



backtueell

**Fachthema
Kaltcremen**
Seite 4

**Back-
kompetenz**
Seite 6

**Neue Erfolgsrezeptur
für Conny Hütter**
Seite 16

**Erntebericht
2025**
Seite 22

Wo
Backkompetenz
zum Ausdruck
kommt

4

Fachthema
Kaltcremen

6

Backkompetenz

12

Publikumsbeliebter
Krapfen

14

backaldrin
präsentiert Sabia 2.0

15

Kornspitz
Sport Team

16

Neue Erfolgsrezeptur
für Conny Hütter

18

Neues aus dem
PANEUM

20

Erntebericht

23

Internationale Summer
Academy zu Gast bei
backaldrin

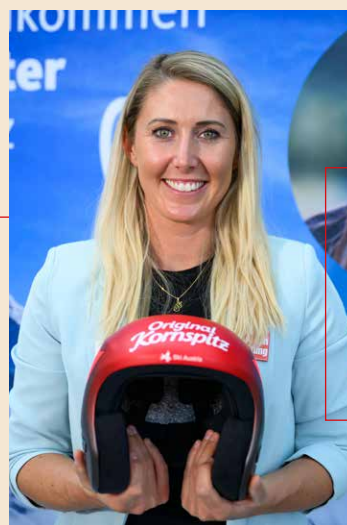
Ein Klassiker für
das ganze Jahr



So fiel die
Ernte im Jahr
2025 aus



Ein goldreiches
Duo vereint



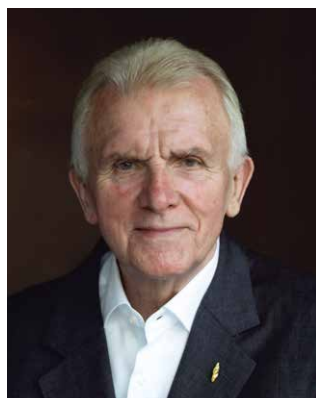
Herausgeber: backaldrin International The Kornspitz Company GmbH / Herstellung von Grundstoffen und Hilfsmitteln für die Nahrungs- und Genussmittelerzeugung; Handels- und Handelsagentengewerbe; Bäcker / Kornspitzstraße 1, 4481 Asten, Österreich / Internet: www.backaldrin.com / Eigentümer: Peter Augendopler / Generaldirektor: Harald Deller / Geschäftsführer: Ing. Mag. Wolfgang Mayer, Mag. Martin Mayr / **Redaktion:** Sebastian Haberfellner (Leitung), Ing. Mag. Wolfgang Mayer / **Kontakt:** backtuell@backaldrin.com / **Grafik und Layout:** Hannah Sonnberger / **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.



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



**Liebe
Leserinnen
und Leser!**



In dieser und in der nächsten Ausgabe von backtuell stellen wir Ihnen unsere Backstuben in unserer Firmenzentrale in Asten vor.

Diese wurden in den Jahren 2003 und 2013 eingerichtet, um unseren vielfältigen Aufgaben nachkommen zu können. Wir haben dies bis dato nicht veröffentlicht, weil wir diese zehn Backstuben als selbstverständliches Werkzeug unserer täglichen Arbeit betrachteten.

Die überraschten Reaktionen unserer zahlreichen Kunden, die uns besuchen, zeigten uns, dass dies in unserer Branche keineswegs Standard ist.

In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen unsere beiden Bäckereien für Anwendungstechnik, für Produktentwicklung, Bäckerei mit Laminieranlage und unsere Seminarbäckerei backademie® vor.

In der nächsten Ausgabe folgen Exportbäckerei, Schulungsbäckerei, beide Konditoreien und Fettbackanlage. In sämtlichen Backstuben wird täglich mit einem Team von über 40 Fachleuten gearbeitet. Diese Bäckereien sind die Basis unserer weltweit anerkannten Backkompetenz.

Mit Bäckergruß

Peter Augendopler

Kaltcremen



In der Bäcker- und Konditoreibranche versteht man unter Puddingcreme in der Regel eine Mischung aus Milch, Stärke, Zucker und Vanille. Traditionelle Rezepturen können zusätzlich Ei enthalten.

Die Herstellung erfolgt entweder unter kalten oder heißen Bedingungen. Im Unterschied zur heißen Zubereitung, bei der die gewünschte Konsistenz durch Aufkochen der Zutaten erzielt wird, werden Kaltcremen durch Aufschlagen mit Wasser oder anderen flüssigen Komponenten wie z. B. Milch ohne Erhitzen zubereitet. Die Cremes können danach als Füllung für Backwaren, Desserts oder als Kuchenaufgaben verwendet werden. Backstabile Cremes werden nach dem Aufdressieren gebacken (z. B. Puddingbretzel).

Eigenschaften wie Konsistenz, Aufschlagfähigkeit, Gefrier- und Taustabilität, Backstabilität, Schnittfestigkeit, Mundgefühl und Geschmack sowie universelle Einsatzmöglichkeiten sind von wesentlicher Bedeutung. Dementsprechend ergeben sich vielfältige Anforderungen an die Funktionalität von Kaltcremen.

Neben den technologischen Parametern spielen Konsumentenerwartungen eine große Rolle. Verbraucher wünschen sich Produkte mit kurzen, verständlichen Zutatenlisten sowie wenigen bis gar keinen E-Nummern. Der Einsatz von natürlichen Aromen und Farbstoffen gewinnt zunehmend an Bedeutung. Auch vegane Alternativen werden vermehrt nachgefragt.

All diese Parameter müssen in der Entwicklung von Kaltcremen berücksichtigt werden. Dementsprechend müssen die Zutaten gezielt nach deren Funktionen ausgewählt und aufeinander abgestimmt sein.

