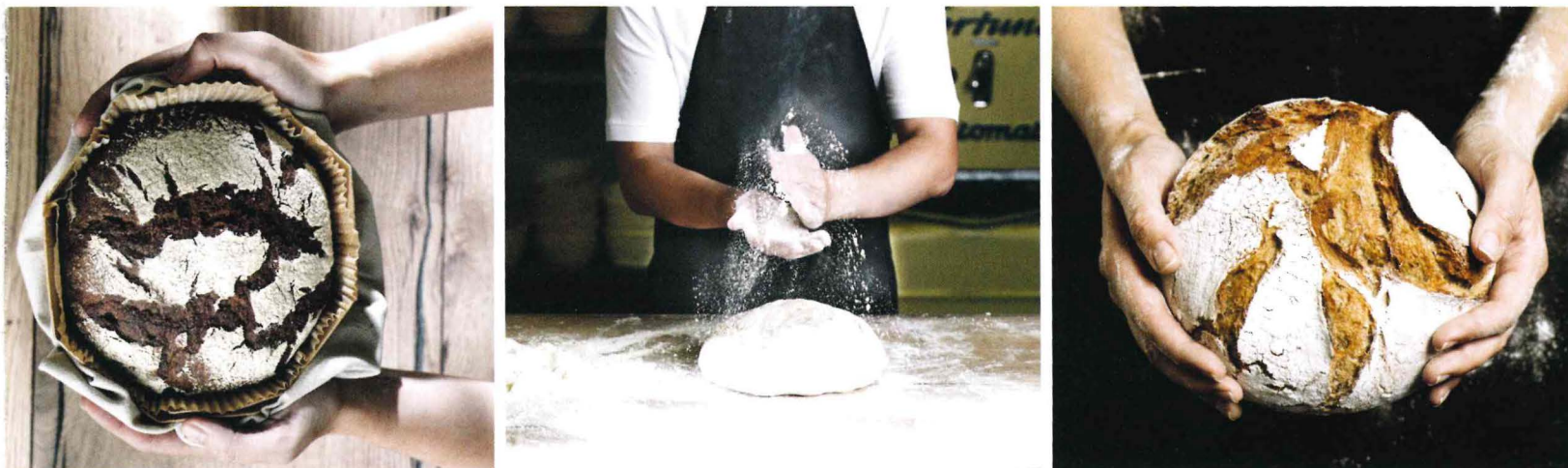


PUR TRIFFT BIO

Nach dem Start der Kooperation mit Bio vom Berg 2017 geht die Bäckerei Therese Mölk jetzt noch einen Schritt weiter und stellt einen Großteil des Brotsortiments in den Baguette-Filialen auf Bio-Qualität um. Darüber hinaus ist Therese Mölk die erste BIO-AUSTRIA-zertifizierte Bäckerei in Tirol.



Therese Mölk ist die erste Bio-Austria-zertifizierte Bäckerei in Tirol. 16 Brotsorten wurden mittlerweile in den Baguette-Filialen auf Bio-Qualität umgestellt.

→ Natur. Handwerk. Zeit. Genau das und sonst nichts steckt im puren Brot von Therese Mölk ohne künstliche Zusatzstoffe. Jetzt geht man noch einen Schritt weiter und backt einen Großteil des Baguette-Sortiments mit Bio-Zutaten aus streng kontrolliertem Anbau.

BIO AUS ÖSTERREICH

Therese Mölk ist Tirols erste BIO-AUSTRIA-zertifizierte Bäckerei. Über 94 Prozent der verwendeten Bio-Rohstoffe für Bio-Backwaren kommen aus Österreich – darunter Mehl, Freilandeier, Milchprodukte, Saaten und Schrote. Durch die kurzen Transportwege werden die CO₂-Emissionen so gering wie möglich gehalten.

BIO IST LEISTBAR

Bio-Zutaten sind naturgemäß teurer als konventionelle Rohstoffe. Der Preisunterschied ergibt sich aus dem vergleichsweise aufwendigeren Anbau und den geringeren Erntemengen. Therese Mölk und Baguette sorgen aber dafür, dass die Bio-Brote für alle leistbar sind – weil mit ihren Lieferanten bestmögliche Preise ausverhandelt und an die Kunden weitergegeben werden.

BIO IST NATÜRLICH

Biologisch wirtschaften heißt: das Grundwasser und die Böden schonen und das Klima

WAS HEISST BIO?

Unter allen Landwirtschaftsformen gilt die biologische Landwirtschaft als die umweltschonendste. Bio ist aber mehr als nur Verzicht auf Chemie. Ganzheitlich vernetztes Denken und ein möglichst geschlossener Betriebskreislauf mit einer vielfältigen Struktur sind die Grundlagen und die Voraussetzungen für eine erfolgreiche biologische Landwirtschaft. Reines Wasser, gesunde Böden, Schutz des Klimas und ein Artenreichtum sind Zusatzleistungen der biologischen Landwirtschaft, von denen wir alle profitieren.

WAS IST BIO AUSTRIA?

BIO AUSTRIA ist der Verband der österreichischen Biobauern und Biobäuerinnen. Mit rund 12.500 Mitgliedern ist er, bezogen auf die Mitgliederzahl, der größte Bioverband Europas und repräsentiert mehr als die Hälfte der heimischen Biolandwirtschaft. Alle BIO-AUSTRIA-Mitgliedsbetriebe produzieren eine besondere Qualität, denn sie erfüllen zusätzlich zu den EU-Bio-Richtlinien die höheren Produktionsrichtlinien des Verbands. Weitere Infos unter www.bio-austria.at.

schützen. Die Bio-Bauern düngen organisch und verzichten auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel. Strenge Bio-Kontrollen sichern die hohe Qualität: Wo „Bio“ draufsteht, ist garantiert auch „Bio“ drin.

BIO IST GESUND

Bio-Lebensmittel sind gentechnikfrei und haben einen besonders hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt. Wissenschaftliche Studien beweisen ihren gesundheitsfördernden Einfluss auf den Menschen. „Pures Brot mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau leistet einen wertvollen Beitrag zu einer gesundheitsbewussten Ernährung und zu einem verantwortungsvollen Umgang mit der Natur“, weiß Mathias Mölk, Leiter der Bäckerei Therese Mölk.

BIO IST GENUSS

Es ist kein Zufall, dass immer mehr Spitzenköche ihre Gäste mit Bio-Lebensmitteln verwöhnen. Nicht nur Gourmets schmecken den Unterschied zu konventionell hergestellten Produkten.

Kostet auch ihr eure Lieblingssorte und schmeckt den Unterschied. Schön, dass man dabei auch die Natur und das Klima schützt. Erhältlich sind die puren Bio-Brote in allen Baguette-Filialen. www.therese-moelk.at