



backaldrin®



backtuell

Fachthema
Weizensauerteig
Seite 4

Führungs-
wechsel
Seite 7

Innovation
Roggipan
Seite 11

Olympische
Winterspiele 2026
Seite 14

Wo Ideen zu
Leben erweckt
werden

4

Fachthema
Weizensauerteig

7

Führungswechsel

9

Bäckerei für
Entwicklung

11

Roggipan
als universeller
Roggstar

12

Polnisches
Bäckerskirennen 2026

14

Olympische
Winterspiele 2026

18

Oberösterreich
Rundfahrt in Asten

19

Jens Stadtmann
übernimmt Leitung Key
Account Management
in Deutschland

20

Neues aus dem
PANEUM

22

Gemba-Walk
bei backaldrin

vielseitige
Backmischung für
roggenhaltiges
Brot, Brötchen und
Spezialgebäck.



Die zweite
Etappe begeistert
Groß und Klein.



Erfolgreiche
Winterspiele
für den Original
Kornspitz

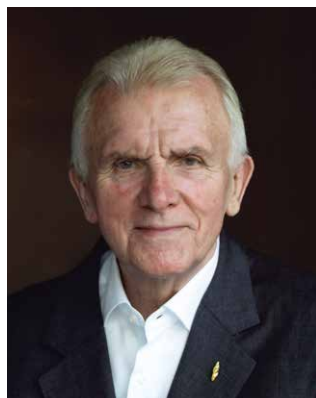
Herausgeber: backaldrin International The Kornspitz Company GmbH / Herstellung von Grundstoffen und Hilfsmitteln für die Nahrungs- und Genussmittelerzeugung; Handels- und Handelsagentengewerbe; Bäcker / Kornspitzstraße 1, 4481 Asten, Österreich / Internet: www.backaldrin.com / Eigentümer: Peter Augendopler / Generaldirektor: Harald Deller / Geschäftsführer: Ing. Mag. Wolfgang Mayer, Mag. Martin Mayr / **Redaktion:** Sebastian Haberfellner (Leitung), Ing. Mag. Wolfgang Mayer / **Kontakt:** backtueil@backaldrin.com / **Grafik und Layout:** Hannah Sonnberger / **Druck:** www.gutenberg.at / **Fotos:** sofern nicht anders angegeben: © backaldrin / Aus Gründen der leichteren 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 der neuen Ausgabe der backtuell liefern wir Ihnen wieder Einblicke in unsere tägliche Arbeit. Lesen Sie mehr darüber, wie wir uns und die Backbranche weiterentwickeln.

Mit dem neuen Jahr haben wir uns von einem langjährigen und treuen Kollegen getrennt. An dieser Stelle möchte ich mich bei Dr. Andreas Vollmar nochmals verabschieden und ihm für die hervorragende Arbeit in den vergangenen 28 Jahren danken. Doch jedes Ende ist der Anfang von etwas Neuem. Mit Dr. Edith Hüttner-Wilkinson haben wir eine exzellente Nachfolgerin für die Bereiche Forschung, Entwicklung und Qualitätsmanagement in unseren Reihen. Mit ihrer Expertise und Begeisterung für Innovationen wird sie einen entscheidenden Beitrag zu zukünftigen Unternehmenserfolgen leisten.

Doch nicht nur bei backaldrin werden Höchstleistungen erbracht. Im Februar fanden die Olympischen Winterspiele in Mailand und Cortina d'Ampezzo statt. backaldrin war als Top-Partner des Österreichischen Olympischen Comités und als Partner des Austria House selbstverständlich mittendrin. An den 17 Öffnungstagen konnten sich die Besucher im Austria House von den qualitativ hochwertigen Brot- und Gebäckspezialitäten überzeugen. Besonders erfreulich waren zudem die Leistungen unserer Athletinnen des Kornspitz Sport Teams. Speedqueen Conny Hütter erfüllte sich mit der Bronzemedaille einen persönlichen Traum und auch Anna Andexer zeigte, dass sie zu den jungen Talenten im Biathlon gehört.

Abschließend möchte ich Ihnen noch unseren Backkompetenz-Beitrag ans Herz legen, in dem wir von den Herausforderungen unserer Bäckerei für Entwicklung berichten. Unter der Leitung von Ignaz Haider arbeitet das Team mit den höchsten Qualitätsansprüchen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Freude beim Lesen!

Mit Bäckergruß

Peter Augendopler
Eigentümer

Weizensauerteig

TRADITION UND INNOVATION



Der Weizensauerteig ist ein zentrales Element der handwerklichen und industriellen Backwarenherstellung.

Weltweit werden zahlreiche verschiedene Backwaren mit unterschiedlichsten Arten und Führungen von Weizensauerteigen hergestellt. Dabei haben die verschiedenen Sauerteigführungen häufig sehr ähnliche Zielsetzungen.

Einer der wichtigsten Aspekte ist die Verbesserung von Geschmack und Aroma durch die Säurebildung der Milchsäurebakterien. Weiterhin wird durch die Verquellung der Mehlbestandteile eine verbesserte Frischhaltung erreicht. Durch pH-Wert-Absenkung und Säurebildung wird die Anfälligkeit gegenüber Schimmelbefall und Fadenziehen (*Bacillus subtilis*) reduziert. Der Einsatz von Weizensauerteigen wirkt sich auch positiv auf Krumenstruktur und -elastizität aus.

International verbreitet ist der Einsatz von Weizensauerteigen ohne nennenswerte Triebwirkung. Der Einfluss auf Geschmack und Textur steht hier im Vordergrund. Diese meist flüssigen Sauerteige (TA 200–220) besitzen zwischen 10 und 15 Säuregrade und werden häufig für Toastbrot, Sandwichbrot und andere weizenbasierte Gebäcke eingesetzt.

