Neben der Individualisierbarkeit steht PUR... genau mein Frühstück vor allen Dingen auch für qualitativ hochwertige Produkte. Wir legen daher besonderen Wert auf die Zusammenarbeit mit Partnern, deren Angebote nachhaltigen Aspekten folgen. Das sind Produzenten mit heimischer Produktion, traditionsbewusste Lieferanten mit langjähriger Expertise sowie wertorientierte Familienunternehmen. Nur so können wir unsere Standards an Geschmack und Qualität wahren, für Ihren puren Genuss.

Lernen Sie unsere Premium Produzenten und Lieferanten kennen – Sie werden sehen, wie viel Liebe in ihrem Handwerk und ihren Produkten steckt.



Fischer's - Feine Fleisch- und Wurstwaren

Spezialist für Pommerschen Geschmack seit 1990

Qualität aus eigener Produktion

Nach der Gründung des ersten Fleisch- und Wurstwarengeschäftes auf der Insel Usedom durch Helga Kampf-Fischer im Jahr 1990 dauerte es nicht lange, bis weitere Filialen unter dem Namen Fischer's – Feine Fleisch- und Wurstwaren auf Deutschlands sonnenreichster Insel entstanden..

Ausschlaggebend für den Erfolg des inhabergeführten Unternehmens sind der Anspruch an Frische und Qualität sowie das Festhalten am traditionellen Geschmack der beliebten Produkte, die aus dem Duroc-Fleisch und dem Rindfleisch in Muttertierhaltung regionaler Aufzuchtspartner entstehen.

Seit dem Erwerb eines alteingesessenen Betriebes des Fleischerhandwerkes in

Wolgast/Usedom im Jahr 2005 gehört auch eine hauseigene Produktion zum Unternehmen.

Hier werden von einem erfahrenen Team in handwerklicher Produktion nach traditionellen Rezepten Fleisch-, Schinken- und Wurstwaren sowie köstliche Salate, zahlreiche Feinkostprodukte, traditionelle Speisen und gute Hausmannskost hergestellt.

In der hauseigenen Produktion wird seit Anbeginn Frische und Qualität mit regionaltypischem Geschmack verknüpft.

Um diese Leistung nach außen zu dokumentieren, lässt das Unternehmen seit dem Jahr 2009 beliebte Produkte jährlich von der unabhängigen Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) prüfen.

Wenn Sie den PUR Frühstücksgenuss mit nach Hause nehmen möchten, haben Sie in vier Fischer's Filialen auf Use-

dom und in Wolgast sowie im online Bestellshop die Möglichkeit, Fleisch- und Wurstwaren zu erwerben:

Kontakt:

Fischer's - Feine Fleisch- und Wurstwaren
Kampf-Fischer Handelsgesellschaft mbH
Leeraner Straße 3
17438 Wolgast

Telefon: 03836/23 27 0

Fax: 03836/23 27 30

E-Mail: kontakt@fischers-ostsee.de

Internet: www.fischers-ostsee.de



Handwerk = Qualität
Qualität = Geschmack
Geschmack = Kundentreue

Wir arbeiten für Sie !

Fischer's
Feine Fleisch- & Wurstwaren

Fischer's Produktionsteam
in Wolgast
©2019 Fischer's - Feine Fleisch-
und Wurstwaren



Fischer's Leberwurst
©2019 Fischer's - Feine Fleisch-
und Wurstwaren

Honig-Hof Göken

Gelebte Honigtradition seit 1812

Im Jahr 1806 gründete der Ur-Ur-Großvater des heutigen Inhabers, Johann Göken, zusammen mit seiner Frau eine neue Hofstelle. Schnell erkannte er, dass der magere Boden seine Familie kaum ernähren würde, und befasste sich deshalb auch mit der Imkerei. Der Hof war von ausgedehnten Heideflächen umgeben, weshalb er bald größere Ernten erzielen konnte. Es wurde schwierig, so viel Honig in der näheren Umgebung abzusetzen, darum reiste er dann in weiter entfernte Gebiete.

Ein weiterer großer Meilenstein in der Hofgeschichte wurde gesetzt, als ein Vorfahr Johann Gökens 1886 begann, den Honig per Post ins gesamte Reichsgebiet zu versenden.

Der eigene Ertrag reichte bald nicht mehr aus, sodass er aus den umliegenden Geest-Gebieten (besonders des Hümmlings) Honig zukaufen musste. Im Herbst lieferten daher oft mehrere

Pferdefuhrwerke gleichzeitig Honig auf dem Honig-Hof Göken an.

