

# Bio aus Tirol: Vom Getreidefeld in die Backstube

Neben Natur, Handwerk und Zeit wird das Thema Regionalität im Hause Therese Mölk großgeschrieben. Tiroler BIO vom BERG Bauern bauen Getreide in Bio-Qualität an, das von den Therese Mölk Bäckern zu purem Brot gebacken wird.

Die Themen Regionalität und Nachhaltigkeit sind seit jeher zentrale Säulen der Unternehmensphilosophie der Bäckerei Therese Mölk, einem Produktionsbetrieb von MPREIS. Bereits über 90 % der verwendeten Rohstoffe kommen aus Tirol bzw. Österreich. Dadurch werden regionale Unternehmen und Bauern unterstützt und die Wertschöpfung bleibt im Land. Aber nicht nur das: Kurze Transportwege halten die CO2-Emissionen so gering wie möglich.

## Vom Bauern zum Kunden

Darüber hinaus tragen Getreidesorten aus kontrolliert biologischem Anbau mit ihrem hohen Nähr- und Vitalstoffgehalt zu einer ausgewogenen und gesundheitsbewussten Ernährung bei. Unter dem strengen Auge der Austria Bio-Garantie (AT-BIO-301) führt der Weg der Rohstoffe vom Getreideacker

in die Bäckerei Therese Mölk nach Völs – und von hier aus schließlich über die Brotregale und Frischevittrinen der Baguette-Filialen direkt in aller Munde. Wie alle anderen Brote kommen auch die BIO vom BERG Backwaren ohne künstliche Zusatzstoffe und Farbstoffe aus. „Natur, Handwerk, Zeit: Unser Leitsatz passt so perfekt zum Bio-Gedanken wie die Berge zu Tirol“, bringt Bäckereileiter Mathias Mölk die Unternehmensphilosophie auf den Punkt.

## Eine Marke, ein Versprechen

Bereits seit 2001 arbeiten die Firma MPREIS und Bio-alpin erfolgreich bei der Vermarktung Tiroler Bioprodukte unter der Marke „BIO vom BERG“ zusammen – seit letztem Jahr auch beim Anbau von Bio-Getreide. „Unsere Bio-Bauern bauen hochwertiges Speisegetreide an und schauen dabei gleichzeitig auf die Umwelt. Sehr wichtig ist

für uns ein professioneller Partner in der Verarbeitung. Wir sind sicher, mit der Bäckerei Therese Mölk diesen Partner gefunden zu haben“, sagt Heinz Gstir, Obmann von BIO vom BERG und selbst Bio-Bauer.

## Exklusiv bei Baguette

Den Anfang der Marken-Kooperation machte bereits letztes Jahr das Bio-Vollkornweckerl mit BIO vom BERG Weizenvollkornmehl. Seit April ist das Bio-Alpenkraft Vollkornbrot sowie der Bio Topfenstrudel erhältlich. Die langfristige Zusammenarbeit mit den Bio-Bauern gibt die Möglichkeit, gemeinsam zu experimentieren und die Bio Brote auch mit alten und seltenen Getreidesorten zu veredeln.

Erhältlich sind die BIO vom BERG Kreationen exklusiv bei Baguette. Weitere Informationen unter: [www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at)



Foto: Kathrin Koschitzki

„Der verantwortungsvolle Umgang mit der Natur war mein Antrieb, auf biologische Landwirtschaft umzustellen. Damit unser Naturland Tirol so bleibt, wie es ist.“ Georg Piegger, Bio-Bauer in Sistrans bei Innsbruck.



Bio-Alpenkraft Vollkornbrot erhältlich bei Baguette.



Bio-Vollkornweckerl mit BIO vom BERG Getreide.

## Regional ist genial!

Das Brot der Bäckerei Therese Mölk wird nicht nur in Tirol gebacken – auch die Zutaten haben keinen weiten Weg bis sie von den Bäckern mit viel Fingerspitzengefühl zu purem Brot gebacken werden. So wird zum Beispiel das Korn für Weizen-, Roggen- und Dinkel-

mehl zu 100 % in Österreich angebaut und vermahlen. Joghurt, Topfen und Sahne kommen vom Taxerhof in Ampass bei Innsbruck. Darüber hinaus verwendet die Bäckerei Therese Mölk ausschließlich Freiland Eier von glücklichen Hühnern, die in Österreich gackern.

Durch die Regionalität der Rohstoffe kann echte österreichische Qualität garantiert werden und das Brot kann sich verdientermaßen mit dem Label „Made in Austria“ schmücken. Und das alles ohne künstliche Zusatzstoffe, Emulgatoren und Farbstoffe.

Exklusiv in Ihrem Baguette  
[www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at)



## PURES BROT AUS BIO-MEHL.

Vom Bio-Bauern über die Mühle zur Bäckerei – und am Ende in aller Munde: Wenn sich Therese Mölk und BIO vom BERG auf der Bäckerschaufel treffen, freut sich auch Ihr Gaumen. Kosten Sie unser BIO vom BERG Brotsortiment exklusiv bei Baguette.

Solange das Bio-Mehl reicht.

Find us on  