



THERESE MÖLK
Pures Brot.

ÜBER 94 PROZENT REGIONALE ZUTATEN: BÄCKEREI THERESE MÖLK BÄCKT MIT HEIMISCHEN ROHSTOFFEN

Der Westen macht vor, wie es richtig geht: die Bäckerei Therese Mölk, ein Produktionsbetrieb der Firma MPREIS in Völs in Tirol beliefert seine rund 300 MPREIS und 170 Baguette Filialen mit Backwaren aus regionalen Zutaten.

Völs, 20.07.2022 – Laut eines „Regionalitätschecks“ des Wiener Bauernbundes und dem Verein „Wirtschaften am Land“ vom 18. Juli 2022 wird nur rund ein Drittel des Gebäcks im österreichischen Einzelhandel aus heimischem Getreide hergestellt. Diesem Negativtrend wirkt die Bäckerei Therese Mölk entgegen, denn im Hause Mölk wird Regionalität großgeschrieben: Über 94 Prozent der Rohstoffe stammen aus Österreich, stolze 34 Prozent werden sogar in Bio-Qualität angeliefert. Darüber hinaus besitzt das Familienunternehmen ein eigenes Bio-Feld, auf dem seit 2020 Bio-Getreide und Bio-Kartoffeln direkt am Bäckerei-Standort angebaut werden.

Pures Brot aus regionalen Rohstoffen

Neben dem Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe, Farbstoffe und Emulgatoren legt die Tiroler Bäckerei großen Wert auf heimische Zutaten für ihr Brot und Gebäck. Diese werden von regionalen Partner*innen und Bäuer*innen aus Tirol und Österreich bezogen. So wächst das Getreide für das Weizen-, Roggen- und Dinkelmehl zu 100 % in Österreich und wird auch hier vermahlen. Milch- und Milchprodukte stammen beispielsweise von einem der Bäckerei nahegelegenen Bauernhof. Auch die verarbeiteten Freiland Eier kommen zu 100% aus Österreich. Darüber hinaus bezieht Therese Mölk immer mehr Freiland Eier vom Tiroler Bergbauernhof. „Durch die regionale Ausrichtung unserer Bäckerei bleibt die Wertschöpfung im Land und der transportbedingte CO₂-Ausstoß möglichst gering“, erklärt Mathias Mölk, Miteigentümer der Firma MPREIS.

Kooperation mit Tiroler Bio-Bauern

Im Rahmen der Kooperation „BIO vom BERG“ bauen rund 30 Tiroler Bio-Bauern hochwertiges Speisegetreide für die Bäckerei an. Der Großteil dieses Mehls wird in der Wieshofer Mühle direkt in Tirol vermahlen. „Wir bauen Weizen, Roggen und Dinkel für Therese Mölk an und schauen dabei gleichzeitig auf die Umwelt. Sehr wichtig ist für uns ein professioneller Partner in der Verarbeitung. Wir

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.

glauben, mit der Bäckerei Therese MÖlk diesen Partner gefunden zu haben“, sagt Heinz Gstir, ehemaliger Obmann von BIO vom BERG und selbst Bio-Bauer.

Bio aus Österreich

Neben Regionalität setzt das Familienunternehmen auch auf Nachhaltigkeit, so wird ein Großteil des Brotsortiments mit Bio-Zutaten gebacken. Dafür werden bereits 34 Prozent der Rohstoffe in Bio-Qualität angeliefert. Doch damit nicht genug: viele Backwaren sind BIO AUSTRIA zertifiziert. Dieses Zertifikat zeichnet Produkte aus, die strengeren Vorgaben als den EU-Bio-Standards unterliegen und dessen Rohstoffe in Österreich angebaut und verarbeitet werden.

Darüber hinaus baut Therese MÖlk seit 2020 eigenes Bio-Getreide auf einem Feld direkt am Bäckereistandort an.

Foto: Bio-Feld.

Fotonachweis: Bäckerei Therese MÖlk

Bildunterschrift: Seit 2018 bewirtschaftet die Bäckerei Therese MÖlk ihr eigenes Bio-Feld, auf dem seit 2020 Bio-Getreide und Bio-Kartoffeln direkt am Bäckerei-Standort angebaut werden.

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: <https://www.therese-moelk.at/nachhaltigkeit/regionale-rohstoffe.html>

Bäckerei Therese MÖlk

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

Pressekontakt

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