Qualitätsmerkmale Honig-Göken

- **Voll ausgereift**

Aus sauber verdeckelten Waben geschleudert. Dies ist von großer Bedeutung, da bei zu frühem Schleudern noch unverdeckelter Waben der Honig noch nicht ausreichend durch die Biene fermentiert werden konnte.

- **Sorgfältige Auswahl**

In der langen Tradition des Unternehmens wurden Kontakte zu sorgfältig und sachkundig arbeitenden Imkern aufgebaut, die in biologisch intakten Gebieten mit gemäßigttem Klima imkern. Darüber hinaus wird die Qualität der Honig-Hof Göken Honige regelmäßig von einem unabhängigen Institut geprüft.

- **Schonende Lagerung**

Um das ganze Jahr über liefern zu können, muss zwischen den Ernten eingelagert werden. Dies geschieht auf dem Honig-Hof Göken in großen Behältern in klimatisierten Räumen, damit keine wertvollen Bestandteile geschädigt werden.

- **Werterhaltende Abfüllung**

Die Abfüllung wird so schonend wie

möglich vorgenommen, damit die empfindlichen Bestandteile des Honigs voll erhalten bleiben.

Honigwaben – ein Geschenk der Natur

Die naturbelassene Honigwabe wird direkt aus dem Bienenstock entnommen. Die Wabe wird pur oder als Brotaufstrich genossen. Zum Brotaufstrich >

Unternehmenssitz
mit Hofladen im
Landkreis
Cloppenburg,
©2019 Honig-Hof Göken



› empfiehlt es sich, nur die Honigzellen auf beiden Seiten der Mittelwand zu entnehmen und die mittlere Wachsschicht als Rest zu belassen.

Der Kenner kaut auf einem ganzen Wabenstück, ähnlich wie auf einem Kaugummi. Hierdurch kann der Körper das im Verdeckelungswachs enthaltene Bienenkitharz (sog. Propolis) am besten aufnehmen. Das verbleibende Bienenwachs kann entnommen oder gut zer kaut mit verzehrt werden.

Wenn Sie den PUR Frühstücksgenuss auch zu Hause genießen möchten, haben Sie im Online-Bestellshop des Honig-Hof Göken die Möglichkeit, alle Honig-Produkte zu erwerben.



Kontakt:

Honig-Hof Göken
Fa. Johann Göken Honigversand
GmbH & Co. KG
Thüler Str. 67
26169 Thüle

Telefon: 04495/1213
Fax: 04495/415
E-Mail: info@honig-goeken.de
Internet: www.honig-goeken.de



Wabenständer mit Wabe vom Honig-Göken für das Frühstücksbuffet
©2019 Honig-Hof Göken

Faller-Konfitüren

Qualität aus Leidenschaft seit 1913

Vom Kolonialwarenladen zur feinsten Konfitürenmanufaktur

1913 begann *Therese Faller* mit den ersten Kochungen auf einem mit Holz befeuerten Kupferkessel im Keller des Kolonialwarenladen. Die Bauern, die ihre Früchte auf den regionalen Märkten am Tag nicht verkauft hatten, brachten ihr Obst in das kleine Lädlele, wo die frisch eingemachten Konfitüren, nach klassischem Hausfrauenrezept „Pfund auf Pfund“ schnell Liebhaber fanden.

Rasch sprach sich in den Beherbergungsbetrieben des Schwarzwaldes die ausgezeichnete Qualität der Frühstückskonfitüre herum, sodass in den 20iger Jahren dann *Therese's Mann* der Gründer *Alfred Faller* Hotels und Restaurants im Schwarzwald mit seiner Konfitüre belieferte.

Sein Sohn *Martin Faller* intensiviert diese Beziehungen und baute einen

Außendienst speziell für die gastliche Branche auf, sodass man bald weit über die Grenzen des Schwarzwaldes die hochwertigen Produkte der Manufaktur genießen konnte.

Auch heute noch wird - bereits in der 3. Generation - unter *Thomas Faller* - im Sinne handwerklicher Tradition nur in kleinsten Mengen mit erlesenen Früchten von Hofbauern meist aus dem benachbarten Markgräflerland oder vom Kaiserstuhl ausschließlich im >



Faller's Kolonialwarenladen 1913

©2019 Faller Konfitüren-Manufaktur



Konfitürenkoch

©2019 Faller Konfitüren-Manufaktur

Regionale Obstbauern liefern Erd-
beeren aus dem Markgräflerland.
Thomas Faller bei der Begutachtung
in der Reifezeit mit Bauer Dietsche.

©2019 Faller Konfitüren-Manufaktur



› offenen Kupferkessel die Konfitüre gekocht. Grundlage sind die alten Familienrezepturen, die ein gut behütetes Geheimnis der Familie sind.

