

Wolf ButterBack

## Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake

Im Sortiment der Yummy-Muffins von Wolf ButterBack gibt es einen Neuzugang: der Yummy-Muffin Chocolate-Cheesecake. Neben den Varianten Double Chocolate, Blueberry und Lemon-Choc präsentiert er sich frisch und schokoladig mit seinem saftigen Schoko-Rührteig und dem Käsekuchen-Topping, das auf der Zunge zer-



geht. Hochwertige Zutaten wie Schlagobers, Topfen und Ei werden in der Käsekuchenmasse verarbeitet, die angenehm frisch und nicht zu süß schmeckt. Die Garnierung aus knackigen, dunklen Schokostücken rundet dieses beliebte Trendgebäck harmonisch ab.

Wie auch schon die bestehenden Yummy-Muffins zeichnet sich der Chocolate-Cheesecake durch einen lockeren, feuchten Teig aus, der lange frisch hält und ein zartes Verzehrvergnügen bietet. Die tiefgekühlten und fertig gebackenen Produkte müssen lediglich bei Raumtempe-

ratur ca. 90 Minuten auftauen. Schon sind sie verzehrfertig. PR

BioFach

## Meyermühle mit neu designtem Messestand

Die Meyermühle präsentiert sich auf der diesjährigen BioFach mit einem neuen Messestand. Klare Linien und ein modernes Design zeichnen den frisch fertiggestellten Ausstellungsstand 151b in Halle 6 auf der Naturland-Gemeinschaftsfläche aus und spiegeln die Fortschrittlichkeit des Unternehmens wider.

Mitarbeiter aus Geschäftsführung, Vertrieb, Einkauf und Qualitätsmanagement informieren die Besucher fundiert über alle Aspekte der Vermahlung und Verarbeitung von Bio-Mehl und die ebenso nachhaltige, ökologische wie progressive Arbeitsweise der Meyermühle, deren Qualitätsstandard und umfassende Labor- und Rückstandsanalysen Maßstäbe in der Branche setzen. Die Messe bietet zudem Gelegenheit, sich vom hohen Qualitätsniveau der Mehle und von den DLG-prämierten Produkten vor Ort zu überzeugen. Neue Rezeptvorschläge, z. B. für rustikale Baguettes mit Polish-Führung sowie optimierte Bio-Grundmischungen und kreative Rezeptvarianten, stehen als Kostproben für die Messteilnehmer auch in gebackener Form bereit. Eine Verlosung mit attraktiven Preisen rundet den Messeauftritt auf der BioFach ab.

Bäckerinnen und Bäcker werden bei der Meyermühle mit dem kostenlosen Beratungs-Paket „Bio-Premium“ ▶

## Kleiner Anzeiger

### Verkauf

**WÖGERBAUER'S REINZUCHTSAUER**  
Seit fast 100 Jahren der Vorteigstarter, jetzt mit Bio-Zertifikat. Der **STARTER**, der Ihre Qualität garantiert, für alle Sauerteiggeräte geeignet.  
Dkfm. E. Dauber & Co KG, Tel./Fax:  
01/407 02 16, e-mail: reinzuchtsauer@woegerbauers.com 38204

**WWW.DATLER.COM**  
Großes Lager, kleine Preise.  
Tel. 0043/1/486 36 20. 39888

### Kauf

Habe Interesse an **BÄCKEREI** mit Filialen, die aufgrund keiner Nachfolge zu kaufen sind. NÖ/OÖ.  
Unter „40125“ a.d.V. 40125

### Sonstiges

**www.baekereisoftware.at**  
Tel.: 0699-12199746 40060

Ich verzinne **IVAN RIHA**  
Telefon 0664/431 23 17. 37858

Tarif für Kleinanzeigen: Pro Wort (Ziffer, Zahl, Normaldruck) 2,10 €, pro blau gedrucktem Wort 2,90 €; Chiffre-Gebühr 2,90 €; Preise plus 20 % Mwst. ANNAHMESCHLUSS: Donnerstag der Vorwoche, Telefon 01/405 53 96-6312, Fax 01/405 53 96-6319, E-Mail: martina.marenits@wkw.at

