

GRANDER® WASSERBELEBUNG

Auf natürliche Weise die Qualität Ihres Leitungswassers verbessern



Johann Grander

Ende der 1970er Jahre begann der Tiroler Naturforscher Johann Grander sich mit natürlichem Magnetismus und Wasser zu beschäftigen. Durch jahrelange Experimentier- und Forschungsarbeit, sowie eingehenden Naturbeobachtungen ist er zur Erkenntnis gekommen, dass Wasser die Fähigkeit zur Informationsübertragung besitzt - eine physikalische Einzigartigkeit - die er erstmals nutzbar gemacht hat.

Gemeinsam mit seinem Sohn Johann fertigte er händisch die ersten Wasserbelebungsgeräte. Die GRANDER®-Wasserbelebungsgeräte sind mit dem GRANDER® „Informationswasser“ gefüllt, dem Hauptwirkelement aller GRANDER®-Produkte. Beim Durchfließen des Gerätes werden die positiven Eigenschaften des Informationswassers auf das Leitungswasser übertragen ohne dass dieses in direkten Kontakt kommt. Die GRANDER® Wasserbelebungsgeräte arbeiten ohne Strom, ohne Zusätze und sind service- und wartungsfrei.

Bei Privathaushalten und namhaften Betrieben im Einsatz

Zu den zufriedenen GRANDER® Anwendern zählen neben unzähligen Privat-

haushalten und namhaften Betrieben, wie der Flughafen Wien-Schwechat, die Spanische Hofreitschule, die Memminger Brauerei, das Hotel Weiße Röhl am Wolfgangsee sowie über 2.000 weitere Hotels und Gastronomiebetriebe, mehrere Hundert öffentliche Schwimmbäder, bekannte Lebensmittelhersteller und viele internationale Industriebetriebe.

Auch im Landkreis Cham wird GRANDER® erfolgreich eingesetzt, so z.B. vom Backhaus Schäfer in Cham. Eine Vielzahl von Wellness Hotels im Bayerischen Wald, die es nutzen, werben mit dem GRANDER®-Logo für die Qualität ihres Wassers. Eines der ersten war z.B. das Bio-Hotel Pausenhof in St. Oswald.

*„Denn gute Zutaten sieht man nicht,
man schmeckt sie einfach!“*



Wir backen in dritter Generation und haben uns bewusst dafür entschieden, durch die Handwerkstradition dem Brot wieder ein Stück weit seine Kultur zurückzugeben. Folglich legen wir größten Wert auf hochwertige,

regionale Rohstoffe und backen ausschließlich mit Granderwasser und Meersalz. Unsere Rohstoffe werden bei uns nach traditionellen Rezepten verarbeitet.

Schäfer's Backhaus | Katzbacher Str. 6 | 93413 Cham | T 0 99 71 / 75 55 | F 80 15 63

Filiale | Fuhrmannstr. 10 | 93413 Cham | T 0 99 71 / 20 833

Email: info@schaefer-backhaus.de | www.schaefer-backhaus.de

Mehrere hunderttausend Anwender

Mittlerweile nutzen mehrere hunderttausend Anwender quer über den Kontinent die GRANDER®-Wasserbelebung in den verschiedensten Einsatzbereichen, wie z.B.:

- zum Trinken
- zum Baden und Duschen
- zum Kochen und Reinigen
- für Terrasse und Garten
- für Schwimmbäder und Biotops
- für Tiere und Pflanzen
- in der Landwirtschaft
- in der Hotellerie und Gastronomie
- in der Lebensmittelherstellung
- in der Industrie und im Gewerbe

Anwender freuen sich über den vielfältigen Nutzen und schwärmen über:

- den hohen Trinkgenuss: belebtes Wasser lässt sich leicht und gut trinken
- die lange Haltbarkeit
- den feineren und frischeren Geschmack von mit belebtem Wasser behandelten Lebensmitteln
- die Geschmeidigkeit des Wassers: besonderes Wohlfühl beim Baden/Duschen
- kräftiges Pflanzenwachstum und schöne Blütenpracht
- einen sparsamen Verbrauch von Wasch- und Reinigungsmitteln
- bequemen Einsatz bei Tieren
- Reduzierung des Chlorsatzes bei Schwimmbädern
- die wohltuende Augen- und Hautverträglichkeit des Schwimmbadwassers
- klares Wasser in der Heizung
- Rückgang der Verschlämmung und Verkalkung in Heizungen
- Senkung bzw. Stabilisierung der Korrosivität

Weitere Informationen und Anwendungsbeispiele findet man unter

► www.grander.com

oder bei Rudi Freudenstein, Beratung & Verkauf der GRANDER Wasserbelebung, Tel. 08549 973809.

Red. Ökona

Quelle: Grander Ges.m.b.H.

