

BUSINESS

„Man kann viel, wenn man sich nur recht viel zutraut.“

Wilhelm von Humboldt (Gelehrter)



© Patrick Sautinger / Therese Mölk

Auszeichnung mit Biss

Bei Therese Mölk in Völs wird die Rückbesinnung auf alte Handwerkskunst gelebt. Ganz besonderer Wert wird auf traditionelle Herstellungsmethoden wie die Verwendung vom eigenen Natursauerteig und die Langzeitführung gelegt, wodurch der Brotteig die nötige Zeit bekommt, sich zu entwickeln. So entsteht ein Produkt mit Qualität, die man schmeckt. Das bescheinigen auch die Auszeichnungen beim internationalen Brotwettbewerb DLG. Alle 13 eingereichten Backwaren wurden bei dem Award mit Medaillen prämiert. Die höchste Auszeichnung in Gold erreichte Therese Mölk gleich mit vier ihrer Produkte: dem Vinschgerlaib, dem Spitzbaguette, dem Tiroler Hausbrot geschnitten und den Tiroler Marillenkrapfen. Weitere neun Mal bekam die Traditionsbäckerei die Silbermedaille verliehen, unter anderem für das Topfenkornweckerl, den Alpenspitz und das Tiroler Steinofenbrot geschnitten.

ÖSTERREICH IM AUFSCHWUNG

Laut der jüngsten Allianz-Studie zur Eurozone befindet sich ebendiese in großem Aufwind: Österreich gehört neben Irland zum Aufsteiger des Jahres und ist von Platz neun auf Platz fünf vorgerückt. Tendenz weiter steigend. „Zu verdanken ist dies unter anderem der Kräftigung des Wirtschaftswachstums“, so Michael Heise, Chefvolkswirt der Allianz. Ein weiterer Grund dafür ist die Trendumkehr bei der Arbeitslosenquote, welche im letzten Jahr erstmals seit sechs Jahren wieder gesunken ist.



© Shutterstock