

Schon heute an (über)morgen denken

Vor 100 Jahren legte Therese Mölk den Grundstein für MPREIS. Als Unternehmerin war sie ihrer Zeit in vielerlei Hinsicht voraus. 100 Jahre später setzt die Bäckerei Therese Mölk neue Maßstäbe bei Qualität und Nachhaltigkeit. Ganz im Sinne der Gründerin, aber mit Gedanken an übermorgen.

Ressourcen, Umweltschutz, Mensch und Gesundheit, das sind die Eckpfeiler der Bäckerei Therese Mölk. Bei der Neuerrichtung im Jahr 2013 wurde schon in der Bauweise auf zukunftsweisende Technologien und einen ressourcenschonenden Betrieb geachtet. Ökostrom und Solarenergie sind eine Selbstverständlichkeit. Bald soll sogar Wasserstofftechnologie integriert werden.

Im Zentrum steht aber das Produkt. Ein gutes, ehrlich gebackenes Brot aus möglichst

regionalen Zutaten, ohne künstliche Zusatzstoffe. Dass diese Umsetzung handwerklicher Qualität auch in einem Großbetrieb gelingen kann, hat Mathias Mölk, Leiter der Bäckerei Therese Mölk, überzeugend bewiesen.

Höchste Qualitätsansprüche auch für die Umwelt

Diese inneren Werte sind auch gut für die Umwelt. Ein Großteil des Sortiments ist bio-zertifiziert. Auf „Thereses Bienenfeld“ wächst jetzt sogar Bio-Getreide in unmittelbarer Nähe der Bäckerei in besonders bienenfreundlicher Umgebung. Insgesamt kommen 94% der Rohstoffe aus Tirol und Österreich, darunter das gesamte Weizen-, Dinkel- und Roggenmehl sowie alle Freiland Eier.

Kreative Ideen gegen Lebensmittelmüll

Ein spezielles Engagement

gilt der Vermeidung von Lebensmittelmüll. Was trotz vielfältiger Maßnahmen noch an Überschuss übrigbleibt, wird besonders kreativ verwertet. Die Veredelung von Altbrot zu Bier und Spirituosen brachte regionale Spezialitäten wie das Baker's Bread Ale und den Herrn Friedrich Tyrolean Gin hervor.

Im vergangenen Jahr hat die Bäckerei Therese Mölk eine eigene Brennerei eröffnet. Dort werden seither aus 100 kg Altbrot 12,5 l Alkohol gewonnen und zu weiteren Spezialitäten wie Eierlikör oder Ansatzschnaps veredelt.

Verantwortung für künftige Generationen

Die Sorge um künftige Generationen ist wohl ebenfalls in der Firmengeschichte angelegt. Denn heute ist MPREIS immer noch ein familiengeführtes Unternehmen. Da steht langfristiges



„Die Zukunft ist kein weit entferntes Etwas, um das man sich später kümmern kann. Morgen beginnt jetzt.“ – Mathias Mölk, Leiter der Bäckerei.

Foto: Kathrin Koschitzki



Flasche statt Tonne! In der hauseigenen Brennerei wird bei Therese Mölk Brot von gestern zu Hochprozentigem veredelt.

Foto: Patrick Saringer



Ökostrom und Solarenergie sind bei Therese Mölk eine Selbstverständlichkeit. Bald soll sogar Wasserstofftechnologie integriert werden.

Foto: Thomas Jantscher

Thereses Bienen&Feld

Mit diesem Projekt treibt Therese Mölk den Regionalitäts- und Nachhaltigkeitsgedanken auf die Spitze: Direkt vor den Toren der Bäckerei wächst jetzt Bio-Getreide in einer besonders nützlings- und bienenfreundlichen Umgebung.



Im Bienen Garten. Foto: Therese Mölk

Der öffentlich zugängliche Schaugarten lädt zum Verweilen ein und informiert über das Bio-Feld-Projekt sowie die Wichtigkeit der Bienen und Nützlinge. Imker Rainer

Tomaschek kümmert sich um sieben Bienenvölker. Nächstes Jahr werden Spielmöglichkeiten ergänzt, auch eine kostenlose Wissensvermittlung für Kindergarten- und Volksschulkinder ist angedacht.

WEITERE INFORMATIONEN ZU DEN NACHHALTIGEN PROJEKTEN UNTER www.therese-moelk.at/morgen