- ▶ Start' begleitet. Die Berater helfen hier bei der Einführung eines Bio-Sortimentes. Die Meyermühle versorgt



ihre Kunden mit erstklassigen und verarbeitungssicheren Bio-Mehlen in konstanter Qualität. Beim Rohstoffbezug für ihre Bio-Premium-Linie arbeitet die Meyermühle mit Verbandsbiobauern zusammen. So kommt der überwiegende Teil des Getreides von bayrischen Naturland-, Bio-land- und Biokreis-Landwirten, denn kurze Wege schaffen Transparenz und schonen die Umwelt. ◀

Woerner

## Zauberhafte Dekorationen

Die Zuneigung zu einem besonderen Menschen wird mit einem persönlichen Präsent ausgedrückt, das je nach individueller Vorliebe extravagant oder auch ganz schlicht sein kann. Rote Rosen für die Liebste sind nach wie vor der Renner bei den Valentinsgeschenken, aber auch ein Kaffeebecher mit Gravur oder ein personalisiertes Handy Case lösen große Freude aus.



Ähnlich zum Muttertag: Ein aromatischer Duft, ein Fotokissen oder eine köstliche Mehlspeise bereiten den Geehrten große Freude. Wichtig ist bei allem, dass es von Herzen kommt. Eine breite Palette an herzlichen, romantischen und liebevollen Dekorationsmöglichkeiten für stimmungsvoll inszenierte Verkaufsräume und Auslagen bietet der Deko-Spezialist Woerner

in seinem neuen Katalog Frühjahr/Sommer 2014 und im Onlineshop unter [www.dekowerner.de](http://www.dekowerner.de) an.

Signalrote Akzente setzen Herzen aus Federn, Papier, Jute, Filz, Acryl und mit Samtoberfläche. Rosen- und Lackherzen, Herzen im Rattandekor und als Silhouette, mit Strass verziert, als Kartonage oder Herzkette bieten unzählige Möglichkeiten, mit dem Herzen zu sprechen. Ebenso passend und aussagekräftig sind Rosen in aller Vielfalt.

Damit die liebevoll ausgesuchten Gaben in einer ansprechenden Verpackung überreicht werden können, enthält das Sortiment eine große Auswahl an Geschenkpapier, Geschenktaschen und Kartonagen sowie Schleifen, Bänder und Anhänger zum Verzieren. PR

25 Jahre

GOE  
COM

*clevere Software  
für schlaue Bäcker*

[www.goecom.de](http://www.goecom.de)

**GOECOM GmbH & Co. KG**  
Am Breilingsweg 11 | D-76709 Kronau  
Tel.: +49 (0) 7253 / 94 43-0  
Fax: +49 (0) 7253 / 3 33 77  
Email: [info@goecom.de](mailto:info@goecom.de)

## Direkter Draht zur ÖBäZ

Als Leserin bzw. Leser der Österreichischen Bäckerzeitung haben Sie sicher schon manchmal das Bedürfnis gehabt, den einen oder anderen Artikel zu kommentieren oder Ihren Zugang zum Thema darzulegen. Einmal sind Sie ganz unserer Meinung, ein anderes Mal möchten Sie uns Ihre ganz persönliche Sicht der Dinge mitteilen. Vielleicht liegt Ihnen auch etwas am Herzen, das Sie schon immer loswerden wollten. Vielleicht gibt es ein Problem bzw. ein Thema, das Sie gerne in Ihrer Bäckerzeitung behandelt haben wollen. Wir freuen uns über einen fruchtbaren Dialog in der ÖBäZ und veröffentlichen gerne Ihren Leserbrief.

Direkter Draht zur ÖBäZ:

E-Mail: [redaktion@verlag-almer.at](mailto:redaktion@verlag-almer.at) oder Fax: 0043 (1) 407 19 91-75.