

Griab Di, ich bin Julia



● Ich bin 20 Jahre alt und komme aus Prien am Chiemsee.

● Ich arbeite im Priener Regional- und Biomarkt und besuche die Meisterschule für Hauswirtschaft in Rosenheim. Das Thema meiner **Meisterprüfung** lautet: Direktvermarktung von verschiedenen Suppenfonds mit Einführung eines Pfandglassystems.

● **Meine Fonds** stelle ich mit Liebe und Freude in unserer gastronomischen Küche her. Ich verwende biologische und regionale Lebensmittel aus unserem Laden.

● **Es gibt fünf verschiedene Sorten** meiner Fonds: Lamm, Wild, Rind, Geflügel und Gemüse.

OIS BIO.
LOGISCH!



Mit meinen Fonds lassen sich Soßen und Suppen verfeinern, sie eignen sich auch sehr gut für klare Suppen mit Einlagen wie z.B. Grießnockerl, Nudeln, Eierstich und viele mehr.

● **Der Umwelt zuliebe** belege ich die Gläser meiner Fonds mit Pfand, um sie zur Wiederverwendung zurück zu erhalten. Gereinigt und sterilisiert kann ich die Gläser wieder befüllen.

An Guadn! Wünscht Julia Kollmannsberger