Weizensauerteige, die auch zur Lockerung eingesetzt werden, sind der französische Levain oder der Lievito Madre aus Italien. Der etwas fester (TA 170–190) geführte Levain wird zur Herstellung von traditionellen Weizenbroten in Frankreich verwendet. Die klassischen italienischen Hefefeingebäcke Panettone und Colomba werden durch den milden, aber triebstarken Lievito Madre gelockert.

In San Francisco wird ein Weizenbrot mit intensiv saurem Geschmack hergestellt, das auf französische Einwanderer und ihre traditionellen Sauerteigführungen zurückgeht. Durch das feuchte Klima in der Bucht von San Francisco hat sich der Brotcharakter aber stark verändert. Dafür verantwortlich ist ein Milchsäurebakterium namens *Lactobacillus sanfranciscensis*.

Weizensauerteige unterscheiden sich in einigen Punkten von Weizenvorteigen. Bei Weizensauerteigen werden gezielt Starterkulturen eingesetzt, um eine Versäuerung zu erzielen. Außerdem werden Weizensauerteige häufig mehrstufig geführt, während Weizenvorteige nur über eine Stufe geführt werden. Je nach Weizensauerteigführung werden 7 bis 15 Säuregrade erreicht. Durch den Einsatz von Weizenvollkornmehlen lassen sich auch bis zu 20 Säuregrade erzielen. Der höhere Mineralstoffgehalt der Vollkornmehle sorgt für ein besseres Pufferungsvermögen, wodurch der pH-Wert nicht so schnell absinkt und mehr Säure gebildet werden kann.

Die Einsatzmenge der Weizensauerteige wird durch den Säuregrad begrenzt. Je höher der Säuregrad, desto niedriger ist die Anwendungsmenge des Weizensauerteiges im Hauptteig. Zu hohe Sauerteigmengen führen zu verzögerter Gare, einer dichten Porung und einem kleinen Gebäckvolumen sowie einem zu sauren Geschmacksprofil der Backwaren.

Zum Ansatz von Weizensauerteigen werden spezielle Starterkulturen verwendet. Diese enthalten die notwendige Menge und Zusammensetzung an Milchsäurebakterien. Die Sauerteigführung über eine Spontangärung ist zwar möglich, birgt aber die Gefahr von Fremdgarungen und vor allem einer schwankenden Sauerteigqualität. Manche Betriebe nehmen einen Teil ihres Roggensauerteiges als Starterkultur. Die Zusammensetzung der Milchsäurebakterien unterscheidet sich jedoch von Weizenstarterkulturen und somit wird auch eine andere Brotqualität erreicht als beim Einsatz von entsprechenden Weizenstarterkulturen.

In größeren Bäckereien werden Weizensauerteige häufig in entsprechenden Sauerteiganlagen hergestellt. Um pumpfähige Sauerteige zu erhalten, liegen die Teigausbeuten häufig im Bereich von 200 bis 220.

Für eine gleichbleibende Sauerteig- und damit Gebäckqualität ist eine analytische und sensorische Qualitätskontrolle unerlässlich. Die zur Sauerteigherstellung verwendeten Mehle müssen laboranalytisch untersucht

werden. So wird sichergestellt, dass die Mehle eine gleichbleibende Enzymaktivität aufweisen. pH-Wert und Säuregrad der Sauerteige müssen für jeden Ansatz gemessen werden, um Schwankungen zu erkennen und entsprechend reagieren zu können. Weiterhin ist es wichtig, die Mitarbeiter entsprechend zu schulen und für den Zusammenhang von Sauerteigführung und Gebäckqualität zu sensibilisieren.

Eine effiziente und weniger aufwendige Alternative bietet der Einsatz von getrockneten Sauerteigen oder Teigsäuerungsmitteln auf Sauerteigbasis. Getrocknete Weizensauerteige werden durch genau gesteuerte Sauerteigführungen herangeführt und anschließend durch verschiedene Trocknungsverfahren getrocknet. Zum Einsatz kommen häufig Walzentrockner oder Wirbelschichttrockner. Getrocknete Weizensauerteige sind pulverförmig und lassen sich daher einfach dosieren.



Die flüssigen Teigsäuerungsmittel enthalten neben dem fermentierten Sauerteig auch Säuerungsmittel wie Milchsäure und Essigsäure. Gegenüber den getrockneten Sauerteigen haben sie einen erhöhten Essigsäuregehalt, der für einen kräftigen Brotgeschmack und einen besseren Schimmelschutz verantwortlich ist.

Die getrockneten Sauerteige und flüssigen Teigsäuerungsmittel bieten eine gleichbleibende Qualität. Sie eignen sich auch zum Einsatz in kombinierten Führungen.

Vor allem bei langen Teigführungen und Führungen über Nacht bringen sie ein Plus an Stabilität und Sicherheit.



Jan Ronniger
Produktentwicklung
jan.ronniger@backaldrin.com
+43 7224 8821 291

Die Tabelle gibt eine Übersicht über die verschiedenen getrockneten Sauerteige und Teigsäuerungsmittel auf Weizen- und Dinkelbasis.

