

KOLM

Die Bäckerei.

NÖN

September 2022

Erfolg seit Generationen

Die **WKO** **NÖ** und die **NÖN** präsentieren die Familienunternehmen Niederösterreichs



Fast alles, was aus der Backstube der Firma KOLM kommt, glänzt goldfarben. Die Geschäftsführer Jörg & Astrid Kolm sowie Backstubenleiter Pal Hajdaraj freuen sich über die vielen Auszeichnungen, die dem Familienbetrieb bislang zuteilgeworden sind.

Fotos: KOLM – Die Bäckerei



Foto: Tanja Wagner

Martin Fürndraht
WKNÖ
Bezirksstellenobmann
Mödling

In den Familienbetrieben wird der Unternehmergeist von Generation zu Generation weitergegeben. Sie sind das Herzstück der Wirtschaft!

Meisterliches Backwerk

KOLM – Die Bäckerei ist seit mittlerweile drei Generationen Garant für handgemachte und mehrfach ausgezeichnete Backwaren. Filialen gibt es in Mödling und Hinterbrühl.

Anfang des vorigen Jahrhunderts wurde im Gewölbe des Bäckereibetriebes in der Hauptstraße 62 in Mödling zum ersten Mal Brot gebacken. Seit September 1960 ist die Bäckerei im Stammlokal, dem denkmalgeschützten „Binderhaus“ aus der Mitte des 15. Jahrhunderts, in Familienbesitz. Arthur und Katharina Reich legten den Grundstein zur heutigen Bäckerei Kolm. 1988 haben Gerhard und Helga Kolm die alteingesessene Traditionsbäckerei übernommen. Jörg Kolm arbeitet

seit 1991 im Betrieb mit und hat wie sein Vater im zweiten Bildungsweg die Meisterprüfung zum Bäckerhandwerk (2005) abgelegt. Gemeinsam mit Gattin Astrid und Schwester Irene Malle führt Jörg Kolm seit 2007 den Betrieb mit 18 Mitarbeitern und zwei Standorten – in Mödling und Hinterbrühl – in dritter Generation. „2020 haben wir dazu genutzt, eine Backstube zu planen,

in der es möglich ist, den heutigen Standards und Anforderungen gerecht zu werden. Das war in den ehrwürdigen Mauern unserer alten Backstube nicht mehr möglich“, erzählt Jörg Kolm. Das Herzstück des Betriebes, die Backstube, ist seit April 2021 in der Nähe des Bahnhofs untergebracht. Auch dort hält man „am traditionellen Handwerk fest, wir haben hinsichtlich unserer Rezep-

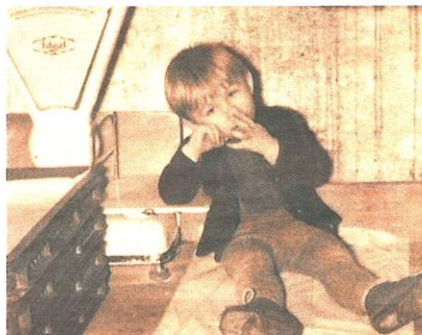
turen und Herstellungsverfahren nichts geändert“, bekräftigt der mehrfach ausgezeichnete Meisterbäcker. „Für unser Sortiment verwenden wir ausschließlich Zutaten von erlesener Qualität und österreichisches Getreide. Die Teigverarbeitung wird nach alter Backtradition von Hand durchgeführt, die Teiglinge werden bei ruhiger Hitze auf Steinplatten gebacken, kein Striezerl, Brezerl oder Salzstangerl gleicht dem anderen.“

Ob es eine vierte Kolm-Bäcker-Generation geben wird, ist noch ungewiss: Derzeit sind die Kinder noch zu jung, um darüber nachzudenken. Was sie für ihre zukünftige Entscheidung mit auf den Weg bekommen, ist aber klar: „Wenn es dich mit Freude erfüllt, dann mach es.“

Daten & Fakten

KOLM – Die Bäckerei

– Hauptstraße 62
Mödling
02236/22416-0
– Beethovengasse 2/1
Hinterbrühl
02236/328200
office@kolm-diebaeckerei.at
www.kolm-diebaeckerei.at



Früh übt sich, wer ein Meisterbäcker werden will: Jörg Kolm 1971 an seinem „Arbeits-(Spiel-)platz“ in der Bäckerei.

Entgeltliche Kooperation
von NÖN und WKNÖ