



In 700 Millilitern „Frau Rosis Ansatz“ zur Likörherstellung stecken circa zwei Kilogramm Brot von gestern.



Nicht nur nachhaltig, sondern auch ausgezeichnet: Herr Friedrich wurde mit 92 Punkten von Falstaff zu einem der besten Gins Österreichs gewählt.

Aus Brot wird Alkohol

Bei der Bäckerei Therese Mölk, einem Produktionsbetrieb der Firma MPREIS, ist die Vermeidung von Lebensmittel Müll eine zentrale Säule der Unternehmensphilosophie. Jetzt baut man sogar eine eigene Brennerei – sehr zum Wohle der Nachhaltigkeit.

Das „Therese Mölk nicht für die Tonne bäckt“, stand für Mathias Mölk, Leiter der Bäckerei, von Anfang an fest. In erster Linie geht es darum, durch genaue Planung und modernste Anlagen Ausschussware von vornherein zu vermeiden. Dies gelingt jedoch nicht immer zu 100 Prozent. Umso innovativer ist es, mit Ausschussware ein neues Produkt zu entwickeln: „Aus Brot wird Hochprozentiges. Brot von gestern landet bei uns nicht in der Tonne, sondern wir entwickeln und produzieren daraus neue Produkte. So entsteht ein nachhaltiger Kreislauf“, erklärt Mathias Mölk.

BIER, GIN, SCHNAPS

Brot aus Fehlproduktion, welches nicht für den Verkauf geeignet ist, wird bei Therese Mölk zu Tierfutter oder Alkohol verarbeitet. Bereits im Dezember 2016 wurde das Baker's Bread Ale, ein Craft-Bier aus Brot von gestern, in Zusammenarbeit mit der Tiroler Brauerei

Bierol gebraut. Es folgte der Tyrolean Gin „Herr Friedrich“, gebrannt aus purem Brot nach hauseigener Rezeptur. Ein drittes Produkt zur Vermeidung von Lebensmittel Müll kam letzten Sommer: Frau Rosis Ansatz-Destillat zur Likörherstellung.

BRENNEREI

Nach erfolgreicher Einführung dieser innovativen Produkte geht man bei Therese Mölk einen Schritt weiter: Eine komplett neue, hochmoderne Brennanlage wurde im November 2018 in Betrieb genommen. Ziel ist, die restlose Verwertung von Ausschussware und Altbrot anzustreben, daraus nachhaltige neue Produkte zu entwickeln und diese erfolgreich am Markt einzuführen.

Erhältlich sind die nachhaltigen Produkte in allen MPREIS- und T&G-Filialen. Weitere Informationen unter www.therese-moelk.at.

So funktioniert's:

- Das Brot aus Fehlproduktion wird zu einem Brei verarbeitet (Maische), verzuckert und vergoren.
- Nach einer Woche wird die vergorene Maische in der neuen Brennerei von Therese Mölk zu hochprozentigem Alkohol gebrannt.
- Mit dem hergestellten Alkohol werden diverse Spirituosen und Liköre wie zum Beispiel der Gin „Herr Friedrich“ oder „Frau Rosis“ Ansatz-Destillat hergestellt.