Artikel	Inhaltsstoffe	Beschreibung	Dosierung	Säuregrad	Argumente
BAS W 1254	Weizensauerteig getrocknet (Weizenmahl-erzeugnisse, Wasser, Starterkulturen)	Getrockneter Weizensauerteig zur Herstellung geschmacksstarker Weizen- und Weizenmischbrote in direkter Führung	1-4 %	100	<ul style="list-style-type: none"> Der sicherste und einfachste Weg zu gleichbleibend guter Brotqualität in direkter Führung Bringt Qualitäts- und Zeitgewinn Wird über eine mehrstufige, biologische Sauerteigfermentation geführt Verbessert die Teigbeschaffenheit Aromatischer Brotgeschmack Verbessert die Schnittfestigkeit und Krumenelastizität Enthält nur sauerteigeigene Säuren sowie eine Vielzahl von Aromastoffen, wie sie nur bei Sauerteigführung entstehen
BAS Weizen 3109	Weizensauerteig (Wasser, Weizenmehl, Anstellgut), Säuerungsmittel (Milchsäure, Essigsäure), Salz	Teigsäuerungsmittel zur Herstellung von Weizenbrot und -brötchen, Weizenmischbrot und Hefefeinbackwaren auf Sauerteigbasis	1-5 %	80	<ul style="list-style-type: none"> Gebrauchsfertig und sofort zu verarbeiten Gutes Handling und stabile Suspension Verbessert die Frischhaltung und beugt Fadenzieher und Schimmel vor
BIO-BAS W 1330	Bio-Weizensauerteig getrocknet (Bio-Weizenmehl, Wasser, Starterkulturen)	Getrockneter Bio-Weizenvorteig für die rationelle Führung geschmacksstarker Bio-Weizen- und Bio-Weizenmischbrote	2-5 %	45	<ul style="list-style-type: none"> Aromatischer Brotgeschmack Bringt Qualitäts- und Zeitgewinn Ermöglicht hohe Teigausbeuten, großes Volumen und bestmögliche Frischhaltung

Führungswechsel in den Bereichen

FORSCHUNG, ENTWICKLUNG UND QUALITÄTSMANAGEMENT



Zum Jahreswechsel übernahm Dr. Edith Hüttner-Wilkinson die Leitung der Bereiche Forschung & Entwicklung und Qualitätsmanagement von ihrem Vorgänger Dr. Andreas Vollmar.

Mit ihrer umfassenden Expertise und ihrem Engagement setzt sie neue Impulse für die Zukunft des Backgrundstoffherstellers aus Asten. Gemeinsam mit ihrem Team stellt Dr. Edith Hüttner-Wilkinson sich den Herausforderungen der dynamischen und zunehmend digitalisierten Lebensmittelbranche.

Seit vier Jahren ist die promovierte Lebensmittelwissenschaftlerin Teil von backaldrin. In dieser Zeit hat sie sich durch ihre fachliche Kompetenz und ihre Fähigkeit zur interdisziplinären Zusammenarbeit ausgezeichnet. Im Jahr 2025 wurde ihr die Prokura übertragen. In ihrer neuen Funktion verantwortet sie die Bäckereien für Entwicklung, Anwendungstechnik und Qualitätskontrolle sowie die Schulungsbäckerei, die Konditorei, das Entwicklungslabor und den Bereich Qualitätsmanagement.



Ich freue mich sehr über das Vertrauen von Herrn Augendopler und der Geschäftsführung. Es ist für mich eine besondere Auszeichnung, die Verantwortung für diese zentralen Bereiche bei backaldrin übernehmen und deren Weiterentwicklung aktiv mitgestalten zu dürfen.

Dr. Edith Hüttner-Wilkinson



Fokus auf Digitalisierung und Prozessoptimierung

Für Dr. Hüttner-Wilkinson stehen die kontinuierliche Optimierung von Prozessen sowie die Digitalisierung zur Steigerung der Effizienz im besonderen Fokus. Ihr Ziel ist es, den wachsenden Anforderungen des Marktes gerecht zu werden. Einen zentralen Stellenwert nehmen für sie die Integration moderner Analyseverfahren und die fortlaufende Weiterentwicklung der Labore und Backstuben ein. Trotz aller technologischen Fortschritte bleibt für Dr. Hüttner-Wilkinson die handwerkliche Qualität ein unverzichtbares Fundament der Produktentwicklung – insbesondere in jenen Bereichen, in denen Erfahrung und Fingerspitzengefühl im Umgang mit Teigen und Rohstoffen gefragt sind und Automatisierung nur eingeschränkt möglich ist.

Die Herausforderungen, denen sich Dr. Hüttner-Wilkinson und ihr Team gegenübersehen, sind vielfältig: Neben fortlaufenden gesetzlichen und regulatorischen Veränderungen stehen insbesondere die Gewinnung und Qualifizierung von Fachkräften im Fokus. Die Förderung des Nachwuchses hat bei backaldrin eine lange und erfolgreiche Tradition. Besonders stolz ist das Unternehmen auf seine Lehrlinge, die in jüngster Vergangenheit bei verschiedenen Wettbewerben ausgezeichnet wurden. Auch künftig soll die Ausbildung junger Talente einen zentralen Pfeiler der Unternehmensstrategie bilden.

Nach 28 Jahren ist Schluss

Mit dem Führungswechsel geht eine bedeutende Ära bei backaldrin zu Ende: Fast 28 Jahre lang prägte Dr. Andreas Vollmar maßgeblich die Entwicklung des Unternehmens. Als er im Februar 1997 seine Tätigkeit aufnahm, leitete er einen Bereich mit lediglich drei Mitarbeitern. Im Laufe der Jahre erweiterte sich sein Verantwortungsbereich stetig, er wurde Mitglied der Geschäftsleitung und trug maßgeblich zu zahlreichen Innovationen bei. Seine Leidenschaft für das Bäckerhandwerk und seine Weitsicht bleiben unvergessen und prägen das Unternehmen bis heute.

Dr. Edith Hüttner-Wilkinson übernimmt ihre neue Aufgabe mit großem Engagement und bringt dabei ihre eigene Handschrift und frische Impulse ein. Durch ihre fachliche Qualifikation und langjährige Erfahrung ist sie bestens darauf vorbereitet, die Zukunft von backaldrin aktiv mitzugestalten.

Mit ihrer Begeisterung für Innovationen und ihrem klaren Blick für die Bedürfnisse des Unternehmens wird sie entscheidend dazu beitragen, die Erfolgsgeschichte von backaldrin fortzuführen.

