

MÖDLING

## Gugelhupf vom Kolm vergoldet

Bäckerei von Jörg Kolm gewinnt 18 Medaillen bei Bewerb. **S. 16**



EHRE FÜR KOLM

## „Vergoldeter Gugelhupf“ für Bäckerei Kolm

Backstubenteam der Mödlinger Bäckerei Kolm brillierte beim 21. Internationalen Brotwettbewerb mit 18 Medaillen.

VON ANDREAS FUSSI

**MÖDLING** Mit einer sagenhaften Beteiligung ging in Linz der 21. Internationale Brotwettbewerb über die Bühne: 901 Brote, Gebäcke, Feingebäcke und Schaustücke stellten sich der Konkurrenz der besten Bäckermeister der Welt. Ganz groß im Fokus stand dabei die Qualität der handwerklichen Erzeugnisse.

Aus Mödling nahm das Team von KOLM – Die Bäckerei die Herausforderung wieder an und schickte einige ihrer Pro-

dukte an den Start. Ein 40-köpfiges Juryteam bewertete diese anhand ihres Geschmacks, ihrer Optik und ihrer fachlichen Umsetzung.

Das Kolm-Team begeisterte die Juroren wieder mit der Qualität ihrer Backwaren. Insgesamt hat die kleine Mödlinger Bäckerei acht Gold-, neun Silbermedaillen und eine Bronze-medaille gewonnen. Gold gab es für Linzer Herz, Marmorgugelhupf, Roggenvollkornbrot ohne



▲ Backstubenleiter Pal Hajdaraj und Geschäftsführer Jörg Kolm freuen sich über die Auszeichnung für ihren Marmorgugelhupf.  
Foto: KOLM – Die Bäckerei

Backhefe, Steinofen-Tonda, Mandolini Cuore, Mohnkranz, Dinkeltoast und Olivenbaguette.

„Wir sind stolz, dass unsere Produkte einer so großen Fachjury standhalten – aber noch mehr vertrauen wir unseren Kunden, die täglich bei uns einkaufen und uns damit zeigen, dass sie unser Handwerk schätzen“, freut sich Astrid Kolm.

Jörg Kolm lobt: „Diese Medaillen sind eine Auszeichnung für unsere Bäcker, denen mein Dank gilt. Insbesondere unserem langjährigen Backstubenleiter Pal Hajdaraj, der die tägliche Verantwortung für die Qualität unserer Produkte trägt.“

„Auch heuer hat sich wieder gezeigt, dass die Qualität der eingereichten Produkte hervorragend ist“, sagt Josef Schrott, Innungsmeister der österreichischen Bäckerinnen und Bäcker. „Das Niveau der österreichischen Handwerksbetriebe kann sich sehen lassen. Erstmals wurden die Produkte in größeren Jurorenteams bewertet, was dem Wettbewerb noch einmal einen breiteren fachlichen Aufschwung bereitet.“ Der Wettbewerb wurde von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe und der Lebensmittelakademie des Österreichischen Gewerbes in Kooperation mit BÄKO Österreich durchgeführt.