

# Brot wie zu Omas Zeiten

**Völs** – Mehl, Wasser, Natursauerteig und Salz – zu Großmutterns Zeiten war das Brotbacken die natürlichste Sache der Welt. Dass sich diese Backphilosophie auch heute noch bewährt, beweist die Bäckerei Therese Mölk, die ohne Emulgatoren bäckt.

„Künstliche Zusatzstoffe und Backhilfsmittel haben in unseren Produkten keinen Platz“, erklärt Mathias Mölk, Geschäftsführer der Bäckerei Therese Mölk in Völs. Stattdessen setzt sein Bäcker-Team auf lange Teigreifezeiten. Während man bei der industriellen Brotherstellung pro Laib in Summe rund 2,5 Stunden aufwendet, dauert dies bei der Bäckerei Therese Mölk bis zu 32 Stunden. Darüber hinaus setzt man auf die Herkunft der Rohstoffe. Mathias Mölk: „Unsere Zutaten stammen bevorzugt von regionalen und heimischen Lieferanten. Weizen und Roggen sind zu 100 Prozent in Österreich gewachsen.“ (TT)

TT 306 11/15