

backaldrin®



backtuell

Fachthema
Roggensauerteige
Seite 4

Backkompetenz
Reisebackmeister
Seite 8

Innovative
Logistik
Seite 14

Brot
und Spiele
Seite 18



Gebäcke aus
Roggenmehl
unter der Lupe

4

Fachthema
Roggensauerteige

8

Backkompetenz
Reisebackmeister

12

Lehrlings-
ausbildung

Backkompetenz
aus nächster Nähe



Die Weichen
für die Zukunft
werden gestellt

14

Innovative
Logistik

18

Brot und Spiele
LASK

20

Brot und Spiele
Conny Hütter



Nach dem
Double
ist vor der
Königsklasse

22

PANEUM

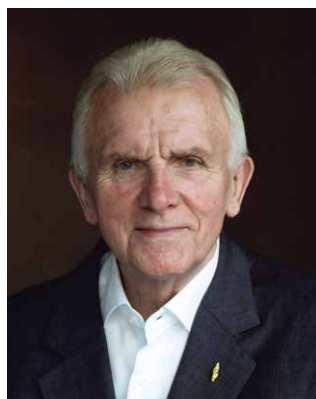
Herausgeber: backaldrin International The Kornspitz Company GmbH / Herstellung von Grundstoffen und Hilfsmitteln für die Nahrungs- und Genussmittelerzeugung; Handels- und Handelsagenten-gewerbe; Bäcker / Kornspitzstraße 1, 4481 Asten, Österreich / **Internet:** www.backaldrin.com / **Eigentümer:** Peter Augendopler / **Generaldirektor:** Harald Deller / **Geschäftsführer:** Ing. Mag. Wolfgang Mayer, Mag. Martin Mayr / **Redaktion:** Sebastian Haberfellner-Zünd (Leitung), Petra Stacher, Ing. Mag. Wolfgang Mayer / **Kontakt:** backtuell@backaldrin.com / **Grafik und Layout:** Marlene Hanl / **Druck:** www.gutenberg.at / **Fotos:** sofern nicht anders angegeben: © backaldrin / Aus Gründen der leichten Lesbarkeit wird in diesem Magazin auf eine geschlechtsspezifische Differenzierung verzichtet. Es wurde die maskuline Form gewählt, entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung für alle Geschlechter. Es handelt sich um ein Magazin von backaldrin. Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten. **ALB:** Wir haben unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) beziehungsweise unsere Allgemeinen Lieferbedingungen (ALB) überarbeitet und an aktuelle Standards angepasst: www.backaldrin.com/de/alb



Produziert nach der Richtlinie des österreichischen Umweltzeichens, „Druckerzeugnisse“
Gutenberg-Werbing GmbH, UW-Nr. 844



**Liebe
Leserinnen
und Leser!**



In der vorliegenden backtuell geht es unter anderem um unsere Lehrlingsausbildung und um die Reisebackmeister von backaldrin. Da wir eine Bäckerfamilie sind, mein Sohn ist Bäckermeister in vierter Generation, ist die fachliche Kompetenz oberstes Prinzip unseres Unternehmens.

In unseren 16 Tochtergesellschaften sind zurzeit rund 80 Bäcker- und Konditormeister erfolgreich tätig. Wie wir alle täglich erleben, ist die Herstellung von Backwaren, speziell von Brot, die komplizierteste Art der Lebensmittelherstellung.

Um diese Herausforderung bestmöglich zu bewältigen, haben wir uns vor mehr als 50 Jahren entschlossen, unsere Fachleute selbst auszubilden. Ziel dieser intensiven Ausbildung ist es, unseren Lehrlingen und späteren Meistern umfassendes Fachwissen zu

vermitteln. Dies ist deswegen so wichtig, weil sie in ihrer Tätigkeit als Backmeister nahezu täglich in einem anderen Betrieb mit neuen Problemstellungen konfrontiert sind. Das reicht von der Behebung betrieblicher Schwierigkeiten, der Einführung neuer Brot- und Gebäcksorten bis zur Inbetriebnahme neuer Bäckereitechnik bzw. ganz neuer Produktionsstätten.

Da wir mittlerweile Kunden in 129 Ländern haben, verfügen wir über ein Spezialteam, das in vielen Ländern tätig ist. Jeder dieser Backmeister war schon in Dutzenden Ländern. Die besondere Herausforderung besteht darin, dass jedes Land über eine eigene Brotkultur verfügt, andere Mehlgüten zur Verfügung stehen und auch die Bäckereitechnik unterschiedlich sein kann.

Unsere Aufgabe ist es, unseren Kunden Nutzen zu bieten und sie bei der Bewältigung schwieriger Umstände zu unterstützen. Dass uns das so gut gelingt, ist der intensiven Lehrlingsausbildung zu verdanken – es gibt nirgends etwas Vergleichbares. Und für mich gibt es nichts Schöneres, als die Lehrlinge vom ersten Tag bei uns bis zur erfolgreichen beruflichen Karriere zu erleben.

Mit Bäckergruß

Peter Augendopler

Roggensauerteige



Gebäcke aus Roggenmehlen werden traditionell vor allem in Deutschland, Österreich, Tschechien, Polen und teilweise in Frankreich, den Niederlanden oder der Schweiz hergestellt. Aber auch in Skandinavien und dem Baltikum sowie Russland, Belarus und der Ukraine sind Brote mit Roggen sehr beliebt. Es werden Roggenmahl-erzeugnisse mit verschiedenen Ausmahlungsgraden und Typenzahlen eingesetzt. Der Roggenmehlanteil beträgt dabei zwischen 10 und 100 %.

Roggenmehlerzeugnisse unterscheiden sich von Weizenmehlerzeugnissen durch eine höhere Enzymaktivität sowie eine höhere Wasseraufnahme. Bei Rezepturen mit hohem Roggenanteil kann dies zu verstärktem Stärkeabbau während der Backphase führen. Die Folgen sind eine instabile und zu feuchte Krumenstruktur sowie flache Brote mit geringem Volumen.

Um die Backfähigkeit von Roggenmehlerzeugnissen zu gewährleisten, wird traditionell ein Teil des eingesetzten Roggenmehlerzeugnisses als Sauerteig angesetzt. Die während der Sauerteigführung gebildeten Säuren hemmen die stärkeabbauenden Enzyme und sorgen für eine stabile Krumenstruktur. Weiterhin verbessert der Einsatz von Sauerteig Geschmack, Aroma und Frischhaltung der Gebäcke.

In den letzten Jahrzehnten hat sich die Roggenmehlqualität stark verändert. Durch Züchtungen und Weiterentwicklungen der Roggensorten ist die Enzymaktivität gesunken, die Roggenstärke kompakter geworden und nicht mehr so gut enzymatisch angreifbar.

Auswuchsgeschädigtes Getreide wird immer seltener, die Diskussion beim Roggenmehl dreht sich aktuell eher um trockenbackende Mehle und die Erzielung einer guten Brotfrischhaltung.

Durch den Einsatz von kombinierten Teigführungen (Betriebssauerteig und getrockneter Sauerteig oder Teigsäuerungsmittel) sowie die Verwendung von modernen Brotbackmitteln lassen sich dennoch qualitativ hochwertige Brote mit hohem Roggenanteil und ausgezeichneter Frischhaltung herstellen.

Definition eines Sauerteiges

Gängige Definitionen finden sich z. B. im österreichischen oder deutschen Lebensmittelbuch.

Sauerteig ist ein aus Mahl- und Schälprodukten, Anstellgut und Trinkwasser, gegebenenfalls unter Zusatz von Restbrot, vorwiegend durch Milchsäuregärung hergestellter Teig. Eine Haltbarmachung von Sauerteig durch Trocknung oder Eindickung ist zulässig.

(Quelle: Österreichisches Lebensmittelbuch, IV. Auflage, Kapitel B 18 / Backerzeugnisse)

Sauerteig ist ein Teig, dessen Mikroorganismen (z. B. Milchsäurebakterien, Hefen) aus Sauerteig oder Sauerteigstartern sich in aktivem Zustand befinden oder reaktivierbar sind. Sie sind nach Zugabe von Getreideerzeugnissen und Wasser zur fortlaufenden Säurebildung befähigt.

