

GENUSS

„Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen.“

Johann Wolfgang von Goethe (deutscher Dichter)



© Bäckerei Therese Mölk

Faschingszeit Krapfenzeit

Vielfältiger Krapfengenuss

Wenn der Fasching vor der Tür steht, freuen sich Groß und Klein besonders auf eines: herrlich flaumige Krapfen mit köstlicher Füllung. Egal ob Klassiker wie Schokolade, Vanille und Marille – oder im Germknödel-Stil mit fruchtiger Powidlmarmelade und Mohn-Zucker-Mischung: Unter dem Motto „Natur. Handwerk. Zeit. Sonst nichts.“ produziert die Bäckerei Therese Mölk ihre feinen Krapfen komplett ohne künstliche Zusatzstoffe, Farbstoffe oder Emulgatoren – nach dem Clean-Label-Prinzip. Weiters kommen auch nur die besten Zutaten zum Einsatz. Freilandei und Butter aus Österreich, sowie die klassische Marillenmarmelade, die von Darbo direkt in Tirol eingekocht wird – ein wichtiger Beitrag also zu nachhaltigem und natürlichem Genuss. Die Therese-Mölk-Faschingskrapfen sind erhältlich in allen Baguette-Filialen. Weitere Informationen unter: www.therese-moelk.at.

RISING STAR

Alljährlich erhebt die US-amerikanische Bio-Supermarktkette Whole Foods einen globalen Food-Trendreport. Demzufolge ist die Kichererbse DAS Lebensmittel des kommenden Jahres. War sie hierzulande bis jetzt zwar hauptsächlich in Falafel- oder Hummusform und als feine Zutat im Curry bekannt, soll sie 2021 in vielerlei anderer Gestalt in unseren Küchen und Speisekammern Einzug halten. Kichererbsenpasta, Kichererbsenmehl und Tofu aus Kichererbsen etwa warten darauf, von uns erprobt, verkostet und genossen zu werden.



© Shutterstock