

# Natürlich – regional – ausgezeichnet: Bäckerei Therese Mölk

In der MPREIS-Bäckerei wird qualitativ erstklassiges und natürliches Brot gebacken.

Ernährungsbewusste Menschen wünschen sich **gesundes und natürliches Brot** und legen Wert auf ein **abwechslungsreiches Angebot**. Die Bäckerei Therese Mölk in Völs bei Innsbruck erfüllt mit ihrem überwiegend im Steinofen gebackenen, natürlichen und mit regionalen Zutaten hergestelltem Brot und Gebäck diese hohen Ansprüche.

## Alte Handwerkskunst

Die Bäckerei Therese Mölk besinnt sich auf das **alte Bäckerhandwerk**. Statt fertigen Backmischungen werden nach **hauseigenen Rezepturen** ausschließlich **hochwertige Rohstoffe** und bevorzugt **regionale Zutaten** zu natürlichem Brot und Gebäck verarbeitet.

## Qualität braucht Zeit

Qualitativ hochwertiges und natürliches Brot zu backen benötigt vor allem eines: **viel Zeit!** Aus diesem Grund setzt die Bäckerei Therese Mölk auf das **Slow-Baking-Prinzip**. Die Brote werden mit dem eigenen **3-Stufen-Natur-Sauerteig** (20 Stunden



Die Bäckerei Therese Mölk in Völs legt Wert auf Handwerkskunst – wie früher. Foto: Patrick Saringer

Reifezeit) zubereitet und den Teiglingen gibt man die nötige **Zeit, sich zu entwickeln** (7-10 Stunden).

## Im Steinofen gebacken

Eine wirkliche Besonderheit ist das **ofenfrische im Steinofen gebackene Brotsortiment**. **Resche Kruste und saftige Krume** zeichnen die Steinofen-Brotsorten aus, z.B. Vinschgerln.

Die traditionellen Back-Methoden garantieren **unverwechselbaren Geschmack, lockere Porung, knusprige Kruste und bekömmlich**.

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

## Ohne Zusatzstoffe

Brotbacken geht mit **Zusatzstoffen** schneller und billiger. Die Industrie hat viele künstliche Backhilfsmittel auf den Markt gebracht um die Brotherstellung durch Konservierungsmittel, Stabilisatoren und Emulgatoren zu vereinfachen.

Die MPREIS-Bäckerei verzichtet vollständig auf künstliche Zusatzstoffe. Das macht das **natürlich gebackene Brot** der Bäckerei Therese Mölk einzigartig besonders **knusprig und frisch**.

## Garantiert natürlich

Natürliche Brotspezialitäten ohne künstliche Zusatzstoffe haben für die Unternehmerfamilie Mölk einen hohen Stellenwert. Mit **eigenem Natur-Sauerteig** und



In traditioneller Herstellung, unter Verwendung von Natursauerteig und mit langer Teig-Reife-Zeit wird in der Bäckerei Therese Mölk in Völs natürliches Brot gebacken. Foto: Patrick Saringer

**langer Teig-Reife-Zeit** setzt die Bäckerei Therese Mölk ganz bewusst auf **traditionelle Herstellung**, um höchsten Kundenansprüchen gerecht zu werden.

Hohe Backkunst ist gefordert. Die Bäckerei Therese Mölk ist die einzige Großbäckerei in Tirol die vollständig auf **natürlich und regional** erzeugtes Brot setzt.

## Innovativ aus Tradition

Alte Bäcker-Tradition wird hier gelebt. Die Bäckerei Therese Mölk **verwendet ausschließlich natürliche Zutaten und investiert viel Zeit für's Brotbacken**. Die Brotspezialitäten der Bäckerei Therese Mölk bieten echten



Das Premium-Brotsortiment der Marke „Bäckerei Therese Mölk“ gibt es im Brotfachgeschäft BAGUETTE: Alle Brote werden mit regionalen Zutaten garantiert natürlich gebacken! Foto: Kathrin Auer

Geschmack und tragen mit **regionalen Zutaten** zur **Gesundheit** bei.



**THERESE MÖLK**  
Bäckerei | Konditorei seit 1925

## DLG-Gold-prämiert Vinschgerlaib mit Tiroler Brotklee

Das flache, rustikale Roggenmischbrot zeichnet sich durch seinen typisch würzigen Geschmack aus. Der Vinschgerlaib wird mit **Tiroler Brotklee** verfeinert und von den Bäckern mit **Hand** aufgewirkt – jedes Stück ist ein Unikat.



Fotos (2): Bäckerei Therese Mölk

## DLG-Gold-prämiert Alpenkornweckerl mit Honig aus Österreich

Das Alpenkornweckerl ist ein lockeres Weizenbrötchen mit **Sonnenblumenkernen** und **Honig** verfeinert. Dieses Weckerl besticht durch **zarte Honigsüße** und **feine Röstaromen**.



