

GENUSS

KULINARISCHE VERLOCKUNGEN

Gin aus Brot

Bäckerei Therese Mölk

Die Vermeidung von Lebensmittelmüll ist seit Jahren eine zentrale Säule der Unternehmensphilosophie der Bäckerei Therese Mölk. Hier landet Brot nicht in der Tonne, sondern es werden daraus nachhaltig neue Produkte entwickelt. Der ehemalige und der aktuelle Leiter der Bäckerei Therese Mölk, Friedrich und Mathias Mölk nahmen es sich zu Herzen, dass in Österreich jedes fünfte Stück Brot im Abfall landet. So entstand die Idee, Brot von gestern als Basis für das Brennen von Gin zu verwenden. Inzwischen wird Herr Friedrich, der Gin, in einem aufwändigen Verfahren produziert und mit unterschiedlichen Gewürzen, darunter natürlich Wacholder, verfeinert. In 400 Flaschen Gin stecken schließlich 1.000 Kilogramm Brot von gestern – ein Projekt, das nicht nur Gaumen, sondern auch Umwelt erfreut. Der Gin ist bei MPREIS und T&G erhältlich.

ALLE INFOS UNTER:
www.therese-moelk.at