(Quelle: Deutsches Lebensmittelbuch, Leitsätze für Brot und Kleingebäck)

Abhängig vom Roggenanteil in der Rezeptur muss eine entsprechende Menge Säure eingesetzt werden, damit stabile und schnittfähige Brote entstehen. Um einen Eindruck von der im Sauerteig enthaltenen Säure zu bekommen, werden der pH-Wert und der Säuregrad des Sauerteiges gemessen.

Der pH-Wert beschreibt dabei die Stärke einer Säure, während der Säuregrad die Menge der Säure bestimmt. In der nachfolgenden Tabelle sind exemplarisch die pH-Werte und Säuregrade verschiedener Sauerteige dargestellt.

Art des Sauerteigs	pH-Wert	Säuregrad
Grundsauerteig TA 160–165	3,8–4,2	16–19
Vollsauerteig TA 170–190	4,0–4,4	10–14

Bei der im Wesentlichen im Sauerteig enthaltenen Säure handelt es sich um Milch- und Essigsäure, die von den Milchsäurebakterien während der Sauerteigführung gebildet werden. Abhängig von der Sauerteigführung wird mehr Milchsäure oder mehr Essigsäure gebildet. In der Regel wird ein Milchsäure/Essigsäure-Verhältnis von 80/20 angestrebt, um einen ausgewogenen Brotcharakter zu erreichen. Eine feste Grundsauerteigführung ergibt normalerweise Brote mit mehr Essigsäure und einem abgerundeten

Brotgeschmack. Essigsäure ist flüchtiger als Milchsäure und besitzt eine kleinere Molekülgröße, wodurch sie olfaktorisch deutlicher wahrnehmbar ist.

Wird der Sauerteig über eine Sauerteiganlage hergestellt, muss er pumpfähig sein, was Teigausbeuten von ca. 220 voraussetzt. Durch diese weichere Führung wird mehr Milchsäure gebildet und die hergestellten Brote besitzen eine spitzere intensive Säurenote, da Milchsäure einen niedrigeren pH-Wert besitzt als Essigsäure.

Die Tabelle beschreibt den Einfluss der Führungsparameter auf die Säurebildung.

Führungsart	Säurebildung	Geschmack
Warme und weiche Sauerteigführung (TA 190–230, 28–32 °C)	Milchsäure wird verstärkt gebildet	Brotcharakter mit einer spitzeren Säurenote
Feste und kühle Sauerteigführung (TA 160–180, 22–26 °C)	Essigsäure wird verstärkt gebildet	Runderer Brotgeschmack durch den höheren pH-Wert der Essigsäure



Die traditionelle 3. Stufensauerteigführung vereint sowohl eine festere als auch eine weichere Sauerteigstufe und ergibt dadurch den ausgewogensten Geschmack. Weiterhin werden bei der 3. Stufenführung auch die Sauerteighefen gefördert, was zusätzlich für Triebleistung sorgt. Gleichzeitig ist sie allerdings auch die aufwendigste Führung mit dem größten Fehlerpotenzial.

Die eigene Sauerteigführung ist der Stolz eines jeden Bäckereibetriebes. Häufig wird in der Praxis eine 1. Stufengrundsauerteigführung mit dem Zusatz von getrocknetem Sauerteig oder einem Teigsäuerungsmittel vereint (kombinierte Sauerteigführung). So kann der Betrieb flexibel auf Schwankungen im Sauerteig oder auf einen höheren Bedarf an Sauerteig reagieren. Fällt der Säuregrad im Sauerteig zu niedrig aus, kann dies mit getrocknetem Sauerteig oder Teigsäuerungsmittel ausgeglichen werden. So kann auch auf größere Nachbestellungen von Brotsorten reagiert werden, wenn der Sauerteig am Vortag bereits hergestellt wurde.

Eine weitere Möglichkeit ist die Herstellung von Roggenvorteigen unter Zusatz von getrockneten Sauerteigen oder Teigsäuerungsmitteln. Dadurch werden die Vorteige stabilisiert und es findet eine Vorverquellung statt, ohne dass eine kontinuierliche Überwachung von pH-Wert und Säuregrad notwendig ist. Krumenelastizität, Brotform und Aromaentwicklung werden dadurch verbessert.



Die pulverförmigen Teigsäuerungsmittel wie **Anifarin dunkel** (1240) und **Anifarin hell** (1245) bieten den Vorteil einer sehr niedrigen Dosierung. Außerdem enthalten sie Essigsäure für einen ausgewogenen Brotgeschmack.

BAS® dunkel (1250), **BAS® hell** (1251) und **BAS® spezial** (1249) basieren auf mehrstufigen Sauerteigführungen und enthalten die sauerteig eigenen Aromastoffe zur Erzielung eines aromatischen, abgerundeten Brotgeschmacks.

Die getrockneten Roggensauerteige **BAS® T** (1253) und **BIO-BAS® T** (1324) lassen sich einfach dosieren und bieten den Vorteil der Deklaration „Sauerteig“.



Jan Ronniger

Produktentwicklung

jan.ronniger@backaldrin.com

+43 7224 8821 291

In der folgenden Tabelle sind die Parameter der Sauerteige und Teigsäuerungsmittel dargestellt.

Artikel	Beschreibung	Dosierung	Argumente
Anifarin dunkel (1240)	Stark quellförderndes Teigsäuerungsmittel für alle Roggenbrot- und Roggenmischbrotsorten	3 % auf Roggenmehl	- Hohe Teigausbeute - Kräftiger Brotgeschmack - Lange Frischhaltung
Anifarin hell (1245)	Stark quellförderndes Teigsäuerungsmittel für alle Roggenbrot- und Roggenmischbrotsorten	3 % auf Roggenmehl	- Hohe Teigausbeute - Kräftiger Brotgeschmack - Lange Frischhaltung
BAS® dunkel (1250)	Flüssiges, mehrstufig hergeführtes Spezialback- und Teigsäuerungsmittel mit den Stoffwechselprodukten und Aromastoffen des Sauerteigs zur Herstellung von dunklem Roggen- und Roggenmischbrot	5 % auf Roggenmehl	- Gleichbleibende Brotqualität - Abgerundeter, aromatischer Geschmack - Lange Frischhaltung
BAS® hell (1251)	Flüssiges, mehrstufig hergeführtes Spezialback- und Teigsäuerungsmittel mit den Stoffwechselprodukten und Aromastoffen des Sauerteigs zur Herstellung von hellem Weizenmisch- bis dunklem Roggenbrot	5 % auf Roggenmehl	- Gleichbleibende Brotqualität - Lange Frischhaltung - Sichere und einfache Anwendung
BAS® spezial (1249)	Flüssiges, mehrstufig hergeführtes Spezialback- und Teigsäuerungsmittel mit den Stoffwechselprodukten und Aromastoffen des Sauerteigs zur Herstellung von allen Brotsorten	4 % auf Roggenmehl	- Gleichbleibende Brotqualität auch bei enzymreichen Roggenmehlen sowie bei niedrigerer Teigtemperatur - Bestmögliche Frischhaltung und großes Volumen
BAS® T (1253)	Getrockneter Sauerteig zur Herstellung von Roggen- und Roggenmischbrot in direkter Führung	5,5 % auf Roggenmehl	- Bringt Qualitäts- und Zeitgewinn - Garantiert den typischen vollmundig-aromatischen Roggenbrotgeschmack - Verbessert die Schnittfestigkeit und Krumenelastizität
BIO-BAS® T (1324)	Getrockneter Bio-Roggenvollkorn-sauerteig zur Herstellung von Bio-Roggen- und Bio-Roggenmischbrot in direkter Führung	6,5–7,5 % auf Roggenmehl	- Bringt Qualitäts- und Zeitgewinn - Garantiert den typischen vollmundig-aromatischen Roggenbrotgeschmack - Verbessert die Schnittfestigkeit und Krumenelastizität

Bäcker auf Achse

WENN KUNDEN ZU FREUNDEN WERDEN



Reisebackmeister haben bei backaldrin Tradition. Schon kurz nach der Gründung 1964 zogen die ersten Bäcker des Unternehmens durchs Land, um ihren Kunden kostenlos bei Problemen in der Backstube zur Seite zu stehen – und das bis heute. Fünf Reisebackmeister sowie ein weiterer mit zusätzlichen Vertriebsaufgaben ziehen aktuell durch Österreich. Edi Hornung ist einer von ihnen. Seit fast 30 Jahren arbeitet er bei backaldrin und gehört damit schon fast zum Inventar des Hauses. Wobei er statt in der Zentrale meist bei seinen „Freunden“ ist, wie er im Gespräch über seinen Beruf erzählt.

backaldrin: Wie bist du dazu gekommen, Reisebackmeister zu werden?

