



1



3



4



5



6

40 Jahre Villacher Torte

Eine Geschichte die bewegt

Jeder Villacher kennt sie, die Original Villacher Torte der Konditorei Koloini. Dass man die süße Versuchung auch heute noch naschen kann, ist allerdings nicht selbstverständlich. Firmenchef Michael Koloini im Gespräch.

Vor 40 Jahren, im Jahre 1975, steckten Robert und Annemarie Koloini jede Menge Erfindergeist in die Entwicklung der Villacher Torte. Das was die Sacher Torte für Wien ist, sollte die Villacher Torte für die Draustadt werden. Vom Geschmack her fruchtig und leicht, zwischen der Sacher- und der Schwarzwälderkiertorte angesiedelt, wurden verschiedenste Zutaten ausprobiert. Der engste Freundeskreis durfte probieren, was schmeckte wurde schließlich in das Rezept aufgenommen.

Mutige Entscheidung. Der heutige Firmenchef Michael

Koloini arbeitete schon während seiner Schulzeit im Betrieb mit, lernte in der Firma, ging später auf Wanderschaft und übernahm vor rund 20 Jahren den elterlichen Betrieb. Was viele nicht wissen: Michael Koloini rettete Mitte der 1990er Jahre mit einer mutigen Entscheidung die Konditorei Koloini und damit auch die Villacher Torte: „Wir befanden uns zu diesem Zeitpunkt in einer schweren finanziellen Krise“, so Koloini zum DRAUSTÄDTER. „Ich habe mit meinem Namen für den Fortbestand der Firma gebürgt. Damals gingen alle Patente an die Bank, erst viel später konnten wir sie wiedererlangen.“



2

DRAUSTÄDTER - Leservorteil -

Aufgepasst!

Alle die im Jahr 1975 geboren wurden, erhalten vom 23. bis zum 31. Oktober 2015 beim Kauf einer großen Villacher Torte eine kleine Villacher Torte gratis dazu. Einfach mit diesem Coupon und einem Ausweis in die Filiale in der Ossiacherzeile 72 in Villach oder in die Filiale in der Renngasse 5 in Klagenfurt kommen.

Heute ist Michael Koloini wieder 100 prozentiger Eigentümer der Firma. Bis dahin war es allerdings ein harter und steiniger Weg. Michael Koloini: „Erst im neuen Jahrtausend konnte die Krise Schritt für Schritt überwunden werden.“

Blick in Zukunft. 2011 startete man schließlich gestärkt durch. Die neue, 300 Quadratmeter große, Produktionshalle in der Zehenthofstraße wurde erbaut. Im Schnitt arbeiten hier zehn Personen, in saisonalen Hochphasen noch weitaus mehr. Auch das Rezept der Villacher Torte wurde verfeinert. „Durch die neue Sahneaufschlag-

maschine, in der die Sahne mit ozonfreier Luft aufgeschlagen wird, ist die Sahne noch cremiger und leichter, da man die Luft ganz anders einarbeiten kann“, so Meister-Konditor Michael Koloini. Auch der gesamte Produktionsprozess der Villacher Torte wurde überarbeitet, ist noch effizienter.

Stärken ausbauen. Das Kaffeehaus in der Ossiacherzeile wurde kürzlich in eine Filiale umgewandelt. Der Grund: „Wir wollen uns wieder auf das konzentrieren was unsere Stärken sind. Torten kreieren, machen und verkaufen“, erklärt Michael Koloini. Auch stellte sich vor fünf Mona-

ten Nachwuchs im Hause Koloini ein, seine Gattin Vendula Koloini konnte sich so nicht mehr im gleichen Ausmaß um das Kaffeehaus kümmern. Allerdings: Der Verkauf der feinen Koloini-Konditorei-Erzeugnisse läuft in der Ossiacherzeile weiter.

Gesundes Wachstum. Auf vielfachen Kundenwunsch wurde vor eineinhalb Jahren die Filiale in Klagenfurt eröffnet. Ein weiteres Ziel: „Mittelfristig soll die Marke Koloini ein starker Gastronomiepartner sein“, erläutert Eigentümer Michael Koloini den Weg. In Zukunft könnte es Koloini Torten gar in Wiener Kaffeehäuser geben.

Kontakt

 Anfragen und Bestellungen von Torten nur telefonisch.

Filialen:
 Ossiacher Zeile 72
 9500 Villach
 Tel.: 04242/41322
 Öffnungszeiten: Di-Sa: 8-18 Uhr

Renngasse 5
 9020 Klagenfurt
 Tel.: 0676/3558240
 Öffnungszeiten: Di.-Fr. 9-17 Uhr, Sa: 9-13 Uhr

Produktion
 Zehenthofstraße 25
 9500 Villach
 michael@koloini.com
 www.koloini.com

Öffnungszeiten: Di.-Fr. 9-17 Uhr, Sa: 9-13 Uhr