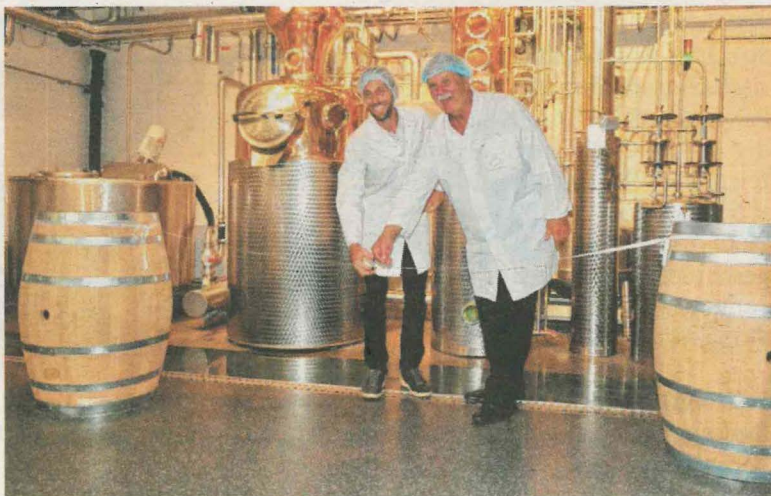


# Schnapsbrennerei

**Brotverwertung in der Bäckerei Therese Mölk: Altes Brot kommt in die Flasche statt in die Tonne!**

(mh). Die neue, hochmoderne und hauseigene Brennerei der Bäckerei Therese Mölk in Völs wurde im Beisein von LHStv. Ingrid Felipe, Bgm. Erich Ruetz, Vertretern der Firma MPREIS sowie der Tiroler Wirtschaft feierlich eröffnet.



**Bäckereileiter Mathias Mölk** und sein Vorgänger Friedrich Mölk bei der symbolischen Eröffnung der Anlage.

Fotos: Hassl

## Nachhaltige Brotnutzung

Das Projekt ermöglicht die nachhaltige Nutzung von Brot aus Fehlproduktionen und altem Brot, indem es zu hochprozentigem Alkohol und in weiterer Folge zu Gin und Ansatzschnaps verarbeitet wird. Mit ihren innovativen Lösungen zur Vermeidung von Lebensmittelmüll ist die Tiroler

Bäckerei Therese Mölk seit Jahren österreichweit Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit.

## Flasche.Statt.Tonne

In Österreich landet jedes fünfte Stück Brot im Abfall. „Wir versuchen bereits in der

Bäckerei, durch genaue Planung und modernste Anlagen, Ausschussware zu vermeiden. Altes Brot in die Tonne zu schmeißen oder zu Tierfutter zu verarbeiten, passt nicht zu unserer Firmenphilosophie, erklärt Mathias Mölk die Moti-

# in der Bäckerei



**V.l.n.r.:** Ingrid Felipe, Gudrun Pechtl, Stefanie Graber, Mathias Mölk, Bgm. Erich Ruetz, Friedrich Mölk, Schnapsbrenner Toni Rossetti

Hassl

vation für die Investition in die eigene 600-Liter-Destillationsanlage. Unter dem Motto „Flasche.Statt.Tonne“ entwickelt die Bäckerei Therese Mölk seit 2015 mit lokalen Partnern immer wieder einzigartige Lösungen zur sinnvollen Verwertung.

„Bisher konnten wir auf diese Weise bereits knapp 64.000 kg Brot vor der Mülltonne retten“, so Mathias Mölk.

## Gin: „Herr Friedrich“

Seit 2016 wird in Kooperation mit der Tiroler Brauerei

„Biro“ das Brotbier „Baker's Bread Ale“ mit Weißbrot in der Maische hergestellt. Zur selben Zeit kam auch „Herr Friedrich“, ein hochwertiger Gin, der nach dem Ideengeber und ehemaligen Bäckereileiter Friedrich Mölk benannt ist, auf den Markt. Die Tiroler Variante des Trendgetränks auf Basis von Brot und dem typischen Wacholder wurde von Falstaff mit 92 Punkten zu den besten fünf Gins Österreichs gewählt. Im Jahr 2018 kam „Frau Rosis Ansatz“ dazu, für den ebenfalls Brot in einem aufwändigen Verfahren verzuckert und vergoren wird, bevor Alkohol daraus gewonnen werden kann. Toni Rossetti, einer der besten Schnapsbrenner Tirols, unterstützte die Bäckerei Therese Mölk bei der Umsetzung der Ideen. Alle Produkte sind bei MPREIS und T&G erhältlich. [meinbezirk.at/3607164](http://meinbezirk.at/3607164)