„Regionale Herkunft und Nachhaltigkeit prägen unsere Werte“, so Thomas Faller, Inhaber der Konfitürenmanufaktur Alfred Faller GmbH



Faller Premium-Konfitüren können Sie auch nach Ihrem Urlaub zu Hause genießen.

©2019 Faller-Konfitüten

Nachhaltige Produkte sind bei Faller Konfitüren seit Generationen kein Modewort.

Die Herkunft von Lebensmitteln, auf die sich heute wieder rückbesonnen wird, ist das Credo der Unternehmensphilosophie. Regionalität liegt Thomas Faller, Mitglied bei „Slowfood“ und bei der Produzentenvereinigung „Badischer Einkaufskorb“, die sich für den Kauf heimischer Produkte einsetzt, sehr am Herzen. Der Nachhaltigkeitsgedanke wird permanent gelebt.

Das moderne Produktionsgebäude fügt sich unauffällig in die schöne Natur des Schwarzwaldes ein. Der Umwelt zu Liebe wird es seit Jahren mit 100 % Ökostrom der Elektrizitätswerke Schönaubetrieben.

Die Familie Faller lädt Sie in ihre Konfitüren-Welt herzlich ein!

Wenn Sie einmal dem Geheimnis des Kupferkessel auf die Spur kommen wollen, dann lohnt sich ein Besuch der ›



Vom Feld direkt in den Kupferkessel.

©2019 Faller Konfitüren-Manufaktur



› Konfitürenmanufaktur im schönen Wiesental/Schwarzwald. Dort können Sie sich vor Ort von der hohen Herstellungsqualität überzeugen. Sie werden dann verstehen, warum unser Hotel gerade diese Manufaktur ausgewählt hat und warum wir Ihnen täglich diese Premium-Konfitüren in reicher Auswahl zu Ihrem Frühstück anbieten.

Es gibt viel in der Konfitürenwelt bei Familie Faller zu entdecken: Eine Manufakturbesichtigung, einen Cafe-Plausch in Oma's Therese Café oder beim Einkauf in Faller's Lädle, in dem Sie das gesamte Sortiment an Konfitüren, Honigen, Müslis und tollen Geschenkideen rund um's Frühstück finden.

Exklusiv für die SEETELHOTELS produziert die Faller Konfitürenmanufaktur eine eigene Marmelade. Nur bei uns genießen Sie während Ihres Frühstücks die Sorte PUR Sanddorn-Apfel!

Wenn Sie den PUR Frühstücksgenuss auch zu Hause genießen möchten, haben Sie im online Bestellschop von Faller-Konfitüren die Möglichkeit, Ihre Faller-Lieblingsorten zu erwerben.



Kontakt:

Faller-Konfitüten
Konfitürenmanufaktur
Alfred Faller GmbH
Seeweg 3
79694 Utzenfeld|Schwarzwald

Telefon: 07673 – 9107 300
E-Mail: info@fallerkonfitueren.de
Internet: www.fallerkonfitueren.de



Bei der Manufakturbesichtigung
gibt es viel zu entdecken.

©2019 Faller Konfitüren-Manufaktur

Bettina und Thomas Faller und das
«Herzstück» der Manufaktur
©2019 Faller Konfitüren-Manufaktur



Bauer Fruchtsäfte

Über 80 Jahre Erfahrung

Seit der Gründung in Bad Liebenwerda im Jahre 1992 setzt man bei Bauer auf Qualität und Innovation, denn „nur durch die Entwicklung attraktiver und interessanter Produkte kann im schwer umkämpften Markt der Erfolg gesichert werden“ so Rainer Bauer, Geschäftsführer der Bauer Fruchtsaft GmbH. So wurde in Deutschland zuerst von Bauer der in den USA sehr bekannte Cranberry-Nektar hergestellt und das Konzept, Fruchtsäfte aus Früchten mit genau definierten Herkunftsregionen abzufüllen, wurde ebenfalls von Bauer entwickelt und umgesetzt.

Regionale Bauer Produkte aus eigenen Obstannahmestellen

- Streuobst Apfelsaft
- Apfelsaft naturtrüb
- Quittennektar

Streuobstwiesen sind im Gegensatz zum Plantagenanbau hochstämmige,

großkronige Obstbäume, oft verstreut angepflanzt, ungeeignet für Pflückmaschinen, häufig findet eine extensive doppelte Nutzung von Hochstamm-Obstbäumen und Grünland statt; der Einsatz von Pestiziden und Mineraldünger ist unüblich.

