

## 100 Jahre Bäckerei Therese Molk: Brottradition aus Tirol

Seit 1925 steht die Bäckerei Therese Molk für echtes Handwerk, regionale Rohstoffe und moderne Backkunst. Heute zählt sie zu den größten Bäckereien Österreichs.



*Zum 100-Jahr-Jubiläum der Bäckerei Therese Molk überbrachten Präsidentin der Wirtschaftskammer Tirol Barbara Thaler (li.) sowie Landesrat Mario Gerber (re.) ihre Glückwünsche an Mathias Molk, Mitglied der Geschäftsführung, und Sabine Leiss-Hofmann, Werksleiterin MPREIS-Lebensmittelherstellung. © MPREIS*

## Ein Jahrhundert Backtradition in Tirol

Vor 100 Jahren gründete **Therese Molk** ihre Bäckerei in Völs. Mit Mut und Durchsetzungskraft behauptete sie sich in einer von Männern dominierten Branche. Aus dem kleinen Betrieb ist heute ein modernes Unternehmen geworden, das jährlich rund 12.000 Tonnen Brot und Gebäck produziert und damit zu den größten und modernsten Bäckereien Österreichs zählt.

Die Bäckerei ist Teil der **MPREIS Lebensmittelproduktion** und beliefert nicht nur die Eigenmarken Therese Molk und M, sondern auch große nationale Lebensmittelhändler. Trotz modernster Technik bleibt die Handarbeit ein fester Bestandteil des Backprozesses – von der Handsemmel bis zum langzeitgeführten Brot.

## Regionalität als Grundprinzip

Rund 92 Prozent der **Rohstoffe** stammen aus Österreich, viele davon direkt aus Tirol. Besonders eng ist die Zusammenarbeit mit heimischen Landwirten und **Bio vom Berg**: Jährlich werden 300 Tonnen Tiroler Bio-Getreide in der Backstube verarbeitet. Über ein Drittel des Sortiments ist Bio-zertifiziert, für das Feingebäck wird ausschließlich Fairtrade-Kakao verwendet, und alle Eier stammen von österreichischen Freilandbetrieben.

## Kennzahlen der Bäckerei Therese Molk - Stand 2025

Kennzahl	Wert
Beschäftigte	167
Lehrlinge	11
Produktionsvolumen	12.000 t/Jahr
Bio-Anteil am Sortiment	> 33 %
Anteil österreichischer Rohstoffe	92 %
Tiroler Bio-Getreide (verarbeitet)	300 t/Jahr
Freilandeier	100 % aus Österreich
Brotüberschüsse veredelt (seit 2019)	190.000 kg

Die konsequente Ausrichtung auf regionale Wertschöpfung macht die Bäckerei zu einem Vorzeigeunternehmen der

Branche.

## **Innovation trifft Kreislaufwirtschaft**

Seit 2019 werden überschüssige Brotmengen in einer der größten Brennereien Tirols weiterverarbeitet. Rund 190.000 Kilogramm Brot fanden so bereits eine neue Bestimmung – etwa im beliebten Tiroler Gin. Damit zeigt die Bäckerei, wie sich Nachhaltigkeit und Innovation sinnvoll verbinden lassen.

## **Frauenpower nach 100 Jahren**

Ein Jahrhundert nach der Gründung durch Therese Mölk wird die Bäckerei erstmals wieder von einer Frau geleitet: Sabine Leiss-Hofmann. Sie betont die Werte der Gründerin – Mut, Handwerk und Ehrlichkeit – und setzt die Tradition mit klarer Handschrift fort.

## **Jubiläumsbrot zum 100. Geburtstag**

Zum Jubiläum wurde in Zusammenarbeit mit Qualität Tirol ein besonderes Produkt entwickelt: „Thereses Jubiläumsbrot“. Der Weizenmischlaib wiegt drei Kilogramm und steht für die Erfahrung, Leidenschaft und Handwerkskunst aus 100 Jahren Backtradition. Für Kundinnen und Kunden gibt es das Brot auch als halben oder Viertellaib. Wer vier Viertel kauft, erhält als Erinnerung einen Kühlschrankmagneten mit dem Konterfei von Therese Mölk.

## **Bedeutung für die Branche in Österreich**

Die Bäckerei Therese Mölk ist nicht nur für Tirol, sondern auch für die gesamte österreichische Bäckerbranche ein bedeutender Player. Mit ihrer Verbindung aus Handwerk, modernster Technologie, regionaler Rohstoffpolitik und sozialer Verantwortung zeigt sie, wie Tradition und Innovation im Lebensmittelhandwerk erfolgreich vereint werden können.

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