Wesentlich ist dabei vor allem die verwendete Stärke. Stärke kann aus verschiedensten Pflanzen gewonnen werden (z. B. Weizen, Kartoffel...). Beim Erhitzen in Wasser quellen die Stärkepartikel auf, wobei Amylosemoleküle teilweise austreten, was zur Gelbildung führt. Beim Abkühlen durchläuft die Paste einen Prozess, der als Retrogradation bekannt ist. Dabei rekristallisieren die verkleisterten Stärkemoleküle. Durch thermische, chemische oder enzymatische Modifizierung können Stärken mit spezifischen Funktionen wie Gel-, Säure-, Tau- oder Backstabilität erzielt werden. Diese bereits vorverkleisterten Stärken ermöglichen die Herstellung von stabilen Cremes ohne Erhitzungsschritt.

Zucker beeinflusst den Geschmack, die Textur, die Farbe und die Stabilität der Kaltcreme und ist somit ein wesentlicher Bestandteil.

Der Einsatz von Verdickungsmitteln unterstützt die Bindung der Flüssigkeit und dadurch die Stabilität der Kaltcremen. Verdickungsmittel sind Stoffe, die die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen. In Kaltcremen werden unter anderem Alginat eingesetzt.

Milch und Milcherzeugnisse wie Milch-, Sahne- oder Molkenpulver werden zur Geschmacksgebung und für ein cremiges Mundgefühl verwendet.

Vanillearoma rundet den Geschmack ab. Je nach Produkt und Kundenwunsch können Vanilleextrakte, natürliche Vanillearomen oder auch andere (natürliche) Aromen zugesetzt werden.

Allgemeine Vorteile von Kaltcremepulvern

- ⚡ Einfache Herstellung im Vergleich zum traditionellen Prozess
- ⚡ Weniger Fehlerquellen
- ⚡ Kontrollierte Rohstoffe und gleichbleibende Qualität
- ⚡ Reduzierte Arbeitszeit und Personalkosten
- ⚡ Vielseitige Anwendungsbereiche und -rezepturen

Zusätzliche Vorteile der backaldrin-Kaltcremen

- ⚡ Kurze Zutatenliste
- ⚡ Wenige E-Nummern

- ⚡ Verzicht auf Palmfett bei **Monaco Spezial, La Ola Spezial, Wiener Dessertcreme Spezial** und **Kaltcreme Vegan**
- ⚡ SG-zertifiziertes Palmfett bei **Cortina Spezial SG**
- ⚡ Vegane Variante

Edith Hüttner-Wilkinson

Entwicklung & Qualitätssicherung

edith.huettner-wilkinson@backaldrin.com

+43 7224 8821 443

**BACKALDRIN-PRODUKTE****Cortina Spezial SG**

(Das Premiumprodukt)

- ⚡ Kein Kochen – sofortige Nutzbarkeit
- ⚡ Gefrier- und backstabil
- ⚡ Schöne, natürliche Farbe
- ⚡ Vollmundiger, milchiger, abgerundeter Geschmack
- ⚡ Kurze Zutatenliste
- ⚡ Wenige E-Nummern
- ⚡ RSPO-SG-zertifiziertes Palmfett
- ⚡ Vielseitig einsetzbar

La Ola Spezial

(Der Klassiker)

- ⚡ Kein Kochen – sofortige Nutzbarkeit
- ⚡ Gefrier- und backstabil
- ⚡ Intensive Farbe
- ⚡ Puddingcharakter
- ⚡ Sehr guter, abgerundeter Geschmack
- ⚡ Kurze Zutatenliste
- ⚡ Wenige E-Nummern
- ⚡ Palmölfrei
- ⚡ Vielseitig einsetzbar

Monaco Spezial

(Der Allrounder)

- ⚡ Kein Kochen – sofortige Nutzbarkeit
- ⚡ Gutes Aufschlagvolumen
- ⚡ Locker-leichte Füllcreme für Krapfen, Cremeschnitten, Rouladen, Eclairs, Plunder etc.
- ⚡ Gefrier- und backstabil
- ⚡ Ausgezeichneter, abgerundeter Geschmack
- ⚡ Kurze Zutatenliste
- ⚡ Wenige E-Nummern
- ⚡ Palmölfrei
- ⚡ All-in-one-Creme

Wiener Dessertcreme Spezial

(Die hochwertige Aufschlagcreme)

- ⚡ Einfach und sicher in der Handhabung
- ⚡ Sehr hohes Aufschlagvolumen
- ⚡ Hohe Stand- und Schnittfestigkeit
- ⚡ Hervorragende Konturenschärfe
- ⚡ Köstlich-leichter Vanillegeschmack
- ⚡ Universelles Grundprodukt zum Verfeinern mit Obers, Früchten, Aromen etc.
- ⚡ Reine Füllcreme
- ⚡ Kurze Zutatenliste
- ⚡ Wenige E-Nummern
- ⚡ Palmölfrei

Kaltcreme Vegan

(Die Vegane)

- ⚡ Vegan
- ⚡ Kein Kochen – sofortige Nutzbarkeit
- ⚡ Gefrier- und backstabil
- ⚡ Vielseitig einsetzbar
- ⚡ Kurze Zutatenliste
- ⚡ Wenige E-Nummern
- ⚡ Palmölfrei

Die Nachfrage nach pflanzenbasierten (veganen) Produkten steigt, deshalb wurde ein veganes Kaltcremepulver entwickelt, das vielseitig einsetzbar ist, z. B. als vegane Vanillecreme (auch backstabil) oder als vegane „Butter“-Creme für Rührkuchen, Bienenstich, Plunder, Berliner/Krapfen sowie für verschiedenste Desserts.

Hilfreiche Tipps für die Verarbeitung

- ⚡ Mindestens 3 Minuten aufschlagen
- ⚡ Wassertemperatur max. 18 °C
- ⚡ Feinen Eiweißbesen zum Aufschlagen verwenden

Die heiligen Hallen von backaldrin



Es ist jener Ort, wo innovative Ideen eine Form bekommen. Wo beliebte Kreationen weitergedacht und -entwickelt werden. Es sind die heiligen Hallen, in denen die Backkompetenz durch die Bäcker- und Konditormeister von backaldrin zum Ausdruck kommt. Die Rede ist von den zehn Backstuben am Unternehmenssitz in Asten.