Edi Hornung: Mein Vater hatte einen Bäckereibetrieb. Als ich noch ein Kind war, besuchte uns das erste Mal ein Backmeister. Ich war so fasziniert von ihm, dass es zu meinem Traumberuf wurde. Nachdem mein Bruder die Bäckerei übernommen hatte, arbeitete ich als Backstubenleiter in einem größeren Betrieb. Zufällig fiel mir damals eine Zeitungsanzeige in die Hände, in der ein Reisebackmeister gesucht wurde. Diese Chance ergriff ich und es machte mir von Anfang an Spaß. 1997 stieß ich dann zu backaldrin.

29 Jahre sind seither vergangen. Wie hat sich die Arbeit als Reisebackmeister in dieser Zeit verändert?

Es ist viel weniger Nacharbeit als früher notwendig.

Heutzutage funktioniert mehr über die Kühlung und die Qualität wird wichtiger. Zudem werden die Maschinen größer und besser, wodurch sich anwendungstechnisch einiges ändert. Eine andere Entwicklung ist auch, dass es neben den traditionellen kleinen Bäckereien mehr Filialisten und Großbetriebe gibt. Dieser Kontrast macht meine Arbeit so spannend, denn einerseits besucht man einen kleinen Bäcker, bei dem man von einem Produkt vielleicht zwei Kilo nimmt, und am nächsten Tag steht man plötzlich beim Großbäcker und benötigt zwei ganze Säcke. Es ist immer eine Umstellung und Herausforderung.

Wie viele Kunden betreust du in etwa?

Es sind um die 400 Kunden. Natürlich kann man nicht bei allen gleichzeitig sein. Meist betreue ich 30 Bäckereien intensiver.

Wie voll ist dein Terminkalender mit so vielen Kunden? Wie teilst du dir das ein?

In erster Linie teile ich es mir nach Bedarf ein. Die Bäckereien melden sich meist bei mir und je nach Dringlichkeit fahre ich dorthin. Prinzipiell ist es mir sehr wichtig, regelmäßigen Kontakt zu jeder Bäckerei zu pflegen. Wir stehen in den Backstuben der Kunden und damit an der vordersten „Front“. Dieser Austausch ist für den Verkauf unserer Produkte ganz wichtig.

Welche Gebiete betreust du?

Früher vor allem Südösterreich. Jetzt betreue ich großteils die Industriekunden und fungiere in ganz Österreich als Springer.

Ihr seid in Österreich fünf Reisebackmeister, arbeitet aber an ganz unterschiedlichen Orten. Wie sind der Zusammenhalt und die Teamdynamik unter euch?

Es ist jeder in seinem Bereich ein Spezialist. Das ist etwas Gutes, denn so können wir voneinander lernen und uns gegenseitig Hilfestellungen leisten.

Wie kann man sich eure Arbeit als Reisebackmeister genau vorstellen? Legt ihr auch selbst Hand an?

Unsere Arbeit gestaltet sich je nach Kundenanforderung ganz individuell. Wenn Kunden etwa Fragen haben, dann rufen sie mich oder einen meiner Kollegen an und wir helfen mit unserem Fachwissen und unserer Erfahrung. Der Bäcker steht in seiner Backstube und hat sich Routinen angeeignet. Die Herstellung von Brot und Gebäck verändert sich aber, seien es die Rohstoffe, die anders beschaffen sind, oder die Jahreszeiten mit Temperaturschwankungen. Der Bäcker schildert mir sein Anliegen und dann gehen wir gemeinsam den ganzen Prozess durch und erarbeiten uns, wo sich ein Problem verstecken könnte. Das beginnt mit dem Rezept, geht übers Kneten und endet mit dem Ausbacken. Meist sind es nur Kleinigkeiten, wie zum Beispiel, dass die Teige zu warm produziert und zu wenig geknetet werden, aber ein Blick von außen deckt so etwas oft leichter auf. Und ja natürlich, da legen wir auch selbst Hand an den Teig.

Bringst du den Bäckereien auch die neuesten Backideen von backaldrin näher?

Produktneuheiten nehme ich auf meine Backeinsätze mit, ich stelle sie vor, berate die Bäcker und wir probieren sie gemeinsam aus. Teilweise spinnen wir dann neue Ideen, wie etwa anlässlich der WM Fußballle daraus zu kreieren. So entstehen neue Hingucker für

die Vitrine. Wir unterstützen die Kunden aber auch bei ihrer Produktentwicklung: Möchte ein Kunde aus einem bestimmten Rohstoff ein neues Brot oder Gebäck kreieren, kommen wir auch zum Einsatz. Ein aktuelles Herzensprojekt von mir ist ein Kunde, der gerade eine ganz neue Bäckereikette auf die Beine stellt. Dabei war ich für die ganze Produkt- und Rezeptentwicklung zuständig. Mittlerweile ist die Kette nicht nur in Österreich vertreten, sondern auch in Berlin. Da wächst man natürlich mit. Wenn ich dort in der Backstube stehe, fühle ich mich so, als wäre es meine eigene.

Vermisst du es manchmal, nur in einer Backstube zu arbeiten?

Nein, überhaupt nicht, ich habe durch meinen Beruf Abwechslung und das liebe ich. Ich bin immer mit neuen Herausforderungen konfrontiert und lerne ständig neue Leute kennen.

Was schätzen die Kunden an den Reisebackmeistern?

In erster Linie die Qualitätsverbesserung und den kostenlosen Service, aber natürlich auch neue Ideen, die wir einbringen.

Und was schätzt du besonders an deiner Arbeit?

Der Kundenkontakt ist für mich das A und O. Wenn man Menschen positiv gegenübertritt, kommt auch immer etwas Positives zurück, und auf einmal wächst man langsam zusammen. Die meisten Kunden sind mittlerweile Freunde. Es ist immer schön, wenn man Erfolge hat, heimfährt und weiß, dass man einem Freund geholfen hat.



Martin Plaschg
Key Account Österreich,
Teamleiter Reisebackmeister



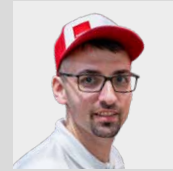
Kurt Seyrkammer
Leiter
Anwendungsbäckerei

Als Bindeglieder zwischen den Reisebackmeistern und der Zentrale in Asten fungieren Martin Plaschg und Kurt Seyrkammer.



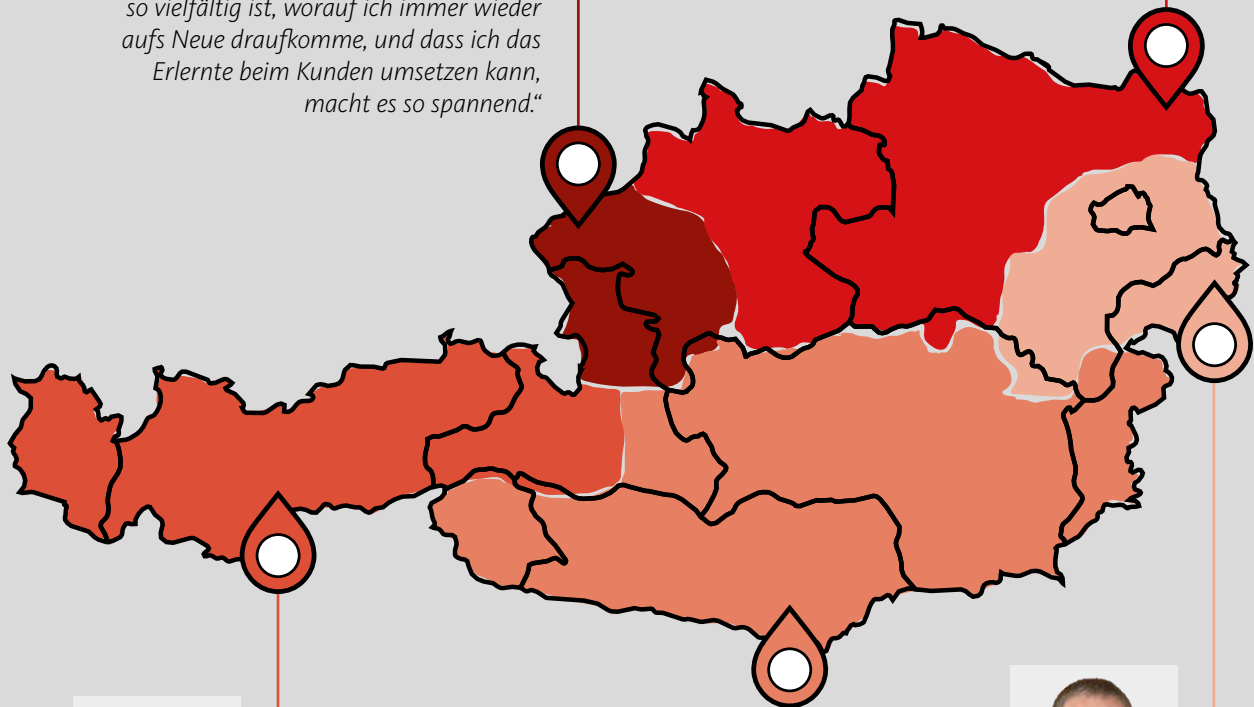
Günther Koch
bei backaldrin seit Jänner 2022