## Natürlich REGIONAL

Für Brot und Gebäck der Bäckerei Therese Mölk werden ausschließlich **hochwertige Rohstoffe** mit bester Qualität verarbeitet, bevorzugt **aus der Alpenregion Tirol bzw. Österreich**. Alle Mehlsorten stammen zu 100% aus **österreichischem Anbau**, Konfitüre von Darbo aus Tirol. Verwendet werden **österreichische Freiland-eier** sowie **Honig** und **Kürbiskerne** aus Österreich.



Foto: Kathrin Auer

## MPREIS-Bäckerei „Bäckerei Therese Mölk“

Therese Mölk gründete 1925 in Innsbruck die Bäckerei

**Der heutige Standort ist in Völs** – in der Nähe von Innsbruck

**Modernste Bäckerei Österreichs**, größte Bäckerei Tirols

**120 Mitarbeiter** in Bäckerei und Konditorei

Brotspezialitäten der **Premiummarke „Bäckerei Therese Mölk“** gibt es in den Brotfachgeschäften **BAGUETTE**

**MPREIS-Supermärkte** führen klassisches Brotsortiment mit dem Label „**alpenbäckerei**“ zum günstigen Preis

## Ist dunkles Brot gesünder?

Mit Farbstoffen gefärbte Brote sehen gesünder aus. Ein Irrglaube, der dazu verleiten kann, gefärbtes Brot zu kaufen. **Dunkle Farbe kann nicht mit „gesünder“ gleichgesetzt werden. Der Nährwert hängt von den Inhaltsstoffen ab.** Die Bäckerei Therese Mölk **verzichtet auf den Zusatz von Farbstoffen**. Diese **Natürlichkeit** sieht und schmeckt man.



Roggenmischbrote mit vergleichbarem Mehl-Mischverhältnis und ähnlichen Zutaten. Das rechte Brot wurde gefärbt! Foto: Patrick Saringer

# Internationale Auszeichnung „DLG-prämiert 2015“

Medaillen für **hervorragende Brotspezialitäten** der Bäckerei Therese Mölk.

Die Teilnahme am internationalen Brotwettbewerb **DLG 2015** der Landwirtschafts-Gesellschaft war ein großer Erfolg für die Bäckerei Therese Mölk in Völs – ein Produktionsbetrieb von MPREIS. **Alle eingereichten Brotspezialitäten wurden mit Medaillen prämiert.**

## Strenge Qualitätsprüfung

Die höchste Auszeichnung **DLG Gold** erreichten der **Vinschgerlaib mit Ti-**

**roler Brotklee** und das **Alpenkornweckerl**. Nur ein **überdurchschnittlich gutes Lebensmittel** erhält eine Medaille von der **DLG-Experten-Jury**.

Die Auszeichnung „**DLG-prämiert**“ wird ausschließlich an Produkte vergeben, die die strengen Qualitätskriterien, sorgfältige Rohstoffauswahl, optimale Verarbeitung und Zubereitung erfüllen. Mit ihren internationalen Tests ist die **DLG** in der **Qualitätsbe-**

**wertung führend in Europa** ([www.dlg.org](http://www.dlg.org)). Die hochwertige und erstklassige Qualität der Brotspezialitäten der Bäckerei Therese Mölk wird mit dieser internationalen Auszeichnung bestätigt.

## Lob für Therese Mölk-Team

„Ich bin stolz auf diese internationale Prämierung. **Unsere Rückbesinnung auf die traditionelle Bäckerhandwerkskunst wird belohnt.** Diese Anerkennung gebührt meinem engagierten Mitarbeiter-Team“, betont Mathias Mölk, Geschäftsführer der Bäckerei Therese Mölk.



100% natürlicher Geschmack: der **Alpenspitz** aus der Bäckerei Therese Mölk – die wertvolle Alternative zum Kornspitz. Foto: Kathrin Auer

## Internationale DLG-Auszeichnung für Brot der Bäckerei Therese Mölk

Die Qualität der Brotspezialitäten der Bäckerei Therese Mölk begeistert die internationale **DLG-Experten-Jury**. Mit 7 Medaillen wurde die erstklassige Güte ausgezeichnet.

**2x Gold-Medaille:**  
Vinschgerlaib mit Tiroler Brotklee 500g  
Alpenkornweckerl 50g

**5x Silber-Medaille:**  
Kartoffelbrot mit Tiroler Kartoffeln 500g  
Reines Roggenbrot mit Natursauerteig 800g  
Kürbiskrusterl im Körberl 500g  
Kürbiskracher mit österr. Kürbiskernen 90g  
Baguette-Brötchen 80g



WEITERE INFOS IM INTERNET  
[www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at)