



© Ankerbrot

Zum Jubiläum

Ab 26. April ist der Anker Mohn-Guglhupf im LEH erhältlich. Gekennzeichnet ist das Jubiläumsprodukt mit einem Nostalgie-Etikett, das die 130-jährige Geschichte von Ankerbrot mit dem modernen Auftritt der Marke verbindet.

www.ankerbrot.at



© 100 Blumen Brauerei

Brotbier

Dass aus Altbrot eine geschmackvolle Bierkreation als sinnvolle Wiederverwertung entstehen kann, beweisen jetzt die zwei Liesinger Handwerksunternehmen Bäckerei Szihn und 100 Blumen Brauerei mit ihrem neuen Brotbier.

www.100blumen.at

will haben

Neues für den großen und kleinen Hunger

Regional, saisonal, phänomenal

...

Von Daniela Prugger



© Interspar

Verfeinert

Das Klosterbrot von Interspar ist ein Sauerteigbrot aus 100% Roggen, ohne Hefe. Es wird mit speziellen Hildegard-Kräutern aus dem Klostergarten Gut Aich veredelt. Nach langer Teigruhe wird es im Steinofen gebacken, erhältlich als 750 g-Stück.

www.interspar.at



© Ströck

Hinter den Osterpinzen der Traditionsbäckerei Ströck stecken Handarbeit und Liebe zum Produkt, erhältlich in 72 Filialen.

www.stroeck.at



© backaldrin

Vegan

Vegipan von backaldrin ist das hefefreie vegane Vollkornbrot, ideal zum Frühstück, als Snack zu Mittag oder am Abend – für den großen und kleinen Hunger. Es enthält Zutaten wie Kürbis- und Sonnenblumenkerne, Sesam und Leinsamen.

www.backaldrin.com



© Joseph Brot

Wiener Brotmanufaktur

Um die langjährigen regionalen Partnerschaften sichtbar zu machen, startet Joseph Brot in diesem Jahr mit der „Joseph Brot Kollektion“. Neben Bio-Brot werden vor allem die Menschen hinter den Produkten und der ökologische und nachhaltige Anbau des Getreides eine Rolle spielen. Denn der Einsatz alter Getreidesorten führt zu mehr Bodengesundheit und einem geringeren CO₂-Fußabdruck.

www.joseph.co.at