

»1 Jahr Naturbäcker« vom 15. – 27. April 2002!

Vor genau 1 Jahr war es soweit, die Umstellung auf „Natur pur“ in der Backstube der Bäckerei Mühlbacher war geschafft.

Der völlige Verzicht auf chemische Backzusätze und industrielle Fertigmischungen stellte an die Bäckergesellen unter Backstubenleiter Gerhard Unterberger große Anforderungen. Alle Zutaten werden in der Backstube zusammengemischt, der Teig hat jede Menge Zeit zum Reifen, nichts wird künstlich beschleunigt. Der Lohn der Mühe liegt im vollen natürlichen Aroma, in der Saftigkeit des Teiges, der knackigen Kruste, der langen Haltbarkeit und der besonderen Bekömmlichkeit der Brote.

Völliger Verzicht auf chemische Backzusätze und industrielle Fertigmischungen

In der heutigen Zeit werden viele Menschen von Allergien geplagt, deren Auslöser oft unbekannt sind. Ins Zwielficht geraten dabei oft auch Lebensmittelzusatzstoffe, die zwar vor ihrer Zulassung einer strengen Prüfung unterzogen werden und für den gesunden Menschen unbedenklich sind – aber leider nur prinzipiell. Ausnahmen bestätigen auch hier die Regel. Besonders die im Laufe eines Tages

oft unbewusst zugeführte Menge ist entscheidend. Rund 26 Zusatzstoffe, die in der EU als unbedenklich gelten, sollten Allergiker und Asthmatiker meiden, empfiehlt der Schweizer Gesundheitsjournalist Heinz Knieriemen in seinem Einkaufsführer „E-Nummern“. Vor-sicht also auch bei amtlich genehmigten Zusatzstoffen, besonders wenn sie nicht unbedingt notwendig sind.

Köstliches, g'schmackiges Brot und Gebäck ...

Denn köstliches, g'schmackiges Brot und Gebäck bekommt man auch ohne chemische Zusätze, das Backen erfordert nur mehr Fachwissen, mehr handwerkliches Können, mehr Liebe zum Beruf und zu den Kunden – und natürlich qualitätsbewusste Brotliebhaber, die natürliche Backwaren schätzen.

In den letzten Wochen, gerade rechtzeitig zum Naturbäckerjubiläum, ist es der Bäckerei Mühlbacher wiederum gelungen einen Beitrag für gesunde und genussvolle Ernährung zu leisten.

Es wird ein Dinkelsortiment erzeugt, das sich sehen und genießen lassen kann.

Alle ernährungsbewußten Genießer sind zum Verkosten herzlich eingeladen.

1 Jahr Naturbäcker

Wir feiern vom
15. bis 27. April



MÜHLBACHER
BROT[®]
ZEIT
... der
Naturbäcker

WIESING · JENBACH · PERTISAU (Mai - Sept.) · 4x in INNSBRUCK