



Pur trifft Bio

Nach dem Start der Kooperation mit Bio vom Berg 2017 geht Therese Mölk jetzt noch einen Schritt weiter und stellt einen Großteil des Brotsortiments auf Bio-Qualität um. Darüber hinaus freut sich Therese Mölk, die erste „BIO AUSTRIA“-zertifizierte Bäckerei in Tirol zu sein.

Die Bäckerei Therese Mölk backt einen Großteil des Sortiments für die Baguette-Filialen nun mit Bio-Zutaten aus streng kontrolliertem Anbau. So entsteht pures Brot aus wertvollem Bio-Getreide.

Bio aus Österreich. Therese Mölk ist Tirols erste „BIO AUSTRIA“-zertifizierte Bäckerei. Über 94 Prozent der verwendeten Bio-Rohstoffe für die Bio-Brote kommen aus Österreich. 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 aufwändigeren 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 diese an die Kunden weitergegeben werden.

Bio ist natürlich. Biologisch wirtschaften heißt, Grundwasser und Böden zu schonen und das Klima zu schützen. Therese Mөлks Bio-Bauern düngen organisch und verzichten auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel. Strenge Bio-Kontrollen sichern die hohe Qualität.



PURES BROT.
Therese Mөлks Bio-Backwaren sind natürlich und regional.



VITALITÄT.
Bio-Qualität ist gesund und schmackhaft.

Bio ist gesund. Bio-Lebensmittel sind gentechnikfrei und haben einen besonders hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt. Wissenschaftliche Studien beweisen einen 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 auch Mathias Mөлk, Leiter der Bäckerei Therese Mөлk.

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.

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! Die biologische Landwirtschaft erzeugt Lebensmittel in höchster Qualität – wohlschmeckend, naturbelassen und reich an gesunden Inhaltsstoffen. Sie sorgt für eine schonende Nutzung von Landschaft, Rohstoffen und Energie und entlastet mit ihrer Wirtschaftsweise die angespannte Umweltsituation. Außerdem wirkt sie positiv auf Natur, Umwelt und Gesellschaft.

Erhältlich sind die puren „Therese Mөлk“-Bio-Backwaren in allen Baguette-Filialen.

KONTAKT

BÄCKEREI THERESE MÖLK

Florianiweg 16a, 6176 Völs
[f/BaekereiThereseMoelk](https://www.facebook.com/BaekereiThereseMoelk)
[@theresemoelk](https://www.instagram.com/theresemoelk)
www.therese-moelk.at



THERESE MÖLK
Pures Brot.

**BIO.
FÜR.
ALLE.
SONST NICHTS.**