Bei den Apfelbäumen handelt es sich meist um widerstandsfähige alte Apfelsorten. Streuobstwiesen haben eine hohe ökologische Bedeutung, denn sie bieten zahlreichen Pflanzen und Tierarten Lebensraum und prägen unser Landschaftsbild

Die Bauer Fruchtsaft GmbH hat in diesem Jahr noch weitere Apfel- und Quitten-Annahmestellen eingerichtet, denn Streuobstwiesen haben eine große Bedeutung für die Umwelt und das Leben der Menschen. Sie:

- ermöglichen den Erhalt einer großen Artenvielfalt bei Pflanzen und Tieren
- schützen den Boden vor Erosion

- bieten Brutplätze und Nahrungsflächen
- stellen ein Reservoir für biologische Schädlingsbekämpfung dar
- bieten reiche Nahrung für Bienen, die wiederum hochwertigen Honig liefern
- prägen unser Landschaftsbild
- bieten eine große Vielfalt „alter“, wiederentdeckter, köstlicher Apfelsorten und schützen vor der zunehmenden Sortenverarmung

Bauer mit Gesicht

Bauer kennt seine Zulieferer und vertraut ihnen. Dennoch wird regelmäßig auf Einhaltung aller Vorgaben geprüft – sowohl der gesetzlichen Richtlinien, als auch der zusätzlichen Bauer-Qualitätsstandards. Die KIWA-BCS, die Öko-Kontrollstelle der Bauer Fruchtsaft GmbH, ist international tätig, garantiert dies also auch bei Früchten aus dem Ausland und Übersee.

Bauer Fruchtsaft
Streuobst-Sorten
® Andreas Richter



1927 Die Paul Bauer Fruchtsaft GmbH in Weinstadt (bei Stuttgart) wird gegründet
1963 Übernahme des Unternehmens in zweiter Generation durch Walter Bauer
1992 Grundsteinlegung für die Bauer Fruchtsaft GmbH, Bad Liebenwerda, eine der modernsten Fruchtsaftfirmen Europas
1993 Die erste Flasche Apfelsaft verlässt die Abfüllanlage
1996 Als erste Firma in Deutschland bringt Bauer einen Orangendirektsaft (Brasilia) in der 1,0-L-Mehrwegflasche auf den Markt
2000 Erweiterung der Firma. Ein zweites Lagergebäude mit 3500 qm entsteht
2001 Das Bauer Gastrokonzept startet mit dem 1. Bauer Cocktailcup in Berlin, dem weitere im Zwei-Jahresrhythmus folgen
2004 Bauer beginnt mit brasilianischen Polpas (Früchtepürees) auf der Tiefkühlung
2005 Bauer führt die neue 0,2-L-Tischflasche für die Gastronomie ein
2006 Bauer füllt Noni für die US-amerikanische Firma Tahitian Noni International ab

2007 Fertigstellung einer weiteren Lagerhalle
2009 Bauer bringt zwei neue Einweglinien auf den Markt: Oma Bauer's feinste Früchte und Bauer's feine Früchtemwelt
2012 Bauer's erfolgreiche Oma-Linie wird komplett regional: Oma Bauer's Brandenburg Säfte startet mit Apfel naturtrüb, es folgt Sauerkirsche und in 2016 die Erdbeere.
2013 Bauer startet mit seinem Schorlen- und Limo-Sortiment in der 0,33l-Longneckglasflasche
2019 Bauer bringt ein neues 0,25 l-Einwegglasflaschen-Gebinde auf den Markt: Bauer Pausenzeit-Artikel in 7 Sorten.



Bauer Fruchtsäfte
© Carlos Rodríguez Photography

› Wenn Sie den PUR Frühstücksgenuss auch zu Hause genießen möchten, haben Sie im online Bestellshop von Bauer Fruchtsäfte die Möglichkeit, die hochwertigen Bauer Säfte zu erwerben:



Kontakt:

Bauer Fruchtsäfte
Bauer Fruchtsaft GmbH
Am Brunnenpark 5 · 6
04924 Bad Liebenwerda

Telefon: 03 53 41 | 49 89 0

E-Mail: info@bauer-fruchtsaft.de

Internet: www.bauer-fruchtsaft.de

Bauer Fruchtsaft
Verwaltungsgebäude
© 2019 Bauer Fruchtsäfte



PUR Detox Wasser

Wasser ist eine Wohltat für den Körper. Doch Wasser ist nicht gleich Wasser. Schon wenige natürliche Zusätze bringen nicht nur mehr Geschmack sondern unterstützen auch ganz einfach beim Entgiften. Die sogenannten Detox oder auch Vitamin Wasser werden mit frischen Früchten, Gemüse und Kräutern zubereitet und wirken dadurch gleich mehrfach.

