

Für die Work-Life-Balance

## *Feel Good Food von Le Creuset*

Die jüngsten Weltereignisse haben unseren Alltag verändert und zu einer „neuen Normalität“ geführt. Wir legen großen Wert auf die Qualität der Lebensmittel und eine ausgewogene, bewusste und nachhaltige Ernährung. Gerade beim Arbeiten im Homeoffice sind Wohlfühl-Momente wichtig – und gesunde Nahrungsmittel, die gut schmecken und Kraft geben.



Le Creuset trifft mit der Feel Good Food-Kollektion den Nerv der Zeit und zeigt, wie Arbeit und Privates in Einklang gebracht werden können. Das gusseiserne Kochgeschirr, die Poterie-Produkte und Küchenaccessoires des französischen Premiumlabels strahlen Wertigkeit und Harmonie aus und passen perfekt zu einem ganzheitlichen Lifestyle. Drei leuchtende Farben bringen die Ästhetik zum Ausdruck: Bamboo, ein neues intensives Grün, der sanfte Elfenbeinton Meringue und das markentypische Ofenrot.

*Wohlbefinden fängt beim Kochen an: Bräter  
Signature in Ofenrot*

Feel Good Food inspiriert zum Selberkochen und dem Anbau von Gemüse, Früchten & Co. im Garten oder auf dem Balkon. Le Creuset regt dazu an, die Ernährungsweise und das Verhalten zu überdenken. Im Fokus steht Bio-Gemüse, das entsprechend dem Trend „From leaf to root“ verarbeitet wird. Jedes Pflanzenteil findet Verwendung, auch Wurzeln, Stängel, Schalen und Stiele.



*Dekorative Akzente auf dem Tisch: Die neue Le Creuset Farbe Bamboo und mediterrane Kräuter*

Kräuterfrisch! Frisch geerntet, direkt von der Fensterbank, verfeinern Thymian, Rosmarin oder Lavendel viele Gerichte. Als dekorativ arrangierter Kräutergesteck unterstreichen die duftenden Grünpflanzen eine natürliche Raumatmosphäre und wirken beruhigend.

Auf dem Speiseplan im Homeoffice steht Brainfood ganz oben, denn zur vollen Konzentration benötigt das Gehirn ausreichend Nährstoffe. Gemüsesorten wie Broccoli, Blumenkohl, Spinat und Avocado liefern Power und Nervennahrung. Und darauf kommt es besonders an, so bleibt die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit trotz vielerlei Ablenkungen erhalten.



*Smoothies fördern den Zero-Waste-Gedanken und versorgen den Körper mit Vitaminen und Nährstoffen*

Wichtig ist auch, den Arbeitstag zu strukturieren und Wohlfühl-Mahlzeiten für die Pausen einzuplanen – und ausreichend zu trinken. Abwechslungsreiche Rezeptideen steuert Le Creuset gleich bei: Selbstgemachtes Granola mit Beeren, Smoothies, Energy Balls mit Aprikosen, geröstete Blumenkohlsuppe, Frühlingssalat mit grünem Spargel, bunte Karotten mit Ziegenfrischkäse oder Salat aus Linsennudeln und Spinat, alles lässt sich einfach vorbereiten. Der ideale Snack für zwischendurch sind Nüsse: Gut fürs Gedächtnis und gegen Heißhunger.

Mit praktischen Work-Life Hacks sorgt Le Creuset fürs Gleichgewicht zuhause: Einmal pro Woche frische Zutaten einkaufen, clevere Vorratshaltung für alle Fälle, soziale Kontakte pflegen, die Kraft der Ruhephasen nutzen und am Schreibtisch nicht stundenlang in derselben Position verharren. So bleiben wir auch in unruhigen Zeiten relaxt.

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)

Lieferbare Formen und Größen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Bräter Signature rund, 18 cm, 20 cm, 22 cm, 24 cm, 26 cm, 28 cm	Ab 209,00 €
Bräter Signature oval, 27 cm, 29 cm, 31 cm, 33 cm, 35 cm, 40 cm	Ab 289,00 €
Gourmet-Profitorf Signature, 30 cm	299,00 €
Bratpfanne Signature, 24, 26 und 28 cm	Ab 199,00 €
3-ply Profitorfset, 3-tlg.	419,00 €
3-ply Plus Sauté-Pfanne, 24 cm	229,00 €
3-ply Multi-Dämpfeinsatz mit Glasdeckel	99,00 €
Auflaufform rechteckig, 19 cm, 26 cm, 32 cm	Ab 39,00 €
Mini-Cocotte, 10 cm	25,00 €
Ovale Schüssel, 29 cm	50,00 €
Wasserkessel Tradition, 2,1 l	119,00 €
Salzmühle, 21 cm	40,00 €
Pfeffermühle, 21 cm	40,00 €

**Pressekontakt:**

Blies Public Relations GmbH  
Angelica Blies  
Obere Gärten 7  
D-70771 Leinfelden-Echterdingen  
Telefon +49 711 907840-0  
E-Mail [info@blies-pr.de](mailto:info@blies-pr.de)  
[www.blies-pr.de](http://www.blies-pr.de)

**Kontakt Le Creuset:**

Le Creuset GmbH  
Anja Sommer  
Einsteinstraße 44  
D-73230 Kirchheim unter Teck  
Telefon +49 7021 9749-20  
E-Mail: [anja.sommer@lecreuset.com](mailto:anja.sommer@lecreuset.com)  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)