



backtuell

Fachthema
Vollkornbackwaren
Seite 4

iba-Highlights
2025
Seite 6

Backkompetenz
Exportbackmeister
Seite 14

Brot
und Spiele
Seite 18



backaldrin
zu Gast in
Düsseldorf

4

Fachthema
Vollkornbackwaren



Ballaststofflieferanten
dank hohem
Vollkornanteil

6

iba-Highlights
2025

13

Gastkommentar
Hanni Rützler

14

Backkompetenz
Exportbackmeister



Unsere
Exportbackmeister
sind weltweit im
Einsatz

16

Ernährungstipp
Sauerteig

18

Brot und Spiele

22

PANEUM



Traditionelle
Backkunst mit
modernen
Ansprüchen

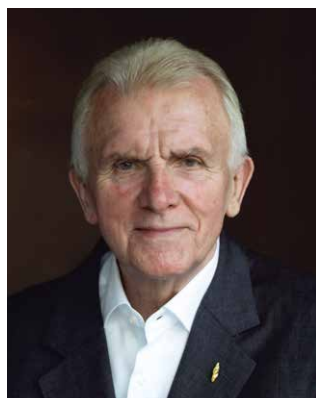
Herausgeber: backaldrin International The Kornspitz Company GmbH / Herstellung von Grundstoffen und Hilfsmitteln für die Nahrungs- und Genussmittelerzeugung; Handels- und Handelsagentengewerbe; Bäcker / Kornspitzstraße 1, 4481 Asten, Österreich / Internet: www.backaldrin.com / Eigentümer: Peter Augendopler / 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: 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.



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



**Liebe
Leserinnen
und Leser!**



Die iba 2025 in Düsseldorf liegt hinter uns. Was bleibt, sind zahlreiche Begegnungen auf Augenhöhe, wertschätzende Erkenntnisse, Gespräche und Partnerschaften, die auf der weltweit führenden Fachmesse gewonnen und gepflegt wurden. Für backaldrin sind Veranstaltungen dieser Art ein elementar wichtiger Bestandteil, um unsere Backkompetenz spür- und nahbar zu präsentieren. Ein großes Dankeschön gilt allen Kunden, Partnern sowie Besuchern am Messestand. Ein besonderer Dank geht aber auch an unsere Mitarbeiter, die auf der iba 2025 hervorragende Arbeit geleistet haben.

In dieser Ausgabe unserer backtuell werfen wir nicht nur einen Blick auf die Messe. Wir möchten auch einen äußerst wichtigen Bereich unseres Unternehmens präsentieren: unsere Exportbackmeister. Sie reisen

um die Welt, unterstützen Kunden und Partnern bei verschiedensten Herausforderungen, repräsentieren das Unternehmen und jene Backkompetenz, die wir uns über Jahrzehnte angeeignet haben.

Nicht nur international sind wir präsent, auch in der Heimat gab es zuletzt einige Höhepunkte. Unter anderem war die 15. Internationale Raiffeisen Oberösterreich Rundfahrt wieder zu Gast in Asten. Der Startschuss zur letzten Etappe war unmittelbar vor dem PANEUM. Als treuer Unterstützer des Sports ist es uns eine Ehre, den Abschluss dieses wichtigen Radrennens zu bilden.

Das Radrennen hat mir zudem etwas bestätigt, was mich mein Leben lang antreibt: Die Leistung des Einzelnen ist wichtig, damit ein Team funktionieren kann. Es kann zwar nur ein Fahrer gewinnen, aber er braucht ein Team, das ihm zum Erfolg verhilft. Nach diesem Motto arbeiten wir seit mittlerweile über 60 Jahren bei backaldrin: gemeinsam erfolgreich sein.

Im Namen meiner Familie und der Geschäftsführung wünsche ich Ihnen viel Freude beim Lesen.

Mit Bäckergruß

Peter Augendopler

Vollkornbackwaren



Vollkornprodukte sind ein wichtiger Bestandteil der Ernährung und bieten viele gesundheitliche Vorteile.

