

GENUSS

„Wenn ihr gegessen und getrunken habt, seid ihr wie neu geboren.“

Johann Wolfgang von Goethe (deutscher Dichter)

Ostern mit Therese

Regionale Osterlämmer

Vor allem süßes Gebäck ist zur Osterzeit sehr beliebt und wird in allen Formen gebacken. Das Osterlamm ist dabei eine ganz besondere Leckerei und zählt zu den traditionsreichsten Ostergebäcken. Der Rührkuchen wird in einer Lammform gebacken, mit Puderzucker bestreut oder mit Schokolade überzogen. Das Lamm erinnert an die Opferung von Christi Leben zur Vergebung der menschlichen Sünden. Die Therese-Mölk-Osterlämmer werden von dem Konditormeister aus feinsten Sandmasse mit österreichischen Freilandeiern gebacken. Sie sind besonders flaumig und schmecken angenehm süß nach Vanille. Außerdem sind sie zu 100 Prozent palmölfrei und werden mit Mehl und Zucker aus Österreich gebacken. Die Osterspezialitäten von Therese Mölk warten in allen Baguette-Filialen darauf, verkostet zu werden. Weitere Informationen unter: www.therese-moelk.at.



© Therese Mölk

QUALITÄTSFLEISCH VOM KITZEI

Der mild-aromatische Geschmack zeichnet das Fleisch vom Ziegenkitz aus. Es ist feinfaserig, zart, eiweißreich sowie fett- und cholesterinarm und sorgt für eine willkommene Abwechslung am Speiseplan. Herrliche Gerichte vom Kitzei können ab Mitte April in teilnehmenden „Bewusst Tirol“-Betrieben genossen werden oder als kulinarische Grundlage für ein selbst zubereitetes Festmahl dienen. Das Kitzei mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ gibt es zu Ostern bei Hörtnagl, Spar und MPPreis.



© Agrarmarketing Tirol