



THERESE MÖLK
Pures Brot.

AUSZEICHNUNG FÜR BIO VOM BERG VINSCHGERLAIB VON THERESE MÖLK

Die Bäckerei Therese MÖlk hat Grund zum Feiern: die Messe Wieselburg wählte Thereses Bio-Vinschgerlaib, gebacken mit Tiroler BIO vom BERG Getreide, zum BIO AUSTRIA Produkt des Jahres 2023. Das rustikale Roggenmischbrot überzeugte die Jury in den Kategorien Innovation, Handwerk, Geschmack und Packaging.

Völs, 14.11.2022 – Nachhaltigkeit ist seit jeher ein zentraler Teil der Firmenphilosophie der Bäckerei Therese MÖlk, einem Produktionsbetrieb der Firma MPREIS. Dafür bezieht das Familienunternehmen bereits 94 Prozent aller Rohstoffe aus Österreich und stolze 34 Prozent in Bio-Qualität. Doch damit nicht genug: ausgewählte Backwaren werden sogar mit Tiroler Bio-Getreide gebacken. Der BIO vom BERG Vinschgerlaib wurde nun zum BIO AUSTRIA Produkt des Jahres gekürt.

Die Auszeichnung freut Mathias MÖlk, Miteigentümer MPREIS und Leiter der Bäckerei Therese MÖlk: „Wir tragen mit unseren Backwaren einen Teil zur gesunden Ernährung unserer Kund*innen bei. Ich bin davon überzeugt, dass wir uns mit unserem nachhaltigen Bio-Sortiment in die richtige Richtung bewegen, und freue mich über diesen bedeutsamen Preis.“

Kooperation mit Tiroler Bio-Bäuer*innen.

Neben dem Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe, Farbstoffe und Emulgatoren legt die Tiroler Bäckerei großen Wert auf heimische Zutaten für ihr Brot und Gebäck. Dafür bauen im Rahmen der Kooperation mit BIO vom BERG rund 30 Tiroler Bio-Bäuer*innen hochwertiges Speisegetreide für die Bäckerei an. Der Großteil dieses Mehls wird in der Wieshofer Mühle direkt in Tirol vermahlen. So bleibt die Wertschöpfung im Land und der transportbedingte CO₂-Ausstoß möglichst gering. „BIO vom BERG und MPREIS sind seit über 20 Jahren Partner der Tiroler Bio-Bäuer*innen. Der kleinstrukturierte Anbau von Bio-Getreide in Tirol liegt uns sehr am Herzen. Wir freuen uns, dass die Anstrengungen von allen Seiten Anerkennung durch diesen tollen Preis finden“, betont Björn Rasmus, Geschäftsführer von BIO vom BERG.

Innovative Backware: BIO vom BERG Vinschgerlaib.

Die hochkarätige Jury lobt die regionalen Bio-Rohstoffe, darunter Bio-Getreide und Brotklee aus Tirol, des flachen und rustikalen Roggenmischbrots und hebt das einwandfreie Handwerk der Therese MÖlk Bäcker*innen hervor.

Bäckerei Therese MÖlk

Produktionsbetrieb der MPREIS Warenvertriebs GmbH
Floraniweg 16a, 6176 Völs, Austria

Pressekontakt

Maria-Kristina Kuen, MA
mariakristina.kuen@mpreis.at



THERESE MÖLK
Pures Brot.

Geschmacklich überzeugt der Südtiroler Klassiker durch seine würzige, saftige Note und auch das Packaging des Bio-Vinschgerlaibs mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ wird von den Juroren mit einer hohen Punktezahl bewertet. „Es werden zeitgemäße Materialien für die Verpackung verwendet, die nachhaltig und umweltschonend sind. Die optimale Abwägung zwischen Nutzen (z.B. Schutz des Produktes) und Ressourcenschonung (z.B. so wenig Müllproduktion wie möglich) wurde getroffen“, begründet ein Jurymitglied seine Wahl.

Erhältlich ist der Bio-Vinschgerlaib in allen MPREIS und Baguette Filialen – solange das Bio-Getreide reicht.

Foto: BIO vom BERG Vinschgerlaib

Fotonachweis: Bäckerei Therese MÖlk

Bildunterschrift: Die Bäckerei Therese MÖlk hat Grund zum Feiern: der BIO vom BERG Vinschgerlaib wurde von der Messe Wieselburg zum BIO AUSTRIA Produkt des Jahres gewählt.

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, Oberösterreich und Südtirol geliefert.

Nachhaltigkeit ist ein elementarer Teil der Unternehmensphilosophie. Therese MÖlk bäckt nicht für die Tonne und denkt weit über den Rand der Bäckerschaukel hinaus. Seit 2022 ist die Bäckerei Klimabündnisbetrieb:

- Über 94 Prozent der Rohstoffe für die Brote kommen aus Tirol bzw. Österreich, davon werden 34 Prozent in Bio Qualität angeliefert. Zudem werden ausschließlich Freiland Eier und Fairtrade-Kakao verwendet.
- Zur Vermeidung von Lebensmittelmüll werden in der hauseigenen Brennerei hochwertige Spirituosen aus Brot von gestern gebrannt. Auf diese Weise konnte Therese MÖlk bereits über 190.000 Kilogramm Brot vor der Tonne retten.
- 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.
- Um CO₂ einzusparen, werden die Backöfen der Bäckerei Therese MÖlk mit Hilfe von grünem Wasserstoff betrieben.

Weitere Informationen unter: <https://www.therese-moelk.at/>

Bäckerei Therese MÖlk

Produktionsbetrieb der MPREIS Warenvertriebs GmbH
Floraniweg 16a, 6176 Völs, Austria

Pressekontakt

Maria-Kristina Kuen, MA
mariakristina.kuen@mpreis.at