



# Biobrot vom Bäckermeister

Biologisch zu landwirtschaften, mit diesen Rohstoffen zu arbeiten und daraus edles, natürliches und regionales Brot herzustellen, hat sich die Bäckerei Therese Mölk auf die Fahne geschrieben.

**A**ls erste Bäckerei in Tirol wird die Bäckerei Therese Mölk mit dem Zertifikat „BIO AUSTRIA“ ausgezeichnet. Damit kennzeichnet der Verband der österreichischen Biobauern und Biobäuerinnen Unternehmen, deren Produkte aus regionalen Rohstoffen mit biologischer Landwirtschaft hergestellt werden.

## GARANTIIERT KONTROLLIERT

Als größter Bioverband Europas stellt BIO AUSTRIA mit strengen Kontrollen ihrer Zertifikatsträger wichtige Aspekte der biologischen Landwirtschaft sicher. Einerseits werden durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und den Einsatz von organischen Düngern heimische Böden und Grundwässer geschont, andererseits bil-

det sich ein ganzheitlich vernetztes Denken, das einen geschlossenen Betriebskreislauf fördert und vielfältige Strukturen ermöglicht.

## ZUM WOHL DES PLANETEN

Auch dem Klimawandel hält Therese Mölk entgegen. 94 Prozent der verwen-



deten Rohstoffe, darunter Mehl, Freiland Eier, Milchprodukte, Saaten und Schrote werden aus Österreich bezogen. Kurze Lieferwege sparen LKW-Kilometer und damit CO<sub>2</sub>-Emissionen.

## GESUNDER GENUSS

Die exklusiv in allen Baguette-Filialen erhältlichen Therese-Mölk-Biobrot-Kreationen sind garantiert frei von Gentechnik und mit ihrem hohen Vitamin- und Nährstoffgehalt wichtiger Teil einer ausgewogenen und gesunden Ernährung. „Pures Brot aus kontrolliert biologischem Anbau leistet einen wertvollen Beitrag zu einer gesundheitsbewussten Ernährung und zu einem verantwortungsvollen Umgang mit der Natur“, so Mathias Mölk, Leiter der Bäckerei Therese Mölk. 



*Bäckerei  
Therese Mölk*

 /BaeckereiThereseMoelk  
 /@theresemoelk

Alle Standorte unter:

[www.therese-moelk.at/standorte](http://www.therese-moelk.at/standorte)