„Die Unterstützung unserer Kunden bei Neuprodukten und das Finden von Lösungen bei diversen Anwendungsfehlern gefallen mir sehr. Dass der Bäckerberuf so vielfältig ist, worauf ich immer wieder aufs Neue draufkomme, und dass ich das Erlernte beim Kunden umsetzen kann, macht es so spannend.“



Oliver Sieber
bei backaldrin seit Jänner 2025

„Als Reisebackmeister gefällt mir, dass es immer neue, spannende Themen gibt und die Arbeit sehr abwechslungsreich ist. Außerdem finde ich es toll, den Kunden bei gewissen Themen und Problemen behilflich sein zu können.“



Harald Fuchshofer
bei backaldrin seit Oktober 2000

„Ich schätze die abwechslungsreiche Arbeit und die ständigen neuen Herausforderungen.“



Harald Knauder
bei backaldrin seit Februar 2026

„Am besten an meinem Beruf gefallen mir die individuellen Arbeitszeiten, die Freude der Kunden, nachdem ich ihnen geholfen habe, und dass jeder Tag eine neue Herausforderung birgt. Ich liebe es einfach, Bäcker zu sein.“



Martin Brezovich
(Reisebackmeister und Vertrieb)
bei backaldrin seit Oktober 1997

„Abwechslung ist das Beste an meinem Beruf, man sieht und lernt jeden Tag etwas anderes beziehungsweise Neues.“



In Asten finden regelmäßig Schulungen mit den Reisebackmeistern statt, damit sie immer auf dem neuesten Stand sind.

**Ein Anruf genügt
und ein Bäcker- oder
Konditormeister ist mit
Rat und Tat zur Stelle:**



**Reisebackmeister von backaldrin gibt es
nicht nur in Österreich, auch in Deutschland
wird dieser Service geboten. Drei deutsche
Reisebackmeister beschreiben beispielhaft
ihre Leidenschaft zum Beruf.**



An meinem Beruf als Reisebackmeister gefallen mir besonders die Abwechslung und das handwerkliche Arbeiten. Jede Bäckerei arbeitet anders. Ich finde es spannend, gemeinsam Lösungen zu erarbeiten, Produkte zu optimieren und am Ende ein überzeugendes Ergebnis aus dem Ofen zu holen. Außerdem gefällt mir der Kontakt zu den unterschiedlichsten Menschen. Viele Betriebe besucht man immer wieder und aus ersten Gesprächen entsteht mit der Zeit oft ein gutes und vertrautes Verhältnis. Ein besonderer Antrieb ist für mich auch, als Fachberater und Reisebackmeister akzeptiert zu werden. Der eigentliche Lohn ist dabei nicht nur das fertige Produkt, sondern die Anerkennung und das Vertrauen der Kunden und Mitarbeitenden in den Betrieben.

Frank Busker
bei backaldrin seit September 2025
Gebiet Norddeutschland



Die Zusammenarbeit mit unseren Kunden macht mir besonders viel Freude. Gemeinsam mit ihnen backtechnische Probleme zu lösen und zukunftsorientierte Gebäcke mit unseren Produkten zu kreieren, ist für mich jedes Mal aufs Neue eine sehr befriedigende Aufgabe.

Robert Dierl
bei backaldrin seit Oktober 2001
Gebiet Bayern

Ich liebe besonders den Umgang mit den Menschen. Man ist dadurch in der Bäckerwelt immer auf dem neuesten Stand und steht nie still: Es gibt immer wieder neue Aufgaben wie neue Gebäcke oder Techniken, mit denen man eigenverantwortlich arbeiten muss. Und ich fühle mich in der backaldrin-Familie sehr wohl.

Franz Manger
bei backaldrin seit Mai 1995
Gebiet Bayern



Backkompetenz

DER GRUNDSTEIN LIEGT BEI BACKALDRIN
IN DER LEHRLINGSAUSBILDUNG



Wer bei backaldrin von Backkompetenz spricht, meint nicht nur innovative Produkte von hervorragender Qualität, sondern auch die gezielte Förderung junger Talente. Die Lehrlingsausbildung für Bäckerei und Konditorei bildet das Fundament, auf dem die Zukunft des Unternehmens ruht, und ist zugleich der Startpunkt für viele beeindruckende Karrieren.

Geprägt von außergewöhnlicher Vielfalt ermöglicht die Ausbildung einen Blick über den Brotkorb hinaus. Die Lehrlinge erleben nicht nur klassische österreichische Brotsorten, sondern lernen auch internationale Spezialitäten kennen. Diese breite Produktpalette eröffnet den Auszubildenden einen einzigartigen Blick für die Faszination Brot und macht die Lehre bei backaldrin zu einer besonderen Erfahrung.

Verantwortung und persönliche Entwicklung

Ein weiterer zentraler Aspekt ist die Förderung von Eigenverantwortung. Bereits früh übernehmen die Lehrlinge Verantwortung für eigene Teige. Sie wiegen Zutaten ab, kneten, formen, sorgen für die richtige Gare und backen selbstständig. Dabei profitieren sie von einem Umfeld, das ihnen Zeit zum Üben, Trainieren und Entfalten gibt, ohne den Druck einer laufenden Produktion.



Bei backaldrin sind die Lehrlinge bereits früh für ihre eigenen Teige verantwortlich. Dafür bekommen sie Zeit, um ihre Fähigkeiten gezielt weiterzuentwickeln und ihre Leidenschaft für das Bäckerei- und Konditoreihandwerk zu entdecken.

Kevin Pusam
Lehrlingsbeauftragter

Die Auswahl neuer Lehrlinge erfolgt sorgfältig: Neben einem guten Zeugnis zählen vor allem das Interesse und die Begeisterung am Beruf und die Motivation, sich persönlich weiterzuentwickeln. Regelmäßige Gespräche und individuelle Betreuung sorgen dafür, dass jeder Lehrling seinen Weg findet und im besten Fall eine langfristige Karriere im Unternehmen anstrebt.

Karrierewege und Erfolgsgeschichten

Die Qualität der Ausbildung zeigt sich besonders darin, dass viele ehemalige Lehrlinge im Unternehmen geblieben sind und mittlerweile Schlüsselpositionen bei backaldrin besetzen. Eindrucksvolle Beispiele sind unter anderem Kurt Seyrkammer, Leiter der Anwendungstechnik von backaldrin und seit 39 Jahren im Unternehmen. Auch der bereits erwähnte Kevin Pusam ist seit über 20 Jahren bei backaldrin und konnte sich über die Jahre durch seine akribische Arbeit intern weiterentwickeln und Verantwortung übernehmen.

Dass die Ausbildung bei backaldrin umfangreich und wirkungsvoll ist, beweisen zahlreiche Preise bei Lehrlingswettbewerben, Staats- und Europameisterschaften. 2009 krönte sich Bernhard Wandrak, ehemaliger Lehrling und aktuell in der Entwicklungsbäckerei von backaldrin, zum Europameister. Die nächste mögliche Europameisterin steht mit Greta Steinhauser bereits in den Startlöchern. Nach ihrer Lehre bei backaldrin arbeitet sie nun in der Exportbäckerei und hat sich für die kommende EM qualifiziert.

