



THERESE MÖLK
Pures Brot.

THERESE MÖLK BÄCKT LEICHT VERDAULICHES BROT OHNE KÜNSTLICHE ZUSATZSTOFFE.

Für das Backen von natürlichem Brot werden nur wenige Zutaten benötigt: Mehl, Wasser, Natursauerteig, Salz und ganz viel Zeit. In vielen Lebensmitteln verstecken sich jedoch künstliche Zusatzstoffe und Farbstoffe, damit sie appetitlicher aussehen und länger haltbar sind. Nicht so bei Therese MÖLK: die hauseigene Bäckerei von MPREIS bäckt seit der Eröffnung im Jahr 2013 pures Brot aus besten regionalen Zutaten. Im Rahmen einer groß angelegten Kampagne sollen Kund*innen nun über gängige Ernährungsmythen aufgeklärt werden. Im Mittelpunkt steht ein Online-Quiz, bei dem ein gratis Bio Alpenspitz als Sofortgewinn wartet.

Völs, 04.10.2021 – Damit Brot besonders bekömmlich und zum wertvollen Baustein gesunder Ernährung wird, gilt es wichtige Grundsätze zu beachten. Die Bäckerei Therese MÖLK hat es sich, gemeinsam mit der Ernährungsexpertin Dr. Martina Überall, zum Ziel gesetzt, ihre Kund*innen über gängige Ernährungsmythen aufzuklären und ein Bewusstsein für Ernährung zu schaffen. Denn dunkles Brot ist nicht automatisch gesünder – Weißbrot nicht per se schlecht. Und auch Gluten und Kohlenhydrate sind nicht so bössartig wie sie gerne dargestellt werden. Dr. Martina Überall behandelt auf der Website von Therese MÖLK regelmäßig neue Themen zu Ernährung & Brot.

Brotsortiment für einen gesunden Lebensstil.

Therese MÖLK steht für bekömmliche Backwaren in höchster Qualität. Um diese Qualität zu sichern, kommen bereits über 94% der Rohstoffe aus Österreich. Darüber hinaus wird ein Großteil der Backwaren langzeitgeführt. „So genannte langzeitgeführte Teige dürfen vor dem Backen vier bis vierundzwanzig Stunden ruhen. Das macht die Brote bekömmlicher, aromatischer und länger haltbar“, erklärt Mathias MÖLK, Miteigentümer der Firma MPREIS und Leiter der Bäckerei. Außerdem warten bereits 22 verschiedene Therese MÖLK Brote in Bio-Qualität in den Brotregalen aller Baguette Filialen. Bio-Lebensmittel sind gentechnikfrei und haben einen besonders hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt. Die verschiedenen Vollkornbrote von Therese MÖLK dienen als wertvolle Energielieferanten für einen gesunden Lebensstil.

Online-Quiz: Wissen testen und gratis Bio Alpenspitz als Sofortgewinn abholen.

Bei „Thereses Bäcker Quiz“, einem Online-Quiz auf therese-moelk.at, wird das Wissen rund ums Brot und Ernährung abgefragt. Als Sofortgewinn dürfen sich Teilnehmer*innen über einen gratis Therese MÖLK Bio Alpenspitz freuen. Der klassische Alpenspitz wird mit langer Teigruhe sowie ganz ohne künstliche Zusatzstoffe und färbende Malze gebacken. Jetzt neu in Bio-Qualität.

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.

Ernährung & Gesundheit.

Die Themen Ernährung & Gesundheit spielen in vielen Bereichen eng ineinander. Passend dazu wird im Rahmen des Brustkrebsmonats Oktober auch ein spezieller, pinker Snack in allen Baguette Filialen angeboten: der Therese MÖlk Bio Alpenspitz mit Meerrettich-Rohren-Aufstrich und Gemüse. Mit dem pinken Bio Alpenspitz Snack machen Therese MÖlk & Baguette gezielt auf die Früherkennung von Brustkrebs aufmerksam. Pro verkauften Snack gehen im ganzen Oktober zusätzlich 10 Cent an die Österreichische Krebshilfe Tirol. Die Bäckerei Therese MÖlk ist heuer erstmals Co-Gastgeber beim Pink Ribbon Tourstopp am 30. Oktober. Passend zum Info-Stand vor dem Landesmuseum in Innsbruck findet in der Baguette Filiale Museumstraße ein Pink Ribbon Breakfast statt. Dort haben Interessierte die Möglichkeit, sich in gemütlicher Atmosphäre bei einer Tasse Kaffee zum Thema Brustkrebsvorsorge und Früherkennung zu informieren.

Brotbackworkshop bei Therese MÖlk.

Am 19. Oktober findet im Rahmen vom International Nature Festival im Hause MÖlk außerdem ein kostenfreier Brotbackshop statt. Gemeinsam mit einem Bäcker wird in diesem Workshop Brot gebacken. Außerdem werden verschiedene Fragen geklärt: Was ist nun wirklich drin in unseren Broten? Welche Hilfsmittel der Lebensmittelindustrie haben welche Effekte? Was bewirkt Sauerteig? Wie viel Zeit braucht ein Brot, um besser verdaulich zu werden?

Anmeldungen werden per Mail entgegengenommen.

Weitere Informationen unter:

www.therese-moelk.at/ernaehrung

Foto: Janine Flock mit dem Bio Alpenspitz.

Fotonachweis: Bäckerei Therese MÖlk.

Bildunterschrift: Janine Flock zeigt es vor: einfach beim Online-Quiz mitmachen, Wissen testen und gratis Bio Alpenspitz als Sofortgewinn abholen.

Foto: Langzeitführung.

Fotonachweis: Patrick Saringer.

Bildunterschrift: Ein Großteil der Backwaren der Bäckerei Therese MÖlk wird langzeitgeführt, das macht die Brote bekömmlicher, aromatischer und länger haltbar.

Foto: Bio Urkornbrot.

Fotonachweis: Patrick Saringer.

Bildunterschrift: Die verschiedenen Vollkornbrote von Therese MÖlk dienen als wertvolle Energielieferanten für einen gesunden Lebensstil.

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.

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

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