

## Standortjubiläum: 10 Jahre Bäckerei Therese MÖlk & #038; Alpenmetzgerei

Die Bäckerei Therese MÖlk und Alpenmetzgerei, Produktionsbetriebe von MPREIS, feiern im März ihr zehnjähriges Standortjubiläum in Völs bei Innsbruck. Am 23. März 2023 findet im Rahmen des zehnjährigen Standortjubiläums eine kostenfreie Führung durch die Bäckerei Therese MÖlk und Alpenmetzgerei statt.



*Im Rahmen des 10-jährigen Standortjubiläums öffnen die Bäckerei Therese MÖlk und Alpenmetzgerei ihre Tore und bieten allen Interessierten exklusive Einblicke. (© Mag. Patrick Saringer)*

2023 zählen die Produktionsstätten nicht nur zu den modernsten Österreichs, sie zeichnen sich besonders durch ihren Fokus auf Regionalität und Nachhaltigkeit aus. Im Rahmen des Jubiläums öffnet die MPREIS Lebensmittelherstellung Ende März ihre Tore und ladet zu einer exklusiven Führung ein.

## **Völs bei Innsbruck**

**Seit jeher legt die Firma MPREIS großen Wert auf die Herstellung und den Verkauf von regionalen und nachhaltigen Lebensmitteln. In den eigenen Produktionsbetrieben lassen sich die hohen Qualitätsvorstellungen am besten umsetzen: ob Fleisch- und Wurstwaren mit Herkunft Österreich aus der Alpenmetzgerei, Brot und Gebäck ohne künstliche Zusatzstoffe aus der Bäckerei Therese Molk oder schonend zubereitete Fertiggerichte aus dem Convenience Werk I LIKE. Dieses Jahr feiert die MPREIS Lebensmittelherstellung ihr zehnjähriges Bestehen am neuen Standort in Völs.**

### **Neustart in Völs: Tradition trifft auf Fortschritt**

**Vor knapp 100 Jahren legte Therese Molk mit dem Kauf der K&K Bäckerei in Innsbruck den Grundstein des Erfolges. Heute beliefern die Alpenmetzgerei und Bäckerei Therese Molk alle MPREIS Filialen mit besten Wurst- und Fleischspezialitäten sowie frischen Backwaren. Anlass für den Neubau der beiden Produktionsbetriebe in**

**Völs war ein Großbrand in der Bäckerei im Jahr 2011. Nach zwei Jahren intensiver Planungs- und Bauzeit wurden 2013 die neue Bäckerei Therese Molk und Alpenmetzgerei in Völs in Betrieb genommen. Heute zählen beide, durch den Einsatz von modernsten Technologien, zu den fortschrittlichsten und nachhaltigsten Produktionsbetrieben Österreichs. Letztes Jahr wurde die Bäckerei zudem vom internationalen Fachmagazin Backtechnik Europe zum Produktionsbetrieb des Jahres ausgezeichnet.**



*Die MPREIS Lebensmittelherstellung legt großen Wert auf die Herstellung von regionalen und nachhaltigen Lebensmitteln. Dafür bäckt Therese Molk mit heimischen Zutaten und verzichtet auf künstliche Zusatzstoffe, Farbstoffe und Emulgatoren. (© Mag. Patrick Saringer)*

**Bio & regional: Produktionsbetriebe beliefern MPREIS mit nachhaltigen Lebensmitteln**

**In der Bäckerei Therese Molk wird**

**Nachhaltigkeit großgeschrieben. Dafür stammen 92 Prozent aller Rohstoffe für die Backwaren aus Österreich, stolze 34 Prozent werden sogar in Bio-Qualität angeliefert. Seit 2020 baut Therese Mölk zudem ihr eigenes Bio-Getreide auf ihrem Bio-Feld direkt am Bäckerei-Standort an. „Meine Urgroßmutter wäre stolz zu sehen, dass wir auch knapp hundert Jahre später Brot nach den gleichen Werten backen: ohne künstliche Zusatzstoffe, mit viel Teigreifezeit, mit hochwertigen, natürlichen Zutaten“, freut sich Mathias Mölk, Miteigentümer MPREIS und Leiter MPREIS Lebensmittelherstellung.**

**Die Alpenmetzgerei kann in Bezug auf Regionalität mithalten: „Der Großteil des Fleisches stammt aus Österreich“, berichtet Dirk Vater, Betriebsleiter der MPREIS Lebensmittelherstellung, stolz. „Das besondere Aushängeschild der Alpenmetzgerei ist der Tiroler Jahrling. Diese Jungrinder wachsen in artgerechter Haltung auf Tiroler Bauernhöfen und Almen auf. Die Tiere werden in der Alpenmetzgerei zerlegt und verpackt,“ so Vater. Durch die Zusammenarbeit mit BIO vom BERG ist der Jahrling auch in Bio-Qualität bei allen MPREIS Filial-Metzgern und im Selbstbedienungs-Bereich erhältlich.**



*Der Großteil des Fleisches der Alpenmetzgerei stammt aus Österreich. Das Aushängeschild ist der Tiroler Bio Jahrling. Diese Tiere wachsen gemeinsam mit der Mutterkuh auf kleinen Tiroler Höfen und Almen auf. (©MPREIS)*

## **Herausforderungen und Chancen**

**In den letzten zehn Jahren wurde die gesetzliche Lage in der**

**Lebensmittelbranche immer strenger. Die Bäckerei Therese Molk und Alpenmetzgerei bemühen sich nicht nur darum, den hohen Anforderungen des Gesetzgebers zu genügen, sondern diese sogar zu übertreffen. Im Zuge dessen ist die Bäckerei besonders stolz, 2023 das Higher Level der International Featured Standard Food (IFS) Zertifizierung erreicht zu haben. Durch diese kann Therese Molk ihren Kund\*innen unbedenkliche, sichere Lebensmittel und strenge Hygienemaßnahmen sowie eine stetige Prozessverbesserung versprechen.**

**Als langfristig agierender Betrieb bietet MPREIS seinen Mitarbeitenden einen sicheren Arbeitsplatz mit geregelten Arbeitszeiten und guten Aufstiegschancen. Da die Arbeit am Lebensmittel und das Sicherstellen der Grundversorgung eine schöne, sinnvolle Arbeit ist und der Beruf der Bäcker\*innen und Metzger\*innen auch in Zukunft wertgeschätzt werden soll, bietet MPREIS in Teilbereichen der Metzgerei eine 4-Tage-Woche an.**

**Kostenlose Führung: Bäckerei Therese Molk und Alpenmetzgerei öffnen ihre Tore**

**Am 23. März 2023 findet im Rahmen des zehnjährigen Standortjubiläums eine kostenfreie Führung durch die Bäckerei Therese Molk und Alpenmetzgerei statt. Die Teilnehmer\*innen können den Bäcker\*innen**

**und Metzger\*innen bei ihrer Arbeit über die Schulter blicken und erhalten exklusive Einblicke sowie spannende Hintergrundinformationen.**

**Anmeldungen werden per Mail unter [therese.moelk@mpreis.at](mailto:therese.moelk@mpreis.at) entgegengenommen.**

**Weitere Informationen unter:  
[www.therese-moelk.at](http://www.therese-moelk.at)**

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**