Viele Mitarbeiter verbringen ihre berufliche Laufbahn beim Backgrundstoffhersteller in Asten. Diese Kontinuität und Loyalität sind wichtige Zeichen für das positive Arbeitsklima und die nachhaltige Förderung von Talenten. Die Lehrlinge werden nicht nur fachlich ausgebildet, sondern auch persönlich begleitet und wachsen mit ihren Aufgaben.

Backkompetenz, die bleibt

So schließt sich der Kreis: Die Backkompetenz bei backaldrin beginnt mit einer fundierten Lehrlingsausbildung und setzt sich fort in den Karrieren engagierter Mitarbeiter. Wer hier startet, erhält nicht nur das Rüstzeug für einen Beruf, sondern auch die Chance, sich individuell und beruflich weiterzuentwickeln. Die Türen stehen offen – für eine Zukunft, die auf echter Leidenschaft für Brot und Gebäck basiert.

2025 STARTETEN DREI NEUE LEHRLINGE IHRE AUSBILDUNG BEI BACKALDRIN, DIE WIR KURZ VORSTELLEN MÖCHTEN:



Ich fühle mich in der Bäckerei und Konditorei wohl, weil ich den Teig als spannende Materie sehe. Es gibt viel zu entdecken und zu verstehen. Ich freue mich darauf, durch meine Kollegen noch viel lernen und mich weiterentwickeln zu können.

Boris Gajic
Lehrling



Was mir bei backaldrin besonders gut gefällt, ist das tolle Arbeitsklima. Ich arbeite sehr gerne mit meinen Händen und liebe die feine, präzise Arbeit in der Konditorei. Hier zählt jedes Detail und genau das macht für mich den Reiz aus.



Anja Medisch
Lehrling



Für mich ist der Bäckerberuf genau das Richtige. Die Arbeit in einer Bäckerei macht mir großen Spaß. Am meisten fasziniert mich das Gefühl für den Teig. Zu spüren, wann er genau richtig ist, lernt man nur mit viel Übung und Gefühl.

Ivan Kuzmytskyi
Lehrling

Innovative Logistik

WIE BACKALDRIN DIE ZUKUNFT GESTALTET



Im Oktober 2025 fand der offizielle Spatenstich zum Bau des neuen Logistikzentrums von backaldrin statt, die Fertigstellung ist für Ende 2026 geplant. backaldrin-Geschäftsführer Martin Mayr und Architekt Harald Markon geben im Interview Einblicke in die Herausforderungen, Ziele und die innovative Zusammenarbeit zwischen Industrie und Architektur.

Herr Mayr, was bedeutet der Bau des neuen Logistikzentrums für die strategische Entwicklung von backaldrin?

Martin Mayr: Ich bin fest davon überzeugt, dass das neue Logistikzentrum eine zentrale strategische Weichenstellung für die Zukunft von backaldrin darstellt. Durch die Verlagerung wesentlicher Logistikbereiche schaffen wir nicht nur dringend benötigten Raum für die Produktion, sondern ermöglichen es zugleich, bestehende Prozesse effizienter zu gestalten und weiteres Wachstum – sowohl für etablierte als auch für neue Produkte – gezielt zu fördern. Auch auf logistischer Ebene eröffnen sich durch die erweiterten Kapazitäten neue Chancen: Wir schaffen Raum für ein erhöhtes Lager- und Umschlagsvolumen und optimieren zugleich die Abläufe, sodass diese künftig noch schneller und leistungsfähiger gestaltet werden können.

Wie sind Sie an die architektonische Planung dieses Großprojekts herangegangen, Herr Markon?

Harald Markon: Für mich beginnt die Planung eines solchen Großprojekts immer mit dem genauen Verständnis des Ortes und der Abläufe, die dort stattfinden. Deshalb stand am Anfang eine intensive Analyse des Bestandsgebäudes, der betrieblichen Prozesse und insbesondere der Warenströme. Das zentrale Ziel war, die Ein- und Auslagerung von Produkten möglichst effizient zu organisieren und den Neubau optimal mit dem bestehenden Gebäude zu verknüpfen. Die funktionalen Anforderungen der Logistik haben den Entwurf wesentlich geprägt und waren die Grundlage für viele planerische Entscheidungen. Gleichzeitig war es mir wichtig, dass der Neubau nicht als isoliertes Objekt wahrgenommen wird, sondern als selbstverständliche Weiterentwicklung

des vorhandenen Standorts. Deshalb haben wir die Qualitäten des Bestands aufgenommen und in eine zeitgemäße Architektursprache übersetzt. So entstand ein Gebäude, das einerseits höchste funktionale Anforderungen erfüllt und andererseits durch seine klare Gestaltung und moderne Ausprägung einen eigenständigen architektonischen Beitrag leistet.

Wie verliefen die bisherigen Bauarbeiten aus backaldrin-Sicht? Gab es besondere Herausforderungen?

Martin Mayr: Für ein Projekt dieser Größenordnung verläuft die Umsetzung bislang bemerkenswert ruhig, professionell und in einer ausgesprochen konstruktiven, partnerschaftlichen Atmosphäre. Herr DI Markon und sein Team legen großen Wert auf die sorgfältige Auswahl qualifizierter Partner und steuern das Projekt mit souveräner Gelassenheit sowie einer konstruktiven, zugleich zielgerichteten Führung. Sowohl in Bezug auf die Kosten als auch auf den Zeitplan befinden wir uns aktuell voll im Soll. Die wichtigsten Gewerke konnten bereits erfolgreich abgeschlossen werden.

Was fasziniert Sie am meisten an einem Projekt wie diesem?

Harald Markon: Was mich an Projekten dieser Art besonders fasziniert, ist, dass die Aufgabenstellung auf den ersten Blick oft sehr einfach erscheint. Es geht scheinbar „nur“ darum, die Ein- und Auslagerung von Produkten zu organisieren. Betrachtet man jedoch die Vielzahl an Rahmenbedingungen, wird schnell deutlich, wie komplex ein solches Projekt tatsächlich ist.



Die eigentliche Herausforderung besteht darin, die Anforderungen der Logistik mit den bestehenden Gebäudestrukturen, den verfügbaren Erweiterungsflächen und den wirtschaftlichen Zielsetzungen des Unternehmens zu einem stimmigen Gesamtkonzept zu verbinden. Dabei müssen Funktionalität, Wirtschaftlichkeit, Bauablauf und Zukunftsfähigkeit gleichermaßen berücksichtigt werden.

Harald Markon
Architekt

Besonders spannend finde ich den Prozess, aus diesen unterschiedlichen Anforderungen ein ganzheitliches Projekt zu entwickeln, das nicht nur technisch und wirtschaftlich überzeugt, sondern auch architektonische Qualität besitzt. Umso beeindruckender ist es, wenn ein Projekt dieser Größenordnung innerhalb einer Bauzeit von nur einem Jahr realisiert werden kann.

Welche Rolle spielen Innovation und Nachhaltigkeit bei diesem Projekt?

Martin Mayr: Beide Aspekte sind von zentraler Bedeutung – nicht nur für das aktuelle Projekt, sondern auch für unser tägliches Handeln und unsere Unternehmensphilosophie. Im Rahmen des Projekts werden sämtliche bestehenden Prozesse einer umfassenden Überprüfung unterzogen und konsequent auf maximale Ressourceneffizienz sowie optimale IT-Unterstützung ausgerichtet. Auch bei der Gebäudeinfrastruktur setzen wir klare Akzente in Richtung Nachhaltigkeit: So haben wir uns beispielsweise für ein ökologisches Dach aus österreichischem Holz entschieden, das in Kombination mit einer großflächigen Photovoltaikanlage und einem modernen Speichersystem einen wesentlichen Teil unseres Energiebedarfs autark abdecken wird.

Harald Markon: Nachhaltigkeit und Energieeffizienz waren von Beginn an wesentliche Bestandteile des Planungskonzepts. Ein zentraler Baustein ist die Photovoltaikanlage auf dem Hallendach mit einer Leistung von knapp einem Megawatt. Ergänzt wird diese durch einen Batteriespeicher mit einer Kapazität von rund 1,3 Megawatt, wodurch ein großer Teil der erzeugten Energie zeitversetzt genutzt werden kann. Besonders wichtig war uns, dass der erzeugte Solarstrom direkt im Betrieb verwendet wird. Dadurch wird der Eigenverbrauch maximiert, die Energieversorgung nachhaltiger gestaltet und die Abhängigkeit von externen Energiequellen reduziert. Darüber hinaus wurde die Bodenplatte der Halle bauteilaktiviert. Diese nutzt die thermische Speichermasse des Gebäudes zur Temperierung und ermöglicht einen besonders energieeffizienten Betrieb.

