



GIN-SALABIM!

Vom Brot zum Prost: Bereits seit Längerem verwertet die Bäckerei Therese Mölk altes Brot unter anderem zu Bier und Gin – was wir generell schon für eine wunderbare Idee halten. Und sie ist auch noch sinnvoll. Kürzlich hat das Unternehmen dafür seine eigene Brennerei gebaut.

REDAKTION: MARINA BERNARDI

Am Anfang stand eine clevere Idee: Friedrich und Mathias Mölk, der ehemalige und aktuelle Leiter der Bäckerei Therese Mölk, dachten, ihr Brot von gestern sei doch eine ausgezeichnete Basis, um einen Gin nach Tiroler Art zu brennen. Dachten's und haben's getan.“

EIN GEDANKE FÜR DEN KESSEL

Es gibt Ideen, die sind tatsächlich für die Tonne. Und dann gibt's welche, die landen im Kessel. Unter dem Motto „Flasche Statt.Tonne.“ entwickelt die Bäckerei Therese Mölk seit 2015 mit lokalen Partnern immer wieder einzigartige Lösungen zur sinnvollen Verwendung von altem Brot und dem Ausschuss des Betriebs.

Therese Mölk ist die erste Großbäckerei Österreichs mit eigener Brennerei.

„Bisher konnten wir auf diese Art knapp 64.000 Kilogramm Brot vor der Mülltonne retten“, sagt Mathias Mölk. Wenn man bedenkt, dass in Österreich jedes fünfte Stück Brot im Abfall landet, ist das eine beachtliche Idee. „Wir versuchen auch bereits in der Bäckerei durch genaue Planung und modernste Anlagen Ausschussware zu vermeiden – aber ganz gelingt uns das nicht“, sagt Mölk. Nun hat man daraus einen eigenen Geschäftszweig gemacht.

Seit 2016 wird in Kooperation mit den Jungs der Unterländer Brauerei Bierol das Brotbier „Baker's Bread Ale“ hergestellt. Beim Maischen ersetzt Weißbrot ein Drittel des Braumalzes. Das Malz und rund 50 Kilo Brot pro 1.000 Liter liefern die Stärke, die beim Brauprozess in vergärbaren Zucker umgewandelt wird. Heraus kommt ein starkes Craft-Bier mit feiner, malziger Duftnote und fruchtigen Hopfenaromen. Quasi zur selben Zeit kam mit „Herr Fried-

rich“ ein hochwertiger Gin auf den Markt. Die vom ehemaligen Bäckereileiter Friedrich Mölk entwickelte Tiroler Variante des Trendgetränks auf Basis von Brot wurde von Falstaff mit 92 Punkten zu den fünf besten Gins Österreich gewählt. Sein Rezept verrät der Namensgeber nicht – das wär auch zu schön gewesen –, aber doch so viel: In 400 Flaschen Gin stecken 1.000 Kilogramm Brot von gestern. Für die Mazeration werden sehr viele unterschiedliche Gewürze verwendet, der Hauptbestandteil ist natürlich Wacholder. Im Jahr 2018 kam „Frau Rosis Ansatz“ dazu. Toni Rosetti, einer der besten Schnapsbrenner Tirols, unterstützte bei der Umsetzung der Ideen. Und dass Therese Mölk etwas von feiner Optik versteht, wissen wir sowieso. ▶

BÄCKEREI THERESE MÖLK

Die Bäckerei Therese Mölk ist ein 2013 neu errichteter Produktionsbetrieb der Firma MPREIS in Völs. Nach der Philosophie „Natur. Handwerk. Zeit. Sonst nichts.“ wird pures Brot ohne künstliche Zusatzstoffe wie anno dazumal gebacken. Jährlich werden in der Bäckerei rund 12.000 Stück Brot und Gebäck aufbereitet und an die MPREIS-Supermärkte und Baguette-Brotfachgeschäfte in Tirol, Salzburg, Kärnten, Vorarlberg und Südtirol geliefert. Nachhaltigkeit ist ein elementarer Teil der Unternehmensphilosophie. Durch modernste Technologien können 40 Prozent Energie gespart werden, man betreibt ein eigenes Blockheizkraftwerk, eine Photovoltaikanlage am Dach und an der Fassade fängt jedes Jahr über 800.000 Kilowattstunden Sonne ein. www.therese-moelk.at



Herzlichen Glückwunsch zur neuen Brennerei!

Vielen Dank für Ihr Vertrauen!

KOTHE
Destillationstechnik

Beltstr. 3 • D-73054 Eisligen
Tel. +49(0)7161.81 72 75
info@kothe-dt.de

www.kothe-dt.de