

Bäckerei Koll erhält Zacharias-Finalistenpreis „Best-of 2025“

Die Bäckerei Koll aus Kirchschlag wurde für ihre Jubiläumskampagne zum „Brot Lava“ mit dem Zacharias-Finalistenpreis „Best-of 2025“ ausgezeichnet. Die Jury würdigte damit die außergewöhnliche Erfolgsgeschichte des Signature-Brotes, das durch Langzeitführung, regionale Zutaten und konsequente Markenarbeit weit über die Region hinaus bekannt wurde.



Die Preisträger des Zacharias-Finalistenpreises 2025 (v.l.n.r.): Frank Breuer (CSM Ingredients) überreichte die Zacharias-Trophäe „Best of 2025“ an Melanie Koll, Reinhold Koll und Anita (Bäckerei Koll).

Die **Bäckerei Koll** aus Kirchschlag ist mit dem Zacharias-Finalistenpreis „Best-of 2025“ ausgezeichnet worden. Prämiert wurde die Marketing- und PR-Kampagne „Brot Lava – Wir feiern das 10-jährige Jubiläum“, mit der der Traditionsbetrieb sein bekanntestes Brot ins Rampenlicht rückte. „

Beste Zutaten aus der Region, Langzeitführung und die Liebe zur Backkunst liegen uns am Herzen“, erklärte Inhaber Reinhold

Koll bei der Preisverleihung. „All diese Werte verschmelzen in unserem ‚Brot Lava‘ optimal. Deshalb war es uns wichtig, den 10. Geburtstag dieses einmaligen Gebäcks gebührend zu feiern.“

Die Trophäe überreichten Frank Breuer, Vorsitzender der Zacharias-Jury und Head of Channel Activation Germany bei **CSM Ingredients**, sowie Michaela Smole-Kiselka, ebenfalls Mitglied der Jury und Sales & Activation Manager bei CSM Ingredients Austria.

Die Erfolgsgeschichte des „Brot Lava“

Die Erfolgsgeschichte von Brot Lava begann vor rund zwölf Jahren, als das Team der Bäckerei Koll ein Brot entwickeln wollte, das lange frisch bleibt, aromatisch schmeckt und eine breite Zielgruppe anspricht. Nach einer einjährigen Testphase wurde im Herbst 2014 die perfekte Rezeptur gefunden.

Das Geheimnis des Brotes liegt in der besonders sorgsam Herstellung: Der betriebseigene Natursauerteig wird 44 Stunden gerührt, anschließend kommen die restlichen Zutaten für das Roggen-Weizenbrot hinzu. Der Teig ruht dann 24 Stunden bei 5 Grad Celsius und optimaler Luftfeuchtigkeit, bevor er schonend gebacken wird. So entsteht ein Brot mit wertvollen Nährstoffen, vollem Geschmack und charakteristisch knuspriger, aromatischer Rinde.

Mittlerweile zählt das Brot, dessen Kruste an erstarrte Lava erinnert, zu den beliebtesten Produkten der Bäckerei. Sowohl der 1-Kilogramm- als auch der 500-Gramm-Laib sind Bestseller. Auch im Snackbereich ist das Brot fest verankert – etwa mit Schnittlauch, Lachs, Caprese oder Avocado. Restbestände vom Vortag finden zudem in Kooperation mit der **Firma Schwarzbräu aus Krumbach** eine nachhaltige Verwendung: Aus ihnen entsteht das „Brot Lava Bier“, ein klassisches Lager mit 25 Prozent Brotanteil.

Jubiläumskampagne erreicht weit über Kirchsschlag hinaus

Zum 10-jährigen Jubiläum setzte die Bäckerei Koll eine umfassende Marketing- und PR-Offensive um. Auf **Instagram**, **Facebook** und der Firmenwebsite wurde das Signature-Gebäck mit zahlreichen Aktivitäten gefeiert – inklusive der Goldprämierung beim 21. Internationalen Brotwettbewerb. Die regionale Zeitschrift „Der Bote“ machte das Jubiläum darüber hinaus einem breiten Publikum bekannt.

Auch Maskottchen Otto Bär spielte eine Rolle: Er tourte durch die Filialen, traf regionale Persönlichkeiten – etwa den Bürgermeister von Lanzenkirchen – und sorgte für hohe Aufmerksamkeit. Am Welttag des Brotes stand das „Brot Lava“ wiederum im Mittelpunkt einer großen Verkostungsaktion, eines Gewinnspiels und eines Jubiläumsvideos auf Facebook.

Begründung der Jury

Die Zacharias-Jury hob die außergewöhnliche Kompetenz der Bäckerei hervor:

„Mit dem ‚Brot Lava‘ konnte die Bäckerei Koll ihre Brotkompetenz eindrucksvoll unter Beweis stellen, verschiedenste Zielgruppen ansprechen und ihren Umsatz nachhaltig steigern. Ein zentraler Erfolgsfaktor war die Zeit – Zeit zur Rezeptentwicklung, Reifezeit für den Teig und zehn Jahre Zeit, um sich als absatzstarkes Aushängeschild zu etablieren.“

Die Marketing- und PR-Maßnahmen zum Jubiläum stärken nicht nur das Markenprofil der Bäckerei, sondern fördern auch das Verständnis für handwerklich hergestelltes Brot und das traditionelle Bäckerhandwerk.“

Über den Zacharias-Preis

Der Zacharias-Preis wird jährlich an Bäckereien vergeben, die mit kreativen Marketingideen und engagierter Öffentlichkeitsarbeit das Image handwerklicher Backwaren stärken. 2025 wurde die Auszeichnung zum 35. Mal unter zahlreichen Bewerbern aus Deutschland, Österreich und der Schweiz vergeben. Herausragende Bewerbungen werden zusätzlich mit dem Zacharias-Finalistenpreis geehrt.

Über CSM Ingredients

CSM Ingredients ist ein führender Partner für Handwerks- und Großbäckereien sowie die Lebensmittelindustrie. Das Unternehmen bietet ein breites Sortiment an Zutaten und Vorprodukten für Brot, Feingebäck, Konditorei, Eiscrème, Milchprodukte und pflanzliche Alternativen. Mit Standorten in über 120 Ländern unterstützt CSM Bäcker, Konditoren, Industriebetriebe sowie Gastronomie und Großhandel. Zu den bekannten Marken im deutschsprachigen Raum zählen MeisterMarken®, Ulmer Spatz®, Tiger Paste® und GENERATE®.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at