



THERESE MÖLK  
Pures Brot.

# BELIEBTE KRAPFEN VON THERESE MÖLK

**Purer Genuss bei Baguette: die palmölfreien Faschingskrapfen der Bäckerei Therese MÖLK kommen ganz ohne künstliche Zusatzstoffe aus und zählen laut aktueller Falstaff-Umfrage zu den beliebtesten Krapfen in Tirol.**

**Völs, 10.02.2021** – Auch wenn der Fasching aufgrund der aktuellen Covid-Lage im Land pausiert, herrscht aktuell Hochsaison für frische Faschingskrapfen. Denn Groß und Klein freuen sich gerade zu dieser Zeit besonders auf eines: herrlich flaumige Krapfen mit köstlicher Füllung. Doch wo gibt es die Besten im ganzen Land?

Das Magazin Falstaff hat zur Wahl der beliebtesten Krapfenbäcker Österreichs aufgerufen. Dabei konnten die Faschingskrapfen der Bäckerei Therese MÖLK in Tirol überzeugen und den stolzen zweiten Platz belegen. Gewonnen haben die Gebäcke vom Café Thaler, Reith im Alpbachtal. Der dritte Platz ging an den Bäcker Ruetz, Kematen.

## **Regional und nachhaltig.**

Bereits seit 2018 wird im Hause MÖLK bei der Produktion von Faschingskrapfen auf künstliche Zusatzstoffe und die Verwendung von Palmöl verzichtet. Darüber hinaus kommen nur beste Zutaten in die süßen Gebäcke, denn Regionalität und Nachhaltigkeit sind dem Unternehmen nicht nur bei Brot und Gebäck besonders wichtig: Das Mehl, die Butter, der Zucker und die Freiland Eier stammen zu 100 % aus Österreich. Die Marmelade kommt von der Firma Darbo aus dem Tiroler Unterland.

## **5 + 1 Aktion bei Baguette.**

Die beliebtesten Therese MÖLK Marillen- oder Powidlkräpfen sind derzeit in allen Baguette Filialen in einer 5+1 gratis Aktion erhältlich. Auch feine Vanille- und Nougatkräpfen sowie ein süßer Marienkäfer-Krapfen warten drauf, verkostet zu werden.

**Link Falstaff:** [Das sind die beliebtesten Krapfenbäcker Österreichs - Falstaff](#)

**Bilder:** Faschingskrapfen bei Therese MÖLK

**Fotonachweis:** Bäckerei Therese MÖLK



THERESE MÖLK  
Pures Brot.

### **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](http://www.therese-moelk.at)

### **Bäckerei Therese MÖlk**

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

### **Pressekontakt**

Stefanie Graber, BA  
[stefanie.graber@mpreis.at](mailto:stefanie.graber@mpreis.at)