

Altes Brot wird zu Schnaps statt Abfall

Neue Brot-Brennerei: Mölk verwertet hochprozentig.

Völs – Die Tiroler Großbäckerei Therese Mölk (stellt in Völs täglich etwa 40 Tonnen verschiedenste Sorten Brot für MPreis und Baguette her) nahm gestern im Beisein von Prominenz aus Politik und Wirtschaft eine hochmoderne hauseigene Brennerei feierlich in Betrieb – mit dem erklärten Ziel, aus altem Brot und Ausschussware („Brot ist ja Getreide“) hochwertigem Schnaps, Gin und Liköre zu produzieren.

„Altes Brot in die Mülltonne zu schmeißen oder als Tierfutter zu verwenden, passt nicht zu unserer nachhaltigen Firmenphilosophie. Daher haben wir eine österreichweit einzigartige Lösung geschaffen“, sagt Mathias Mölk. Es sei erschreckend, dass in Österreich alles in allem noch immer jedes fünfte Brot im Abfall lande. Insgesamt fast 450.000 Euro wurden in Tirols mit einer 600-Liter-Destillieranlage investiert. Die Ergebnisse könnten sich sehen lassen. Man sei auch dabei, die verbleibende Meische einer nachhaltigen Verarbeitung zu Produkten zuzuführen, wird betont.

Anleihe zur Idee, aus Altbrot Hochprozentiges zu machen („Flasche statt Tonne“), nahm man bei Albert Einstein, der einst gesagt hatte: „Wenn eine Idee am Anfang nicht absurd klingt, dann gibt es keine Hoffnung für sie.“ Aus 100 Kilo Altbrot könne man 12,5 Liter Alkohol produzieren. Bereits seit 2016 wird mit der Tiroler Brauerei Bierol das Brotbier „Baker’s

Bread Ale“ mit Weißbrot in der Meische hergestellt. Im selben Jahr kam auch „Herr Friedrich“ (benannt nach dem früheren Bäckerei-Leiter Friedrich Mölk) auf den Markt – zuletzt von Falstaff mit 92 Punkten zu einem der fünf besten Gins Österreichs gekürt. Alle Produkte sollen künftig bei MPreis und T&G unter dem Titel „Brot Brand Tirol“ erhältlich sein. (va)



Eröffnung der neuen Brot-Brennerei in Völs (von links): LHStv. Ingrid Felipe, Gudrun Pechtl (Leitung Energie und Umwelt bei MPreis), Marketing- und Kommunikationsleiterin Stefanie Graber, Mathias Mölk, der Völser BM Erich Ruetz, Friedrich Mölk und Brenner-Experte Toni Rossetti. Foto: Vahmer