



THERESE MÖLK
Pures Brot.

THERESE MÖLK SORTIMENT

INTERNATIONAL AUSGEZEICHNET

Die Bäckerei Therese MÖlk verbuchte auch dieses Jahr großartige Erfolge beim internationalen Brotwettbewerb der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft DLG. Insgesamt 22 Produkte aus Bäckerei, Konditorei und Brennerei wurden mit Medaillen ausgezeichnet. Besonders stolz sind die Bäcker*innen auf die Gold prämierten Bio-Schnittbrote, mit verbesserter Rezeptur.

Völs, 30.01.2023 – Seit 2014 nimmt die Bäckerei Therese MÖlk am internationalen Brotwettbewerb der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft DLG teil. Dieses Mal ergatterten besonders viele Therese MÖlk Spezialitäten eine Auszeichnung. Zu den mit Gold prämierten Produkten zählen unter anderem Thereses Bio-Schnittbrote, Linzerstangerln und Muffins, sowie der nachhaltige Herr Friedrich Vinschgerl Brand, gebrannt aus Brot von gestern.

Über den Gewinn der zahlreichen Medaillen freut sich Mathias MÖlk, Miteigentümer MPREIS und Leiter der MPREIS Lebensmittelherstellung: „Wir legen großen Wert auf die Herstellung von nachhaltigen, regionalen Produkten. Schön, dass die hochwertige und erstklassige Qualität unser Brotspezialitäten mit diesem wichtigen Preis ausgezeichnet wird.“

Bio-Schnittbrote mit optimierter Rezeptur überzeugen bei strenger Qualitätsprüfung.

Nur ein überdurchschnittlich gutes Lebensmittel erhält eine Medaille durch die DLG-Experten-Jury. Die Auszeichnung "DLG-prämiert" wird ausschließlich an Produkte vergeben, die die strengen Qualitätskriterien - sorgfältige Rohstoffauswahl, optimale Verarbeitung und Zubereitung – erfüllen.

Diesen internationalen Test haben die Therese MÖlk Bio-Schnittbrote mit Bravour bestanden. Alle sieben Sorten wurden mit Medaillen ausgezeichnet, das Bio Weißbrot, Bio Steinofenbrot und Bio Sonnenblumenbrot sogar mit einer Gold-Medaille. Thereses Schnittbrote sind BIO AUSTRIA zertifiziert – eine noch strengere Verordnung als der EU-Bio-Standard- und werden ohne künstliche Zusatzstoffe, Farbstoffe und Emulgatoren gebacken. Zudem sind sie bis zur letzten Scheibe geschnitten und in einem einheitlichen Material, das problemlos recycelt werden kann, verpackt. Die erst kürzlich verbesserte Rezeptur macht die Bio-Schnittbrote besonders saftig. Erhältlich sind die ausgezeichneten Backwaren in allen MPREIS Filialen.

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.

Regionale Konditoreispezialitäten ausgezeichnet.

Neben dem Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe, Farbstoffe und Emulgatoren legt die Tiroler Bäckerei großen Wert auf heimische Zutaten für ihr Brot und Gebäck. Dafür bezieht der Produktionsbetrieb bereits über 94 Prozent der Rohstoffe aus Österreich. Als eine von wenigen Großbäckereien in Österreich verarbeitet Therese Mölk dabei ausschließlich österreichische Freilandeier. Für die süßen Linzerstangerl kommen sogar 100% Freilandeier direkt aus Tirol zum Einsatz. Das regionale Produkt wurde mit der höchsten Auszeichnung in Gold prämiert.

Auch die marmorierten Muffins, welche ausschließlich mit FAIRTRADE-Kakao gebacken werden, überzeugten die Jury und erhielten eine Gold-Medaille.

Nachhaltiger Brand gewinnt Gold-Medaille.

Zum ersten Mal gewinnt auch eine nachhaltige Spirituose aus der hauseigenen Brennerei der Bäckerei Therese Mölk eine Gold-Medaille. Seit 2018 verarbeitet die Brennerei Brot aus Fehlproduktion direkt und ohne zusätzliche Transportwege zu nachhaltigem Alkohol, um Lebensmittel Müll zu vermeiden. Der prämierte Brand ist 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, erhältlich bei MPREIS und T&G.

Internationale DLG-Auszeichnung 2023 für die Backwaren der Bäckerei Therese Mölk:

13 x Gold-Medaille

- Thereses Bio Weißbrot geschnitten
- Thereses Bio Steinofenbrot geschnitten
- Thereses Bio Sonnenblumenbrot geschnitten
- Bio Kamut Dreisaatweckerl
- Bio Steinofenbaguette
- Bio Kornspitz mit Sesam
- Eiweißweckerl
- Thereses Vanillekrapfen
- Alpenbäckerei Marillenkrapfen
- Alpenbäckerei Vanillekrapfen
- Alpenbäckerei Linzerstangerl

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.

- Alpenbäckerei Muffin marmoriert
- Herr Friedrich Vinschgerl Brand

7 x Silber-Medaille

- Thereses Bio Hausbrot geschnitten
- Thereses Bio Krustenbrot geschnitten
- Alpenbäckerei Mantovane
- Thereses Weingebäck mit Kümmel
- Thereses Dinkelvollkorn Weingebäck
- Thereses Nougatkrapfen
- Alpenbäckerei Muffin mit Schokodrops

2 x Bronze-Medaille

- Thereses Bio Wachauerlaib geschnitten
- Thereses Bio Kornbrot geschnitten

Weitere Informationen unter:

www.therese-moelk.at

<https://www.dlg.org>

Foto: Kilian Schnöller mit Thereses Bio Steinofenbrot und Thereses Bio Krustenbrot geschnitten.

Fotonachweis: Bäckerei Therese MÖlk

Bildunterschrift: So sehen Sieger aus: Downhiller Kilian Schnöller präsentiert stolz die von der internationalen DLG Fach-Jury mit Medaillen ausgezeichneten Bio Thereses Schnittbrote.

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.

Über Bäckerei Therese Mölk

Die Bäckerei Therese Mölk ist neben der Alpenmetzgerei und dem Convenience Werk ILIKE Teil des Produktionsbetriebes MPREIS Lebensmittelherstellung. 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. Therese Mölk bäckt nicht für die Tonne und denkt weit über den Rand der Bäckerschaukel hinaus. Seit 2022 ist die Bäckerei Klimabündnisbetrieb:

- Über 94 Prozent der Rohstoffe für die Brote kommen aus Tirol bzw. Österreich, davon werden 34 Prozent in Bio Qualität angeliefert. Zudem werden ausschließlich Freiland Eier und Fairtrade-Kakao verwendet.
- Zur Vermeidung von Lebensmittel Müll werden in der hauseigenen Brennerei hochwertige Spirituosen aus Brot von gestern gebrannt. Auf diese Weise konnte Therese Mölk bereits über 290.000 Kilogramm Brot vor der Tonne retten.
- 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.
- Um CO₂ einzusparen, werden die Backöfen der Bäckerei Therese Mölk mit Hilfe von grünem Wasserstoff betrieben.

Weitere Informationen unter: <https://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