



Tipps und Trends

Ausgabe 2/2015

GROHE Blue®

**Schwere Wasserkisten schleppen?
Darauf können Sie gern verzichten!**

Wasser ist das faszinierendste Element der Welt. Wie alle Geschmacksfragen, sind auch die Vorlieben für das Wasser der Wahl ebenso individuell.

Gefiltertes, gekühltes und mit Kohlensäure veredeltes Wasser erhalten Sie mit der GROHE Blue®. Die GROHE Blue® liefert das Wasser genauso, wie Sie es sich wünschen.

Ob still, medium oder sprudelnd – das gefilterte Wasser direkt aus Ihrer Küchenarmatur wird Ihre Erwartungen übertreffen!

- Gefiltertes, gekühltes und mit Kohlensäure veredeltes Wasser erhalten Sie mit der GROHE Blue®.
- Die GROHE Blue® Pure ist perfekt für alle, denen das gefilterte Wasser ungekühlt und still gerade recht ist.

Wir präsentieren diese Armatur in unserer Ausstellung. Besuchen Sie uns und probieren Sie von dem Wasser.



+++ NEWS +++ NEWS +++ NEWS +++ NEWS +++ NEWS

Heizungsmodernisierung

Der Tausch eines alten Heizkesselmodells amortisiert sich kurzfristig

Sanierungs- und Modernisierungsmaßnahmen sind in den Zeiten von wachsendem Umweltbewusstsein und rapide steigenden Energiekosten ein Dauerthema. Tatsächlich ist der Austausch eines alten Heizkessels die effizienteste Einzelmaßnahme, um die Heizkosten zu senken und damit den eigenen Geldbeutel zu entlasten.

Bereits nach 15 Jahren arbeiten Kessel nicht mehr so effizient wie aktuelle Modelle. Spätestens nach 20 Jahren sollten Heizkessel erneuert werden, um nicht unnötig Geld und Energie zu verschwenden. Einsparungspotenziale von 20- 25% sind keine Seltenheit.

Eine Heizungsmodernisierung ist immer einer Gebäudedämmung vorzuziehen.



Walnuss-Honig-Plätzchen

Zutaten für ca. 30 Stück

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| • 150 g weiche Butter | • 175 g kernige Haferflocken |
| • 100 g Honig | • 75 g gehackte Walnüsse |
| • ½ Päckchen Vanillezucker | • ½ TL Zimt |
| • 2 Eier | • ½ TL Backpulver |
| | • 2 EL Mehl |
| | • 2 EL Milch |

Zubereitungsschritte

- 1 Die Butter mit Honig, Vanillezucker cremig schlagen. Die Eier zugeben und schaumig rühren. Dann die übrigen Zutaten dazugeben, alles gut vermischen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- 2 Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 3 Mit Hilfe zweier Teelöffel kleine Teighäufchen mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.