



THERESE MÖLK  
Pures Brot.

# EDLE SPIRITUOSEN: PRÄMIERTE WEIHNACHTSGESCHENKE AUS DEM HAUSE THERESE MÖLK.

**Altbrot landet in Österreich oftmals kurzerhand in der Tonne. Die Bäckerei Therese Mölk zeigt, dass es auch anders geht. Das Schöne daran: Die nachhaltigen Kreationen aus Brot von gestern schmecken auch einer hochkarätigen Jury. Im Rahmen der Falstaff Spirits Trophy 2021 wurden vier der vielen nachhaltigen Spirituosen aus der hauseigenen Brennerei mit hoher Punktzahl ausgezeichnet. Über 800 Muster wurden aus ganz Österreich eingesandt. Die nachhaltigen Tiroler Spirituosen, darunter der Herr Friedrich Gin und Walnuss Likör, konnten sich durchsetzen und erstklassige Bewertungen erzielen. Sie sind damit nicht nur regional und nachhaltig, sondern eignen sich auch hervorragend als besondere Weihnachtsgeschenke.**

**Völs, 30.11.2021** – In Österreich landet jedes 5. Stück Brot in der Tonne. Dieser Entwicklung will die Bäckerei Therese Mölk entgegenwirken. Die Vermeidung von Lebensmittel Müll ist seit Jahren ein zentraler Teil der Nachhaltigkeitsstrategie. Dafür investierte das Familienunternehmen 2018 in eine hauseigene Brennerei. So landet Altbrot nicht in der Tonne, sondern es entstehen daraus hochwertige Brände und Liköre aus Brot von gestern. Auf diese Weise konnten seit der ersten Produkteinführung vor 5 Jahren bereits über 190.000 Kilogramm Brot vor der Tonne gerettet werden. Das freut nicht nur die Umwelt, sondern auch den Gaumen. Die nachhaltigen Spirituosen wurden nun bei der diesjährigen Falstaff Spirits Trophy ausgezeichnet. Zu den vier Prämierten zählen der „Herr Friedrich“ Gin, der „Herr Friedrich“ Vinschgerl Brand, sowie die erlesenen „Herr Friedrich“ Liköre – Eierlikör und Walnuss Likör.

## **Der Beste seiner Kategorie: „Herr Friedrich“ Walnuss Likör.**

Über die Bewertung von stolzen 93 Punkten darf sich der „Herr Friedrich“ Walnuss Likör freuen. Damit ist er der beste Likör seiner Kategorie. Die Verkoster\*innen beschreiben den Likör folgendermaßen: „Die Nase ist typisch würzig nach eingelegten, grünen Walnüssen, dazu trockene Wiesenkräuter und feine süßliche Nuancen. Zu Beginn am Gaumen feine Süße, dann folgt die typische Nuss, die trocken endet. Langer Nachklang.“

### **Bäckerei Therese Mölk**

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

### **Pressekontakt**

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



THERESE MÖLK  
Pures Brot.

### **Nachhaltig & regional: Gin, Vinschgerl Brand und Eierlikör.**

Schon im Jahr 2018 wurde der „Herr Friedrich“ Gin von Falstaff zu den fünf besten Gins Österreichs gekürt. Auch dieses Jahr freut sich die Tiroler Version des Trendgetränks über die großartige Bewertung von 90 von 100 Punkten.

Ebenso viele Punkte erreichte der außergewöhnlich anmutende „Herr Friedrich“ Vinschgerl Brand, der ausschließlich aus würzigen Vinschgerln der Bäckerei Therese Mölk gebrannt wird. Ein ganz besonderes Produkt, das in dieser Form am Markt sonst nicht zu finden ist. „Am Gaumen intensiv und robust“, beschreiben die Verkoster\*innen den Tiroler Brand.

Auch der „Herr Friedrich“ Eierlikör besticht durch seine regionale Herstellung – gebrannt aus nachhaltigem Alkohol aus Brot von gestern, verfeinert mit österreichischen Freilandeiern und Schlagobers. Von der Jury wurde dies mit 88 Punkten belohnt.

### **Nachhaltige Geschenksideen.**

Wer noch auf der Suche nach einem nachhaltigen Wichtel- oder Weihnachtsgeschenk ist, liegt mit den prämierten Herr Friedrich Spirituosen genau richtig. Denn die ausgezeichneten Brände und Liköre machen sich besonders gut unter dem Christbaum und beschenken den Beschenkten sowohl ein exquisites Weihnachtsfest, als auch einen luxuriösen Silvesterabend.

Erhältlich sind sie in allen MPREIS und T&G-Filialen, sowie an den beiden Therese Mölk Christkindlmarktständen in der Altstadt und am Bergisel, sobald diese wieder geöffnet sind.

Weitere Informationen unter:

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

**Foto:** Ausgezeichnete Spirituosen aus dem Hause Mölk.

**Fotonachweis:** Bäckerei Therese Mölk

**Bildunterschrift:** Die nachhaltigen Herr Friedrich Spirituosen aus dem Hause Therese Mölk wurden bei der Falstaff Spirits Trophy 2021 ausgezeichnet und eignen sich als besonders edles Weihnachtsgeschenk für die Liebsten.

### **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 auf

#### **Bäckerei Therese Mölk**

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

#### **Pressekontakt**

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



THERESE MÖLK

Pures Brot.

bereitet 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**

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