



Bei Therese Mölk lässt man den Worten Taten folgen: Die Vermeidung von Lebensmittel- müll ist seit Jahren eine zentrale Säule der Unternehmensphilosophie. Bereits fünf Projekte wurden dazu ins Leben gerufen.

Therese Mölk bäckt ...

NICHT FÜR DIE TONNE

Nachhaltigkeit. In Österreich landet jedes fünfte Stück Brot im Abfall. Mit fünf Projekten zur Vermeidung von Lebensmittel- müll wirkt die Bäckerei Therese Mölk diesem Trend der modernen Wegwerfgesellschaft entgegen.

Seit mehreren Jahren läuft das Projekt „Wir backen nicht für die Tonne“ bei Baguette. „Unser Ziel ist, Lebensmittel- müll zu vermeiden. Das gelingt, indem Brot, Gebäck und Speisen am Ende des Tages nicht im Überfluss vorhanden

sind“, erklärt Baguette Vertriebsleiterin Susanne Auer das Konzept. Ein allfälliger Überschuss wird am nächsten Tag zum halben Preis verkauft. Zudem arbeitet Baguette seit Jahren eng mit den Sozialmärkten des Landes und dem Verein Vinzibus zu-

sammen und stellt übrig gebliebenes Kleingebäck kostenlos zur Verfügung.

Brot als Futtermittel. Seit Anfang 2016 wird überschüssiges Brot aus der Bäckerei Therese Mölk - also Brot aus Teigresten und

Übermengen - direkt an den Taxerhof in Ampass bei Innsbruck geliefert. Landwirt Josef Jennewein freut's: „Durch das natürliche Backen ohne künstliche Zusatzstoffe und die spezielle Aufbereitung können wir die Backwaren als hochwertigen Bestandteil



Da die Bäckerei Therese Mölk nur natürliche Zutaten für ihre Backwaren verwendet, dient Ausschussware als Futtermittel.

„In erster Linie versuchen wir, einen Überschuss durch überlegte Produktion zu vermeiden. Zudem wurden fünf Projekte zur Lebensmittel- müllvermeidung initiiert.“

Mathias Mölk
Leiter
Bäckerei Therese Mölk



ANZEIGE FOTOS: PATRICK SARWIER, BAGUETTE

unseres Futtermittels an die Kälber verfüttern.“ Doch damit nicht genug: die für die Backwaren benötigten Milchprodukte wie Milch, Joghurt, Topfen oder Sahne bezieht die Bäckerei Therese Mölk direkt vom Taxerhof.

Bier aus Brot. Mit der Firma Bierol aus dem Tiroler Unterland hat die Bäckerei Therese Mölk einen innovativen Partner gefunden, der aus altem Brot ein spezielles Bier braut. Das Rezept geht auf: Im März wurde „Thereses Brotbier“, ein Craft-Bier mit fruchtiger Note und herbem Nachgeschmack, erstmals verkostet. Der Verkauf startet beim Wie-

senrock-Festival im August 2016 in Wattens.

Gin aus Brot. Auch Schnaps bzw. Gin lässt sich aus altbackenem Brot brennen. Die ersten Tests laufen, und bei einer internen Verkostung hat der Gin mit passendem Tonic überzeugt. „Schon bald ist das edle Tröpfchen

Brot aus Ausschussware wird zu Tierfutter für den Taxerhof in Ampass verarbeitet. Die Bäckerei Therese Mölk bezieht Milchprodukte für die Backwaren direkt vom Taxerhof.



reif für die Öffentlichkeit“, so Mathias Mölk.

Rezepte aus altem Brot. Via www.therese-moelk.at und Social Media bindet Therese Mölk auch den Endverbraucher ein, um Lebensmittelabfälle im Haushalt nachhaltig zu nutzen. Unter dem Motto „Zum Wegwerfen viel zu

schade“ werden von Schwarzbrotcrostini bis zum Scheiterhaufen laufend Rezepte aus altbackenem Brot präsentiert. Zudem erscheint Mitte August ein Therese Mölk Rezeptheft - erhältlich in allen Baguette Filialen. Infos: www.therese-moelk.at oder [facebook/BaekereiTherese-Moelk](https://facebook.com/BaekereiTherese-Moelk)

#gipfel Frühstück



Exklusiv in Ihrem Baguette
www.therese-moelk.at