Wie werden die neuen Strukturen und Abläufe die Arbeit der Mitarbeiter verbessern?

Martin Mayr: Mit der Implementierung eines modernen Zeitfenstermanagements schaffen wir die Grundlage dafür, logistische Spitzen gezielt abzufedern und die Auslastung unserer Kapazitäten deutlich effizienter zu steuern. Durch die strukturierte Vergabe und Koordination von Anliefer- und Abholzeiten werden



Engpässe vermieden, Abläufe entzerzt und sowohl interne als auch externe Ressourcen optimal eingesetzt. Dies trägt maßgeblich dazu bei, Wartezeiten zu minimieren und die gesamte Prozesskette transparenter und planbarer zu gestalten. Parallel dazu führen wir die neueste Version des SAP-Warenwirtschaftssystems ein. Im Zuge dieser Umstellung werden sämtliche bestehenden Abläufe einer eingehenden Analyse unterzogen, kritisch hinterfragt und umfassend überarbeitet. Ziel ist es, alle Prozesse nicht nur effizienter, sondern auch sicherer und zukunftsfähig zu gestalten. Die Integration moderner IT-Lösungen ermöglicht eine durchgängige Digitalisierung und Automatisierung, wodurch Fehlerquellen reduziert und die Nachvollziehbarkeit sämtlicher Vorgänge erhöht wird. Insgesamt legen wir größten Wert darauf, dass alle Systeme optimal ineinandergreifen und die Digitalisierung konsequent vorangetrieben wird. So schaffen wir die Voraussetzungen für eine nachhaltige, leistungsfähige und zukunftsorientierte Logistik, die den steigenden Anforderungen des Marktes jederzeit gewachsen ist.

Welche besonderen Lösungen wurden für Sicherheit und Funktionalität entwickelt?

Harald Markon: Ein wesentliches Prinzip war die klare Trennung der Warenströme von den Bewegungsflächen der Mitarbeiter. Dadurch werden potenzielle Konfliktpunkte minimiert und ein sicherer sowie effizienter Betriebsablauf gewährleistet. Für die Lager- und Logistikbereiche wurden große Stützweiten in der Tragstruktur realisiert. Dadurch entstehen offene und übersichtliche Arbeitsbereiche mit hoher Flexibilität für die innerbetrieblichen Abläufe. Die gute Übersichtlichkeit erhöht nicht nur die Funktionalität, sondern trägt auch wesentlich zur Arbeitssicherheit bei.

Besonderes Augenmerk wurde zudem auf die Organisation des Lkw-Verkehrs gelegt. Die Ladetore sind klar strukturiert angeordnet und werden durch großzügig dimensionierte Rangierflächen ergänzt. Dadurch können An- und Ablieferungen effizient abgewickelt werden, während gleichzeitig ein reibungsloser Verkehrsfluss auf dem Betriebsgelände sichergestellt wird.

Auch die Wegeführung der Mitarbeiter wurde neu gedacht. Im Zuge des Projekts entstand ein eigenes Sozial- und Bürogebäude, das als neuer Hauptzugang zum Werksgelände dient. Von dort gelangen die Mitarbeiter über Umkleieräume und Hygieneschleusen in die Produktions- und Lagerbereiche. Diese klare Organisation der Zugangswege unterstützt sowohl die betrieblichen Abläufe als auch die hohen Anforderungen an Sicherheit, Hygiene und Arbeitsqualität.

Wie profitieren Kunden von dem neuen Logistikzentrum?

Martin Mayr: Mit dem neuen Logistikzentrum stärken wir nachhaltig die Versorgung und Versorgungssicherheit von backaldrin. Durch den Einsatz intelligenter Lagersysteme werden unsere Waren künftig noch effizienter eingelagert, kommissioniert und verladen. Auch die begleitenden Dokumentationsprozesse im Hintergrund profitieren von modernen IT-Lösungen und werden deutlich schneller sowie effizienter abgewickelt. Darüber hinaus eröffnet uns das Logistikzentrum die Möglichkeit, unsere Produktionsprozesse flexibler und leistungsfähiger zu gestalten. So können wir nicht nur schneller und effizienter auf Marktanforderungen reagieren, sondern auch unser Produktportfolio gezielt erweitern und neue Produkte einführen.



Insgesamt werden wir durch diese Investition zu einem noch zuverlässigeren und professionelleren Partner für unsere Kunden. So schaffen wir die Grundlage, um sowohl unser Unternehmen als auch die Region zu stärken.

Martin Mayr
Geschäftsführer

Welchen Beitrag leistet das neue Logistikzentrum für den Standort Oberösterreich und die Region?

Martin Mayr: Bereits in der Bauphase des Logistikzentrums entfaltet unser Projekt eine spürbare wirtschaftliche Wirkung in der Region. Indem wir einen Großteil der Aufträge gezielt an lokale und regionale Unternehmen vergeben haben, fördern wir nicht nur die heimische Wirtschaft, sondern ermöglichen zahlreichen Betrieben in unserem Umfeld eine unmittelbare Teilhabe am Projekterfolg. Diese bewusste Entscheidung stärkt bestehende Partnerschaften und trägt dazu bei, die regionale Wertschöpfung nachhaltig zu erhöhen. Auch mit Blick auf die mittel- und langfristige Entwicklung erwarten wir positive Impulse: Durch die Erweiterung unseres Standorts entstehen zusätzliche Arbeitsplätze, was zu einem deutlichen Beschäftigungszuwachs führen wird. Damit leisten wir einen wichtigen Beitrag zur Sicherung und Schaffung von Arbeitsplätzen in der Region. Gleichzeitig investieren wir gezielt in die Zukunftsfähigkeit von backaldrin, indem wir die Wettbewerbsfähigkeit unseres Unternehmens stärken und die nachhaltige Entwicklung am Standort langfristig absichern. So schaffen wir die Grundlage für weiteres Wachstum und eine erfolgreiche Zukunft – sowohl für unser Unternehmen als auch für die Region.

Gibt es Aspekte des Projekts, die Ihnen persönlich besonders am Herzen liegen, Herr Markon?

Harald Markon: Was mir an diesem Projekt besonders am Herzen liegt, ist die langjährige Zusammenarbeit mit der Eigentümerfamilie und den für die Umsetzung des Baus verantwortlichen Führungskräften. Über viele Jahre hinweg ist ein vertrauensvolles Verhältnis entstanden, das weit über die klassische Beziehung zwischen Bauherr und Architekt hinausgeht. Dieses Vertrauen ist für mich eine besondere Wertschätzung meiner Arbeit und gleichzeitig eine große Motivation. Dadurch ist dieses Projekt für mich und mein Team zu einem echten Herzensprojekt geworden. Es geht nicht nur darum, ein neues Logistikzentrum zu errichten, sondern darum, gemeinsam einen wichtigen Schritt in der Weiterentwicklung des Unternehmens zu gestalten. Das geplante Gebäude soll die Voraussetzungen für zukünftiges Wachstum schaffen und einen nachhaltigen Beitrag zur langfristigen Entwicklung des Standorts leisten. Besonders freut es mich, dass ich diesen Weg gemeinsam mit meinem Team begleiten darf. Jeder Einzelne bringt sein Fachwissen und sein Engagement ein, um aus den Anforderungen des Unternehmens eine zukunftsorientierte und wirtschaftliche Lösung zu entwickeln. Wenn am Ende ein Projekt entsteht, das sowohl funktional als auch architektonisch überzeugt und einen echten Mehrwert für das Unternehmen schafft, dann ist das für uns die schönste Bestätigung unserer Arbeit.

Herr Mayr, möchten Sie noch etwas hinzufügen?