In jeder einzelnen von ihnen wird ein wichtiger Beitrag zum Unternehmenserfolg geleistet. Zahlreiche Etagen- und Stikkenöfen von unterschiedlichen Herstellern und unterschiedlicher Größe, Kühl- und Frosteranlagen, Kleingebäcksanlagen oder auch eine Laminieranlage dienen dazu, auf alle möglichen Szenarien, welche die Backbranche beschäftigen, vorzubereiten oder sie auch nachstellen zu können. Doch alles der Reihe nach ...





BÄCKEREI FÜR ENTWICKLUNG

Während in Forschung und Entwicklung die Grundlagen für die Rezepturen entstehen, werden sie in der Entwicklungsbäckerei in die Praxis umgesetzt. Akribisch und mit Verständnis für den Teig verleihen die Bäcker von backaldrin den Brot- und Gebäckinnovationen von morgen Form und Inhalt. Wo einst der Original Kornspitz erfunden wurde, waren es zuletzt Brote wie GlüxNuss aus **Pane Scuro** oder Weizenvollkornbrot aus dem **Weizenvollkorn 30 %** und es werden noch viele weitere Gebäckstücke folgen.





TEIGBAND- LINIENANLAGE

Eine Teigbandlinienanlage ist weit mehr als eine Maschine – sie formt aus Teig ein endloses Band voller Möglichkeiten. Mit Präzision und Sorgfalt entstehen Brote, Brötchen und Gebäck, jedes Stück gleichmäßig und von bester Qualität. Das Besondere: Sie vereint handwerkliches Gefühl mit technischer Perfektion. So wird aus einem effizienten Prozess echtes Bäckerhandwerk.

BÄCKEREI FÜR ANWENDUNGSTECHNIK

In der sogenannten Anwendungstechnik werden weitere Anwendungsmöglichkeiten für die ursprünglichen Rezepte entwickelt. Bleibt man beim Beispiel von **Pane Scuro** und GlüxNuss, so wurden in weiterer Folge noch Wurzelbrot, GlüxDuo oder Krustis entwickelt. In dieser Backstube erfüllen Kurt Seyrkammer und sein Team die Wünsche hauptsächlich von Großkunden, testen neue Möglichkeiten für sie aus und versorgen sie mit frischen Ideen für bewährte Produkte. Zu den wichtigsten Maschinen zählen in diesem Bereich die Kleingebäcksanlage und die Teigbandlinie, die in einem eigenen Raum positioniert ist.





BACKADEMIE®

Die backademie® ist ein weiteres Aushängeschild von backaldrin. Dieser Raum erinnert an eine Kombination aus Universitätshörsaal und Backstube und dient Kunden, die den Unternehmenssitz in Asten besuchen, als Informationszentrum. Live vor Ort kann die Herstellung von Produkten getestet und mittels Videoübertragung auch über eine große Leinwand verfolgt werden. Zahlreiche Schulungen und Präsentationen für Gäste von backaldrin finden in der backademie® wöchentlich statt.



Ein Publikumsfavorite

MIT VIELFALT UND TRADITION



Kaum ein anderes Gebäck ist so sehr mit Erinnerungen, Genussmomenten und besonderen Anlässen verbunden wie der Krapfen. Ob im Fasching, in der kühlen Jahreszeit oder einfach zwischendurch: Der Krapfen hat immer Saison. Sein verführerischer Duft, die goldbraune Kruste, der helle Kragen und die luftige Krume machen ihn zu einem absoluten Klassiker, der Groß und Klein begeistert.

Schon ein Blick in die Auslagen von Bäckereien zeigt, wie vielfältig dieses Gebäck ist. Der Krapfen überzeugt in der klassischen Variante mit Marillenmarmelade ebenso wie mit cremigen Vanille- oder Schokoladenfüllungen. Auch moderne Interpretationen mit fruchtigen, nussigen oder sogar herzhaften Kreationen finden immer mehr Fans. Damit ist der Krapfen nicht nur ein Gebäck für besondere Tage, sondern ein vielseitiger Begleiter durch das ganze Jahr.

Der Krapfen als Genussbotschafter

Krapfen sind mehr als nur (Siede-)Gebäck. Sie sind ein Stück Kultur und stehen für Geselligkeit, für Belohnung im Alltag und feierliche Anlässe. Traditionell wird der Klassiker in Österreich mit Marillenmarmelade gefüllt, während in Deutschland das Füllen mit Vanillecreme bevorzugt wird. In den letzten Jahren wurden die Variationen noch kreativer, wie zuletzt, als die Pistaziencreme dank des Dubai-Trends ihren Aufschwung feierte und so auch die Krapfenwelt eroberte. Der Krapfen ist ein wandelbarer Klassiker, der

sich jeglichen Trends anpasst und sich selbst doch treu geblieben ist.

Qualität, die überzeugt

backaldrin begleitet die Backbranche seit vielen Jahren mit bewährten Lösungen für das Siedegebäck-Sortiment. Auf der iba 2025, der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, präsentierte der Backgrundstoffhersteller aus Asten mit dem **Berliner Soft 25** ein neues Produkt für alle Krapfenliebhaber.

Die Besonderheiten sprechen für sich: Mit seinem vollmundigen Geschmack, seiner appetitlichen Farbe und einer außergewöhnlich langen Frische hebt sich der **Berliner Soft 25** von herkömmlichen Produkten ab. Die Krapfen zeichnen sich durch eine besonders leichte und luftige Textur aus, die sie zu einem Genuss für die Sinne macht. Durch ihre längere Frischhaltung sind sie ideal für anspruchsvolle Kunden, die nach dem optimalen Verhältnis von Qualität und Geschmack suchen. **Berliner Soft 25** bringt den Klassiker auf das nächste Level und ist ein absolutes Muss für jede Bäckerei.



