



WERBUNG



Fotos: Hofer

BROTZEIT WIE FRÜHER

AM BESTEN SCHMECKT'S, WENN MAN SICH ZEIT NIMMT!

Das gilt fürs herzhafteste Reinbeißen genauso wie für die Zubereitung. Als einzige Biomarke Österreichs schiebt *Zurück zum Ursprung* alle Hilfsmittel beiseite und macht Brot und Gebäck so wie früher: mit viel Zeit.

Beim Wandern durch die Natur lassen wir uns gern an einem schönen Rastplatz nieder und packen die Jause aus. Der herrliche Duft von frischem Gebäck und der volle Geschmack der saftigen Brotscheiben – das sind Momente, die schöner nicht sein könnten. So wenig es braucht, um glücklich zu sein, so wenig braucht es auch, um Brot zu backen: Mehl, Salz, Wasser und Zeit. Von Letzterem haben viele heute immer weniger, daher sind Backtriebmittel, aber auch zugesetzte Enzyme und andere Zusatzstoffe selbst bei Bioprodukten oft Standard. Als einzige Biomarke in ganz Österreich sagt *Zurück zum Ursprung* Nein zu allen Hilfsmitteln und geht zurück zum traditionellen Bäckerhandwerk.

Schließlich zählt Brot seit vielen Tausenden Jahren zu den wichtigsten Nahrungsmitteln in unserem Kulturkreis. Die *Ursprungs*-Bäcker haben es sich zur Aufgabe gemacht, das kostbare und altbewährte Bäckerhandwerk wieder zu

beleben. So verbindet sich wertvolles überliefertes Wissen mit besten naturbelassenen Rohstoffen wie Roggen, Weizen oder Dinkel, alles zu 100 Prozent aus Österreich. Backzusatzstoffe, auch wenn sie laut Gesetz selbst für Biolebensmittel erlaubt wären, kommen bei *Zurück zum Ursprung* nicht zum Einsatz. Die *Ursprungs*-Bäcker arbeiten völlig ohne chemische Hilfsmittel wie Emulgatoren, Ascorbinsäure oder zugesetzte Enzyme.

Anstelle von Backtriebmitteln zur Auflockerung der Teigmasse geben die *Ursprungs*-Bäcker den Teigen eines der kostbarsten Güter überhaupt hinzu: viel Zeit zum Rasten. Auf diese Weise entsteht eine luftig weiche Krume, und das auf ganz natürlichem Weg. Denn, ob Kornspitz, Bauernbrot oder Roggenvollkornbrot, eines müssen sie alle gemein haben: Sie sollen schmecken!

In den Regionen Oststeiermark oder Wildschönau ist dieser Geschmack besonders unverwechselbar. Denn hier



Genügend Zeit zum Rasten statt chemischer Hilfsmittel – das schmeckt uns!

setzen die *Ursprungs*-Bäcker ihr einzigartiges, regionstypisches Know-how ein, um beste Gebäckstücke und Brote herzustellen. So hilft *Zurück zum Ursprung* dabei, das traditionelle Bäckerhandwerk zu bewahren und regionale Naturprodukte für eine Brotzeit wie früher herzustellen.

Mehr Informationen auf:
www.zurueckzumursprung.at



Da bin ich mir sicher.