

ORF.at



Foto: Pixabay

Foto: Pixabay

WIRTSCHAFT

Fehlproduziertes und altes Brot vor der Mülltonne retten und zu Gin und Ansatzschnaps verarbeiten, das ist das Ziel der Bäckerei Therese Mölk in Völs. 64.000 Kilo Brot wurden im Rahmen dieses Projekts seit 2015 bereits verarbeitet.



Foto: Bäckerei Therese Mölk

Als erste Großbäckerei Österreichs installierte Therese Mölk eine eigene Brennerei

Künftig sollen die Spirituosen in der hauseigenen Brennerei in Völs ohne zusätzliche Transportwege hergestellt werden. Auch durch genaue Planung und modernste Anlagen sei es unmöglich, Ausschussware zu vermeiden, erklärt der Leiter, Mathias Mölk, die Idee.

Altes Brot in die Tonne zu werfen oder zu Tierfutter zu verarbeiten, passe nicht zur Firmenphilosophie. In der neuen 600 Liter Destillationsanlage soll die nachhaltige Nutzung von altem Brot verstärkt fortgeführt werden. Die Bäckerei Therese Mölk ist ein Produktionsbetrieb der Firma MPreis mit Sitz in Völs. 12.000 Stück Brot werden dort pro Jahr aufbereitet.

red, tirol.orf.at