Tipps vom Experten: Jürgen Schreil-Hofer

Kaum ein Gebäck hat in der Bäckerei so viel Strahlkraft wie der Krapfen. Für den Handwerksbäcker ist er eine echte Cashcow und gleichzeitig ein Produkt, das unglaublich viel Raum für Individualität bietet. Die Konsumenten schätzen Krapfen luftig, flaumig und fein, aber sie wünschen sich heute mehr als nur die klassische Variante.

Verlässlicher Partner für beste Ergebnisse

Für perfekte Krapfen kommt es jedoch nicht nur auf den richtigen Mix an, sondern auf Erfahrung, Wissen und das Gespür für Teige. Zusammengefasst: Backkompetenz. Die Bäcker- und Konditormeister von backaldrin teilen ihr Know-how mit Kunden und Partnern und unterstützen Betriebe persönlich vor Ort bei der Verarbeitung der Produkte. Jeder Schritt trägt dazu bei, dass der Krapfen zum Genussmoment wird. Besonders wichtig ist die richtige Befüllung: Noch warm gefüllt, entfalten Marmelade oder Creme ihr volles Aroma und verbinden sich harmonisch mit der saftigen Krume. Für den perfekten Abschluss sorgt Wiener Schnee, ein Dekorzucker, der speziell für Siedegebäcke entwickelt wurde. Dieser bleibt über einen längeren Zeitraum strahlend weiß und vollendet die Krapfen endgültig zum optischen Highlight.



Als Partner der Bäcker ist es der Anspruch von backaldrin, die Tradition des Krapfens zu bewahren und gleichzeitig Impulse für die Zukunft zu setzen. Mit innovativen Produkten wie dem **Berliner Soft 25** und der langjährigen Backkompetenz schafft das Familienunternehmen die Basis für höchste Qualität, Genuss und Vielfalt. So bleibt der Krapfen nicht nur ein Symbol für besondere Momente, sondern auch ein Erfolgsprodukt, auf das sich Kunden verlassen können. Heute und in Zukunft.

Füllungen setzen Trends

In Österreich bleibt die Marillenmarmelade unangefochten an der Spitze, Nougatfüllungen sind ebenfalls nach wie vor ein Renner. Doch die Internationalisierung bringt neue Inspirationen in die Backstuben: Ein Krapfen im Dubai-Style mit feiner Pistaziencreme etwa zeigt, wie man mit Kreativität und Fingerspitzengefühl neue Akzente setzen kann.

Frischhaltung wird immer wichtiger

Traditionell war der Krapfen ein Produkt der Tagesfrische. Heute möchten viele Kunden ihn auch noch am nächsten Morgen genießen, zum Frühstück, ohne Abstriche bei Geschmack und Textur. Mit modernen Enzymtechnologien lässt sich genau das umsetzen: eine bessere Frischhaltung bei gleichbleibender Qualität.

Optik und Individualität zählen

Auch die Oberfläche entwickelt sich weiter: Statt Staubzucker setzen immer mehr Bäcker auf Dekorzucker, der länger appetitlich aussieht und so die Thekenware gustiös hält. Hinzu kommt der Wunsch der Konsumenten nach Individualität. Hier sind die Bäcker selbst gefragt: Unsere Backgrundstoffe liefern ein stabiles Grundpaket, doch über Aroma und persönliche Handschrift lassen sich die i-Tüpfelchen setzen – genau das, was einen modernen Trendbäcker ausmacht.

Mein Fazit:

Der Krapfen bleibt ein Klassiker – aber einer, der mit den richtigen Ideen und Zutaten immer wieder neu erstrahlen kann. Wer auf Vielfalt, Top-Geschmack und innovative Frischhaltung setzt, macht aus dem Krapfen auch künftig ein Erfolgsprodukt.

backaldrin präsentiert Sabia 2.0

DER NEUSTART FÜR PUREN GENUSS



Das beliebte Produkt Sabia von backaldrin wurde in den letzten Wochen weiterentwickelt, um einen Neustart für puren Genuss und kreative Backideen zu ermöglichen.

Sabia 2.0 schafft dies, indem es hochwertige Öl- und Gewürzsamen wie Chia-, Lein- und Leindottersamen gemeinsam mit ausgewählten Flocken zu einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis vereint. Diese fein abgestimmte Komposition eröffnet neue Dimensionen in Geschmack, Duft und Optik und setzt kreativen Ideen keine Grenzen. Wichtig dafür sind auch die Komponenten von Basilikum und Mohn, die für ein würziges Aroma sorgen.

Sabia 2.0 zeichnet sich zudem dadurch aus, dass es sich flexibel an Rezeptideen anpasst und somit vielseitig einsetzbar ist. Es verleiht Broten und Gebäcken eine

ganz besondere Note und kann gleichzeitig als Quellstück, aber auch als aromatische Bestreung eingesetzt werden.

Das neue Geschmackserlebnis von Sabia 2.0

Die harmonisch abgestimmte Mischung von **Sabia 2.0** liefert einen angenehm nussigen Grundton, der mit feinen, pfeffrig-würzigen Nuancen kombiniert und mit einem Hauch von Lauch sanft abgerundet wird. Der intensive, frisch-aromatische Duft macht bereits das Backen zum Erlebnis. Durch **Sabia 2.0** gelingt die phänomenale Verbindung zwischen schmackhaften, traditionell heimischen Saaten und spannenden, international bewährten Zutaten. Das Ergebnis ist eine wahre Geschmacks- und Duftexplosion für Backwaren mit Charakter und puren Genuss.