Bäckerei für Entwicklung

WO HANDWERK UND INNOVATION VERSCHMELZEN



In der Bäckerei für Entwicklung langen fast täglich neue Projekte ein. Hier arbeiten ausgewählte Bäcker, die nicht nur das Handwerk in Perfektion beherrschen, sondern auch tief in die Welt der Rezepturen und Rohstoffe eintauchen. Ihr Ziel: maßgeschneiderte Lösungen für individuelle Kundenwünsche und die Anforderungen eines sich ständig wandelnden Marktes.

Ein Blick hinter die Kulissen zeigt, wie viel Know-how, Leidenschaft und Präzision in jedem Produkt stecken und warum echte Backkompetenz weit mehr ist als das Beherrschen von Rezepten.

Die Bäckerei für Entwicklung ist mehr als ein klassisches Versuchslabor. „Wir sind keine reinen Anwender oder Entwickler, sondern decken den gesamten Prozess ab“,

betont Ignaz Haider, Leiter der Abteilung. Sein Team besteht aus Spezialisten, die sich sowohl mit dem Handwerk als auch mit den Rohstoffen, die bei backaldrin verarbeitet werden, bestens auskennen. Mit dem notwendigen Fachwissen und dem Know-how, dieses in die Praxis umzusetzen, können innovative Produkte entstehen.

Ein besonderer Fokus liegt dabei auf der Entwicklung von Rezepturen, die exakt auf die Bedürfnisse und Wünsche der Kunden zugeschnitten sind. „Ein Großteil unserer Arbeit besteht darin, Tailormade-Produkte zu entwickeln“, erklärt Haider. Dabei werden nicht nur individuelle Kundenwünsche berücksichtigt, sondern auch Markttrends, die durch intensive Marktforschung und den Austausch mit dem Außendienst identifiziert werden. So entstehen Backwaren, die sowohl geschmacklich als auch technologisch überzeugen.

Qualitätssicherung auf höchstem Niveau

Ein weiteres Alleinstellungsmerkmal der Bäckerei für Entwicklung ist die umfassende Kontrolle der Rohstoffqualität. „Wir sind die obersten Wächter, die darauf achten, dass die Qualität nicht schwankt, auf alle Fälle nicht nach unten“, betont Haider. Jede Rohstofflieferung wird sofort geprüft und erst nach Bestätigung für die Produktion freigegeben. Dieses konsequente Qualitätsmanagement ist ein entscheidender Vorteil und sorgt dafür, dass die Produkte von backaldrin stets den eigenen hohen Qualitätsansprüchen entsprechen.

Hoch sind auch die Anforderungen an das Team: Neben handwerklichem Können ist ein ausgeprägtes sensorisches Gespür gefragt, denn viele Rezepturen werden in kleinen Mengen entwickelt, bevor sie auf die große Produktionsanlage übertragen werden. „Ich sage immer, wir sind die Puppenküche der Bäcker“, schmunzelt Haider. „Wir setzen schon viel um, aber die Teige wiegen meist maximal fünf Kilo. Da sind Erfahrung und Fingerspitzengefühl gefragt.“



Individuelle Lösung für jede Herausforderung

Seit der Unternehmensgründung engagiert sich backaldrin für jeden einzelnen Kunden, unabhängig von seiner Größe. So ist es eine Selbstverständlichkeit, dass die Bäckerei für Entwicklung ebenfalls jene Flexibilität und jenes Engagement an den Tag legt, die die Unternehmenskultur seit Anbeginn zeigt. „Die Philosophie ist, dass der kleine Bäcker genauso viel Gehör hat wie ein Großkunde“, unterstreicht Haider. Ob es um die Lösung technischer Herausforderungen bei neuen Produkten geht oder um die Unterstützung bei spezifischen Problemen in der Produktion: backaldrin steht mit Rat und Tat zur Seite und begleitet von der Umsetzung bis zur Marktreife.

Im Jahr 2026 wurden in den ersten beiden Monaten knapp 60 Projekte betreut, die meisten davon laufen parallel ab. Diese Vielfalt von internationalen Großaufträgen bis hin zu individuellen Lösungen für regionale Bäckereien sorgt für ständige Abwechslung und macht die Arbeit dieser Abteilung so besonders.

Die Bäckerei für Entwicklung ist das Kompetenzzentrum, in dem handwerkliches Können, wissenschaftliches Know-how und Innovationskraft ineinanderfließen. Sie steht für höchste Qualität, individuelle Lösungen und enge Partnerschaften. Oder, wie es Ignaz Haider, mittlerweile 25 Jahre bei backaldrin, formuliert: „Ich habe wahrscheinlich den besten Job in ganz Österreich, wenn man Bäcker ist.“

Roggipan

ALS UNIVERSELLER ROGGSTAR



Mit **Roggipan** liefert backaldrin eine vielseitige Backmischung für roggenhaltiges Brot, Brötchen und Spezialgebäck.

Roggenbrote und -gebäcke sind elementare Bestandteile in der Bäckerei und erfreuen sich großer Beliebtheit, was sich zuletzt auf der RegioBack-Messe in Bad Salzfluren bestätigte. Mit **Roggipan** präsentierte backaldrin den idealen Mix für alle Varianten an roggenhaltigen Brot, Brötchen und Spezialkleingebäcken. Dieser überzeugt durch optimale Maschinengängigkeit, hohe Volumenausbeute sowie

eine zarte, lang anhaltende Rösche und weiche, saftige Krume. Darüber hinaus eignet sich **Roggipan** für sämtliche Kälteführungsarten und garantiert dabei eine gleichbleibend hohe Qualität. Ob klassische Roggenbrötchen, Dinkel-Roggi, Rörgelchen, Kürbiskernbrötchen, Mehrkorn- oder Malzkornbrötchen: **Roggipan** ermöglicht eine breite Palette an Gebäckvarianten.

