

# GENUSS

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst.“

Francois de la Rochefoucauld (franz. Literat)



## Nachhaltiger Likörgenuss

Schoko- und Eierlikör

Die Sonne schießt ihre warmen Strahlen ins Land und die ersten Blumen strecken vorsichtig ihre Knospen aus der Erde – genau rechtzeitig zu Ostern beginnt auch die Natur aus dem Winterschlaf zu erwachen. Beim frühlingshaften Kaffee und Kuchen ist ein Gläschen feiner Eier- oder Schokolikör praktisch schon Tradition. Die Bäckerei Thereses MÖLK hat hierfür jetzt ganz besondere Liköre im Angebot. Nicht nur werden die besten Freilandeier und Schlagobers aus Österreich sowie UTZ-zertifizierte Schokolade verarbeitet, auch der enthaltene Alkohol wird aus Brot von gestern hergestellt. So freut sich nicht nur der Gaumen, sondern auch die Umwelt! Erhältlich ist Thereses Eier- und Schokolikör in der 0,5-Liter-Flasche in allen MPREIS-Märkten und als praktische 0,2-Liter-Variante in allen Baguette-Filialen. Mehr Infos zur Lebensmittel-müllvermeidung bei Thereses MÖLK unter: [www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at).

## BLUBBERGARTEN

Ingrid Palmethofer ist derzeit wohl Österreichs leidenschaftlichste „Fermentista“ und die Expertin, wenn es um Fermentation von Obst und Gemüse geht. In der von ihr gegründeten „School of Fermentation“ hält sie viele Seminare und Vorträge, berät und schult Spitzenköchinnen und -köche und entwickelt laufend neue Techniken und Rezepte mit einzigartigen Geschmackskreationen, die weit mehr als traditionelles Sauergemüse zu bieten haben. Ihre Ideen holt sie sich aus der ganzen Welt und setzt diese saisonal, regional und wohlschmeckend um.

