

# GENUSS

„Wer ohne Kräuter kocht, kann gleich bei Wasser und Brot bleiben.“

Otto Basil (österreichischer Schriftsteller)

## Grillparty deluxe

*Brotgenuss für den Sommer*

Der Sommer lockt uns mit seinen warmen Temperaturen wieder vor die Tür und hinaus in die wundervolle Tiroler Natur. Ganz klar, dass auch bei so vielfältiger Betätigung der Genuss nicht zur Nebensache verkommen darf! Für leichte Snacks beim Sport, als Sommergebäck zum Grillen oder zu frischen Salaten sind die Brote aus dem Sortiment der Bäckerei Therese Mölk ein unverzichtbarer Begleiter. Mit dem französischen Spitzbaguette, Körndlbaguette, Rosmarinbaguette oder Sandwichwecken von Therese Mölk hat man nun die Qual der Wahl. Die Baguettes werden bei Therese Mölk mit viel Fingerspitzengefühl und ganz ohne künstliche Zusatzstoffe in Form gebracht. Sie genießen eine lange Teigruhe und werden so besonders locker und bekömmlich. Erhältlich sind die Brotvariationen in allen Baguette-Filialen. Mehr unter: [www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at)



ENTGELTLICHE EINSCHLÜßUNG © Therese Mölk

## „GINIALES“ DESIGN

Nach dem Motto „Flasche. Statt. Tonne.“ werden bei der Bäckerei Therese Mölk bereits seit 2016 nachhaltige Spirituosen aus altbackenem Brot von gestern gebrannt. Damit wird Lebensmittel Müll vermieden und sowohl der Umwelt wie auch dem Gaumen etwas Gutes getan. Dem „Herrn Friedrich“ Gin wurde nun in Kooperation mit der HTL Kramsach mittels eines mit 1.750 Euro prämierten Ideenwettbewerbs ein attraktives neues Design verpasst. Mehr dazu unter: [www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at)



© HTL Kramsach