Kornspitz Sport Team

GOLD FÜR NINA SKERBINZ BEI DEN EYOF IN SKOPJE

Österreichs große Tischtennis-Nachwuchshoffnung überzeugte bei den 18. Europäischen Olympischen Jugendspielen auf ganzer Linie und sicherte sich neben dem Triumph im Einzel zudem die Bronzemedaille im Mixed-Doppel. Nina Skerbinz hat sich mit zwei Medaillen zur erfolgreichsten österreichischen Athletin bei den EYOF gekrönt. Die 15-Jährige ist bereits seit einiger Zeit Mitglied im Kornspitz Sport Team und konnte in den letzten Jahren mehrfach auf sich aufmerksam machen. Nun belohnte sie sich mit zwei Medaillen auf höchstem Niveau: „Ich bin natürlich mit gewissen Erwartungen hierhergekommen, aber dass ich mit einer Gold- und einer Bronzemedaille nach Hause fahren darf, ist unbeschreiblich.“ Nach der anstrengenden Zeit gönnt sich Nina Skerbinz nun eine wohlverdiente Pause. Doch sie blickt auch schon wieder nach vorne auf das nächste Großevent: die Youth Olympic Games 2026 in Dakar, Senegal.



KORNSPITZ SPORT TEAM BRILLIERT BEIM WASSERSKI-HEIMSPEKTAKEL

Beim Wasserski-Europacup am Ausee konnten sich Nadine und Bianca Schall über einen Doppelsieg im Slalom freuen. Bei schwierigen Wetterbedingungen sicherte sich Nadine mit einer beeindruckenden Leistung den Sieg, was sie aufgrund des Austragungs-ortes besonders freute: „Heimsiege sind immer etwas ganz Besonderes – vor Familie und Freunden zu gewinnen, ist einfach ein großartiges Gefühl.“ In einem anderen Bewerb sorgten die Damen ebenfalls für ein mitreißendes Finale. Beim Springen lag Nadine gleichauf mit der Israelin Elizaveta Dobjevitch, die sich jedoch mit einem eindrucksvollen Sprung auf fast 40 Meter den Sieg sicherte. Insgesamt war es ein erfolgreiches Wochenende für unsere beiden Athletinnen. Herzlichen Glückwunsch!

TRAUER UM LAURA DAHLMEIER

backaldrin und das Kornspitz Sport Team trauern um Laura Dahlmeier. Die ehemalige Top-Biathletin ist im Alter von 31 Jahren unerwartet von uns gegangen. Neben ihren überragenden sportlichen Erfolgen, darunter einmal der Gesamtweltcup, zwei Mal Olympiagold und sieben Mal WM-Gold, wird das ehemalige Mitglied des Kornspitz Sport Teams vor allem als herausragende Persönlichkeit in Erinnerung bleiben. Unser aufrichtiges Beileid gilt ihrer Familie und ihren Angehörigen.



Neue Erfolgsrezeptur

FÜR CONNY HÜTTER



Die erfolgreiche Skirennläuferin und backaldrin gehen künftig einen gemeinsamen Weg. Ab dieser Saison ziert der Original Kornspitz die Kopfbedeckungen der Steirerin.

Ende August gaben die Skirennläuferin Conny Hütter, backaldrin-Eigentümer Peter Augendopler, backaldrin-Geschäftsführer Wolfgang Mayer sowie ÖSV-Präsidentin Roswitha Stadlober im Rahmen einer gemeinsamen Pressekonferenz die Partnerschaft zwischen dem Backgrundstoffhersteller aus Asten und der Skirennläuferin bekannt.

„Conny Hütter ist eine Ikone im österreichischen Skisport. Mit ihrer sportlichen Vita und ihrer sympathischen Persönlichkeit passt sie perfekt in unser Kornspitz Sport Team. Wir freuen uns über diese besondere Partnerschaft und wünschen Conny für die kommende Weltcupaison sowie die anstehenden Olympischen Winterspiele den größtmöglichen Erfolg“, betont backaldrin-Geschäftsführer Wolfgang Mayer.

Eine wertschätzende Partnerschaft

Die 32-jährige feierte in der Vergangenheit bereits zahlreiche Erfolge. Unter anderem krönte sie sich in der Saison 2023/24 mit dem Sieg im Abfahrtsweltcup und schloss den Super-G-Weltcup auf Platz drei ab.

Bei der Ski-Weltmeisterschaft in Courchevel 2023 sicherte sie sich zudem eine Bronzemedaille. Insgesamt gewann sie neun Weltcuprennen. Zukünftige Erfolge feiert sie nun mit dem Original Kornspitz.



Partnerschaften im Sport und vor allem in meinem Sport, der auch mit viel Risiko verbunden ist, sind die Grundlage für Erfolge. Die Ernährung spielt dabei eine wesentliche Rolle. Nun einen Partner zu haben, der beides vereint, ist umso wertvoller für mich.

Conny Hütter



Für die Steirerin ist die Ernährung ein wesentlicher Bestandteil ihres Erfolgsrezepts, wie sie verrät: „Was ich esse, woher die Produkte kommen und vor allem wie sie verarbeitet und zubereitet sind, das ist und war für mich schon immer ein Thema, dessen ich mich bewusst angenommen habe. Ich denke schon, sagen zu können, dass ich eine ‚Allesesserin‘ bin. Dabei sind mir Regionalität und Frische einfach wichtig. Ich koche gerne und verarbeite am liebsten das, was mir vom eigenen Anbau gerade zur Verfügung steht. Noch regionaler geht fast nicht.“



Der Blick geht nach vorne

Nach der Vorstellung in der Unternehmenszentrale in Asten ging es für Conny Hütter weiter in Richtung Chile, wo sie sich nach dem Grundlagenausdauertraining in Österreich den Feinschliff für den Weltcup holt. „Ich habe mich während meiner Karriere immer von meinem Gefühl leiten lassen. Es hat mir stets geholfen, in schwierigen wie in erfolgreichen Zeiten, die richtigen Entscheidungen zu treffen. Aktuell sagt mir die innere Stimme, dass das noch nicht alles war. Ich bin bereit und fühle mich fit – bin sozusagen hungrig auf noch mehr“, zeigt sich die 32-Jährige voller Tatendrang.

