

Bergblut Malu Hartmann setzt mit der im Vorjahr gegründeten Brand ganz auf den Wellness- und Gesundheitstrend

Detox, Power und Beauty zum Trinken

Söll am Wilden Kaiser. Getränke, die nicht nur den Durst löschen, sondern auch die Gesundheit fördern, liegen im Trend. Gleichzeitig steigt die Nachfrage nach Bioprodukten. Und mit der im Vorjahr gegründeten Brand Bergblut bedient Malu Hartmann beide.

„Alle Inhaltsstoffe werden sorgfältig ausgewählt, frisch zu Mai-

sche verarbeitet und anschließend mithilfe einer hydraulischen Presse unter 25 Tonnen Druck entsaftet“, erklärt sie. „Schonend kalt gepresst, bleibt das Wertvollste aus besonders viel Gemüse und hochwertigem Obst erhalten. Dabei sind die Rezepturen speziell aufeinander abgestimmt; das schmeckt man natürlich!“

Mit ihren feinen Säften, entstanden aus langjähriger Expertise,

setzt die Heilpraktikerin den Detox-Trend mit Blick auf regionale Produkte fort.

Beste Zutaten

So stammen die täglich frischen Zutaten von ausgewählten Bauern, saisonales Gemüse wie Grünkohl oder Weizengras sogar aus eigenem Anbau. Zudem durchläuft das Wasser der Limonaden und Milks eine biologische Aufbereitung und wird nach der Grander-Technologie belebt. Lediglich Exoten wie Ingwer, Kurkuma oder Ananas werden aus dem Ausland importiert.

Maximale Qualität wird bei Bergblut großgeschrieben. So wird auf die Zugabe von Konservierungsstoffen, Pasteurisierung oder künstlich hergestellte Haltbarkeit verzichtet. Die Säfte gibt es ausschließlich in umweltfreundlichen Glasflaschen, die im Gegensatz zu Plastikflaschen keinerlei Weichmacher enthalten.

„Die Säfte aktivieren körpereigene Mechanismen, um Gesundheit und Schönheit von innen wie au-

ßen zu unterstützen. Ob zur täglichen Nahrungsergänzung, als ein- oder mehrtägige Detox-Kur oder zwischendurch als Energiebooster – das köstliche Bergblut

„Das Wasser für die Limonaden und Milks durchläuft eine biologische Aufbereitung nach der Grander-Technologie.“

MALU HARTMANN
GRÜNDERIN VON BERGBLUT

schmeckt nicht nur Ernährungsbe-
wussten, sondern eignet sich auch
zur Leistungssteigerung für Sport-
ler oder Figurbewusste im Rahmen
eines Low-Carb-Programms“, so
Hartmann abschließend. (red)



Das Bergblut-Sortiment umfasst unterschiedliche Obst- und Gemüsesäfte.