



THERESE MÖLK
Pures Brot.

NEUE SPIRITUOSEN AUS BROT VON GESTERN

Neben dem bereits bekannten „Herr Friedrich“ Gin der Bäckerei Therese Mölk sind ab sofort neue, erlesene Spirituosen aus Brot von gestern bei MPREIS, Baguette und T&G erhältlich.

Völs, 16.12.2020 – Schon seit 2016 werden im Hause Mölk unter dem Motto „Flasche. Statt. Tonne.“ laufend neue, nachhaltige Produkte zur Vermeidung von Lebensmittelmüll entwickelt. Mit dem Bau der hauseigenen Brennerei geht man seit 2018 einen Schritt weiter und verarbeitet Brot aus Fehlproduktion direkt und ohne zusätzliche Transportwege zu nachhaltigem Alkohol.

Sortiment erweitert.

Das Sortiment an Hochprozentigem aus Brot von gestern wurde nun um weitere edle Spirituosen erweitert. Toni Rosetti, einer der besten Schnapsbrenner Tirols, unterstützte die Bäckerei Therese Mölk bei der Umsetzung der Ideen. So entstanden ein Eier- und Schokolikör, ein hochwertiger Walnuss Likör und der einzigartige Vinschgerl Brand, welcher ausschließlich aus Vinschgerln gebrannt wird. Die nachhaltigen Kreationen sind, wie der beliebte Tyrolean Gin, unter der Marke „Herr Friedrich“ in den Regalen von MPREIS, Baguette und T&G zu finden. Eine zweite Linie mit dem Label „Brotbrand Tirol“ umfasst erlesene Spirituosen in den Sorten Birne, Marille, Zirbe und Haselnuss-Krokant.

Bereits über 100.000 kg wiederverwertet.

Aus 100 kg Brot von gestern können in der Brennerei Therese Mölk etwa 12,5 Liter hochprozentiger Alkohol gebrannt werden. Dieser wird anschließend zu Gin, Ansatz oder Likören veredelt. „Bisher konnten wir mit dem Verkauf unserer nachhaltigen Spirituosen bereits über 100.000 Kilogramm Brot vor der Mülltonne retten“, freut sich Mathias Mölk, Leiter der Bäckerei Therese Mölk.

Bilder:

Brennerei Herr Friedrich: Am Anfang stand eine clevere Idee: Friedrich Mölk, der ehemalige Bäckerei Leiter, dachte sich Brot von gestern wäre doch eine ausgezeichnete Basis für einen Gin. Gesagt – getan. Und der Erfolg gab ihm recht.

Brennerei: Letztes Jahr wurde die neue, hochmoderne Brennerei in der Bäckerei Therese Mölk eröffnet. Mit den nachhaltigen Spirituosen aus Brot von gestern konnten bereits über 100.000 kg Brot vor der Tonne gerettet werden.

Herr Friedrich Spirituosen: Unter der Marke „Herr Friedrich“ gibt es seit heuer einen Vinschgerl Brand sowie einen hochwertigen Walnuss Likör aus Brot von gestern.

Brotbrand Tirol: Eine neue Linie unter der Marke „Brotbrand Tirol“ umfasst erlesene Spirituosen in den Sorten Birne, Marille, Zirbe und Haselnuss-Krokant.

Fotonachweis: Patrick Saringer



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

Bäckerei Therese Mölk

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

Pressekontakt

Stefanie Graber, BA
stefanie.graber@mpreis.at