Polnisches Bäckerskirennen 2026

SPORTLICHER EHRGEIZ TRIFFT AUF
LANGJÄHRIGE PARTNERSCHAFT



Vom 22. bis 25. Januar 2026 war das Skigebiet Grebenzen erneut der Treffpunkt für Fachkräfte aus Bäckerei und Konditorei und ihre Familien.

Bereits zum 22. Mal fand das Polnische Bäckerskirennen statt, es ist mittlerweile für die polnischen Partner ein Fixtermin im Kalender. Rund 330 Gäste, darunter zahlreiche Familien über drei Generationen hinweg, reisten an, um gemeinsam sportliche Höchstleistungen zu feiern und das Miteinander zu genießen.

Das Wetter meinte es gut mit den Teilnehmern und sorgte für ausgezeichnete Bedingungen auf der Piste. Der Riesentorlauf, traditionell das Herzstück der Veranstaltung, begeisterte Jung und Alt gleichermaßen. Die Altersspanne der Teilnehmer reichte in diesem Jahr von fünf bis über siebzig Jahre und ist damit ein eindrucksvoller Beweis für die generationsübergreifende Begeisterung, die das Bäckerskirennen auszeichnet. Die familiäre Atmosphäre und der sportliche Ehrgeiz sorgten für eine einzigartige Stimmung.



Am Abend des Wettbewerbstages fand die feierliche Siegerehrung statt. Die schnellsten Fahrer erhielten Pokale und Urkunden. Doch nicht nur die sportlichen Leistungen standen im Fokus: Auch kulinarisch wurden die Gäste verwöhnt. Meisterbäcker von

backaldrin aus Asten kümmerten sich um das Brot- und Gebäcksortiment im Hotel, was bei den Gästen sehr gut ankam. Dabei unterstrich der Backgrundstoffhersteller einmal mehr, wie vielfältig und qualitativ hochwertig seine Backwaren sind und wie wichtig handwerkliche Kompetenz und Innovationskraft in der Branche sind.



Das diesjährige Bäckerskirennen war wieder ein voller Erfolg. Es ist immer beeindruckend, wie unsere Partner hier zusammenkommen. Nicht nur sportlich, sondern auch darüber hinaus steht die Gemeinschaft im Vordergrund. Mein Dank gilt allen Teilnehmern und dem Organisationsteam rund um Mario Gierlinger, die dieses besondere Ereignis wieder möglich gemacht haben.

Krystyna Prószyńska-Kryk
Geschäftsführerin backaldrin Polen



Erfolgreiche Olympische Winterspiele 2026

FÜR DEN ORIGINAL KORNSPITZ



Österreichische Brotkultur trifft auf olympischen Glanz: Während die Athleten um Medaillen kämpften, begeisterte backaldrin mit seinen Brot- und Gebäckspezialitäten im Austria House.

Am 22. Februar endeten die Olympischen Winterspiele in Mailand und Cortina d'Ampezzo und mit ihnen eine unvergessliche Zeit. Österreichs Athleten sicherten sich 18 Medaillen, strahlten von Podien und feierten ihre Erfolge im Austria House. An den 17 Öffnungstagen konnten sich rund 14.000 Besucher täglich über hervorragende Brot- und Gebäckspezialitäten freuen.

Knapp 30.000 Stück Brot und Gebäck wurden während der Olympischen Winterspiele im Austria House konsumiert. Darunter rund 6.000 Original Kornspitz, fast 20.000 Kleingebäcke, circa eine Tonne Brot und ungefähr 4.000 Portionen Apfelstrudel und Kuchen verdeutlichen, wie beliebt die Produkte von backaldrin bei den internationalen Gästen waren.



“
Mit unserer Olympiabackstube im Austria House wollten wir ein Stück Heimat nach Italien bringen. Es freut uns sehr, dass das unseren Bäckern vor Ort ausgezeichnet gelungen ist und wir die österreichische Brotkultur an Gäste aus aller Welt vermitteln konnten.

Wolfgang Mayer
Geschäftsführer

Hochkarätiger Oberösterreichischer-Abend wird zur Medaillenfeier

Das Austria House war mehr als nur ein Treffpunkt für Besucher. Es war der Ort, an dem Partnerschaften und Freundschaften geschlossen wurden und man sich gemeinsam über die Erfolge bei den Olympischen Spielen freuen konnte. Viele internationale Bäcker besuchten das Austria House und überzeugten sich von den hochwertigen Backwaren von backaldrin. Ein wahrer Höhepunkt war dabei der Oberösterreichischer-Abend: Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Tourismus, Sport, Politik und Medien kamen zusammen und verdeutlichten das sichtbare Bekenntnis des Landes Oberösterreich zur ÖOC-Erfolgsplattform Austria House. Anwesende Gäste waren unter anderem ÖOC-Vizepräsidentin und Dressur-Olympiasiegerin Elisabeth Max-Theurer, IOC-Mitglied und ÖOC-Vorstandsmitglied Karl Stoss, der vierfache Olympiamedaillengewinner

Klaus Sulzenbacher, ORF-Sportchefin Veronika Dragonberger, ORF-Moderator Rainer Pariassek, FIS-CEO Urs Lehmann, Bundes-Sport-GmbH-Geschäftsführer Clemens Trimmel, die Ski-Legenden Kristian Ghedina und Marco Büchel, Ski-Prinz Hubertus von Hohenlohe, OÖ-Landessportdirektor Gerhard Rumetshofer, Bergbahnen-Sölden-Geschäftsführer Jack Falkner, Olympia-Segler David Hussl, Start-Up-Sport-Vorstand Hans Pum, FIS-Beraterin Alexandra Meißnitzer, die norwegische Speed-Spezialistin Kajsa Vickhoff Lie und viele weitere. Den perfekten Bogen schloss Conny Hütter mit ihrer Bronzemedaille, die ebenfalls im Rahmen des Events gefeiert wurde. „Wenn eine Athletin aus unserem Kornspitz Sport Team am selben Tag olympisches Edelmetall holt und hier mit uns feiert, dann zeigt das, wie sehr sich Einsatz, Vertrauen und Zusammenarbeit lohnen. Schön, dass sie sich den Erfolg für den Oberösterreichischer-Abend aufgehoben hat“, verrät Wolfgang Mayer mit einem Augenzwinkern.





