



Stadtrat Alexander Juen mit
Geschäftsführung der Bäckerei Mangold:
Florian, Andrea und Egon Haag (v. li.)



Neu im Mangold Regal: Der Vorarlberger
Urdinkelschatz.



Urdinkelschatz Bäcker: StR. Alexander
Juen und LR Christian Gantner (v. li.)



Geschäftsführer Florian Haag erklärt die
Produktionsprozesse der Mangold Produkte.



MEHR FOTOS AUF
weekend.at/promitalk

LR Christian Gantner mit den Dinkelbauern Bernhard Maas, Jürgen Meusburger,
Christian Achberger, Christina Meusburger (Marke Vorarlberg), Dinkelbauer Bertram
Martin und Stefan Maissen, Florian Haag, GF der Bäckerei Mangold (v. li.)

PRÄSENTATION BEI BÄCKEREI MANGOLD

Vorarlberger Urdinkelschatz

Eine gelungene Initiative von Marke Vorarlberg, Bäckerei Mangold und Martinshof. 60 Bauern, die im Land Dinkel anbauen, liefern 15 Tonnen Vorarlberger Ur-Dinkelmehl an die Bäckerei Mangold und gemeinsam leisten sie mit dem neu kreierten Brot „Urdinkelschatz“ einen gewichtigen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung. **TOP:** Das neue Brot besteht aus zwei Drittel Urdinkelmehl und einem Drittel Urdinkel-Vollkornmehl sowie ein wenig Topfen und ist jetzt in allen Mangold-Filialen erhältlich.



Hanni Hörburger, Fabio Feldkircher und
Ines Neururer (Mangold Event Team) (v. li.)



Gebhard Flatz (LK Regionalitätsmanager),
Vera Kasperek-Koschatko (Vorarlberg am
Teller) und Christina Meusburger (Marke
Vorarlberg) (v. li.)

FOTOS: LISA MATHIS