

# GENUSS

„Wenn ich gut gegessen habe, ist meine Seele stark und unerschütterlich.“

Molière (französischer Dichter)



© Patrick Saininger

## Was lange währt

### Slow-Baking-Prinzip

Das Tempo unserer schnelllebigen Gesellschaft beeinflusst Mensch und Umwelt zunehmend. Unter der Devise „Zeit ist Geld“ wird auch in der Lebensmittelindustrie immer schneller produziert. Die Konsequenzen daraus: Aktuelle Studien zufolge leidet jeder fünfte bis siebte Einwohner bzw. Einwohnerin Österreichs unter Reizdarm-Symptomen, die auch durch nicht ausreichend gereiften Teig bei der Brotherstellung ausgelöst werden können. Die Bäckerei Therese Mölk setzt dem entgegen. Nach dem Slow-Baking-Prinzip wird der Faktor Zeit bewusst als eigenständige Zutat miteinbezogen, und dem Teig wird eine längere Reifezeit gegeben. Das Brot ist so nicht nur leichter verdaulich, sondern schmeckt auch besser. Die langzeitgeführten Brotspezialitäten der Bäckerei Therese Mölk sind in allen Baguette-Filialen erhältlich. Weitere Informationen unter: [www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at)

## DAS TEE STEHT FÜR TIGER

In Zusammenarbeit mit dem World Wildlife Fund präsentiert Kusmi Tea eine neue kraftvolle Teemischung. Mit „Tchai of the Tiger“ unterstützt das französische Teeunternehmen das Projekt Tx2 des WWF. Dessen Ziel ist es, die Population von wildlebenden Tigern bis 2022, dem chinesischen Jahr des Tigers, auf 6.000 Individuen zu erhöhen und den Bestand damit zu verdoppeln. Auch geschmacklich zeigt sich der „Tchai of the Tiger“ wild. Ingwer, Zimt und Pfeffer – die Gewürze der Teeanbauregion Nilgiri machen ihn zu einem Erlebnis mit gutem Gewissen.



© Kusmi Tea