Conny Hütter erfüllt sich großen Traum

Für die Speedqueen aus dem Kornspitz Sport Team ging bei den Olympischen Winterspielen 2026 ein Traum in Erfüllung. Mit der Bronzemedaille im Super-G krönte sie ihre erfolgreiche Karriere und sorgte für ihr persönliches Highlight. Die 33-jährige Steirerin ging zudem noch bei zwei weiteren Wettbewerben an den Start. In der Abfahrt verpasste sie auf Platz vier knapp eine weitere Medaille. Ein fünfter Platz in der Team-Kombination mit ihrer Partnerin Katharina Truppe rundete ihre Turnierleistung ab. Zumindest konnten in diesem Wettbewerb mit Ariane Rädler und Katharina Huber zwei Österreicherinnen eine Goldmedaille erobern. Alles in allem war Conny Hütter mit ihren Leistungen in Italien mehr als zufrieden.

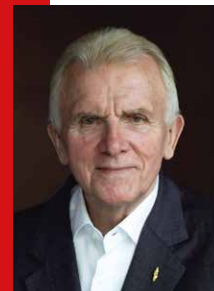
Anna Alexer mit sensationellen Leistungen

Ohne Medaille, aber mit überragenden Leistungen begeisterte die Biathletin Anna Alexer. Die 23-jährige ist ebenfalls Mitglied im Kornspitz Sport Team und war bei fünf Wettbewerben im Einsatz. Besonders beachtlich waren ihre Leistungen im 12,5-Kilometer-Massenstart der Frauen sowie im 7,5-Kilometer-Sprint der Frauen, wo sie jeweils einen neunten Platz erlief. Damit lieferte sie persönliche Bestplatzierungen und bewies einmal mehr, welch großes Talent in ihr schlummert. Mit Platz 21 (10 Kilometer Verfolgung Frauen), Platz 15 (4 x 6 Kilometer Staffel Frauen) sowie Platz 62 (15 Kilometer Einzel Frauen) sammelte sie zudem wertvolle Erfahrung für ihre noch junge Karriere.



Unsere Partnerschaft mit dem ÖOC und unser Engagement im Sport sind langfristig angelegt. Es ist etwas Besonderes, wenn wir gemeinsam mit unseren Athleten aus dem Kornspitz Sport Team bei Großereignissen Erfolge feiern können.

Peter Augendopler
backaldrin-Eigentümer und
Kornspitz-Erfinder



Christoph Sumann: Olympiamedaille mit 16 Jahren Verspätung

Im April 2025 wurde Christoph Sumann offiziell als neuer Sportlicher Leiter der Sparte Biathlon im Österreichischen Skiverband vorgestellt. Zuvor war der Steirer mehrere Jahre bei backaldrin als Sportdirektor für das Kornspitz Sport Team verantwortlich. Auch in seiner neuen Rolle bleibt die Verbindung zum Backgrundstoffhersteller aus Asten bestehen, ist backaldrin doch auch Partner der Sparte Biathlon. Im Rahmen der Olympischen Winterspiele 2026 wurde Christoph Sumann nachträglich die Bronzemedaille für den Massenstart von Vancouver 2010 verliehen, weshalb wir an dieser Stelle noch mal herzlich gratulieren. Die in Sotschi 2014 ursprünglich drittplatzierte Staffel mit Sumann, Mesotitsch, Landertinger und Eder erhielt außerdem die Silbermedaille umgehängt. Beide Änderungen sind das Resultat aus einem Urteil, nach dem sämtliche Wertungen des russischen Athleten Sergei Ustjugow zwischen 24. Januar 2010 und dem Saisonende von 2013/14 gestrichen wurden.



Medaillenspiegel

Fünf Mal Gold, acht Mal Silber und fünf Mal Bronze: Mit dieser Ausbeute kehren die österreichischen Athleten nach Hause. Mit 18 Medaillen konnte man die Erfolge von den Olympischen Winterspielen 2022 in Peking einstellen.



5 x



8 x



5 x

Die Oberösterreich Rundfahrt

MACHT HALT IN ASTEN



Vom 4. bis 7. Juni fahren die Top-Radfahrer bei der Internationalen Raiffeisen Oberösterreich Rundfahrt um die Wette. Sie ist neben der Tour of Austria das wichtigste Etappenrennen in Österreich. Über vier Tage verteilt wird auf den einzelnen Etappen jedes der vier Viertel in Oberösterreich durchquert.

Wie immer startet die Radrundfahrt durch Oberösterreich mit dem spektakulären Prolog in der Landeshauptstadt Linz. Neu ist die Verteilung der Etappen: So starten die Athleten die dritte Etappe in Asten vor dem PANEUM. Danach geht es für die Fahrer über Lambach in Richtung Bad Schallerbach. In den Vorjahren war die Wunderkammer des Brotes der Start zur dritten und letzten Etappe.

„Es hat mittlerweile ja schon fast Tradition, dass das PANEUM ein wesentlicher Bestandteil der Internationalen Raiffeisen Oberösterreich Rundfahrt ist. Wir freuen uns bereits wieder auf einen gemeinsamen Tag mit sportlichen Wettkämpfen, Verpflegung und musikalischer Begleitung bei uns in Asten“, betont Mr. Kornspitz Peter Augendopler.

