



TERESE MÖLK
Pures Brot.

SPECIAL EFFECTS IM SPIRITUOSEN- REGAL VON MPREIS UND T&G.

Der „Herr Friedrich“ Gin aus purem Brot der Bäckerei Therese Mölk überzeugt seit Neuestem nicht nur mehr durch seine nachhaltige Herstellungsweise. Denn als wäre eine Innovation nicht genug, erweitert Namensgeber Herr Friedrich Mölk seinen Gin um zwei ganz spezielle Effekte – ab sofort ist der „Herr Friedrich“ Gin als Blue und Black Edition bei MPREIS und T&G erhältlich.

Völs, 06.09.2021 – 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 die Bäckerei Therese Mölk seit 2018 einen Schritt weiter und verarbeitet Brot aus Fehlproduktion direkt und ohne zusätzliche Transportwege zu nachhaltigem Alkohol. Herr Friedrich Mölk – ehemaliger Bäckerei-Leiter und leidenschaftlicher Schnapsbrenner – tüfelt gemeinsam mit Toni Rossetti, einem führenden Schnapsbrenner in Tirol, an nachhaltigen Kreationen aus Brot.

Nachhaltiger Gin aus Brot.

Aus 100 Kilogramm Brot von gestern können in der Brennerei Therese Mölk etwa 12,5 Liter hochprozentiger Alkohol gebrannt werden. Der daraus hergestellte, regionale und nachhaltige „Herr Friedrich“ Gin erfreut sich großer Beliebtheit. Die Tiroler Variante des Trendgetränks – auf Basis von Brot – wurde im Jahr 2018 von Falstaff mit 92 Punkten zu den fünf besten Gins Österreichs gewählt. Erhältlich ist der Tyrolean Gin in allen MPREIS- und T&G-Märkten.

Verwandlungskünstler: „Herr Friedrich“ Gin Blue Edition.

Um das nachhaltige „Herr Friedrich“ Sortiment zu erweitern, erstrahlt der beliebte Gin nun auch in sattem Blau. Und das auf ganz natürliche Weise. „Genau wie bei unserem Brot setzen wir auch für die Produktion des neuen Gins keine künstlichen Farbstoffe ein. Für die kräftige Farbe sorgen ausschließlich natürliche Blüten, die sonst auch im Tee zu finden sind“, erklärt der Gin-Entwickler. Doch damit nicht genug: der neue blaue „Herr Friedrich“ ist ein echter Verwandlungskünstler. Durch die Zugabe von Tonic oder Zitrone färbt sich das Trendgetränk lila. Die blaue Special Edition darf in keiner Gin-Sammlung fehlen.

Bäckerei Therese Mölk

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

Pressekontakt

Maria-Kristina Kuen, MA
mariakristina.kuen@mpreis.at



THERESE MÖLK
Pures Brot.

Bitte schütteln: „Herr Friedrich“ Gin Black Edition.

Neben der blauen Herr Friedrich Flasche finden Gin-Liebhaber nun auch eine Black Edition im Spirituosen-Regal. Auf den ersten Blick erscheint diese unspektakulär. Doch einmal Schütteln reicht und schon verwandelt sich der klare Gin in ein sattes Schwarz. Der mystische Schneekugel-Effekt wird durch natürliche Aktivkohle ausgelöst. Diese setzt sich nach einiger Zeit wieder ab.

Nachhaltige Innovationen.

„Bisher konnten wir mit dem Verkauf unserer nachhaltigen Spirituosen bereits über 100.000 Kilogramm Brot vor der Mülltonne retten“, freut sich auch Mathias Mölk, Leiter der Bäckerei Therese Mölk und Miteigentümer der Firma MPREIS. Doch das ist noch lange nicht genug. Täglich landet jedes fünfte Stück Brot in der Tonne. Durch nachhaltige Innovationen im Lebensmittelbereich will die Bäckerei Therese Mölk diesem Trend entgegenwirken. Das Spirituosen-Sortiment wird laufend erweitert. Die neue Blue und Black Edition sind echte Trend-Produkte, die gleichzeitig die Umwelt schonen. Innovation und Nachhaltigkeit gehen im Hause Mölk Hand in Hand.

Foto: „Herr Friedrich“ Gin Blue Edition

Foto: „Herr Friedrich“ Gin Black Edition

Fotonachweis: Bäckerei Therese Mölk

Bildunterschrift: Die neue „Herr Friedrich“ Gin Blue Edition und „Herr Friedrich“ Gin Black Edition sind ab sofort in allen MPREIS- und T&G-Filialen erhältlich.

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 backt 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

Maria-Kristina Kuen, MA
mariakristina.kuen@mpreis.at