

Statt Gin aus Brot wird nun Desinfektionsmittel hergestellt

Dass die Bäckerei Therese Mölk aus Brot von gestern Hochprozentiges brennt ist nichts Ungewöhnliches. Neu produziert die hauseigene Brennerei statt Gin und Ansatzschnaps nun Desinfektionsmittel für MPREIS Mitarbeiter und Kunden.

Völs, 26. März 2020 – Desinfektionsmittel sind derzeit Mangelware. Wegen des Coronavirus werden diese knapp – die Nachfrage ist enorm. Um Mitarbeiter und Kunden dennoch zu schützen, kommt nun Hilfe aus der hauseigenen Brennerei der Bäckerei Therese Mölk, einem Produktionsbetrieb der Firma MPREIS.

Nachhaltiger Brotalkohol wird zu Desinfektionsmittel

Für gewöhnlich wird in der neuen 600-Liter-Brennanlage, welche letzten Herbst eröffnet wurde, aus Altbrot nachhaltiger Alkohol gebrannt und zu Gin, Likör und Ansatzschnaps verarbeitet. Aufgrund der aktuellen Lage und dem Mangel an Desinfektionsmittel machte der ehemalige Bäckereileiter Friedrich Mölk aus der Not eine Tugend: „Aus hochprozentigem Brotalkohol produzieren wir ab sofort Desinfektionsmittel für die eigenen Filialen, Mitarbeiter und Kunden.“

Rezeptur der WHO

Im Hause Mölk werden zwei Arten von Desinfektionsmitteln hergestellt: Zum einen zur Reinigung von Oberflächen in den Filialen, zum anderen zur Händedesinfektion für Kunden und Mitarbeiter vor Ort. Die Produktion ist einfach, die Rezeptur dafür kommt von der WHO. „Der Wirkstoff im Desinfektionsmittel ist hochprozentiger Alkohol, ergänzt mit Wasserstoffperoxyd und Glycerin,“ erklärt Mölk. „Daraus erhalten wir ein sehr hochwertiges Desinfektionsmittel.“

Produktion von 5.000 Litern

In einem ersten Schritt werden 5.000 Liter für den Eigenbedarf produziert. Dafür benötigt die Bäckerei Therese Mölk 4.000 Liter nachhaltigen Reinalkohol. Dieser wird aus über 25 Tonnen Altbrot, zur Vermeidung von Lebensmittel Müll, gewonnen. Der Großteil des benötigten Alkohols ist bereits als Vorrat für die Verarbeitung zu Spirituosen lagernd. Der Brennkessel läuft auf Hochtouren, um die benötigten Mengen zur Verfügung zu stellen. Bereits kommende Woche sollen die MPREIS Filialen mit der begehrten Flüssigkeit aus der hauseigenen Brennerei beliefert werden.

Bild: Brennerei Therese Mölk

Fotonachweis: Bäckerei Therese Mölk

Bild: Brennerei Therese Mölk 2

Fotonachweis: Hoch3

Über Bäckerei Therese Mölk:

Die Bäckerei Therese Mölk ist ein 2013 neu errichteter Produktionsbetrieb der Firma MPREIS in Völs bei Innsbruck. Nach der Philosophie „Natur. Handwerk. Zeit. Sonst nichts.“ wird pures Brot ohne künstliche Zusatzstoffe wie anno dazumal gebacken. Jährlich werden in der Bäckerei rund 12.000 Tonnen Brot und Gebäck aufbereitet und an die MPREIS-Supermärkte und Baguette-Brotfachgeschäfte in Tirol, Salzburg, Kärnten, Vorarlberg und Südtirol geliefert.

Nachhaltigkeit ist ein elementarer Teil der Unternehmensphilosophie. Durch modernste Technologien können 40 Prozent Energie gespart werden, ein eigenes Blockheizkraftwerk wird betrieben und eine Photovoltaikanlage am Dach und an der Fassade fängt jedes Jahr über 800.000 Kilowattstunden Sonne ein. Therese Mölk bäckt zudem nicht für die Tonne und denkt damit weit über den Rand der Bäckerschaukel hinaus. Weitere Informationen unter: www.therese-moelk.at

Über MPREIS:

Über 150.000 Menschen vertrauen täglich auf die Produkt- und Preisvielfalt von MPREIS. Der Lebensmittelhändler modernen Zuschnitts ist mit über 277 emotional ästhetischen Märkten in der Alpenregion vertreten. Mit den Wurzeln in Tirol bewegt sich das verantwortungsbewusste Familienunternehmen stets im Spannungsfeld zwischen Tradition und Innovation. Dies spiegelt sich sowohl im Sortiment als auch in der Architektur der Märkte wider. MPREIS und den über 6.100 MitarbeiterInnen ist es wichtig, mit regionalen Produkten und internationalen Trends die, vielfältigsten Wünsche der KundInnen zu erfüllen.