Kids Race als fixer Programmpunkt

Am Veranstaltungstag wird aber nicht nur den Großen etwas geboten, sondern auch die Kleinen dürfen sich auf ein umfangreiches Programm freuen. Den großen Höhepunkt bildet wieder das Kids Race, das jährlich im Anschluss an den Start der Profis stattfindet. Die Kinder können in verschiedenen Altersklassen

gegeneinander antreten und sich einen Platz auf dem Podest sichern. Neben einem Startersackerl, in dem der Kornspitz natürlich nicht fehlen darf, erhalten alle teilnehmenden Kinder noch eine Überraschung. Die besten drei Nachwuchsrennfahrer pro Alterskategorie werden zudem auf der Bühne geehrt.



Die Anmeldung zum Kids Race finden Sie hier

Jens Stadtmann übernimmt Leitung

KEY ACCOUNT MANAGEMENT IN DEUTSCHLAND



Nach knapp 12 Jahren in verschiedenen Positionen bei backaldrin stellt sich der 40-Jährige einer neuen Herausforderung.

Am 1. Januar 2026 startete Jens Stadtmann seine neue Rolle als Leitung Key Account Management für backaldrin in Deutschland. Der 40-jährige gelernte Bäcker ist mittlerweile seit 2014 beim Backgroundstoffhersteller als Großkundenbetreuer tätig. 2024 wurde er zum Area Sales Manager für die Benelux-Länder ernannt und baute seither die Geschäftsfähigkeit in diesen Regionen weiter aus. Als Key Account Manager sammelte er zuvor bereits reichlich Erfahrung und bringt dadurch die idealen Voraussetzungen für eine erfolgreiche Zukunft mit.



Mit Jens Stadtmann haben wir diese Position mit einem internen Profi besetzt, der in der Branche gut vernetzt ist und mit seinem Fachwissen seit Jahren backaldrin bereichert. Ich wünsche ihm für seine neue Aufgabe als mein Nachfolger alles Gute und viel Erfolg.

Lutz Teichelmann
ehem. Leitung Key Account
Management

Die Familie Augendopler sowie die Geschäftsführung bedanken sich bei Lutz Teichelmann für das Engagement und die hervorragenden Leistungen der vergangenen Jahre. Zudem freuen wir uns, dass er dem Unternehmen in anderer Position erhalten bleibt.

Neues aus dem PANEUM

VORRAT, VERGANGENHEIT, VORAUSSICHT

Vom 29. November bis 20. Dezember 2025 fanden im Rahmen der Adventszeit Spezialführungen statt. Jeden Samstag um 13 Uhr erfuhren die Besucher in der einstündigen Führung unter anderem, wovor Lebensmittel geschützt werden müssen, welche Schutzmaßnahmen es für Brot und die Bevölkerung vor Betrug und Hunger gibt und was es mit dem sogenannten Mutterkorn auf sich hat. Die Führungen waren sehr beliebt und könnten auch zukünftig wieder stattfinden.

SEMESTERFERIEN: DIE FELDFÜCHSE IM PANEUM

In den Semesterferien wurde speziell für die junge Generation wieder ein attraktives Programm geboten. Am 4. und 18. Februar konnten Kinder im Alter zwischen sechs und zehn Jahren das PANEUM bestaunen. Bei der Feldfuchse-Führung erfuhren sie alles über den Weg des Getreides vom Feld bis zum Brot. Sie lernten die Bedeutung des Handwerks und der Zünfte kennen. An mehreren Hands-on-Stationen durften sie Getreidesorten unterscheiden oder mit eigener Körperkraft Mehl mahlen. Zum Abschluss der Führung gab es dann noch eine knusprige Überraschung für alle Teilnehmer: einen Original Kornspitz.

SCHLIESSWOCHE UND TEAMAUSFLUG

Der Start ins neue Jahr stand ganz im Zeichen der jährlichen Instandhaltung und Reinigung. Drei Tage waren mehrere motivierte Kollegen daran beteiligt und brachten die Wunderkammer des Brotes in 25 Arbeitsstunden auf Vordermann. Bewaffnet mit Putz- und Poliertüchern wurden die Vitrinen auf Hochglanz gebracht. Unterstützt durch die Gewerbetexterer Schmid, die sich um die Entstaubung der Objekte im Treppenauge kümmerten, wurde alles penibel gereinigt. Den krönenden Abschluss der Schließwoche lieferte der Teamausflug. Am 9. Januar begaben sich die Kollegen nach Wien und waren auf den Spuren von k. u. k. Unternehmen. Bei einem Rundgang durch die Wiener Innenstadt wurden Unternehmen, die es zu Kaisers Zeiten schon gab und jetzt noch gibt, begutachtet. Dabei durfte natürlich auch die Besichtigung der ältesten Bäckerei Wiens, der Bäckerei Grimm, nicht fehlen.



EVENTS

Sonderausstellung Matteo Galvano

findet vom 16. April bis 13. Juni 2026 statt.