Montagebeispiel GRANDER-Wasserbelebungssystem



WASSER ZUM GENIESSEN

G
GRANDER
WASSER



Kontakt:

Rudolf Franz Freudenstein
94474 Vilshofen an der Donau, Heckenweg 2
T 08549 973809 M 0160 95510738
E r.freudenstein@grandervertrieb.de
W www.grandervertrieb.de/rudi.freudenstein

www.grander.com

Biohotel Pausnhof in St. Oswald

BIO aus Überzeugung



Genießen Sie die Natur, die gute Luft und die Ruhe an Ihrem Urlaubsort. Lassen Sie die Seele baumeln und kehren Sie erholt und tiefenerfrischt aus dem Urlaub nach Hause zurück. Das familiengeführte Biohotel Pausnhof ist ein stiller und kraftvoller Platz im alten Klosterort Sankt Oswald, am ältesten deutschen Nationalpark im Bayerischen Wald. Das Hotel ist wohlverortet eines der ersten zertifizierten Biohotels Deutschlands. Wenn Sie einen Ort suchen, an dem Sie es sich einmal richtig gut gehen lassen wollen, sind Sie hier genau richtig. Lassen Sie sich vom weiten Ausblick über den Bayerischen Wald überraschen, er eröffnet Ihnen ungeahnte Horizonte und schärft Ihre Sinne! Das Biohotel Pausnhof steht mit Sicherheit nicht nur für Kontinuität und Stabilität, sondern auch für Luxus der besonderen Art. Es erwarten Sie zum Beispiel Besuchungssysteme, die mit Öko-Strom betrieben werden, sogar ein Elektro-Auto vor der Hotelvilla steht alzeit für Sie bereit.

Natur trifft Wellness



Ein intensives Naturerlebnis zeichnet das Ferienparadies rund um das Biohotel aus. Erholungssuchende finden hier alles, was das Herz begehrt. Egal ob Sie die Wärme der Sonnenstrahlen auf sich wirken lassen oder ob Sie einfach nur den Ausblick genießen wollen – während Sie in dem hauseigenen Naturschwimmbad und dem mit Grandewasser befülltem Solebad Ihre Bahnen

ziehen, erholen Sie sich nachhaltig! Ein eigenes Badehaus mit verschiedenen Saunen wie Finnische Sauna, Biosaunen sowie einem Dampfbad lädt ebenfalls zum Entspannen ein.

Übernachten im Einklang mit der Natur

Wohnlich und mit unbehandelten Vollholznöbeln ausgestattet sind die BIO-Zimmer mit Holzfußböden. Ich muss sicher nicht erwähnen, dass selbst die gemütlichen Betten mit BIO-Donnen-Decken bestückt sind. Beim Betreten der geräumigen Zimmer nimmt man den Duft des umliegenden Waldes mit, denn die Hölzer, die hier verbaut wurden, stammen alle aus dem Bayerischen Wald. Die unbehandelten Holzarten sorgen für eine wunderbare Komposition verschiedenster wohlduftender Gerüche. In den Badezimmern trifft man auf weitere Highlights des Hotels. Diese sind nämlich nicht nur liebevoll gestaltet, sondern auch aus edlen Natursteinen angefertigt.

Genuss ohne Reue

Ihr Verwöhnprogramm setzt sich im Bio-restaurant des 4-Sterne-Biohotels Paus-

nhof fort. Hier werden Sie mit regionalen und biologischen Spezialitäten versorgt. Die Küche ist vorwiegend regional ausgerichtet, bietet aber immer wieder international inspirierte Überraschungen. In der Tat sind den Köchen dort regionale und saisonale Lebensmittel ein großes Anliegen. Das spiegelt sich natürlich auch in der Wahl der Getränke und der Menüs. Probieren Sie doch einmal das legendäre 4-Gänge-Genießermenü mit Gemüse vom hauseigenen Feld. Egal ob Rind, Lamm oder Geflügel, alles stammt aus der eigenen Bio-Landwirtschaft. Andere Zutaten wie Wild, Pilze und Beeren kommen ebenfalls aus dem umliegenden Bayerwald und auch gewürzt wird ausschließlich mit frischen Kräutern aus der Region.

Nach erholsamen Übernachtungen im Biohotel Pausnhof starten Sie den Tag gleich viel entspannter. Und spätestens nach einem reichhaltigen BIO-Frühstück vom Buffet sind Sie sich sicher: Das Biohotel Pausnhof ist jederzeit eine Reise wert! Begegnen Sie sich selbst, im 4-Sterne-Biohotel Pausnhof!

Gabriele Kiesel



Biohotel Pausnhof
Goldener Steig 7
84568 St. Oswald
Tel. 08662 / 408 800

► www.pausnhof.de
► www.nationalpark-bayerischer-wald.de