



[www.mpreis.at](http://www.mpreis.at)

## Bier aus Brot von gestern

**Die Bäckerei Therese Mölk bringt in Kooperation mit der jungen Brauerei Bierol ein ganz besonderes Craft-Bier in den Verkauf: Altes Brot ersetzt zu einem Drittel das Braumalz.**

1920 eröffneten Therese Mölk und ihr Mann Johann ihr erstes Lebensmittelgeschäft in Innsbruck, weitere Filialen folgten, heute hat das Familienunternehmen Mölk knapp 300 MPREIS-Filialen. Ein unverwechselbarer Markenartikel war schon in frühen Tagen das Mölk Brot, in dessen Genuss auch viele Hungernde kamen, denn Therese und Johann Mölk bewiesen nicht nur Geschick im Lebensmittelhandel, sondern waren auch bekannt für ihre ausgeprägte soziale Ader.

Die Tradition lebt im Namen Bäckerei Therese Mölk weiter, und auch im Engagement des Unternehmens in Fragen der Nachhaltigkeit: Weil in Österreich jedes fünfte Stück Brot im Abfall landet, hat die Bäckerei insgesamt fünf Projekte zur Vermeidung von Lebensmittelmüll angestoßen als konstruktive Gegenmodelle zur Wegwerfgesellschaft. „Brot von gestern landet bei uns nicht in der Tonne, sondern wir entwickeln und produzieren daraus neue Produkte. So entsteht ein nachhaltiger Kreislauf“, erklärt Bäckereileiter Mathias Mölk eine zentrale Säule seiner Unternehmensphilosophie.

Ein Nachhaltigkeitsworkshop in Wien brachte das Völser Bäckerteam auf die Idee, aus Brot von gestern Bier zu brauen. In Kooperation mit Bierol, einer kleinen Brauerei aus dem Tiroler Unterinntal, landete dieser Gedanke schließlich im Braukessel. Beim Maischen ersetzt das Brot ein Drittel des Braumalzes. Das Malz und 50 Kilogramm Brot pro 1.000 Liter liefern die Stärke, die beim Brauprozess



Österreichs modernste Bäckerei  
in Völs bei Innsbruck

in vergärbaren Zucker umgewandelt wird. In einem intensiven Entwicklungsprozess entstand ein starkes Craft-Bier mit feiner, malziger Duftnote und fruchtigen Hopfenaromen, das sich deutlich von Massenprodukten abhebt.

### Natur, Handwerk, Zeit

Mathias Mölk hat sich dem Leitsatz „Natur, Handwerk, Zeit“ verschrieben. In diesem Sinne passen für ihn die Unternehmensphilosophien von Bierol und Therese Mölk perfekt zusammen: „Wir freuen uns, einen so leidenschaftlichen und kreativen Partner für dieses Projekt gefunden zu haben.“

Im ersten Verkaufsjahr 2017 konnten über 32.000 Flaschen Baker's verkauft und so über 500 kg Altbrot vor der Tonne gerettet werden.

Im gleichen Jahr wurden erstmals mehr als 30.000 kg Altbrot zu hochwertigem Hochprozentigen verarbeitet: Friedrich und Mathias Mölk, der ehemalige und der jetzige Leiter der Bäckerei Therese Mölk, haben ein ausgeklügeltes Verfahren entwickelt, um aus altem Brot Gin von höchster Güte zu gewinnen. Bereits im ersten Jahr wurden knapp 9.000 Halbliterflaschen produziert.

Das **BAKER's Bread Ale** und **Herr Friedrich Gin** sind in ausgewählten MPREIS- und allen T&G-Filialen erhältlich.

## Bäckerei Therese Mölk - Österreichs modernster Backbetrieb

MPREIS hatte 2012 im Tiroler Pinswang den ersten zertifizierten Passivhaus-Supermarkt Mitteleuropas eröffnet. 2013 setzte die neu errichtete betriebseigene **Bäckerei Therese Mölk** in Völs bei Innsbruck einen weiteren Meilenstein in nachhaltiger Bauweise:

Die Photovoltaik-Anlage auf dem Dach liefert jährlich 500.000 Kilowattstunden Strom, ein Blockheizkraftwerk noch zusätzlich Strom und Wärme, und gekühlt wird mit Grundwasser. Gegenüber herkömmlichen Öfen wird beim Backen gut ein Drittel an Energie eingespart.

Gleichzeitig setzt die modernste Bäckerei Österreichs und die größte Bäckerei Tirols auf traditionelles Handwerk. Auf künstliche Zusatzstoffe, Emulgatoren oder Farbstoffe wird verzichtet, die Ingredienzien kommen vornehmlich von regionalen Lieferanten, und gebacken wird in einem „langsamen“ Etagenofen ohne Umluft.