Neben Ballaststoffen enthält Vollkorn wichtige Vitamine und Spurenelemente. Der Verzehr von Ballaststoffen aus Getreide kann das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes mellitus Typ 2 sowie einzelnen Krebserkrankungen senken (Gaeser, 2020; Hu et al., 2020; Ramezani et al., 2024). Die große Bedeutung von Getreide und Getreideprodukten in der Ernährung spiegelt sich in den Ernährungsempfehlungen wider. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt fünf Portionen Getreide und Getreideprodukte pro Tag (300 g), wobei mindestens ein Drittel davon die Vollkornvariante sein sollte. Die Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) empfiehlt vier Portionen Getreide pro Tag, wobei Vollkorn der Vorzug gegeben werden sollte (ÖGE, 2024).

Dennoch konsumieren die meisten erwachsenen Europäer nicht ausreichend Ballaststoffe. Österreicher essen im Durchschnitt ca. 20 Gramm Ballaststoffe pro

Tag, was 66 % der Empfehlung entspricht. Backwaren mit einem hohen Vollkornanteil sind wichtige Ballaststofflieferanten und können somit zur Erreichung der wünschenswerten Verzehrsmenge beitragen. Zum Beispiel enthalten zwei Scheiben Weizenvollkornbrot (100 g) etwa 8,4 Gramm Ballaststoffe (Elmadfa et al., 2017), was 28 % des empfohlenen Tagesbedarfs entspricht.

In Bezug auf die Auslobung von Vollkorn oder Vollkornprodukten gibt es auf europäischer Ebene keine gesetzliche Definition. Die EU-Verordnung 1308/2013 bezieht sich bei Vollkorn auf Getreide, bei dem nur ein Teil des Endprodukts entfernt wurde, unabhängig von den bei jedem Mahlprozess erzielten Eigenschaften. Länder wie Österreich, Belgien, Tschechische Republik, Dänemark, Finnland, Litauen, Niederlande, Norwegen, Portugal, Spanien oder Schweden haben nationale Definitionen für Vollkorn als Zutat. Diese Definitionen sind abgestimmt, aber nicht harmonisiert.

Technologisch werden Vollkornmehlerzeugnisse durch direkte Vermahlung oder durch Rekombination hergestellt. Wichtig ist dabei, dass das rekombinierte Produkt weiterhin die Bestandteile des intakten Korns im entsprechenden Verhältnis aufweisen muss (Verhältnis Kleie, Mehlkörper, Keimling). In Deutschland ergeben sich die Anforderungen an Vollkornmehlerzeugnisse aus der DIN-Norm 10355 und in Österreich aus dem Lebensmittelbuch (Kapitel 18., Abs. 2.1.9.11). Von Bedeutung für die Bezeichnung „Vollkorn“ ist somit die inhaltliche Zusammensetzung und nicht der Herstellungsprozess. Dies entspricht auch der Vollkorndefinition der „Health Grain Initiative“ (Van der Kamp et al., 2021).

Auch wenn das Bewusstsein für den gesundheitlichen Nutzen von Vollkorn und Ballaststoffen bei Konsumenten vorhanden ist, werden Backwaren aus hochausgemahlenem Getreide bevorzugt. Zu den Gründen zählen unter anderem die weiche Textur und der milde Geschmack von Weißbrot. Zusätzlich fehlt oft das Angebot an qualitativ hochwertigen Vollkornbackwaren. Herausforderungen für die Herstellung der Vollkornbackwaren sind die schwankende Qualität des Vollkornmehls, fehlende Silo- oder Lagerkapazität sowie backtechnisch schwierigere Teig- und Verarbeitungseigenschaften.



