



Ein Großteil der Backwaren bei Therese Mölk wird langzeitgeführt, das macht die Brote bekömmlicher, aromatischer und länger haltbar. Foto: Patrick Saringer

MPreis setzt auf leicht Verdauliches und Ökobons

Gesunde Ernährung, gesunde Umwelt: Mit Kampagne klärt MPreis über Ernährungsmythen auf und stellt Kassabons auf Öko-Papier um.

Völs – Damit Brot besonders bekömmlich und zum wertvollen Baustein gesunder Ernährung wird, gilt es wichtige Grundsätze zu beachten. Die Bäckerei Therese Mölk hat es sich, gemeinsam mit der Ernährungsexpertin Martina Überall, zum Ziel gesetzt, ihre Kunden über gängige Ernährungsmythen aufzuklären und ein Bewusstsein für Ernährung zu schaffen. Denn dunkles Brot ist nicht automatisch gesünder – Weißbrot nicht per se schlecht. Und auch Gluten und Kohlenhydrate sind nicht so böse, wie sie gerne dargestellt werden.

Therese Mölk steht für bekömmliche Backwaren in höchster Qualität. Um diese Qualität zu sichern, kommen bereits über 94% der Rohstoffe aus Österreich. Darüber hinaus wird ein Großteil

der Backwaren langzeitgeführt. „So genannte langzeitgeführte Teige dürfen vor dem Backen vier bis vierundzwanzig Stunden ruhen. Das macht die Brote bekömmlicher, aromatischer und länger haltbar“, erklärt Mathias Mölk, Miteigentümer der Firma MPreis und Leiter der Bäckerei. Außerdem warten bereits 22 verschiedene Therese-Mölk-Brote in Bio-Qualität in den Brotregalen aller Baguette-Filialen.

Bei „Thereses Bäcker-Quiz“, einem Online-Quiz auf therese-moelk.at, wird das Wissen rund um Brot und Ernährung abgefragt. Als Sofortgewinn winkt ein Bio-Alpenspitz. Die Themen Ernährung & Gesundheit spielen in vielen Bereichen eng ineinander. Passend dazu wird im Rahmen des Brustkrebsmo-

nats Oktober auch ein spezieller pinker Snack in allen Baguette-Filialen angeboten: der Therese Mölk Bio-Alpenspitz mit Meerrettich-Rohnen-Aufstrich und Gemüse. Mit dem pinken Bio-Alpenspitz Snack machen Therese Mölk & Baguette gezielt auf die Früherkennung von Brustkrebs aufmerksam. Pro verkauften Snack gehen im ganzen Oktober zusätzlich 10 Cent an die Österreichische Krebshilfe Tirol.

Am 19. Oktober findet im Rahmen des International Nature Festival im Hause Mölk außerdem ein kostenfreier Brotbackworkshop statt. Nähere Infos gibt's unter www.therese-moelk.at/lernnaehrung

Aber nicht nur gesunde Ernährung, auch eine gesunde Umwelt liegt MPreis am Herzen. Bei jedem Einkauf

müssen die Kunden einen Kassabeleg ausgehändigt bekommen – so will es der Gesetzgeber. Umso wichtiger, dass verwendete Bons ökologisch unbedenklich und auch recyclingfähig sind. Für konventionelle Kassazettel gilt das leider nicht. Wohl aber für die neuen Ökobons, die gleich eine ganze Reihe von Vorteilen bieten. Mit seiner innovativen Thermo-technologie kommt das Papier ohne problematische Farbentwickler aus. Es ist bisphenolfrei und sogar für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen. Ein großes Problem bei den konventionellen Bons war, dass diese oft sehr bald unleserlich wurden. Die neuen Ökobons sind lichtbeständig, bleichen nicht aus und können damit praktisch unbegrenzt aufbewahrt werden.