

In der neuen Bäckerei Therese Mölk in Völs, einem Produktionsbetrieb von MPREIS, wird hochwertiges Brot gebacken. Die Fassade der Bäckerei besteht aus Tiroler Holz-Schindeln.

# Die neue Bäckerei Therese Mölk in Völs stellt sich vor

Qualitativ erstklassige und zugleich natürliche Brot- und Gebäcksorten anzubieten ist das oberste Ziel.

Nach dem Großbrand der MPREIS-Bäckerei 2011 wurde noch im selben Jahr mit dem Bau einer neuen Bäckerei in Völs begonnen. Nach 2 intensiven Jahren konnte 2013 die neue Bäckerei Therese Mölk den Betrieb aufnehmen.

## Tirols größte Bäckerei

Die modernste Bäckerei Österreichs und größte Bäckerei Tirols wird höchsten Ansprüchen gerecht. Die Verbindung zwischen moderner Produktion und dem traditionellen Bäckerhandwerk steht dabei im Vordergrund.

## Alte Handwerkskunst

Qualitativ hochwertiges Brot zu backen benötigt vor allem eines: **viel Zeit!** Aus diesem Grund setzt die neue Bäckerei Therese Mölk auf das **Slow-Baking-Prinzip**. Die Brote werden mit dem **eigenen Natursauerteig** (20 Stunden Reife) zubereitet und den Teiglingen gibt man die nötige **Zeit, sich zu entwickeln** (7–10 Stunden Reife).



Durch eine besonders lange Teigruhe (7–10 Stunden Reifezeit) erhält das Brot beste Qualität und erstklassigen Geschmack.

Diese **traditionellen Methoden** garantieren unverwechselbaren Geschmack, lockere Porung, eine resche Kruste und machen die Brote saftig und bekömmlich.

Darüber hinaus wird der Großteil der Brotspezialitäten **per Hand von Bäckern** aufgewirkt, getaucht oder gedreht.

## Natürlich und regional

Studien zeigen, dass den Konsumenten bei Brot Na-

türlichkeit und Regionalität sehr wichtig sind. Durch die traditionellen Herstellungsmethoden kann in der Bäckerei Therese Mölk auf **künstliche Zusatzstoffe und Emulgatoren verzichtet** und somit höchsten Kundenansprüchen entsprochen werden.

Es ist eine **große Herausforderung und hohe Backkunst**, Brote ohne Emulgatoren zu backen. Derzeit ist die Bäckerei Therese Mölk die **einzige Großbäckerei in Tirol, die ohne Emulgatoren bäckt**.

Auch bei den Rohstoffen achtet man auf höchste Qualität. Es werden ausschließlich **Zutaten bester Güte** verarbeitet, bevorzugt von regionalen Produzenten.

## Zwei Vertriebslinien

Der Verkauf von Brot- und Gebäcksorten der **Premiummarke „Bäckerei Therese Mölk“** erfolgt in **ganz Tirol über die Brotfachgeschäfte BAGUETTE**. Es werden



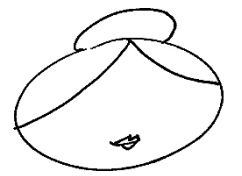
Brotspezialitäten der Marke „Bäckerei Therese Mölk“ sind in den Brotfachgeschäften BAGUETTE erhältlich. Alle Brote sind garantiert natürlich – ohne künstliche Zusatzstoffe. – Weniger ist mehr!

Fotos (7): Kathrin Auer

qualitativ erstklassige Spezial-Brotsorten mit langer Teigruhezeit angeboten. Dieses vorzügliche Gebäck wird zum Großteil per Hand von Bäckern aufgewirkt, getaucht oder gedreht.

Unter der Marke **„alpenbäckerei“** wird in den **MPREIS-Supermärkten** ein klassisches Brotsortiment zu günstigen Preisen verkauft. Es gibt eine Auswahl der wichtigsten Brotsorten.

## PRÄMISEN BÄCKEREI THERESE MÖLK



**THERESE MÖLK**  
Bäckerei | Konditorei seit 1925

## Slow-Baking-Prinzip: Langzeitführung

Bei der Langzeitführung **ruht der Teig über mehrere Stunden (7–10 h Reifezeit)** und hat Zeit, sich zu entwickeln sowie zu reifen. Dadurch erhalten Brot und Gebäck **höchste Qualität, verbesserten Geschmack und lockere Porung**. Die Backwaren sind bekömmlicher und bleiben länger frisch.



