

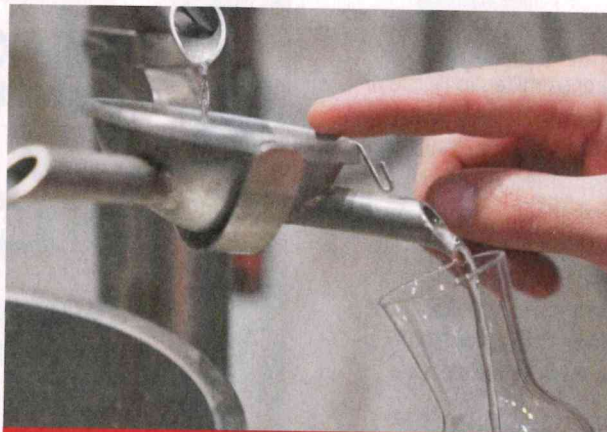
Nicht nur nachhaltig, sondern auch ausgezeichnet: Herr Friedrich wurde mit 92 Punkten von Falstaff zu den besten Gins Österreichs gewählt.



# Aus Brot wird **Alkohol**

**VERWERTUNG.** Bei der Bäckerei Therese Mölk, einem Produktionsbetrieb der Firma MPREIS, ist die Vermeidung von Lebensmittel Müll seit Jahren eine zentrale Säule der Unternehmensphilosophie. Jetzt wird sogar eine eigene Brennerei gebaut – sehr zum Wohle der Nachhaltigkeit.

**D**ie Bäckerei Therese Mölk bäckt nicht für die Tonne. Das stand für Mathias Mölk, den Leiter der Bäckerei, von Anfang an fest. In erster Linie geht es darum, durch genaue Planung und modernste Anlagen Ausschussware von vornherein zu vermeiden. Dennoch gelingt das nicht immer zu 100 Prozent. Umso innovativer ist der Ansatz, mit dieser Ausschussware ein komplett neues Produkt zu entwickeln – kurz gesagt: „Aus Brot wird Hochprozentiges“. „Wir entwickeln und produzieren neue Produkte. So entsteht ein nachhaltiger Kreislauf“, erklärt Mathias Mölk.



## 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 z. B. Herr Friedrich Gin oder Frau Rosis Ansatz-Destillat hergestellt.

**Bier, Gin und Schnaps.** Brot aus Fehlproduktion, welches nicht für den Verkauf geeignet ist, wird bei Therese Mölk zu Tierfutter verarbeitet oder zur Herstellung von Alkohol verwendet. Den ersten Schritt machte dabei bereits im Dezember 2016 das Baker's Bread Ale, ein Craft-Bier gebraut aus Brot von gestern, in Zusammenarbeit mit der Tiroler Brauerei Bierol. Es folgte der Tyrolean Gin „Herr Friedrich“, gebrannt aus purem Brot nach haus-eigener Rezeptur. Ein drittes Produkt zur Vermeidung von Lebensmittel Müll kam diesen Sommer in den Handel: Frau Rosis Ansatz-Destillat zur Likörherstellung. Kaum zu glauben: In



**Brot von gestern wird zu einer Maische verarbeitet und anschließend zu nachhaltigem Alkohol gebrannt.**

700 ml von Frau Rosis Ansatz stecken circa 2 Kilogramm Brot von gestern.

**Eigene Brennerei.** Nach erfolgreicher Einführung dieser innovativen Produkte am Markt geht man bei Therese Mölk nun einen

Schritt weiter: Es wird eine komplett neue, hoch moderne Brennanlage errichtet und im November 2018 in Betrieb genommen. Ziel ist es mit der hauseigenen Brennerei eine restlose Verwertung von Ausschussware und Altbrot anzustreben,

daraus nachhaltige neue Produkte zu entwickeln und diese erfolgreich am Markt einzuführen. Erhältlich sind die innovativen Produkte in allen MPREIS beziehungsweise T&G-Filialen. Mehr Informationen unter: [www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at) ★

## KONTAKT

**Bäckerei Therese Mölk**

Facebook: /BaeckereiThereseMoelk

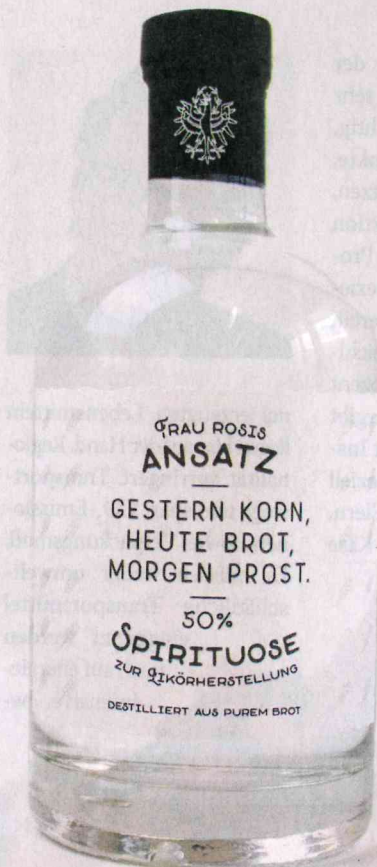
Instagram: @theresemoelk

[www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at)

**FLASCHE.  
STATT.  
TONNE.**  
SONST NICHTS.



Erhältlich bei MPREIS  
Weitere Informationen: [www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at)



THERESE MÖLK  
Pures Brot.

Find us on