Martin Mayr: Ich möchte diese Gelegenheit nutzen, um meinen aufrichtigen Dank an alle Kolleginnen und Kollegen auszusprechen, die sich mit großem Engagement und Fachwissen in das Projekt eingebracht haben und weiterhin tatkräftig mitwirken. Mein besonderer Dank gilt dabei den Teams aus der Technik, vor allem auch der Logistik und der IT, die mit ihrem Einsatz und ihrer Expertise maßgeblich zum Erfolg des Vorhabens beitragen. Ebenso möchte ich unseren externen Partnern – insbesondere DI Markon und seinem Team und Firma Anzinger sowie allen beteiligten Unternehmen und Betrieben, die am Bau des Logistikzentrums mitgewirkt haben – herzlich danken. Ohne die vertrauensvolle und professionelle Zusammenarbeit wäre die erfolgreiche Umsetzung dieses Projekts nicht möglich.

Lieber Herr Mayr und lieber Herr Markon, vielen Dank für das Gespräch!

FAKTEN

MEHR ALS
9.000
QUADRATMETER

12
ANDOCKKRAMPEN

4.400
QUADRATMETER
PHOTOVOLTAIK-
MODULE

16
METER HOHE
HALLE

ZUR PRESSE-
INFORMATION



Vom historischen Double in die Königsklasse?



Der LASK belohnte sich für eine überragende Saison sowohl mit dem zweiten Meistertitel als auch mit dem zweiten Cup-Triumph der Vereinsgeschichte. Nun haben die Linzer Lust auf mehr und die Qualifikation für die Champions League fest im Blick.

Es war ein Saisonverlauf, der dem Drehbuch eines Kinofilms gleichkam. Mit durchwachsenen Leistungen startete der LASK am unteren Tabellenende in die Saison. Es folgte die Wiederauferstehung durch die Inthronisierung von Trainer Didi Kühbauer. Mit ihm begann für die Athletiker eine Serie, die so nicht absehbar war. Im Herbst blieben sie in zehn Spielen ungeschlagen, kämpften sich Schritt für Schritt an die Tabellenspitze, ehe es am letzten Spieltag schlussendlich für den großen Triumph reichte. Nach 61 Jahren endete die andauernde Leidenszeit aller LASKler und die Schwarz-Weißen wiederholten ihre Double-Saison von 1965. Es war eine historische Leistung, die der LASK in dieser Saison bewiesen hat und für die er letzten Endes zu Recht belohnt wurde.



Ich habe immer noch Gänsehaut und ziehe meinen Hut vor der Leistung des LASK. Als offizieller Ernährungspartner und Brustsponsor auf den Trikots sind wir als Unternehmen sehr stolz auf die Mannschaft und aus persönlicher Sicht macht es mich als LASK-Fan überaus glücklich, diesen Titel feiern zu können.

Harald Deller
Generaldirektor

Partnerschaft auf Augenhöhe

Sportsponsoring hat bei backaldrin seit jeher Tradition. Die Zusammenarbeit mit dem LASK ist über die vergangenen knapp zehn Jahre stets gewachsen. Seit 2017 verbindet backaldrin und den LASK eine enge und vertrauensvolle Partnerschaft. Zu Beginn war der Backgrundstoffhersteller aus Asten offizieller Brot- und Ernährungspartner der Athletiker. Gerade im Spitzensport spielt die Ernährung eine zentrale Rolle. 2019 wurde die Partnerschaft erstmals erweitert und das Familienunternehmen ging mit dem Unternehmensnamen auf den Trikotrücken. 2020 folgte die letzte Ausweitung: Seit damals zielt backaldrin mit dem Original Kornspitz die Brust der Schwarz-Weißen. Doch warum ist dieser Schritt so besonders?



Logo aufkleben war gestern. Mit Sportsponsoring wollen wir unseren Kunden und Partnern helfen. Dafür heben wir ein Produkt in den Vordergrund, das die Nachfrage erhöhen und die Menschen zum Bäcker bringen soll.

Wolfgang Mayer
Geschäftsführer



Damit dies gelingt, benötigt es größtmögliche Sichtbarkeit. Der LASK ist in dieser Hinsicht ein idealer Partner, ist der doch nicht nur in der Region stark verankert, sondern begeisterte in den vergangenen Jahren Fußballinteressierte auch über die Landesgrenzen hinaus. So wird aus einem lokalen Partner ein internationaler Träger der eigenen Botschaft.

Nächster Halt Champions League

Diese internationale Bühne hat der LASK bereits fixiert, jedoch strebt der Verein weiterhin nach dem maximalen Erfolg. Am 18./19. sowie am 25./26. August spielen die Athletiker um den Einzug in das Konzert der Großen, die Königsklasse, die UEFA Champions League. Der Gegner ist aktuell noch offen, die Auslosung für diese Begegnung erfolgt Anfang August. Es wäre die erstmalige Qualifikation zur UEFA Champions League in der Vereinsgeschichte. Sollte die Qualifikation nicht gelingen, bliebe trotzdem die Teilnahme an der UEFA Europa League. Träumen darf also erlaubt sein. Fest steht, der Original Kornspitz und die Schwarz-Weißen erobern im Herbst Europa.

One last ride

CONNY HÜTTER STARTET IN IHRE LETZTE WELTCUPSAISON



Sie ist Österreichs Speedqueen und geht, gemeinsam mit dem Original Kornspitz an ihrer Seite, vermutlich in die emotionalste Saison ihrer Karriere. Vor ihrer letzten Weltcupsaion spricht Conny Hütter über die harte Vorbereitung, ihre Ziele und darüber, warum heimische Backwaren auch im Ausland zum Rennalltag gehören.

Bronze im Super-G bei der Ski-WM 2023 in Coruchevel, der Gesamtweltcupsieg der Abfahrtsaison 2023/24, Bronze bei Olympia 2026: Die Erfolgsliste von Conny Hütter liest sich beeindruckend. Bis Mai ließ sie offen, ob es für die 33-Jährige in der kommenden Saison weitergeht, doch auf einer eigens einberufenen Pressekonferenz sorgte sie in Graz für Klarheit und bestätigte ihren Start in der Saison 2026/27. Es wird ihre 15. und letzte Weltcupsaion. Die Ziele bleiben ambitioniert: Sie möchte sich mit einem Erfolgserlebnis bei der Alpinen Ski-Weltmeisterschaft in Crans-Montana verabschieden. An einem Ort, der wie kaum ein anderer mit ihrer Karriere verbunden ist.

Volle Kraft für die letzten Schwünge

Grundvoraussetzung für zahlreiche Erfolge ist eine durchdachte Vorbereitung. „Ich gehe voller Motivation und energiegeladen in die Trainings und die tägliche Vorbereitung. Aktuell sitze ich sehr viel am Rad und treibe meine Ausdauer auf die Spitze. Dass es meine letzte Saison sein wird, gibt nur noch mehr Motivation, die ich spätestens bei den unglaublich harten Krafteinheiten auch brauchen werde“, betont Hütter. Auch im letzten Jahr ihrer Karriere überlässt sie nichts dem Zufall. Im Gegenteil: Der bevorstehende Abschied scheint sie zusätzlich zu beflügeln.

Ein sich schließender Kreis in Crans-Montana

Sportlich hat sich die Steirerin klare Ziele gesteckt: „Ich denke schon, dass ich bis zuletzt an der Spitze mitfahren und, wenn alles gut läuft, auch gewinnen kann. Das ist definitiv auch der Anspruch an mich selbst. Was Crans-Montana betrifft, so schließt sich für mich dort ein Kreis, der mit einer Achterbahnfahrt vergleichbar ist. Von meinen ersten großen Erfolgen über einen schweren Sturz hoffe ich, diesen Rennort wieder mit einem Karrierehöhepunkt verlassen zu können.“

Es ist diese besondere Verbindung zu Crans-Montana, die der kommenden Weltmeisterschaft eine ganz spezielle Bedeutung verleihen wird. Sowohl als sportlicher Höhepunkt als auch als persönlicher Abschluss einer unglaublichen Karriere.

Erfahrung statt Experimente

Nach 14 Jahren im Weltcup weiß Hütter genau, worauf es ankommt. Statt neuer Experimente setzt sie in ihrer letzten Saison ganz bewusst auf das, was sich bewährt hat. „Ich gehe jetzt in meine 15. Weltcup-saison und kann auf sehr viel Erfahrung und Wissen in den entscheidenden Bereichen zurückgreifen. Wie muss ich mein Training aufbauen, wie intensiv muss es sein, was braucht mein Körper und was lasse ich lieber aus. Auf diese Erfahrung vertrauen zu können, ist ein wesentlicher Schatz, den ich jetzt zum Ende meiner Karriere heben kann, riskante Experimente gibt's da keine mehr“, schildert die 33-Jährige.