Um diesen Herausforderungen gerecht zu werden, hat backaldrin die Backvormischung **Weizenvollkorn 30 %** (4420) entwickelt. Diese Rekombination ermöglicht die einfache Herstellung von hochwertigen Weizenvollkornprodukten bei Verwendung von betriebsüblichen Typenmehlen. Zusätzliche Vorteile sind die flexiblen Kombinationsmöglichkeiten und die ausgezeichnete Frischhaltung der Endprodukte. In Österreich ist aufgrund des hohen Weizenkeimanteils laut Lebensmittelbuch (> 5 % Getreidekeime bezogen auf Mahl- und Schälprodukte) eine zusätzliche Auslobung als Keimlingsbrot möglich.

Elmadfa I, Aign W, Muskat E, Fritzsche D: Die große GU-Nährwert-Kalorien-Tabelle 2018/19. 1. Auflage, Gräfe und Unzer Verlag, München (2017).

Gaeser G.A., Whole grains, refined grains and cancer risk: a systematic review of meta-analyses of observational studies. *Nutrients* 2020; 12 (12)

Hu, Y., Ding, M., Sampson, L., Willett, W. C., Manson, J. E., Wang, M., Rosner, B., Hu, F. B. & Sun, Q. (2020). Intake of whole grain foods and risk of type 2 diabetes: results from three prospective cohort studies. *BMJ*, m2206. <https://doi.org/10.1136/bmj.m2206>

Ramezani, F., Pourghazi, F., Eslami, M., Gholami, M., Khonsari, N. M., Ejtahed, H., Larijani, B. & Qorbani, M. (2023). Dietary fiber intake and all-cause and cause-specific mortality: An updated systematic review and meta-analysis of prospective cohort studies. *Clinical Nutrition*, 43(1), 65–83. <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2023.11.005>

Van der Kamp, J., Jones, J. M., Miller, K. B., Ross, A. B., Seal, C. J., Tan, B. & Beck, E. J. (2021). Consensus, Global Definitions of Whole Grain as a Food Ingredient and of Whole-Grain Foods Presented on Behalf of the Whole Grain Initiative. *Nutrients*, 14(1), 138. <https://doi.org/10.3390/nu14010138>



Zum Video

iba-Highlights 2025

INNOVATIONSKRAFT UND GENUSSVIELFALT: BACKALDRIN AUF DER IBA 2025 – EIN RÜCKBLICK

Die iba 2025 in Düsseldorf markierte einen Höhepunkt im Messekalender, bei dem backaldrin seine führende Rolle in Sachen Backkompetenz und Innovation eindrucksvoll unter Beweis stellte. Vom 18. bis 22. Mai bot der Backgrundstoffhersteller aus Asten den Besuchern einen faszinierenden Einblick in seine neuesten Produktentwicklungen und bewährten Klassiker.



Unter dem Motto der Innovation präsentierte backaldrin eine breite Palette an neuen Brotideen, darunter das **BAS Weizen** und das **Weizenvollkorn 30 %**, die Handwerkskunst mit Effizienz verbinden.

Unsere Innovationen sind nicht nur technologisch fortschrittlich, sondern setzen auch neue Maßstäbe für Qualität und Geschmack.

Peter Augendopler
Eigentümer





Seit über 60 Jahren ist die BAS-Produktfamilie bereits ein wesentlicher Bestandteil der Unternehmensgeschichte von backaldrin. Mit **BAS Weizen** erhielt diese nun einen ernährungsbewussten Zuwachs.



*Der flüssige Weizensauerteig **BAS Weizen** optimiert die Teigstabilität und verleiht unseren Backwaren eine feinsplittrige Kruste und einen ausgewogenen Geschmack.*

Peter Augendopler
Eigentümer





NEUHEITEN ALS ABSOLUTE BLICKFÄNGER

Neben den Brotneuheiten präsentierte backaldrin auch bekannte Favoriten wie Österreichs knusprigsten Botschafter, den **Kornspitz®**, und die facettenreiche Neuheit **Pane Scuro**. Diese ermöglicht die Herstellung von weichen, wolligen Teigen, die ideal für Kälteführung über Nacht geeignet sind – und das ohne Backformen oder Körbe. Egal ob Krusti, Grillbrot, Krustenkranz oder GlüxNuss: **Pane Scuro** bietet Flexibilität in jeglicher Hinsicht.



