

# GENUSS

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

Johann Wolfgang von Goethe (deutscher Dichter)



© Patrick Svinger

## Nachhaltig und natürlich

### Palmölfreie Krapfen

Wenn der Fasching vor der Tür steht, freuen sich Groß und Klein besonders auf eines: herrlich flaumige Krapfen mit köstlicher Füllung. Egal ob Schokolade, Vanille oder ganz klassisch Marille – alle Variationen erfreuen sich speziell in der Narrenzeit großer Beliebtheit. 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. Jetzt geht die Bäckerei sogar noch einen Schritt weiter und bäckt die süßen Krapfen ohne Palmöl. Stattdessen wird auf eine Mischung von verschiedenen Pflanzenölen wie Raps und Sonnenblumen gesetzt – 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](http://www.therese-moelk.at)

## FANGFRISCH GENIESSEN

Wenn der Schnee unter den Füßen knirscht, glitzernde Flocken vom Himmel fallen und ein kühler Wind durch unsere Haare fährt, wissen wir, dass der Winter da ist. Im Handelshaus WEDL bedeutet Winterzeit gleichzeitig auch Hochsaison für saftige Lachsfilets, feinstes Seafood und lecker gebratenen Skrei. Das breitgefächerte Sortiment lässt dabei keinerlei Wünsche offen. Über 80 verschiedene Frischfische und Meeresfruchtspezialitäten aus streng geprüften Aquakulturen oder nachhaltig gefangen bieten für alle das persönliche Fischschmankerl.



© Handelshaus WEDL