Mit ihren Triumphen ist sie eine der erfolgreichsten Athletinnen im Kornspitz Sport Team. Ihre Erfahrung möchte sie dabei auch an die anderen, vor allem an junge Athletinnen und Athleten weitergeben und ihnen für die weitere Karriere Tipps geben: „Mein persönliches Motto ist: Von nix kommt nix! Natürlich legt sich jeder sein eigenes Credo zurecht. Aber ohne Engagement, Fleiß und manchmal auch die Zusatzmeile kannst du später keinen Erfolg ernten.“

backaldrin setzt erfolgreiche Kooperation mit ÖSV fort

Neben der Partnerschaft mit Conny Hütter gibt es eine weitere Zusammenarbeit mit dem ÖSV. Ab dieser Saison ist backaldrin auch wieder Partner des ÖSV-Biathlon-Teams. „Seit vielen Jahren verbindet den ÖSV und backaldrin mit dem Original Kornspitz eine enge Partnerschaft. Mit Bandenwerbung bei Skirennen, Backmischungen für Überseerennen oder auch dem ehemaligen Kornspitz-Sportdirektor Christoph Sumann als neuem Sportlichen Leiter Biathlon gab es in der Vergangenheit zahlreiche Berührungspunkte. Diese langjährige Erfolgsgeschichte setzt sich mit der Unterstützung des Biathlon-Teams und der Partnerschaft mit Conny Hütter fort“, betont ÖSV-Präsidentin Roswitha Stadlober.

Neues aus dem PANEUM

FERIENSPASS IN DER WUNDERKAMMER DES BROTES

Auch im Sommer 2025 lieferte das PANEUM wieder ein Ferienprogramm für zahlreiche Kinder aus den Nachbargemeinden. An vier Terminen (9. und 16. Juli sowie 20. und 28. August) durfte sich der Nachwuchs beim Backen versuchen und bekam im Anschluss noch eine Spezialführung durch die Wunderkammer. Am Programm standen die spannende Rätselrallye oder eine geheimnisvolle Taschenlampenführung. Zum Abschluss bekamen die Nachwuchsbäcker ihre selbst gebackenen Kunstwerke zum Genießen mit nach Hause. Ein Tag, der den Kleinen in vielerlei Hinsicht in Erinnerung bleiben wird.

MAGISCHER VORMITTAG IM PANEUM

Im Rahmen des Ferienprogramms in der Wunderkammer des Brotes wurde es am 4. August magisch. Zahlreiche Kinderaugen strahlten und bestaunten die zauberhaften Künste von Maguel. Mit einer großen Portion Humor und seinen Close-up-Magic-Tricks sorgte der Zauberer für einen besonderen Vormittag – nicht nur bei den Kindern, sondern auch bei ihren erwachsenen Begleitpersonen.



MÄRCHENSTUNDE IM PANEUM

In der Ferienzeit werden den kleinen Besuchern im PANEUM immer besondere Aktionen geboten. Wie auch im vergangenen Jahr war Maria Dürrhammer als Märchenerzählerin zu Gast und gab für die anwesenden Kinder klassische Märchen zum Besten. Mit klangvollen Utensilien untermalte sie ihre Erzählungen und schaffte es so, die kleinen Zuhörer in der Märchenstunde abzuholen und mitzunehmen. Zum Schluss gab es noch eine kulinarische Verköstigung: Passend zum letzten Märchen „Das Töpfchen“ der Gebrüder Grimm wurde Hirsebrei verteilt. Ein märchenhafter Vormittag fand so sein wohlschmeckendes Ende.

EVENTS

Brotabenteuer für kleine Entdecker

für Kinder von 6 bis 10 Jahren
29. Oktober und 31. Oktober um 10:30 Uhr

Um Anmeldung per Mail an empfang@paneum.at wird gebeten.
Weitere Informationen finden Sie unter www.paneum.at.

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

**1. Hälfte
20. Jh.**



Stück der Stunde

VORRATSGEFÄß DER MOSSI

Getreide stellt seit Jahrtausenden eine wichtige Nahrungsquelle vieler verschiedener Völker dar. Um eine reiche Ernte zu sichern, beteten die Menschen daher einst zu unterschiedlichen Fruchtbarkeitsgottheiten und vollzogen bestimmte Rituale wie Opferungen oder spezielle Tänze. Darüber hinaus lassen sich in allen Kulturen eine Vielzahl an Fruchtbarkeitssymbolen finden. Diese konnten von Volk zu Volk sehr unterschiedlich sein, aber auch Gemeinsamkeiten aufweisen. Neben Hasen, Muscheln, Eiern und Äpfeln zählte unter anderem auch der weibliche Körper zu den Symbolen. Ebenjener wurde zumeist nackt gezeigt und als Statuette nachgeformt, wobei die weiblichen Merkmale, allen voran die Brüste, oftmals stark akzentuiert wurden. Alltagsgegenstände konnten dabei ebenso Abbilder des Frauenkörpers sein. So wie dieses Vorratsgefäß der Mossi, einer Ethnie Westafrikas, das im PANEUM – Wunderkammer des Brotes zu sehen ist. Das etwa 68 Zentimeter hohe Terrakottagefäß zeigt auf der Vorderseite nicht nur die Brüste und den Bauchnabel, sondern auch die stammestypischen Narbentätowierungen der Frau. In solchen Gefäßen wurden wertvolle Objekte, Textilien sowie größere Lebensmittelvorräte wie Hirse aufbewahrt.