Die iba 2025 war eine großartige Gelegenheit, unsere Kunden zu inspirieren und neue Maßstäbe zu setzen. Unsere Backwaren, wie die revolutionäre Technologie **Backen ohne Gare**, zeigen unser Engagement für Innovation und Qualität.

Martin Mayr
Geschäftsführer



Vor allem die süßen Mochi-Donut-Bällchen zogen die Blicke auf sich. Die einzigartige Kombination aus knuspriger Hülle und besonderer Krumenstruktur ist nicht nur eine Gaumenfreude, sondern aufgrund ihrer vielfältigen Füll- und Verzierungsmöglichkeiten auch ein wahrer Augenschmaus.



Unsere Produkte stehen für Qualität und Vielseitigkeit. Der **MochiMagicMix** und der **Wiener BrandteigMix** sind Beispiele dafür, wie wir die Trends der Bäckereiindustrie mitgestalten.

Wolfgang Mayer
Geschäftsführer



GELEBTE INTERNATIONALITÄT AM MESSESTAND

Der iba-2025-Messeauftritt war nicht nur eine Gelegenheit, neue Produkte zu präsentieren, sondern auch eine wertvolle Chance, mit internationalen Partnern in Kontakt zu treten. Besucher aus Ländern wie Chile oder Jordanien brachten ihre Erfahrungen und Perspektiven mit, was den Austausch und die Zusammenarbeit auf globaler Ebene weiter stärkte. Es sind diese Vielfalt und die gelebte Partnerschaft, die backaldrin zu einem echten globalen Akteur in der Backbranche machen.



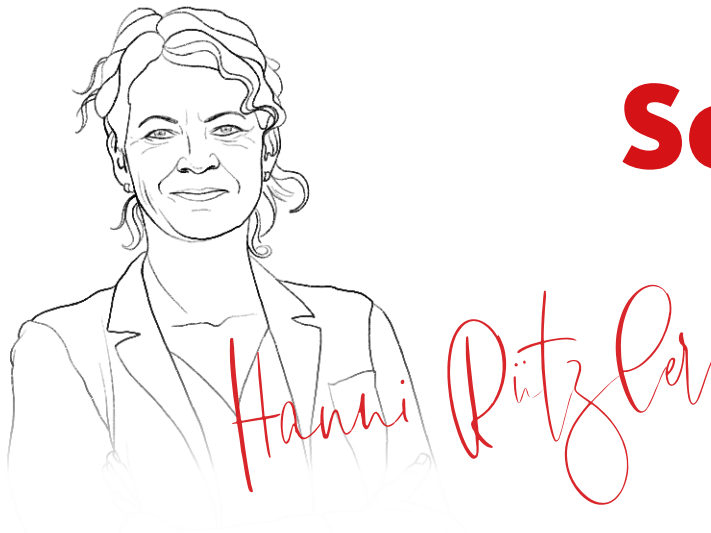
Die internationalen Partnerschaften sind für uns von größter Bedeutung. Es ist immer wieder eine Freude, Kunden und Partner aus aller Welt zu treffen. Diese Verbindungen sind der Beweis dafür, dass Qualität und Innovation keine Grenzen kennen. Die Zusammenarbeit mit unseren internationalen Partnern treibt uns an, weiterhin Produkte und Lösungen zu entwickeln, die in allen Ecken der Welt geschätzt werden.

Harald Deller
Generaldirektor



Die Besucher konnten die beeindruckende Produktvielfalt von backaldrin am über 700 Quadratmeter großen Stand in Halle 11 hautnah erleben und sich von der Qualität und Vielfalt der Produkte überzeugen. Mit einer Kombination aus Tradition und Innovation bleibt backaldrin weiterhin ein führender Partner für die weltweite Backbranche.





