

# KOLM

Die Bäckerei.

**DAS** Lebensmittel

**HANDWERK** Oktober 2022

## Langfristige Partnerschaften als Erfolgsrezept

Um sensible Zeiten erfolgreich zu meistern, setzen die Assmann Mühlen auf dauerhafte Kooperationen, auf Lieferanten- wie auf Kundenseite. Die regionale Wertschöpfung vor Ort ist für langjährige Kunden wie den Mödlinger Bäckermeister Jörg Kolm ein wichtiges Kriterium.



**Kooperation mit Mehrwert (v.l.): Herbert Poinstingl, Geschäftsführer der Assmann Mühlen, mit Tochter und Assistentin Isabella, Ariane Kolm und Bäckermeister Jörg Kolm.**

**S**eit über 60 Jahren bezieht die Traditionsbäckerei Kolm mittlerweile in dritter Generation das Mehl von den Assmann Mühlen. „Ich bevorzuge Mehl aus der Region, weil ich mich auf die konstant hochwertige Qualität verlassen kann“, bekräftigt Jörg Kolm. Der Bäckermeister hat sich für das patentierte Steinmetzmehl entschieden, bei dem die äußere Hülle des Getreidekorns entfernt wird und das Mehl deshalb einen hohen Reinheitsgrad hat und bekömmlicher ist. In Pandemiezeiten investierte er gemeinsam mit seiner Frau Astrid und Schwester Irene Malle in eine moderne Backstube, die sich ebenfalls in Mödling befindet. Die Teigverarbeitung erfolgt übrigens noch händisch, andere Prozeduren wurden durch neue Vorgehensweisen ergänzt.

„Mödlinger Kipferl und Speckstangerl sind eine gelungene Kombination aus Tradition und Moderne“, wie der Mödlinger Bäckermeister verrät. Trotz steigender Mehlpreise sei die Nachfrage ungebrochen. Sein hohes Qualitätsbewusstsein macht sich nicht nur bei Konsumenten, sondern auch in der Fachwelt bemerkbar, so konnte er sich beim 20. internationalen Brotwettbewerb 2022 in Linz mit über acht Gold-, acht Silber und

drei Bronzemedailles über einen Platz unter den Top 20 Europas freuen.

„Um beste Rohstoffqualität anbieten zu können, pflegen wir zu unseren Lieferanten aus der Region regelmäßige und jahrzehntelange Geschäftsbeziehungen, die wir mit fairen Preisen aufrechterhalten wollen“, wie Assmann Mühlen-Geschäftsführer Herbert Poinstingl bestätigt. Schwierige Zeiten könnten nur durch gegenseitiges Vertrauen zwischen Landwirten, den Mühlen und Bäckereien gemeinsam gemeistert werden.

„Der Markt verändert sich laufend und ist viel dynamischer geworden, deshalb ist es uns als Teil dieser Wertschöpfungskette wichtig, auch für eine gewisse Stabilität in unserem regionalen Umfeld zu sorgen“, erklärt Herbert Poinstingl. Durch die Schließung zweier Mühlen in Niederösterreich und Oberösterreich konnten die Assmann Mühlen zu Jahresbeginn sogar neue Kunden übernehmen, um so die Versorgung zu sichern.

Die Getreidekammer des Industrieviertels zeichnet sich besonders durch Ertrag und eine sehr gute Qualität aus. Bei optimalen Wetterbedingungen können Landwirte auch heuer wieder mit einer durchschnittlich guten Qualität rechnen. ■