Erntebericht 2025 Österreich

Die Wettersituation der Ernteperiode 2024/2025 war von einigen Herausforderungen für die Landwirtschaft geprägt. Der nasse Herbst und vor allem der niederschlagsreiche September waren unvorteilhaft für die Anbauflächen. Ein trockener und milder Oktober gewährleistete anschließend jedoch eine gute Aussaat und Keimphase. Der Winter war zudem mild und brachte keine relevanten Auswinterungsschäden. Während der kritischen Phase der Ertragsbildung von März bis Juni stiegen die Temperaturen nur selten über 25 °C, die Niederschläge fielen zudem ausreichend und gut verteilt. Vor allem im März führten die regelmäßigen



Niederschläge zu einer guten Bestockung und zur Ausbildung zahlreicher Seitentriebe und somit zu einer hohen Anzahl an Ähren. Von April bis Mai sorgten die gemäßigten, kühlen Temperaturen für die Ausbildung großer Ähren. In der späteren Korn- füllphase bis Juni kam es zu einer Hitzewelle, die gute Erträge beim Weizen begünstigte. Im Juli gab es anschließend viel Niederschlag, der die Ernte hinauszögerte und für Ernteunterbrechungen sorgte. Trotz der teils herausfordernden Witterung wechselten die Wetterperioden immer zur richtigen Zeit und die Ernte konnte gut eingebracht werden.

Der diesjährige Ernteertrag [1.530 t] beim Weizen fiel mit +6,8 % im Vergleich zum Vorjahr und +0,7 % über dem langjährigen Durchschnitt günstig aus, ausschlaggebend dafür sind auch die leicht größeren Anbauflächen. Beim Roggen konnte gegenüber dem Vorjahr ein Ertragsplus von +3,4 % verzeichnet werden. Da die Regenschauer im Juli aber einige Regionen wie das Waldviertel stark betroffen haben, ist hier mit heterogenen Qualitäten v. a. beim Roggen zu rechnen, denn nach dem Regen kam es vermehrt zu Problemen mit Auswuchs und niedrigen Fallzahlen.

Die Versorgung mit heimischem Getreide für Brot und Backwaren kann auch dieses Jahr abgedeckt werden und es sind gute Qualitäten verfügbar. Bezüglich der Mehlqualitäten sind lediglich geringe Veränderungen im Vergleich zum Vorjahr ersichtlich.

Allgemeine Parameter zur Ernte 2025

Parameter	Anbaufläche [ha]		Ernte [1.000 t]		Ertrag [dt/ha]	
Jahr	2024	2025	2024	2025	2024	2025
Weizen	246.908	255.432	1.425	1.530	58,00	59,00
Roggen	32.042	27.525	128	132	40,00	47,00

Quelle: AMA, Statistik Austria, LKÖ-eigene Berechnungen Stand: Juni 2025; AMA Erntebericht 2025

WEIZEN

Die diesjährige Weizenernte weist grundsätzlich stabile Fallzahlen über 300 Sekunden auf, in Regionen, in denen die Ernte nach dem großen Regen im Juli stattgefunden hat, können auch abnehmende Werte bis zu <230 Sekunden verzeichnet werden. Im Durchschnitt ist die Enzymaktivität etwas höher als im Vorjahr, was die Triebkraft begünstigt. Zudem ist die Spanne der Fallzahlwerte etwas breiter, was wiederum heterogenere Qualitäten vorhersagt.

Der durchschnittliche Proteingehalt liegt etwas über dem Vorjahresniveau, ist jedoch vergleichbar, zudem unterscheiden sich die Feuchtklebergehalte im Mittel nur geringfügig. Das Verhältnis beim konventionellen Weizen von Protein zu Kleber liegt 2025 bei 2,19, wohingegen es 2024 bei 2,37 lag.

Durch eine breite Streuung bei den Proteinwerten können alle Qualitätsstufen abgedeckt werden. Neben einem nennenswerten Anteil an Premiumweizen kann auch ein hoher Anteil an Futterweizen aus den Spätdruschgebieten verzeichnet werden. Mit einem höheren Anstieg des Proteingehalts beim heimischen Weizen ist, unter anderem aufgrund der Düngemittel-VO, auch in den nächsten Jahren weniger zu rechnen. Die höchsten Proteingehalte bei konventionellen Weizen konnten im nördlichen Burgenland mit 15,1 % analysiert werden, Bio-Weizen liegt im Durchschnitt bei ca. 13 %.

Bezüglich der Schädlings- und Mykotoxinbelastung gab es dieses Jahr keine Auffälligkeiten. Die DON-Werte sind zudem geringer als im Vorjahr, bei konventionellem Weizen bei Ø 72 µg/kg. Vor allem auch beim Bio-Weizen, zumal hier der Wind noch besser abtrocknen konnte, da die Pflanzen weniger dicht aneinander stehen.

Weizenqualität

Jahr	2024	2025
Protein [%]	12,4 – 14,4	12,4 – 15,1
Feuchtkleber [%]	30,0 – 33,6	30,0 – 32,2
Fallzahl [S]	338 – 397	324 – 414

Quelle: Erntegespräch VdB 2025

Die ersten Backversuche mit den Weizenmehlen der diesjährigen Ernte ergaben recht gute Backeigenschaften, wenn auch leicht unter dem Vorjahr. Die Wasseraufnahme und die Knetparameter waren nahezu gleichbleibend und auch die teigrheologischen Parameter wie die Dehnbarkeit und der Dehnwiderstand waren ähnlich zum Vorjahr mit elastischen, dehnbaren Strukturen und der gewünschten Gärstabilität. Die gewohnten Führungsparameter konnten auch bei einer Langzeit- und Kälteführung beibehalten werden. Daher sind dieses Jahr keine großen Umstellungen bei der Teigführung, der Teigtemperatur und den Teigruhezeiten sowie der Backmittelauswahl erforderlich.

Produktempfehlungen

- Für die direkte Führung können die Backmittel **Kaisermeister** oder **Malztraum** empfohlen werden, welche die Enzymaktivität unterstützen.
- Um die Triebkraft zu verbessern kann der enzym-aktive Malzextrakt **Astamalt** verwendet werden.
- **Kaisertraum** oder **BM Eis** sind zudem bestens für Kälteführung wie Slow Dough oder GV/GU-Führungen geeignet. Zur Verbesserung der Geschmeidigkeit und den Verarbeitungseigenschaften kann zusätzlich **Wiener Note** zugegeben werden.
- Für eine gute Verzehrfische von z.B. Weizen- und Weizenmischbrot kann **Brotmeister Soft** empfohlen werden.



