



THERESE MÖLK  
Pures Brot.

# SCHON HEUTE AN MORGEN UND ÜBERMORGEN DENKEN

**Vor 100 Jahren legte Therese MÖlk den Grundstein für MPREIS. Als Unternehmerin war sie ihrer Zeit in vielerlei Hinsicht voraus. 100 Jahre später setzt die Bäckerei Therese MÖlk neue Maßstäbe bei Qualität und Nachhaltigkeit. Ganz im Sinne der Gründerin, aber mit Gedanken an übermorgen.**

**Völs, 15.06.2020** – Ressourcen, Umweltschutz, Mensch und Gesundheit, das sind die Eckpfeiler der Bäckerei Therese MÖlk. Bei der Neuerrichtung im Jahr 2013 wurde schon in der Bauweise auf zukunftsweisende Technologien und einen ressourcenschonenden Betrieb geachtet. Ökostrom und Solarenergie sind eine Selbstverständlichkeit. Bald soll sogar Wasserstofftechnologie integriert werden. Im Zentrum steht aber das Produkt. Ein gutes, ehrlich gebackenes Brot aus möglichst regionalen Zutaten, ohne künstliche Zusatzstoffe. Dass diese Umsetzung handwerklicher Qualität auch in einem Großbetrieb gelingen kann, hat Mathias MÖlk, Leiter der Bäckerei Therese MÖlk, überzeugend bewiesen.

## **Höchste Qualitätsansprüche sind auch gut für die Umwelt**

Diese inneren Werte sind auch gut für die Umwelt. Ein Großteil des Sortiments ist bio-zertifiziert. Auf „Thereses Bienenfeld“ wächst jetzt sogar Bio-Getreide in unmittelbarer Nähe der Bäckerei in besonders bienenfreundlicher Umgebung. Insgesamt kommen 94% der Rohstoffe aus Tirol und Österreich, darunter das gesamte Weizen-, Dinkel- und Roggenmehl sowie alle Freilandeier.

## **Kreative Ideen gegen Lebensmittel Müll**

Ein spezielles Engagement gilt der Vermeidung von Lebensmittel Müll. Was trotz vielfältiger Maßnahmen noch an Überschuss übrigbleibt, wird besonders kreativ verwertet. Die Veredelung von Altbrot zu Bier und Spirituosen brachte regionale Spezialitäten wie das Baker's Bread Ale und den Herrn Friedrich Tyrolean Gin hervor. Im vergangenen Jahr hat die Bäckerei Therese MÖlk eine eigene Brennerei eröffnet. Dort werden seither aus 100 kg Altbrot 12,5 l Alkohol gewonnen und zu weiteren Spezialitäten wie Eierlikör oder Ansatzschnaps veredelt.



THERESE MÖLK  
Pures Brot.

## Verantwortung für künftige Generationen

Die Sorge um künftige Generationen ist wohl ebenfalls in der Firmengeschichte angelegt. Denn heute ist MPREIS immer noch ein familiengeführtes Unternehmen. Da geht langfristiges Denken vor kurzfristigem Gewinnstreben. Vielleicht waren es gerade diese Werte, mit denen sich der Lokalmatador gegen die großen internationalen Ketten behaupten konnte. „Unternehmer trifft eine besondere Verantwortung für eine lebenswerte Zukunft“, so Mathias MÖlk. „Da heißt es rechtzeitig vorausdenken und entsprechend handeln. Denn die Zukunft ist kein weit entferntes Etwas, um das man sich später kümmern kann. Morgen beginnt jetzt“.

Weitere Informationen zu den nachhaltigen Projekten unter [www.therese-moelk.at/morgen](http://www.therese-moelk.at/morgen)

**Bild:** Grüne Energie

**Fotonachweis:** Thomas Jantscher

## 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 backt 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