Detox Wasser zum Abnehmen

Jeden Tag sollten wir ausreichend Flüssigkeit zu uns nehmen. Das fällt leichter, wenn Getränke gut schmecken. Doch in geschmackvollen Getränken wie Fruchtsäften, Limonaden und auch Schorlen sind zumeist überflüssige Kalorien versteckt. Wasser enthält dagegen keine Kalorien, weswegen es die gesündeste Form der Flüssigkeitszufuhr ist. Auf den Geschmack muss jedoch nicht verzichtet werden. Detox Wasser sind lecker und gleichzeitig kalorienarm, so dass man von ihnen ausreichend trinken kann – selbst beim Abnehmen.

Aber: Das Trinken von Detox Wasser ersetzt keine vollwertige Mahlzeit.

Detox Wasser als Vitaminquelle

Nicht umsonst werden Detox Wasser auch als Vitaminwasser bezeichnet. Obst, Gemüse und Kräuter können im Wasser ziehen, wodurch Vitamine und Mineralstoffe gelöst und einfach mitgetrunken werden. So wird der Vitaminhaushalt ganz nebenbei aufgepeppt. Auch hier gilt natürlich: Das Trinken von Detox Wasser ist kein Ersatz für ausreichend frisches Obst und Gemüse!

Detox Wasser für die Entgiftung

Entgiftungsorgane wie Leber, Niere und Darm sorgen tagtäglich dafür, dass angelagerte Schadstoffe (sogenannte Schlacken) aus unserem Körper gefiltert werden. In der Natur gibt es bestimmte Pflanzen, die durch ihre Wirkstoffe die Organe bei dieser wichtigen Aufgabe unterstützen können. Werden diese für Detox Wasser verwendet, setzt ein natürlicher Entgiftungsprozess ein.

Doch auch für diejenigen, die beim Trinken weniger auf Kalorien, Vitamine oder Wirkstoffe achten, sondern denen es einfach um den puren Genuss geht, sind Detox Wasser bestens geeignet. Die farbenfrohen Getränke machen nicht nur geschmacklich sondern auch optisch richtig was her und sind insbesondere an heißen Sommertagen der ideale Durstlöcher. In den SEETELHOTELS können Sie bei Ihrem PUR Frühstück beispielsweise folgende Detox Wasser genießen:

Ingwer-Zitrone

Der Klassiker unter den Vitaminwassern. Ingwer ist ein natürliches Schmerzmittel, es wärmt von innen und regt die Verdauung an. Zitrone ist besonders gut geeignet, um schädliche Giftstoffe aus dem Körper auszuspülen. Am Besten trinken

Sie ein Glas jeden Morgen direkt nach dem Aufstehen bei Zimmertemperatur. Das kurbelt den Organismus an und hilft, die Giftstoffe schneller auszuspülen.

Himbeere-Melisse

Melisse beruhigt den Magen-Darm-Trakt, während Himbeeren für ihre antioxidative Wirkung bekannt sind. In Kombination hilft dieses Detox Wasser ganz besonders, Nieren, Leber und Dickdarm zu reinigen.

Gurke-Limette

Limetten sind kleine Kraftpakete. Sie stecken voller Vitamine, kurbeln den Stoffwechsel an und sorgen mit ihrer fein bitteren Säure für gute Laune. Gurke wirkt zusätzlich entzündungshemmend und hilft, den Wasserhaushalt zu regulieren. Absolut erfrischend!



Sollten Sie Fragen, Anregungen oder Wünsche haben,
sprechen Sie uns jederzeit gern an.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt in den
SEETELHOTELS und täglich einen genussvollen Morgen.



*SEETELHOTEL Ahlbecker Hof*****
Dünenstraße 47 · Seebad Ahlbeck*

*SEETELHOTEL Ostseehotel Ahlbeck ****
Dünenstraße 41 · Seebad Ahlbeck*

*SEETELHOTEL Romantik Hotel Esplanade
Seestraße 5 · Seebad Heringsdorf*

*SEETELHOTEL Pommerscher Hof****S
Seestraße 41 · Seebad Heringsdorf*

*SEETELHOTEL Kaiserstrand Beachhotel ****
Strandpromenade 21 · Seebad Bansin*

*KU · Das Kinderresort Usedom
Forststraße 9 · Ostseebad Trassenheide*

*SEETELHOTEL Strandhotel Atlantic ****
Strandpromenade 18-19 · Seebad Bansin*

*SEETELHOTEL Nautic Usedom ****
Triftweg 4 · Ostseebad Koserow*

SEETELHOTELS