

Bäckerei Waldherr

## Altbewährtes mit neuem Namen

Ende Oktober bekam eine beliebte Produktgruppe aus der VollkornBioBackstube Waldherr einen neuen Namen. Der Bäckermeister lud zur Vorstellung und Verkostung der ersten Noah's Korn Spezialitäten aus der Getreideernte 2016 in ausgewählte Filialen ein.

Der Bäckermeister stand persönlich für Fragen zu Noah's Korn zur Verfügung. „Manchmal muss man den schwierigeren Weg gehen, damit man seiner Überzeugung treu bleiben kann“, erklärte Clemens Waldherr, „zugunsten von regionalen Partnerschaften, zur Förderung von Getreide- und Geschmacksvielfalt aber auch zur Bewahrung der Unabhängigkeit.“

Einer Überlieferung zufolge soll der biblische Noah die über 6.000 Jahre alte, geschmackvolle wie hochwertige Getreidesorte auf seiner Arche für die Nachwelt gerettet haben. Noah's Korn ist reich an Selen (stärkt u. a. das Immunsystem und wirkt stimmungsaufhellend) und Vitamin E, ungesättigten Fettsäuren, Eiweiß, Aminosäure und Mineralstoffen. Durch seinen fein-nussigen, leicht buttrigen Geschmack verleiht Noah's Korn Broten wie Mehlspeisen unvergleichlich aromatische Noten.



Die alte Getreidesorte ist unverfälscht, besonders geschmackvoll und nicht zuletzt dank der langsamen, handwerklichen Zubereitung und der ausschließlichen Verwendung von 100 % natürlichen Zutaten besser bekömmlich als moderne Zuchtweizensorten, weshalb sie vielfach auch von Menschen vertragen wird, die mit herkömmlichen Weizenprodukten Probleme haben. Bei den Verkostungen konnten die knapp zwanzig verschiedenen Noah's Korn Produkte vom Vollkorn-Bio-Sauerteigbrot über knusprige Semmeln, Kornweckerl und Toastbrot bis hin zur Bananen- oder Kardinalschnitte getestet werden.

handwerklichen Zubereitung und der ausschließlichen Verwendung von 100 % natürlichen Zutaten besser bekömmlich als moderne Zuchtweizensorten, weshalb sie vielfach auch von Menschen vertragen wird, die mit herkömmlichen Weizenprodukten Probleme haben. Bei den Verkostungen konnten die knapp zwanzig verschiedenen Noah's Korn Produkte vom Vollkorn-Bio-Sauerteigbrot über knusprige Semmeln, Kornweckerl und Toastbrot bis hin zur Bananen- oder Kardinalschnitte getestet werden.

Bäckerei Mölk

## Designpreis zum Greifen nah

Nach dem sensationellen 4-fach Erfolg beim Tirolissimo 2016, dem Landespreis für herausragende Kommunikationslösungen, darf sich die Bäckerei Therese Mölk und ihre Innsbrucker Agentur Zimmermann Pupp über eine Nominierung für den internationalen Designpreis ‚Joseph Binder Award 2016‘ freuen.

Mit einem sehr puristischen Design hat es die Bäckerei Therese Mölk, ein Produktionsbetrieb vom Tiroler Familienunternehmen Mpreis, geschafft sich von der Konkurrenz abzuheben und eine Nominierung für den ‚Joseph Binder Award 2016‘ zu erringen. Der Bäckerei war es wichtig mit der neuen Werbelinie auf die Natürlichkeit der Backwaren sowie deren handwerkliche Herstellung aufmerksam zu machen. Vom Brotsackerl bis zur Kuchenbox, von der Serviette bis zum Shop-Design und vom Imageplakat bis zur Website dominiert die Reduktion aufs Wesentliche. Zu sehen und schmecken in jedem Baguette.

„In unserer Zeit der Reizüberflutung sehnen sich immer



Fotos: Waldherr/Doris Steinböck - beast.at.



Die alte Getreidesorte ist unverfälscht, besonders geschmackvoll und nicht zuletzt dank der langsamen,

Bäckerei Linauer & Wagner

## Ein Kuss zum Tag des Mannes

Am 19. November wird jedes Jahr der Internationale Tag des Mannes gefeiert. Durch diesen soll die Gleichberechtigung gefördert und auf die Gesundheit von Burschen und Männern hingewiesen werden. Für die Bäckerei Linauer & Wagner Grund genug, um alle

Männer mit einem Kardamom Kiss zu verwöhnen. „Kardamom wird eine gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt. So soll dieses vielseitige Gewürz nicht nur Verdauungsprobleme lindern, sondern auch bei Erkrankungen der Atemwege helfen“, so Bäckermeister Karl Linauer.

Männer jeden Alters, die von 18. bis 20. November 2016 in einer Filiale von Linauer & Wagner einkaufen, erhalten anlässlich des Internationalen Tag des Mannes einen Kardamom Kiss. Dabei handelt es sich um eine Eigenkreation der

Bäckerei, einen Dinkelkeks mit würzigem Kardamom, der speziell für diesen Anlass mit Schokoglasur verziert wird und hervorragend zum Kaffee passt. Wem ein Kuss zu wenig ist, der kann die Kekse auch in der 140 g Packung in den Filialen erwerben.

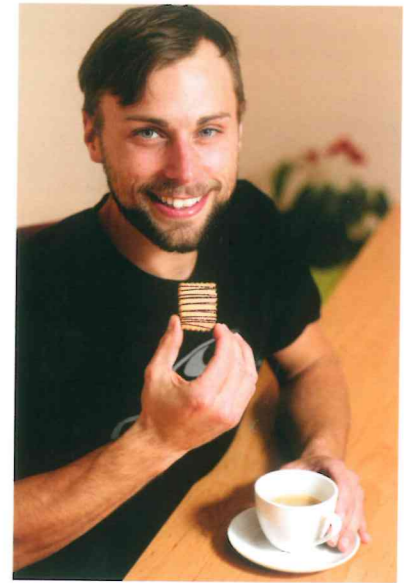


Foto: viktoriakoll.com

## Terminkalender 2016-2017

Termin	Veranstaltung	Ort
17. - 20. November 2016	Staatsmeisterschaften	Salzburg
12. Jänner 2017	ZuckerBäckerBall	Wien/Hofburg
21. - 25. Jänner 2017	Sigep	Rimini
21. - 25. Jänner 2017	Sirha	Lyon
22. - 25. Jänner 2017	FBK	Bern
29. Jänner - 1. Februar 2017	ISM	Köln
29. Jänner - 1. Februar 2017	Pro Sweets Cologne	Köln
15. - 18. Februar 2017	Biofach	Nürnberg
26. Februar - 2. März 2017	Gulfood	Dubai
3. - 5. März 2017	Energiesparmesse	Wels
13. - 16. März 2017	Modern Bakery	Moskau
17. - 21. März 2017	Internorga	Hamburg
5. - 7. Mai 2017	Die Kuchenmesse	Wels