



THERESE MÖLK  
Pures Brot.

# THERESE MÖLK RETTET TIROLER BIER VOR DEM ABLAUFEN

**Die coronabedingte Schließung der Gastronomie führte dazu, dass zu viel gebräutes Bier weggeschüttet werden musste. Ein besonders wichtiger Abnehmer für heimische Brauereien fiel weg. Die Bäckerei Therese MÖLK nahm dies zum Anlass, um aus einem Großteil der Übermengen des Tiroler Biers zwei köstliche Bierbrote zu entwickeln. Auf diese Weise konnten in Zusammenarbeit mit der Brauerei Starkenberg große Mengen an Bier vor dem Ablaufen bewahrt und im Sinne der Lebensmittel­müll­vermeidung wiederverwertet werden.**

**Völs, 26.07.2021** – Die Vermeidung von Lebensmittel­müll ist seit Jahren ein zentraler Teil der Nachhaltigkeitsstrategie von Therese MÖLK. So landet Altbrot nicht in der Tonne, sondern es entstehen daraus zum Beispiel hochwertige Spirituosen aus Brot von gestern. Nun hat man aus der Not eine Tugend gemacht und auf diese Weise ein weiteres nachhaltiges Projekt ermöglicht. In Kooperation mit der Brauerei Starkenberg wurden zwei neue Brote entwickelt und auf den Markt gebracht: das Dinkel-Bierbrot und der Bierspitz. Dadurch konnten große Mengen an Bier, die durch die fehlende Gastronomie nicht verkauft werden konnten, vor dem Verfall gerettet werden.

## **Stärkung der regionalen Wirtschaft.**

Zwei Tiroler Privatbetriebe, die Bäckerei Therese MÖLK und die Brauerei Starkenberg, arbeiten zusammen, um ein großartiges Projekt zur Stärkung der regionalen Wirtschaft zu realisieren. Dabei wird auf die Verwendung von regionalen Rohstoffen gesetzt. „Im Hause MÖLK wird Nachhaltigkeit großgeschrieben. Wir beziehen bereits über 94% der Zutaten für unser Brot und Gebäck aus Österreich, einiges davon auch direkt aus Tirol. Deshalb freut es uns besonders, dass wir in Zusammenarbeit mit der Brauerei Starkenberg eine nachhaltige Alternative für die Verwertung von großen Mengen an Tiroler Bier schaffen konnten“, erklärt Mathias MÖLK, Miteigentümer der Firma MPREIS.

## **Dinkel-Bierbrot mit Tiroler Bier bei Baguette.**

Beim Backen wird ein Großteil der Flüssigkeit, die für die Herstellung des Dinkelbrots benötigt wird, durch Starkenberger Bier ersetzt. Nach dem Backen enthält das Brot keinen Alkohol mehr. Der Teig besteht zu größten Teilen aus Dinkelmehl und ist mit alten, eiweißhaltigen Getreidesorten angereichert. Diese verleihen dem Brot seine leicht nussige, Blütenhonig aus Österreich seine süßliche Note. Da der Vorteig bis zu vierundzwanzig Stunden reift, ist das Bierbrot besonders bekömmlich. Durch den sehr heißen Backvorgang im Steinofen, verdunstet der Alkohol und ein aromatisches Brot mit

### **Bäckerei Therese MÖLK**

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

### **Pressekontakt**

Stefanie Graber, BA  
stefanie.graber@mpreis.at



THERESE MÖLK  
Pures Brot.

saftiger Krume und knuspriger Kruste entsteht. Erhältlich ist das neue Dinkel-Bierbrot in allen Baguette-Filialen.

### **Bierspitz neu bei MPREIS.**

Mit der Einführung des Bierspitz wird auch das MPREIS-Sortiment um ein Weizenkleingebäck mit Tiroler Bier erweitert. Besonders schmackhaft macht das neue Bier-Gebäck seine Salz-Kümmel-Mischung aus Österreich. „Der knusprige Bierspitz ist das perfekte Gebäck zum Grillen!“, freut sich Mathias Molk.

### **Regionales Bier für regionales Brot.**

Die Tiroler Privatbrauerei Starkenberg besteht seit mehr als 200 Jahren. 2020 wurde sie zur beliebtesten Kleinbrauerei Tirols gewählt. „Ich bin sehr dankbar, dass uns die Bäckerei Therese Molk einen großen Teil der Übermengen an Bier abnimmt und es, im Sinne der Nachhaltigkeit, zu zwei schmackhaften Bierbroten wiederverwertet. Die Kooperation freut mich besonders, weil ich sehr viele Gemeinsamkeiten zwischen den beiden Tiroler Unternehmen erkennen kann“, berichtet Bernhard Prosser, Geschäftsführer der Brauerei Starkenberg. Die Bäckerei Therese Molk und die Brauerei Starkenberg beziehen ihre Rohstoffe direkt aus der Region. Das stärkt nicht nur die heimische Wirtschaft, sondern schafft auch Arbeitsplätze. Mit diesem Projekt trägt das Familienunternehmen Molk einen weiteren wichtigen Beitrag zur Lebensmittelverschwendung bei.

**Foto:** Bierbrot

**Fotonachweis:** Bäckerei Therese Molk

**Bildunterschrift:** Die Bäckerei Therese Molk rettet Tiroler Bier der Brauerei Starkenberg vor dem Abfließen.

### **Über Bäckerei Therese Molk**

Die Bäckerei Therese Molk 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 Molk 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 Molk**

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

### **Pressekontakt**

Stefanie Graber, BA  
stefanie.graber@mpreis.at