

Nachhaltige Partnerschaft

Bier aus Brot von gestern – ein gemeinsames Projekt der Bäckerei Therese Mölk und der Brauerei Bierol

Die Idee ist einfach: Man nehme Brot von gestern als Basis für ein spezielles Craft-Bier. Die Bäckerei Therese Mölk bringt in Kooperation mit der jungen Tiroler Brauerei Bierol jetzt ein neues fruchtig-feines Trinkerlebnis ins Bierregal.

Nachhaltiger Kreislauf

In Österreich landet jedes fünfte Stück Brot im Abfall. Mit mehreren Projekten zur Vermeidung von Lebensmittel Müll wirkt die Bäckerei Therese Mölk diesem Trend

der modernen Wegwerfgesellschaft entgegen. „Deswegen landet Brot von gestern bei uns nicht in der Tonne, sondern wir entwickeln und produzieren daraus neue Produkte. So entsteht ein nachhaltiger Kreislauf“, erklärt Bäckereileiter Mathias Mölk eine zentrale Säule seiner Unternehmensphilosophie.

Flasche statt Tonne

Ein Nachhaltigkeitsworkshop in Wien brachte das Völsener Bäckerteam auf die Idee,

aus Brot von gestern Bier zu brauen. In Kooperation mit Bierol, einer kleinen Brauerei aus dem Tiroler Unterland, landete dieser Gedanke im Braukessel. Beim Maischen ersetzt das Brot ein Drittel des Braumalzes. Das Malz und 50 Kilogramm Brot pro 1.000 Liter liefern die Stärke, die beim Brauprozess in vergärbaren Zucker umgewandelt wird. „Was dabei herauskommt, freut den Gaumen: ein starkes Craft-Bier mit feiner, malziger Duftnote und fruchtigen Hopfenaromen“, beschreibt Mathias Mölk das Trinkerlebnis, das in einem intensiven Entwicklungsprozess perfektioniert wurde.

Natur, Handwerk, Zeit

Das Wort „Craft“ steht für Handwerk. Das handwerklich gebraute Bier unterscheidet sich auf den ersten Schluck von industriell hergestellten Produkten. Ein wichtiges Argument für Mathias Mölk,

der sich dem Leitsatz „Natur, Handwerk, Zeit“ verschrieben hat: „Die Unternehmensphilosophien von Bierol und der Bäckerei Therese Mölk passen perfekt zusammen. Wir freuen uns, einen so leidenschaftlichen und kreativen Partner gefunden zu haben.“

Ab 12. Dezember erhältlich

Das neue Brotbier wurde beim GLOBAL 2000 Wieserock Festival in Wattens erstmalig ausprobiert und stieß bei den Festivalbesuchern auf ein äußerst positives Echo. Mathias Mölk: „Jetzt ist das Craft-Bier reif für die Öffentlichkeit und wird ab Montag 12. Dezember in ausgewählten MPREIS Märkten und allen T&G Filialen unter dem Namen Baker's Bread Ale erhältlich sein.“ Sehr zum Wohle der Nachhaltigkeit.

WEITERE INFOS IM INTERNET
www.therese-moelk.at/bakers
www.bierol.at



Therese Mölk bäckt nicht für die Tonne. Ein Projekt zur Vermeidung von Lebensmittel Müll heißt Baker's Bread Ale und steht ab Montag, 12. Dezember, im Bierregal. Fotos: Kathrin Auer



BAKER'S BREAD ALE

Vom Brot zum Prost!



Unser Baker's steht ab 12. Dezember 2016 in ausgewählten MPREIS und allen T&G Filialen im Bierregal. Prost und sehr zum Wohle der Nachhaltigkeit!

BAKER'S BREAD ALE

Alc. 5,8 % Vol.
Stammwürze 13,8 %
Abfüllmenge 330 ml
Empfohlene Trinktemperatur: 6°C

natürlich – besonders – einzigartig

Pures Brot von gestern und die doppelte Reifezeit machen dieses Tiroler Bier zum Unikum. Mit feiner, malziger Duftnote und fruchtigen Hopfenaromen.

Erhältlich ab Montag, 12. Dezember, in ausgewählten MPREIS Märkten und T&G Filialen.



Kurz vor dem Verkaufsstart: Gin aus Brot von gestern

Nicht nur Bier kann man aus Brot von gestern brauen, sondern auch Schnaps bzw. Gin lässt sich im Sinne der Lebensmittel-müllvermeidung aus altbackenem Brot brennen. Das edle Tröpfchen ist bereits beim Abfüllen und wird ab

Ende des Jahres in ausgewählten MPREIS Märkten und T&G Filialen erhältlich sein.

Benannt wurde der Gin übrigens nach dem bereits pensionierten Bäckereileiter und Initiator des Projekts: Herr Friedrich.

BÄCKER. TRIFFT. BRAUER.

SONST NICHTS.



AB 12.12.
BEI MPREIS*
UND T&G



TERESE MÖLK

Pures Brot.

Eine traditionsbewusste Bäckerei.
Eine innovationsverliebte Brauerei.
Eine nachhaltige Idee: Aus purem Brot von Therese Mölk braut Bierol ein Bread Ale namens Baker's.
Sehr zum Wohle!

* In ausgewählten MPREIS Filialen erhältlich.
Mehr unter therese-moelk.at/bakers

Find us on