



Der Herr Friedrich Blue Edition wurde aus purem Brot der Bäckerei Therese Mölk destilliert und mit natürlichen Blüten gefärbt, die sonst im Tee zu finden sind. Und auch im Gin hervorragend schmecken. Durch die Zugabe von Zitrone und Tonic färbt sich der Gin wie von Zauberhand lila.



Die Herr Friedrich Black Edition wurde mit natürlicher, lebensmittelechter Pflanzenkohle angereichert. Durchs Umdrehen der Flasche färbt sich der Gin schwarz. Mit der Zeit setzt sich die Pflanzenkohle am Boden ab und Herr Friedrich wird wieder klar. Durch einmaliges Schütteln erstrahlt der Gin wieder in sattem Schwarz.

## GIN-SALABIM!

*Vom Brot zum Prost: Bereits seit Längerem verwertet die Bäckerei Therese Mölk altes Brot zu nachhaltigen Likören und Gin und setzt damit ein deutliches Zeichen gegen Verschwendung. Ab sofort gibt es vom stylischen „Herr Friedrich“ zwei Special Editions.*

**A**m Anfang stand eine clevere Idee: Friedrich und Mathias Mölk, der ehemalige und aktuelle Leiter der Bäckerei Therese Mölk, dachten, ihr Brot von gestern sei doch eine ausgezeichnete Basis, um einen Gin nach Tiroler Art zu brennen. Dachten's und haben's getan.

### EIN GEDANKE FÜR DEN KESSEL

In Österreich landet jedes fünfte Stück Brot in der Tonne. Die Bäckerei Therese Mölk versucht durch genaue Planung und modernste Anlagen Lebensmittel Müll zu vermeiden – ganz gelingt das jedoch nicht immer. Unter dem Motto „Flasche. Statt. Tonne.“ entwickelt die Bäckerei deshalb seit mehreren Jahren mit lokalen Partnern immer wieder einzigartige Lösungen zur sinnvollen Verwendung von altem Brot und dem Ausschuss des Betriebs. Brot von gestern wird damit zu erlesenen Spirituosen von heute. „Bisher konnten wir mit dem Verkauf unserer nachhaltigen Spirituosen bereits über 100.000 Kilogramm Brot vor der Mülltonne retten“, freut sich Mathias Mölk, Leiter der Bäckerei Therese Mölk und Miteigentümer der Firma MPREIS.

**ES GIBT IDEEN, DIE SIND TATSÄCHLICH FÜR DIE TONNE. UND DANN GIBT'S WELCHE, DIE LANDEN IM KESSEL.**

Ein Beispiel für die gelebte Nachhaltigkeit ist ein Gin mit dem klingenden Namen „Herr Friedrich“. Die vom ehemaligen Bäckereileiter Friedrich Mölk entwickelte Tiroler Variante des Trendgetränks auf Basis von Brot wurde 2018 von Falstaff mit 92 Punkten zu den fünf besten Gins Österreich gewählt. „Vielschichtige Wacholder-, Tannenwald- und Pinienholznoten geben einen Eindruck der Stärke schon im Duftbild. Am Gaumen bleiben diese wurzeligen Noten evident, werden allerdings mit spannender Süße unterlegt“, sagen die Tester. Sein Rezept verrät der Namensgeber nicht – das wär auch zu schön gewesen – aber doch so viel: In 400 Flaschen Gin stecken 1.000 Kilogramm Brot von gestern.

Um das nachhaltige „Herr Friedrich“-Sortiment zu erweitern, erstrahlt der Gin nun

auch in sattem Blau. Und das auf ganz natürliche Weise. „Genau wie bei unserem Brot setzen wir auch für die Produktion des neuen Gins keine künstlichen Farbstoffe ein. Für die kräftige Farbe sorgen ausschließlich natürliche Blüten, die sonst auch im Tee zu finden sind“, erklärt der Gin-Entwickler. Doch damit nicht genug: Der neue blaue „Herr Friedrich“ ist ein echter Verwandlungskünstler. Durch die Zugabe von Tonic oder Zitrone färbt sich das Trendgetränk lila. Neben der blauen Variante finden Gin-Liebhaber auch eine Black-Edition im Spirituosenregal. Auf den ersten Blick erscheint sie unspektakulär, doch einmal Schütteln reicht und der klare Gin verwandelt sich in ein mystisches Schwarz. It's a kind of magic! PR

### HERR FRIEDRICH

Erhältlich sind die beiden Special-Editions des magischen Gins in allen MPREIS- und T&G-Filialen.

Weitere Informationen zum Unternehmen und den nachhaltigen Spirituosen aus Brot von gestern finden Sie unter [www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at)