



© Bäckerei Therese Mölk /Eröffnung der ersten Großbäckerei Österreichs mit eigener Brennerei.

## **Bäckerei eröffnet eigene Brennerei für nachhaltige Nutzung von altem Brot**

9.9.2019 Tiroler Bäckerei Therese Mölk als Vorreiter für innovative Lösungen zur Vermeidung von Lebensmittel Müll. Altes Brot wird zu Hochprozentigem verarbeitet.

Die neue, hochmoderne und hauseigene Brennerei der Bäckerei Therese Mölk wurde vor kurzem unter Anwesenheit von zahlreichen Gästen aus der Tiroler Wirtschaft und der Politik, darunter LHStv. Mag. Ingrid Felipe, feierlich eröffnet. Es macht die nachhaltige Nutzung von Brot aus Fehlproduktion und altem Brot möglich, 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, 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.

### **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 Molk 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.

Artikel Online geschaltet von: / holler /

---