



THERESE MÖLK
Pures Brot.

SCHÜLER/INNEN ENTWARFEN NEUE HERR FRIEDRICH GIN FLASCHE

Um ein neues Flaschendesign für den nachhaltigen Herr Friedrich Gin – gebrannt aus Brot von gestern – zu kreieren, kooperierte die Bäckerei Therese MÖLK mit der HTL Kramsach. Ein Ideenwettbewerb für SchülerInnen wurde initiiert. Letzte Woche kürte eine sechsköpfige Jury die Gewinner.

Völs, 27.05.2021 – „Flasche. Statt. Tonne.“ Nach diesem Motto werden bei Therese MÖLK seit 2016 nachhaltige Spirituosen aus Brot von gestern gebrannt, um Lebensmittel Müll zu vermeiden. Dem bekanntesten Produkt aus dem Hause MÖLK soll nun ein neues Flaschendesign verpasst werden. In Kooperation mit der HTL Kramsach wurde ein Ideenwettbewerb mit einem Preisgeld von EUR 1.750,- ausgeschrieben. „Wir legen großen Wert auf regionale Kooperationen und sehen die vielen Ideen der jungen Designer als großartige Chance für unsere Brennerei,“ erklärt Mathias MÖLK, Miteigentümer der Firma MPREIS.

Von der Idee zum fertigen Flaschendesign.

Bereits im Jänner fiel der Startschuss für den knapp fünfmonatigen Ideenwettbewerb, an welchem sieben SchülerInnen aus dem 2. Semester und elf SchülerInnen aus dem 4. Semester (=Maturaklasse), der Aufbaulehrgänge und des Kollegs für Objekt-Design und Produktion der HTL Kramsach, teilnahmen. Ziel des Wettbewerbs war es, viele kreative Flaschendesigns nach unterschiedlichsten Ansätzen zu erhalten.

Zur Auftaktveranstaltung, welche digital stattfand, wurden die wichtigsten Eckpunkte sowie die Erwartungshaltung des Unternehmens definiert. In den folgenden Wochen arbeiteten die SchülerInnen ihre ersten kreativen Ideen und Entwürfe aus. "Kooperationen wie diese mit Therese MÖLK sind wichtiger Bestandteil des praxisbezogenen Unterrichts an der HTL Kramsach – unsere SchülerInnen freuen sich immer immens über Gelegenheiten, ihr kreatives Potenzial und Können in realen Projekten unter Beweis stellen zu können!" schildert Markus Anker, der das Projekt gemeinsam mit Veronika Wessiack von Seiten der HTL Kramsach begleitet hat.

Mitte März fand eine Zwischenpräsentation der einzelnen Projekte statt. „Wir waren überrascht wie viele wertvolle Ideen in so kurzer Zeit entwickelt wurden. Die SchülerInnen hatten sehr unterschiedliche Ansätze, was jede Präsentation einzigartig machte,“ erzählt Mathias MÖLK. Nach einem ersten Feedback konnten die SchülerInnen weiter an ihren Entwürfen arbeiten.

Bäckerei Therese MÖLK

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

Pressekontakt

Stefanie Graber, BA
stefanie.graber@mpreis.at



THERESE MÖLK
Pures Brot.

Gewinner prämiert.

Letzte Woche war es dann endlich so weit: Alle SchülerInnen präsentierten ihre finalen Arbeiten bei der Abschlussveranstaltung an der HTL Kramsach. Die sechsköpfige Jury, bestehend aus Mathias Mölk (Miteigentümer MPREIS), Daniel Klotz (Leiter Brennerei Therese Mölk), Stefanie Graber (Marketingleitung Therese Mölk), Charlie Zimmermann (Zimmermann Streiter Werbeagentur), sowie Frau MMag. Nicole Gucher (Entwurf und Design, HTL Kramsach) und Herr Peter Waldhart (Werkstättenleiter, HTL Kramsach), prämierten die Gewinner.

Design-Experte Charlie Zimmermann zu den Arbeiten: „Das ganze Know-How der HTL Kramsach in einer Flaschenform. Herr Friedrich sagt: ‚Chapeau‘. Wunderschöne, eigenständige Glasdesigns – da war es wirklich schwer eine Siegerin zu finden. Gratulation an alle.“

Der Sieg ging an Christina Hecht. Sie konnte mit ihrem konisch verlaufenden Flaschendesign, sowie ins Glas gepresste abstrahierte Weizenähren überzeugen. Den zweiten Platz belegte Aaron Hotter, der die Jury mit seiner speziellen Flaschenform begeisterte, welche an eine Brotkruste erinnert. Mei-Maria Stock erzielte den dritten Platz. In ihrem Design wurde Herr Friedrich im Stil einer Collage modern aufgearbeitet. Die Natur, der Umweltgedanke und die Qualität des Produktes sollen durch das neue Design vermittelt werden.

Alle Gewinnerdesigns sind unter www.therese-moelk.at abrufbar.

Bild/Fotonachweis: HTL Kramsach

Bildunterschrift: Vorne v.l.n.r. Die Gewinner: Sabine Hauser (4. Platz), Aaron Hotter (2. Platz), Christina Hecht (1. Platz), Mei-Maria Stock (3. Platz), Patrick Salvatore Rastelli (5. Platz); Hinten v.l.n.r. Daniel Klotz (Therese Mölk), Charlie Zimmermann (Zimmermann Streiter), Mathias Mölk, Stefanie Graber (beide Therese Mölk).

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. 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

Bäckerei Therese Mölk

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

Pressekontakt

Stefanie Graber, BA
stefanie.graber@mpreis.at