Wasseraufnahme
vergleichbar



Knetparameter
beibehalten



Feuchtklebergehalt
leicht niedriger



Teigtemperatur
beibehalten



Teigruhezeiten
beibehalten

ROGGEN

Die Anbauflächen beim Roggen waren im Gegensatz zum Weizen dieses Jahr rückläufig mit -14,1 %, die Erträge waren mit +3,4 % jedoch zufriedenstellend und der Inlandsbedarf kann abgedeckt werden. Dennoch befinden sich die Erträge bei -21,3 % in Bezug auf das langjährige Mittel. Die Ware, welche vor dem Regen eingeholt werden konnte, zeugt von guter Qualität.

Roggenqualität

Jahr	2024	2025
Fallzahl [s]	304	277
Amylogramm [AE]	1220	1278
Verkleisterungs-temperatur [°C]	78,7	74,8

Quelle: Erntebericht vg 2025

Es lassen sich dieses Jahr jedoch qualitative Unterschiede zwischen den geernteten Partien vor (FZ 300 s, Amylogramm 800 AE) und nach dem Juliregen feststellen. Die Ware, welche nach dem Regen eingebracht wurde, hat teilweise sehr niedrige Fallzahlen. Es stellten sich in einigen Fällen Auswuchsprobleme ein und vor allem in der niederösterreichischen Region Waldviertel, wo der Großteil des österreichischen Roggens angebaut wird, kam es zu einer Ernteverzögerung.

Bezüglich Schädlings- oder Mykotoxinbelastung (Mutterkorn, OTA) gab es keine Auffälligkeiten. Da die Fallzahlen und Verkleisterungseigenschaften im Mittel ähnlich ausgeprägt sind wie im Jahr zuvor, sind keine relevanten Veränderungen bei den Führungsparametern vorzunehmen.



Säureentwicklung
beobachten



Wasseraufnahme
vergleichbar ggf.
anpassen



Teigruhezeiten
beibehalten



Quell- oder
Kochstück verwenden

Produktempfehlungen

- Bei Betriebssauerteig auf die Säureentwicklung achten.
- Bei der Restbrotzugabe kann der Anteil beibehalten werden.
- Wasseraufnahme überprüfen und gegebenenfalls etw. anpassen.
- Quell-/Kochstück verwenden.
- Brotmeister Soft** oder **Roggenplus** sind für die Verbesserung der Verarbeitungseigenschaften und der Frischhaltung zu empfehlen.

Fazit

Die Ernte 2025 kann als qualitativ und quantitativ erfreulich beurteilt werden. Aufgrund der verschiedenen Qualitäten sollte die Enzymaktivität der Mehle im Auge behalten werden um, homogene Endprodukte bei Brot und Backwaren zu garantieren.

Sollten Sie Hilfe bei der Umstellung auf die neue Ernte benötigen, unterstützen wir Sie gerne mit unseren Mehlanalysen und unserer Hotline (+43 7224 8821-0) oder der fachlichen Betreuung vor Ort.

Internationale Summer Academy

ZU GAST BEI BACKALDRIN



Von China bis Mexiko: Die Teilnehmerinnen der internationalen Summer Academy der Fachhochschule Wels kamen aus rund 15 Ländern. Einen Tag verbrachten sie beim österreichischen Backgrundstoffhersteller.

Das Programm richtet sich dabei speziell an junge Frauen in technischen Studienrichtungen wie Lebensmittel- und Verfahrenstechnik oder Lebensmittelprozessstechnik. Drei Wochen lang erleben die angehenden Ingenieurinnen in Österreich Firmenführungen, Praxisprojekte und Präsentationen. backaldrin ist bereits zum wiederholten Male dabei und präsentierte heuer erstmals einen besonderen Programmpunkt.



Nach einer Unternehmensvorstellung und einer Qualitätsmanagement-Präsentation von Katharina Pupeter, backaldrins Expertin für Nachhaltigkeits- und Zertifizierungsmanagement, wartete eine Premiere: ein Backworkshop mit den backaldrin-Bäckern Günter Koxeder und Stefan Hochreiter. Die Teiglinge waren bereits vorbereitet, doch Hand anlegen war ausdrücklich erwünscht: Diverse Kleingebäcke wie Salzstangerl und Mohnflesserl wurden geformt, gebacken und selbstverständlich verkostet. Parallel dazu führte ein zweites Team die Gäste durchs Haus des Brotes, das Innovations- und Technologie-Zentrum (ITZ) und das Labor. Nach zwei bis drei Stunden Backerlebnis tauschten die Gruppen und ließen den Tag anschließend mit einer Führung durch das PANEUM – Wunderkammer des Brotes ausklingen.

Das Feedback der Studentinnen war durchwegs positiv: viel Praxis, spannende Einblicke in die Welt des Brotes und ein starkes Zeichen für die Rolle von Frauen in technischen Berufen.

DEIN LEBEN.DEIN SPORT. ES IST DEINE ZEIT.



Das Land OÖ investiert gezielt in moderne Sportstätten für den Spitzen- und Breitensport:

- Olympiazentrum Oberösterreich auf der Linzer Gugl
- Transdanubia Athletic.Sport.Zentrum mit der Original Kornspitz Leichtathletik-Halle
 - Turnleistungszentrum Sportland OÖ im Linzer Winterhafen
- Bundes-Stützpunkt Judo und Landesleistungszentrum Judo im Olympiazentrum OÖ
 - Ruder-Regattazentrum Ottensheim
 - Volleyballhalle Ried
 - Ballsporthalle Kleinmünchen
 - Investitionen in Stadioninfrastruktur
 - Neues Springerdorf in Hinzenbach
- Aktuell laufen in Oberösterreich mehr als 100 Bauprojekte für den Sport