

## Bio-Pionier in der Backstube feiert rundes Jubiläum

### Kleinhöflein.

Was wäre der Fasching ohne Krapfen? Halb so süß! In der Bio-Bäckerei von Clemens Waldherr werden täglich 500 bis 1.000 Krapfen gebacken – vom Marillenkrapfen bis zu Vollkorn-Bio-Dinkelkrapfen mit Powidl und veganen Faschingskrapfen, erfuhr LH-Vize Astrid Eisenkopf bei einem Besuch. Waldherr schwört seit 1994 auf Vollkorn und Bio.



LWS