

Man nehme: Brot von gestern

Aus altem Brot zaubert die Bäckerei MÖlk in Kooperation mit Bierol frisches Craft-Bier.

Innsbruck – Therese MÖlk kämpfte im 20. Jahrhundert um das Recht, ein eigenes Geschäft führen zu dürfen. Trotz schwieriger gesellschaftlicher Entwicklungen und Missbefolgen gab sie ihren Traum nie auf und eröffnete 1920 ein Lebensmittelgeschäft in Innsbruck. Mit dem Kauf der K&K Militärbäckerei in Dreihelligen schaffte sie mit MÖLK Brot 1925 einen unverwechselbaren Markentitel. Das Thema Nachhaltigkeit gehörte stets zu den Grundprinzipien des Familienunternehmens MPreis und wird seit Jheer von der Unternehmerfamilie MÖlk gelebt.

Auch energietechnisch macht sich die Bäckerei Therese MÖlk aus Völs für 2050 fit. „Bereits beim Bau der neuen Bäckerei im Jahr 2013 war uns der Nachhaltigkeitsgedanke ein besonderes Anliegen“, sagt Mathias MÖlk, Leiter der Bäckerei und Urenkel von Therese MÖlk. Gleich mehrere technische Finessen sorgen für Energieeffizienz und eine gute Ökobilanz. „Auf dem Dach und an der Fassade fängt eine Photovoltaikanlage die Energie der Sonne – mit einer Fläche von über 3200 m² und einer jährlichen Leistung von 500.000 kWh. Genu, um 90 Vier-Personen-

Haushalte ein Jahr lang mit Strom zu versorgen. Die überschüssige Energie, die im Produktionsbetrieb nicht benötigt wird, speisen wir in das öffentliche Netz ein – so geht nichts verloren“, betont Mathias MÖlk. Geühlt wird über 6° C kaltes Grundwasser und ein eigenes betriebenes Blockheizkraftwerk erzeugt Strom und Wärme.

Doch damit nicht genug: „Mit dem Wissen, welcher Aufwand an Energie, Wasser, Rohstoffen und Transport hinter der Produktion von Lebensmitteln und Brot im Speziellen steckt und dass in Österreich trotzdem jedes fünfte Stück Brot auf dem Müll landet, möchten wir aktiv etwas gegen die Lebensmittelverschwendung tun“, erklärt Mathias MÖlk. „Deshalb landet Brot von gestern bei uns nicht in der Tonne, sondern wir zaubern daraus neue Produkte. So entsteht ein nachhaltiger Kreislauf.“ In einer Kooperation mit Bierol, einer kleinen Brauerei aus dem Tiroler Unterinntal, wird so aus Brot von gestern frisches Craft-Bier von heute. „Beim Maischen ersetzt das Brot ein Drittel des Braumalzes. 50 Kilogramm Brot pro 1000 Liter und Malz liefern die Stärke, die beim Brauprozess in vergärbaren Zucker umgewandelt wird. Was dabei herauskommt, freut die Nase und kitzelt den Gaumen: ein starkes Craft-Bier mit feiner, malziger Duftnote und fruchtigen Hopfenaromen“, schwärmt Mathias MÖlk. Das Brothier wurde beim GLOBAL 2000 Wiesnrock Festival in Wat-



„Wir backen nicht für die Tonne“ heißt es am Plakat. Nachhaltigkeit gehört zu den Grundprinzipien der Unternehmerfamilie MÖlk.

tens unter dem Namen „BROTOTYP“ erstmalig ausgeschrieben und von den kritischen Festivalbesuchern für sehr gut befunden. „Jetzt ist das Craft-Bier reif für die Öffentlichkeit und wird ab Mitte Dezember in ausgewählten MPreis- und allen T&G-Filialen unter dem Namen BAKER'S Bread Ale erhältlich sein.“

Neben der Produktion von Craft-Bier wird bei Therese MÖlk auch an der Rezeptur für einen Gin aus Brot von gestern gearbeitet. Die ersten Tests laufen bereits, und bei einer internen Verkostung hat der Gin, mit dazu passendem Thomas Henry Tonic und Gurkenscheibengarnitur, schon überzeugt. Benannt wird der Gin übrigens nach dem bereits pensionierten Bäckereileiter und Initiator des Projekts: Herr Friedrich.

In der Serie Tirol 2050 werden in der TT am Sonntag regelmäßig Tiroler Beispiele gut gemachter Energie- und Klimapolitik vorgestellt.

ttclub

Tiroler Tageszeitung

TT-CLUB-MAGAZIN

Heute Ihrer Tiroler Tageszeitung beigelegt mit neuen Aktionen und Vorteilen für unsere TT-Club-Mitglieder! Die aktuellen Ermäßigungen finden Sie auch auf club.tt.com

Weitere Informationen zu Vorteilen und Mitgliedschaft finden Sie unter club.tt.com oder Tel. 05 04 03-1800

club.tt.com



Mathias MÖlk investiert in eine gute Ökobilanz. Fotos: Sainiger

TIPP

SO LEBT TIROL 2050

Schneide dein Brot von gestern in kleine Würfel. So macht es sich hervorragend in Knödeln, als Einlage für Suppen oder auf dem Salat.

www.tirol2050.at