Soft Health & Protein

EIN POWER COUPLE MIT ZUKUNFTSKOMPETENZ

Wir leben in bewegten Zeiten. Vieles von dem, was wir noch vor Kurzem als gegeben betrachtet haben, ist in Bewegung und wir mittendrin. Das stärkt den Megatrend Gesundheit und mit ihm die Bedeutung der täglichen Ernährung, die Ruhe, Struktur und Sicherheit bringen kann. Selten schien „unser täglich Brot“ als Synonym für unsere Ernährung eine so große Rolle zu spielen wie im 21. Jahrhundert. Von Jahr zu Jahr beschäftigen sich immer mehr Menschen mit dem, was sie kaufen und essen. Was die jüngere Generation betrifft, zeichnen gerade die sozialen Medien ein recht eindeutiges Bild: Viele tendieren zu einer rundum gesünderen Ernährung. Was wiederum „gesünder“ im Einzelfall bedeuten mag, unterscheidet sich von Mensch zu Mensch, von Influencer zu Influencer und von Lebensstil zu Lebensstil und -ziel. Aber Food-Trends wie vegan, Flexitarier, glutenfrei, Planetary Health Diet und Food Waste zeigen die Bandbreite, die sich von persönlicher bis zu planetarer Gesundheit bewegt.

Damit ist gesundes Essen zur Speerspitze des Wandels geworden. Von einer symptombezogenen Perspektive – sprich Diät, Weglassen von kritischen Inhaltsstoffen u. Ä. – hin zu einem ganzheitlichen Verständnis von Wohlbefinden, das körperliche, psychische, soziale Faktoren, aber auch die Gesundheit der Erde umfasst. Dieses erweiterte Gesundheitsbewusstsein prägt aktuell Lebensstile, Arbeitswelten und die Gestaltung urbaner Räume wie den Verkaufsraum von Bäckereien,

die auf Raumklima und natürliche Materialien setzen und Konzepte entwickeln, die im Altbrot keinen ärgerlichen Abfall, sondern eine Ressource sehen.

Frischer Wind zeichnet sich auch beim Food-Trend Soft Health ab. Bisher bezeichnete er den Fokus auf frisches Obst und Gemüse, also auf als durch und durch gesund wahrgenommene Lebensmittel. Aktuell wird das Verständnis bunter, abwechslungsreicher (Stichwort 30 Gemüse pro Woche), natürlicher und proteinreicher. Protein gilt als neuer Supernährstoff, der das Abnehmen unterstützt, den Muskelaufbau ankurbelt, die Muskelalterung hemmt und damit Longevity, die gesunde Lebensspanne, erhöht.

Auch wenn diese Erwartungen überzogen sind, bieten sie vielfältige Anregungen für gesundheitsinteressierte Bäcker. Denn um den natürlichen Proteingehalt von Brot und Gebäck zu erhöhen, gilt es, den Anteil an eiweißreichen Ausgangsprodukten zu erweitern. Dazu zählen u. a. Nüsse, Samen, Erbsen, Linsen, Bohnen, Quinoa, Weizenkeime etc.

Die ersten Angebote am Markt nennen sich No-Flour-Brot, Low-Carb-Brot, Saatenbrot oder Eiweißbrot. Über deren Geschmack lässt sich wie immer trefflich streiten, aber klar ist, dass sie den zukünftigen kulinarischen Spielraum des Brotes erweitern, neue Geschmackswelten öffnen und ganz nebenher von vielen als gesünder wahrgenommen werden.

Die Exportbackmeister von backaldrin

GLOBALE BOTSCHAFTER DES BACKHANDWERKS



In der Welt des Backhandwerks gibt es eine Gruppe von Spezialisten, die weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt sind: die Exportbackmeister von backaldrin. Unter der erfahrenen Leitung von Hermann Lang reist dieses achtköpfige Team rund um den Globus, um Bäckereien und Konditoreien bei Herausforderungen zu unterstützen und neue Maßstäbe in Qualität und Innovation zu setzen.

