

# Traditionelle Backkunst!



**DER MOSCHENLAIB** ist die Spezialität der Bäckerei.

Foto: Bäckerei Moschen

Seit über 40 Jahren wird in der Bäckerei Moschen in der Schillerstraße in Innsbruck köstliches Brot und Gebäck hergestellt. Dabei wird großer Wert auf die traditionelle Herstellung gelegt: Es wird soweit wie möglich auf Fertigungsmaschinen verzichtet. Jeder Teig wird täglich frisch produziert, auf Teiglinge wird bei Moschen zur Gänze verzichtet. Die Geschwister Uschi und Klaus Moschen lenken die Geschicke der Traditionsbäckerei, wobei Klaus für die Produktion und Uschi für den Verkauf und die

Verwaltung verantwortlich zeichnet. Eine Spezialität ist der Moschenlaib, ein Sauerteigbrot, das nach althergebrachtem Rezept hergestellt wird. Bis aus dem Teig duftende Brotlaibe entstehen, vergehen rund 24 Stunden. Dafür hat dieses einen starken, rustikalen Geschmack, ohne vorschmeckende Gewürze. Köstliche Brotsorten und Gebäck gibt's auch in der Filiale der Bäckerei Moschen in der Pradler Straße 34, Tel. 0512/361472. Schauen Sie vorbei! (PR)