## Natursauerteig bzw. Weizenvorteig

Bäckerei Therese Mölk setzt auf ihren **eigenen Natursauerteig** (20 Stunden Reifezeit) bzw. die Verwendung von **Weizenvorteig** (8 Stunden Reifezeit). Diese **traditionelle Methode** verleiht den Broten einen unverwechselbaren Geschmack, locker-saftige Konsistenz und die Backwaren sind länger frisch.



## Erstklassige regionale Zutaten

Es werden ausschließlich **hochwertige Rohstoffe** mit bester Qualität verarbeitet, bevorzugt von regionalen Produzenten.



## Garantiert natürlich: Clean Label

Die **Natürlichkeit** der Brot- und Gebäcksorten liegt der Bäckerei Therese Mölk sehr am Herzen. Aus diesem Grund wird auf **künstliche Zusatzstoffe** (Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker, künstliche Aromen), **Emulgatoren und Farbstoffe verzichtet**. – Weniger ist mehr!



## Handwerkstradition

Brotspezialitäten werden **zum Großteil immer noch per Hand** von Bäckern aufgewirkt, getaucht oder gedreht.



Wie anno dazumal werden Butterzöpfe von Bäckern per Hand geflochten. Fotos (4): Bäckerei Therese Mölk

## Neue Bäckerei Therese Mölk in Völs

ein Produktionsbetrieb von MPREIS

**Therese Mölk gründete 1925** in Innsbruck die Bäckerei

**modernste Bäckerei Österreichs und größte Bäckerei in Tirol**

**80 Mitarbeiter** in Bäckerei und Konditorei

Brot & Gebäck wird in den **Brotfachgeschäften BAGUETTE** unter der Premiummarke „Bäckerei Therese Mölk“ und in den **MPREIS-Supermärkten** mit dem Label „alpenbäckerei“ verkauft

Zielsetzung: **qualitativ hochwertige und natürliche Brotsorten** zu angemessenem Preis anzubieten

## Backen im Steinofen

Damit die Brote eine **resche Kruste und saftige Krume** bekommen, werden einige Sorten in einem „langsamen“ Etagenofen gebacken. Hier sorgt die **Wärmestrahlung von Steinplatten** in stehender Hitze für **höhere Qualität** als bei herkömmlichen Umluftöfen.



Die Brotspezialität Vinschgerl wird im Steinofen gebacken und ist bei BAGUETTE erhältlich.

# Zukunftsweisende Technologien

Beim Bau der neuen Bäckerei Therese Mölk war der **Unternehmerfamilie Mölk Nachhaltigkeit ein besonderes Anliegen**. Technische Finessen sorgen für **Energieeffizienz und eine gute Öko-Bilanz**.

Die indirekte Beheizung der Öfen mit **Thermoöl** spart 30–40% Energie gegenüber herkömmlichen Öfen. Gekühlt wird mit **6°C kaltem Grundwasser**. Auf dem Dach befindet sich eine **Photovol-**

**taik-Anlage** mit einer Jahresleistung von 500.000 kWh. Damit können 90 Vier-Personen-Haushalte für 1 Jahr mit Strom versorgt werden. Zusätzlich wird ein **Blockheizkraftwerk** betrieben, das Strom und Wärme liefert. Überschüssige Energie wird ins öffentliche Netz eingespeist.

## Umweltbilanz-Erfassung

Ein **CO<sub>2</sub>-Projekt** gemeinsam mit der TU Wien und 5

weiteren Produktionsbetrieben aus Österreich wird es der Bäckerei ermöglichen, in ein paar Jahren genau sagen zu können, wie viel CO<sub>2</sub> für die Produktion einer Semmel anfällt.

## Schulungsbäckerei

Zum hohen Qualitätsanspruch gehört auch die **Schulungsbäckerei**, in der neue Produkte entwickelt und Mitarbeiter ausgebildet werden. So tragen auch zukünftige

Generationen **qualitätsvolles Bäckerhandwerk** weiter.



Die neue Bäckerei Therese Mölk in Völs legt Wert auf Handwerkskunst wie früher.



In der Schulungsbäckerei kreiert Bäckermeister und Produktentwickler Rudolf Kornek laufend neue Sorten.