

Genuss

„Niemand darf seine Wurzeln vergessen. Sie sind Ursprung unseres Lebens.“

Federico Fellini (italienischer Filmmacher)

Nach altem Rezept

Therese Mölk hält für die Weihnachtszeit einen besonderen Leckerbissen bereit – die hausgemachten Honiglebkuchen nach altem Rezept. Der Konditormeister verwendet dafür beste heimische Zutaten wie Roggenmehl, Freilandeier und Honig, nicht fehlen dürfen natürlich auch die typischen Lebkuchengewürze wie Zimt, Nelken, Ingwer, Kardamom und Muskatnuss. Gefüllt wird der Therese-Mölk-Lebkuchen mit süßsaurer Ribiselmarmelade aus Tirol, überzogen werden einige Stücke mit nachhaltiger Zartbitter- oder Milchschokolade und Haselnusskrokant. Die Qualität der hausgemachten Honiglebkuchen wurde übrigens bereits mit einer internationalen Auszeichnung, der DLG-Goldmedaille, honoriert. Erhältlich ist der hausgemachte Honiglebkuchen in allen Baguette-Filialen und beim Therese-Mölk-Stand am Christkindlmarkt in der Innsbrucker Altstadt. Weitere Infos unter: www.therese-moelk.at.



KÖSTLICH-WÜRZIGE LAMMWURZEN

Die Lammwurzeln mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ sind eine besonders feine Spezialität aus dem Hause Hörtnagl und passen gerade jetzt zur Herbst- und Törggelenzeit ideal zu einer zünftigen Marende. Als Grundlage für die Lammwurzeln dient das Fleisch vom Tiroler Berglamm, vom Hofschwein und vom Bergrind. Durch die Räucherung über Buchenholz erhalten die Lammwurzeln schlussendlich ihr feines Aroma. Erhältlich sind die Lammwurzeln exklusiv bei Hörtnagl.

