

Völscher Gemeindezeitung

Therese Mölk eröffnet Bienenfeld mit Schaugarten

Der Produktionsbetrieb von MPREIS baut jetzt eigenes Bio-Getreide in einer besonders nützlings- und bienenfreundlichen Umgebung an. Ein Schaugarten informiert über das Projekt und die Wichtigkeit von Bienen und Nützlingen.

Das innovative Projekt „Thereses Bienen&Feld“ der Bäckerei Therese Mölk, dem Produktionsbetrieb der Firma MPREIS, wurde im September im Beisein von Vertretern der Firma MPREIS, dem Völscher Bürgermeister Erich Ruetz und der Presse feierlich eröffnet.

Hier treibt Therese Mölk den Regionalitäts- und Nachhaltigkeitsgedanken auf die Spitze: Direkt vor den Toren der Bäckerei, die schon im vergangenen Jahr den Großteil der Produktion auf Bio-Qualität umgestellt hat, wächst jetzt Bio-Getreide in einer besonders nützlings- und bienenfreundlichen Umgebung. Das sechs Hektar große Feld ist seit Mai 2020 auf Bio umgestellt. „Der angrenzende, für die Öffentlichkeit zugängliche Schaugarten soll zum Verweilen einladen und Groß und Klein über das Bio-Feld-Projekt sowie die Wichtigkeit der Bienen und Nützlinge informieren,“ erklärt Mathias Mölk, Leiter der Bäckerei.

Reiche Ernte durch Fruchtfolge

Das Bio-Feld wird von einem MPREIS Mitarbeiter in Doppelfunktion bestellt: Georg Piegger ist einerseits in der Abteilung Energie und Umwelt für Projekte wie dieses zuständig, andererseits ist der Sistranser Landwirt seit Jahren BIO vom BERG Produzent und als solcher Spezialist für Bio-Getreide. In gesunder Fruchtfolge wachsen auf Thereses Bio-Feld neben Dinkel, Roggen und Gerste auch Klee gras und Kartoffeln. Zusätzlich werden Zwischenfrüchte angebaut, schonende Bearbeitung und das Wirtschaften im Kreislauf ste-

hen im Fokus. Das Bio-Getreide und die Bio-Kartoffeln werden von den Therese Mölk Bäckern zu Bio-Brot verarbeitet. Aus der Braugerste wird das Tiroler Kraft Bio-Bier gebraut.

Ackerrandhecke für Nützlinge und Bienen

Neben dem Verzicht auf Chemie gehören Natürlichkeit und Artenvielfalt zu den wichtigsten Grundsätzen der biologischen Bewirtschaftung. Um Schädlingen keinen Vorsprung zu geben, ist es besonders wichtig, ihre natürlichen Gegenspieler zu fördern – die sogenannten Nützlinge. Thereses Bienenfeld hat aus diesem Grund eine mehr als 300 Meter lange Ackerrandhecke, die aus 15 einheimischen Baum- und Straucharten besteht. Diese Pflanzen bieten Vögeln Nistmöglichkeiten, nützlichen Insekten Unterschlupf und den Bienen nahrhafte Blüten. Die Ackerrandhecke bildet zudem die Grenze zum konventionellen Nachbarfeld.

Des Weiteren gibt es auf dem gesamten Areal der Bäckerei Therese Mölk Flächen mit Bienenweiden, die in Zusammenarbeit mit der Bio-Gärtnerei Seidemann extra angepflanzt wurden, um die Bienen möglichst durchgehend mit Nahrung zu versorgen.

Schaugarten für Besucher

Damit diese komplexen Vorgänge und Strategien auch für Laien verständlicher und transparenter werden, gehört zum Bienenfeld auch ein kleiner Schaugarten. Hier informieren Tafeln aus drehbaren Bienenwaben über das Bio-Feldprojekt und das Leben der Nützlinge.

Die Hauptakteurin ist und bleibt aber die Biene, denn sie ist ein sehr wichtiges Tier für die Lebensmittelproduktion. Imker Rainer Tomaschek kümmert sich um die derzeit



Eröffnung Bienengarten v.r.n.l. Erich Ruetz, BM Völs; Mathias Mölk, Leiter Bäckerei Therese Mölk, Georg Piegger, Bio Bauer; Gudrun Pechtl, Abt. Energie und Umwelt MPREIS

sieben Bienenvölker, die im Bienenfeld ihr neues Zuhause gefunden haben. Bewacht wird Thereses Bienenfeld von zwei metallenen Bienenskulpturen des Künstlers Klaus Pöham. Nächstes Jahr wird der Schaugarten dann unter anderem mit Spielmöglichkeiten für Kinder ergänzt. Auch eine kostenlose Wissensvermittlung für Kindergarten- und Volksschulkinder ist ange-dacht.

Nachhaltigkeit in der Bäckerei Therese Mölk – Heute für morgen und übermorgen

Das Bienenfeld ist ein Baustein der Nachhaltigkeitsstrategie der Bäckerei Therese Mölk. Unter dem Motto „Heute für morgen und übermorgen“ hat der MPREIS Produktionsbetrieb in Völs eine Reihe von Maßnahmen für noch mehr Nachhaltigkeit entwickelt. Seit

der Neuerrichtung des traditionsreichen Betriebes im Jahr 2013 steht die Produktion ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit. Schon beim Bau wurde auf größtmögliche Energieeffizienz und Ressourcenschonung geachtet. Ähnliches gilt für die Backwaren. Der Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe und Emulgatoren, lange Teigruhe, natürlicher Sauerteig und ein hoher Anteil an Bio-Rohstoffen aus regionaler Erzeugung gehören zum Erfolgsrezept. Aufbauend auf diese Basis setzen Spezialprojekte Akzente und sorgen für innovative Impulse. Dazu gehören die Bienenprojekte ebenso wie die hauseigene Brennerei zur Rettung von Brot von gestern oder das ambitionierte Projekt zur Erzeugung von grünem Wasserstoff als Treibstoff der Zukunft. Weitere Informationen unter: www.therese-moelk.at/morgen

