



WIRTSCHAFT

Bäckerei Therese Mölk eröffnet eigene Brennerei für nachhaltige Nutzung von altem Brot

On 5. September 2019

Tiroler Bäckerei als Vorreiter für innovative Lösungen zur Vermeidung von Lebensmittel Müll. Altes Brot wird zu Hochprozentigem verarbeitet.

Völs/Innsbruck (OTS) – Die neue, hochmoderne und hauseigene Brennerei der Bäckerei Therese Mölk wurde am Mittwoch im Beisein von Vertretern der Firma MPREIS, der Tiroler Wirtschaft und Politik, wie u.a. LHStv. Mag. Ingrid Felipe, sowie der Presse, feierlich eröffnet. Das Projekt ermöglicht die nachhaltige Nutzung von Brot aus Fehlproduktion und altem Brot, indem es zu hochprozentigem Alkohol und in weiterer Folge zu Gin und Ansatzschnaps verarbeitet wird. Mit ihren innovativen Lösungen zur Vermeidung von Lebensmittel Müll ist die Tiroler Bäckerei seit Jahren österreichweit Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit.

Aus gutem Grund nachhaltig

In Österreich landet jedes fünfte Stück Brot im Abfall. „Wir versuchen bereits in der Bäckerei,

Diese Website verwendet Cookies, um Ihre Erfahrung zu verbessern. Wir gehen davon aus, dass Sie damit einverstanden sind, aber Sie können dies deaktivieren, wenn Sie möchten. [Akzeptieren](#)
durch genaue Planung und modernste Anlagen, Ausschussware zu vermeiden – aber ganz
gelingt uns das nicht. Altes Brot oder Ausschussware in die Tonne zu schmeißen oder zu
Tierfutter zu verarbeiten, passt nicht zu unserer Firmenphilosophie“, erklärt Mathias Mölk,
Leiter der Bäckerei Therese Mölk, die Motivation für die Investition in die eigene 600 Liter
Destillationsanlage. [Weiterlesen](#)

Einzigartige Idee: „Flasche. Statt. Tonne.“

Unter dem Motto „Flasche. Statt. Tonne.“ entwickelt die Bäckerei Therese Mölk seit 2015 mit lokalen Partnern immer wieder einzigartige Lösungen zur sinnvollen Verwertung von altem Brot und Ausschuss des Betriebs. „Bisher konnten wir auf diese Weise bereits knapp 64.000 Kilogramm Brot vor der Mülltonne retten“, so Mathias Mölk. Darunter der von Falstaff mit 92 Punkten bewertete „Herr Friedrich“ Gin oder „Frau Rosis“ Ansatz. Alle Produkte sind bei MPREIS und T&G erhältlich.

Erste Großbäckerei Österreichs mit eigener Brennerei

In der neuen Brennerei können die Spirituosen nun direkt und ohne zusätzliche Transportwege in der Bäckerei hergestellt werden. Damit ist Bäckerei Therese Mölk die erste Großbäckerei in Österreich, die in großem Stil die Idee, aus altem Brot alkoholische Getränke herzustellen, umsetzt und mit der eigenen Destillationsanlage konsequent weiterführt.

Bäckerei Therese Mölk, Produktionsbetrieb der MPREIS Warenvertriebs GmbH; Stefanie Graber, BA; Tel. 050321-4231, stefanie.graber@mpreis.at

OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS. www.ots.at

© Copyright APA-OTS Originaltext-Service GmbH und der jeweilige Aussender

Teilen mit:

Gefällt mir:

Liken

Sei der Erste dem dies gefällt.

Ähnliche Beiträge



Diese Website verwendet Cookies, um Ihre Erfahrung zu verbessern. Wir gehen davon aus, dass Sie damit einverstanden sind, aber Sie können dies deaktivieren, wenn Sie möchten. [Akzeptieren](#)

[Weiterlesen](#)

Caritas St. Pölten startet
Aktion coffee2help 2019
Februar 6, 2019
In "Chronik"

AVISO: 6.2., 9:30 Uhr,
Pressegespräch & Fototermin:
Caritas startet Aktion
coffee2help 2019
Januar 29, 2019
In "Wirtschaft"



Vierteiliger „ORF III
Themenmontag“ über den
Hype um das Brot
Mai 19, 2019
In "Kultur"

[Nutzungsrichtlinien / Datenschutzerklärung](#) [Impressum](#)

© 2019 - TOP News Österreich - Nachrichten aus Österreich und der ganzen Welt. All Rights Reserved.