

Granderwasser: Wasser in seiner ursprünglichen Form

Granderwasser – belebend und natürlich

Das nach der Methode von Johann Grander belebte Granderwasser ist ein wahres Lebenselixier. Verbringen Sie Ihren Urlaub am Filzenhof und lernen auch Sie das Geheimnis des Granderwassers kennen.

Auf dem Filzenhof genießen Sie die Vorzüge des **Granderwassers**. Überzeugen Sie sich von den Vorteilen des reinen Naturelixiers:

1. **Granderwasser** verfügt über einen feineren, weicheren Geschmack.
2. Die Haltbarkeit des Wassers wird verlängert, dadurch sind keine Zusätze nötig.
3. **Granderwasser** steigert dank seines guten Geschmacks das Verlangen, gesundes Wasser zu trinken.

Überdies sind sich Grander-Fans einig, dass **Granderwasser** das persönliche Wohlbefinden steigert.

Granderwasser: wertvolle Entdeckung aus Tirol

Der Tiroler Johann Grander entwickelte ein Naturverfahren, um Wasser, das auf seiner langen Reise bis zum Verbraucher Energie verloren hat, wieder zu beleben. **Grander** ist der Meinung, dass Wasser insbesondere durch Druckleitungen an Energie und Lebenskraft verliert. Dank seines **Grander-Wasserbelegungsgerätes** entsteht ein belebtes und belebendes Elixier: das Granderwasser.

So funktioniert die Wasserbelebung nach Grander

Wenn es aus der Quelle tritt, ist Wasser das pure **Lebenselixier**: Natürlich und rein, voller Energie und Frische. Doch auf seinem langen Weg zu uns verliert es viel von seiner Lebendigkeit. Es wird durch lange Leitungen gepresst und ist fortwährend Stress, Druck und Umwelteinflüssen ausgesetzt. Die Folge: Die natürliche Struktur des Wassers verändert sich.

Das Ziel von **Johann Grander** ist es, das Wasser **qualitativ** zu **verbessern**. Dies geschieht, indem die ursprüngliche Ordnung der inneren Struktur wiederhergestellt wird. Seit mehr als 20 Jahren setzen Anwender auf der ganzen Welt das **belebte Wasser** ein und berichten von einem feineren Geschmack des Wassers, einem angenehmen Gefühl auf der Haut, dem erhöhten Verlangen, Wasser zu trinken, einem natürlicheren Geschmack bei Lebensmitteln und vielem mehr ...

[Nach oben](#)