

Genuss

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang von Goethe (deutscher Dichter)

Köstliches Wurzelbrot

Das handgedrehte Wurzelbrot von Therese Mölk mit knuspriger Kruste und saftiger Krume steht für traditionelle Handwerkskunst. Jedes Stück der vom Bäcker handgedrehten Spezialität ist somit ein Unikat und passt geschmacklich ideal zu einer Weinverkostung, zu Antipasti und mediterranen Gerichten, zu einem würzigen Weichkäse oder zu Schinken und Salaten. Das Gebäck wird bei Therese Mölk nach hauseigener Rezeptur gefertigt und im Steinofen gebacken: Dadurch entsteht die resche Kruste und die saftige Krume. Auch die Zeit spielt beim Wurzelbrot eine große Rolle, denn beim Gebäck ist es wie bei gutem Wein: je länger die Reifezeit, desto besser das Geschmackserlebnis. Die Bäcker von Therese Mölk geben dem Teig des Wurzelbrots also viel Zeit, um zu reifen und sich zu entwickeln. So wird das Gebäck natürlich saftig, locker und bekömmlich. Erhältlich ist das Wurzelbrot bei Baguette. www.therese-moelk.at

