

# GENUSS

„Lass die Nahrung deine Medizin sein und die Medizin deine Nahrung.“

Hippokrates (griechischer Arzt des Altertums)



**Very Tyrolean**  
*Gin-Genuss aus Tirol*

Gin ist zwar weithin als britische Spezialität bekannt, doch nun zeichnet sich auch Tirol als Herkunftsland dieser hochqualitativen Spirituose aus. In der betriebseigenen Brennerei der Bäckerei Therese Mölk wird aus ausgewählten und regionalen Zutaten der Premium-Gin „Herr Friedrich“ hergestellt. Benannt nach seinem Erfinder spricht er sowohl den Gaumen als auch das Herz an. Als Methode zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung wird in der Herstellung nämlich auch altes Brot verwendet, das sonst auf dem Müll landen würde. Die hohe Qualität der Zutaten und die sorgsame Zubereitung lassen sich schmecken. Falstaff vergab 92 Punkte und zählt ihn damit zu den fünf besten Gins in Österreich. „Herr Friedrich“ ist in allen MPreis- und T&G-Filialen sowie in ausgewählten miniM-Filialen erhältlich. Weitere Informationen unter: [www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at)

© Kathrin Auer

## TIROLER KÄSEGENUSS

Wahrscheinlich würde man ihn eher in Frankreich vermuten, doch auch die Tiroler Käser produzieren einen herzhaften, wunderbaren Brie. In der Biosennerei Kolsass entsteht der „Qualität Tirol“-Bio-Brie in sorgsamer Handarbeit und nur aus dem bestem Rohstoff, der Bio-Heumilch. Der milde, aromatische Bio-Brie wird so zu einem wahren Freudenpiel für Gaumen und Zunge und damit zum stimmigen Partner für ein blumiges Glas Weißwein und knackige Walnüsse. Erhältlich ist der „Qualität Tirol“-Bio-Brie bei MPREIS.