Aktionswoche Internationaler Museumstag OÖ

Spezialführung „Vorrat, Vergangenheit, Voraussicht“

Samstag, 2. Mai, und Samstag, 9. Mai, jeweils um 13 Uhr

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

**JEDEN SAMSTAG
UM 12 UHR:**
offene Führung durch
das PANEUM



**Apulien,
330–310 v. Chr.**

Stück der Stunde

AMPHORE DES BALTIMORE-MALERS

Die apulische Vasenmalerei stellt einen bedeutenden Teil der unteritalienischen Keramikunst des 4. Jahrhunderts v. Chr. dar. Charakteristisch für die Malerei sind großformatige Gefäße, eine reiche ornamentale Gestaltung und Abbildungen mythologischer, religiöser oder alltäglicher Szenen. Eine Sonderform der Vasenmalerei sind die Naïskosvasen, die eng mit dem Totenkult verbunden sind. Neben Personen, die in oder neben den Naïskos – kleine Tempelbauten – stehen, wurden auf den Grabvasen unter anderem ebenfalls junge Männer mit Waffen, Frauen mit hauswirtschaftlichen Gegenständen, Dienerfiguren oder Vögel abgebildet. Auch auf der vom Baltimore-Maler, einem der wichtigsten apulischen Vasenkünstler, bemalten Amphore ist eine Naïskoszene zu sehen. Angefertigt wurde die Vase für einen hochrangigen, adeligen, verheirateten und siegreichen Krieger, dem ein Diener Brot bzw. Kuchen reicht. Das Heranbringen ebenjener Lebensmittel ist dabei eine selten gezeigte Szene. Ausschlaggebend für die Darstellung dürfte die Versorgung im Jenseits sowie die Verbindung zum süditalienischen Demeterkult gewesen sein.

Gemba-Walk bei backaldrin

KONTINUIERLICHE VERBESSERUNG
FÜR HÖCHSTE QUALITÄT



Der Begriff „Gemba“ stammt aus dem Japanischen und bedeutet wörtlich übersetzt „der echte Ort“. Ein sogenannter Gemba-Walk wird demnach an jenem Ort durchgeführt, wo tatsächliche Wertschöpfung stattfindet. Bei backaldrin trifft dies unter anderem auf die Produktion zu. Ziel der Gemba-Methode ist es, Prozesse direkt am Arbeitsplatz zu analysieren und gemeinsam mit den Mitarbeitern kontinuierlich zu verbessern. Dabei steht nicht nur die Effizienz im Fokus, sondern vor allem die Qualität und das Wohlbefinden der Mitarbeiter an ihrem Arbeitsplatz.

Von der Theorie in die Praxis

Bei backaldrin wird Gemba als fester Bestandteil der Produktionskultur gelebt.



Wir gehen regelmäßig direkt zu unseren Mitarbeitern an die Arbeitsplätze und fragen, was verbessert werden kann. Denn niemand kennt den Arbeitsplatz besser als derjenige, der dort täglich arbeitet.

Christian Zeppetbauer
Leiter Produktion





Jeden Mittwoch besucht die Schichtleitung gemeinsam mit Gemba-Manager Christoph Kostig die verschiedenen Stationen in der Produktion in Asten. Mit dabei sind Listen, in denen Verbesserungsvorschläge und Feedback der Mitarbeiter dokumentiert werden. „Wir führen diese Gespräche ganz offen und wertschätzend. Die Mitarbeiter können jederzeit Vorschläge machen oder auch einfach sagen, dass alles passt“, so Kostig.

Die gesammelten Vorschläge werden donnerstags im Strategiemeeting besprochen. „Wir prüfen gemeinsam, was wir direkt umsetzen können und was noch genauer betrachtet werden muss. Letztes Jahr hatten wir über 100 Vorschläge, von denen wir etwa die Hälfte realisieren konnten“, so Zeppetzauner. Ein Beispiel für eine erfolgreiche Umsetzung ist die Digitalisierung der Lagerstandsliste: Früher wurden Bestände handschriftlich notiert, heute kann jeder Arbeitsplatz direkt auf eine Excel-Liste zugreifen und Änderungen sofort und für alle sichtbar eintragen. Das spart Zeit und sorgt für mehr Transparenz.

Wertschätzung und Einbindung

Ein zentraler Aspekt der Gemba-Methode ist die Wertschätzung der Mitarbeiter. Zeppetzauner betont: „Der Mitarbeiter ist Experte auf seinem Platz. Oft

haben sie kleine, aber wirkungsvolle Ideen, wie man Abläufe verbessern kann.“ Dabei sei es wichtig, dass niemand kontrolliert werde, wie Kostig ergänzt. „Wir möchten gemeinsam Lösungen finden, die das Arbeiten angenehmer und effizienter machen.“ Die Geschäftsführung ist regelmäßig involviert und zeigt durch ihre Teilnahme an den Gemba-Runden, wie wichtig die Meinung der Mitarbeiter ist. „Das kommt bei den Kollegen sehr gut an und stärkt das Zugehörigkeitsgefühl“, bestätigt Zeppetzauner.

Für einen erfolgreichen und professionellen Einsatz der Methode hat das Unternehmen mit Christoph Kostig, Thomas Prameshuber und Rene Langmayr drei Hauptverantwortliche, die dank einer umfassenden Ausbildung in diesem Bereich bestens geeignet sind. Gemba ist bei backaldrin mehr als eine Methode.

Durch die direkte Einbindung der Mitarbeiter und die kontinuierliche Verbesserung am „echten Ort“ entstehen Lösungen, die Qualität, Effizienz und Zufriedenheit steigern. So wird aus der Theorie gelebte Praxis.



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.

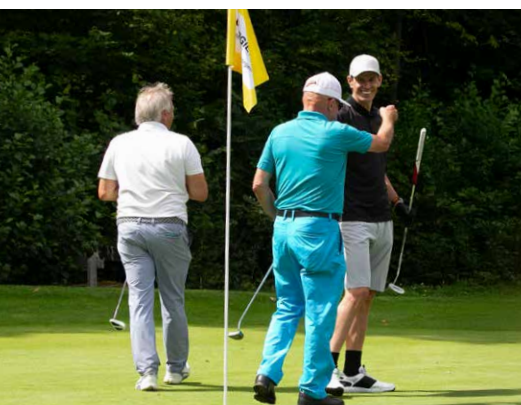
Turnierprogramm 5. September 2026

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