Original Kornspitz als ein Stück Heimat

Auch in der Ernährung sind für Conny Hütter Experimente tabu. Als Gesicht des Alpinbrots und mit dem Original Kornspitz als verlässlichem Partner erklärt sie, warum diese Produkte auf keiner Reise fehlen dürfen: „Sich bewusst und reichhaltig zu ernähren, ist eines meiner Prinzipien. Dabei mache ich keine komplizierten Dinge. Das Alpinbrot oder ein Original Kornspitz passen ebenso perfekt in meinen Speiseplan wie ein steirisches Kürbiskernöl. Heimische Produkte auch im Ausland bei unseren Rennen mit dabei haben zu können, ist wunderbar und erinnert jeden Tag an zu Hause und die hervorragende Qualität unserer Erzeugnisse.“

Es ist genau diese Verbindung aus Spitzensport und bodenständiger, heimischer Qualität, die auch das Kornspitz Sport Team auszeichnet. Österreichs knusprigster Botschafter begleitet Athleten im Breiten- sowie Spitzensport. Wir wünschen Conny Hütter, dem Aushängeschild des österreichischen Wintersports, alles Gute für ihre letzte Saison!



Conny Hütter ist eine Ikone im österreichischen Wintersport, ihre Erfolge sprechen für sich. Mit ihrer sympathischen und authentischen Persönlichkeit passt sie ideal in unser Kornspitz Sport Team. Wir freuen uns sehr, dass sie auch in der kommenden Saison an den Start geht, und sind überzeugt, dass sie bei der Ski-WM für Furore sorgen wird!

Wolfgang Mayer
Geschäftsführer

Neues aus dem PANEUM

IN DER WUNDERKAMMER DES BROTES WAR IN DEN
VERGANGENEN WOCHEN EINIGES LOS

DETEKTEI OSTERHASE

Zu Ostern verwandelte sich das PANEUM in die „Detektei Osterhase“. Kinder im Alter von 7 bis 10 Jahren gingen auf eine außergewöhnliche Suche, bei der sie versteckte Osternester aufspürten, knifflige Aufgaben lösten und dabei sowohl die österreichische Osterpinze als auch internationale Spezialitäten wie die italienische Colomba pasquale kennenlernten. Als süße Belohnung durfte sich jedes Kind eine Osterpinze mit nach Hause nehmen.

INTERNATIONALER MUSEUMSTAG

Auch der internationale Museumstag wurde im PANEUM gebührend gefeiert. Unter dem Motto „Treffpunkt Museum“ fanden vom 1. bis 10. Mai zahlreiche Aktivitäten statt. Besonders beliebt war die Spezialführung „Vorrat, Vergangenheit, Voraussicht“, bei der die Besucher Wissenswertes über den Schutz von Lebensmitteln, Brot und die Geschichte des Mutterkorns erfuhren.

AUSSTELLUNG „OVERVIEW“

Ein weiteres Highlight war die Vernissage „Overview“ am 15. April. Der italienische Künstler Matteo Galvano präsentierte gemeinsam mit Kuratorin Roberta Macchia seine Werke. Nach den Begrüßungsworten von Peter Augendopler, Oberösterreichs Landeshauptmann-Stellvertreterin Christine Haberland und dem Künstler selbst nutzten die rund 60 geladenen Gäste die Gelegenheit, die Ausstellung zu erkunden und mit dem Künstler sowie der Kuratorin ins Gespräch zu kommen. Die Verkaufsausstellung war bis zum 13. Juni im PANEUM zu sehen.



DIE NÄCHSTEN EVENTS

Ein Blick voraus zeigt: Auch in den Sommerferien wird es in der Wunderkammer des Brotes spannend.

- **Ferienprogramm „Backen und Taschenlampenführung“**

Am Mittwoch, 22. Juli, folgt das Ferienprogramm „Backen und Taschenlampenführung“ für Kinder von 6 bis 10 Jahren.

- **Lange Nacht der Museen**

Am 3. Oktober 2026 findet die Lange Nacht der Museen statt. Auch das PANEUM öffnet seine Türe und bietet interessierten Besuchern an diesem Tag besondere Führungen durch die Wunderkammer des Brotes. Das Programm wird zeitnah veröffentlicht.

Anmeldungen zu den beiden Veranstaltungen sind per Mail an empfang@panuem.at möglich. Das PANEUM freut sich auf zahlreiche kleine und große Entdecker!

**JEDEN SAMSTAG
UM 13 UHR:**
offene Führung durch
das PANEUM

**Meißen,
1991**



Stück der Stunde

**FRANZÖSISCHER BÄCKER
Porzellanmanufaktur Meissen**

Brot zählt seit Jahrtausenden zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln der Menschheit. Für die Versorgung der Bevölkerung mit Brot und weiteren Backwaren waren schon immer die Bäcker zuständig. Verkauft wurden die Waren auf Märkten oder direkt über den heruntergeklappten Fensterladen der Backstube. Eigene Ladengeschäfte entstanden erst im 19. Jahrhundert. Hauslieferungen und der Straßenverkauf spielten ebenso eine wichtige Rolle. Bis ins 20. Jahrhundert hinein konnten so frische Backwaren direkt unter die Leute gebracht werden. Zum Transport und zur Präsentation der Waren dienten Handwagen und Tragekörbe. Geschäftszeichen wie die Brezel sowie gelegentliche Namenszüge wurden von den Bäckern schon vor der Industrialisierung als Orientierungsmarken genutzt. Zusätzlich trugen die Straßenverkäufer, wie diese Porzellanfigur im PANEUM zeigt, neben den Brotkörben auch zwei Holzstöcke. Durch deren Klappern konnte der Brotverkäufer auf sich aufmerksam machen. Daher stammt auch das Sprichwort: „Klappern gehört zum Handwerk.“



backaldrin®

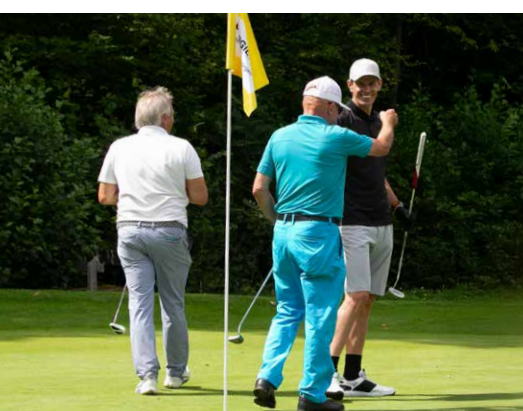


Liebe Golfbegeisterte,

am 5. September 2026 dürfen wir Sie wieder am Green im Golfclub Mühlviertel St. Oswald-Freistadt zum Abschlag bitten.

Das backaldrin-Golfturnier geht in die vierte Runde und wir laden Sie und Ihre Begleitung recht herzlich zu diesem unvergesslichen Tag ein.

Turnierprogramm 5. September 2026



09:00-10:30 + Frühstücksbuffet, Begrüßung
Verteilung Starterpaket

11:00 + Kanonenstart
18-Loch-4er-Texas-Scramble-Turnier
nicht vorgabewirksam

16:30 + Aperitif/Empfang Terrasse

im Anschluss + gemeinsames Abendessen und Siegerehrung

Neben dem Golfturnier bieten wir für Interessierte ein Golf-Schnuppertraining mit dem Golf-Pro des GC Mühlviertel St. Oswald an.
Es sind weder Vorkenntnisse noch Ausrüstung notwendig.

Ob beim **Golfturnier** oder beim **Schnuppertraining**:

Wir freuen uns auf einen gemeinsamen, sportlichen Tag auf Oberösterreichs schönstegelegener Golfanlage und kulinarische Höhepunkte mit den neuen backaldrin-Produkten.

Bitte um Anmeldung für das Schnuppertraining oder Turnier (mit Bekanntgabe des Heimatgolfclubs und des Handicaps) unter:
golfturnier@backaldrin.com



Golfclub Mühlviertel
St. Oswald-Freistadt
Am Golfplatz 1
4271 St. Oswald



backaldrin-Golfturnier