Multikulturelle Kompetenz und Fachwissen

Für die Mitglieder des Teams ist die Ausbildung zum Bäckermeister grundlegend, doch noch entscheidender sind ihre Sprachkenntnisse und ihre Fähigkeit, sich an unterschiedlichste kulturelle Kontexte anzupassen. „Mit einem Repertoire an Sprachen von Portugiesisch über Russisch bis hin zu Italienisch lösen wir komplexe Probleme direkt vor Ort, sei es bei der Einführung neuer Produkte oder der Optimierung bestehender Backprozesse“, erklärt Hermann Lang. Dabei gibt es keine klassische Ländereinteilung innerhalb des Teams, was zusätzlich eine Herausforderung für jeden Einzelnen bedeutet. Auch Schulungen vor Ort der internationalen backaldrin-Kollegen gehören zu ihrem Aufgabenbereich.

Ihr Arbeitsfeld erstreckt sich von kleinen Handwerksbetrieben bis hin zu großen industriellen Unternehmen.

Dabei ist ihre Expertise gefragt, mit der sie Produktionsprobleme diagnostizieren, Lösungen präsentieren und stets die höchste Qualität sicherstellen. „Unsere Aufgabe ist es, Probleme vor Ort zu lösen und höchste Qualität zu gewährleisten. Von Analysen bis zur Anpassung an neue Ernten und klimatische Bedingungen – wir sind darauf spezialisiert, maßgeschneiderte Lösungen für unsere globalen Kunden anzubieten“, betont Hermann Lang.

Zwischen Flexibilität und Planung, Innovation und Entwicklung

Die Arbeit der Exportbackmeister erfordert sowohl Flexibilität als auch präzise Planung. Einsätze müssen auf die Jahreszeiten und die spezifischen Bedürfnisse der Kunden abgestimmt werden. Ob Seminare vor Ort, Messeauftritte in Metropolen wie Shanghai und Dubai oder die Teilnahme an internationalen Wettbewerben

wie der Europameisterschaft – das Team ist immer am Puls der Zeit.

Die Bäckereibranche unterliegt einem ständigen Wandel, und die Exportbackmeister sind darauf spezialisiert, nicht nur aktuelle Probleme zu lösen, sondern auch zukünftige Entwicklungen vorherzusehen. Durch enge Zusammenarbeit mit Kunden und kontinuierliche Schulungen tragen sie zur Weiterentwicklung der globalen Backkultur bei.

Ein Sinnbild für die Entwicklung der Backbranche ist der arabische Raum, wie Exportbackmeister Günter Koxeder verrät: „Arabien war vor 25 Jahren ein herausfordernder Markt für uns. Heute haben wir eine bedeutende Produktion in Jordanien, die über 70 Länder beliefert. Wir bieten eine breite Palette an arabischen und europäischen Brot- und Konditoreiprodukten, die den höchsten Standards der Bäckerei und Konditorei entsprechen.“

Auch die Konditorei erfährt international große Bedeutung. Mit Petra Preinfalk ist eine gelernte Konditorin seit mittlerweile acht Jahren fester Bestandteil der Exportbackmeister. Ihrer Meinung nach erfordert die Konditorei erfahrungsgemäß ein Gespür für Feinheiten: „Meine umfassende Ausbildung und Erfahrung helfen mir dabei, internationale Geschmäcke zu verstehen und mein Wissen auf die Entwicklung neuer Produkte weltweit anzuwenden. Dabei ist die Arbeit geprägt von Anpassungen an lokale Geschmäcke und kulturelle Vorlieben, was mich sehr beeindruckt.“

Persönliche Geschichten und besondere Momente

Hinter den Einsätzen in über 40 Ländern verbergen sich persönliche Geschichten und besondere Höhepunkte. Von königlichen Aufträgen in Jordanien bis hin zu den zahlreichen Olympischen Sommer- und Winterspielen – jede Mission hinterlässt bleibende Eindrücke und trägt zur globalen Reputation von backaldrin bei. Auslandseinsätze sind für Greta Steinhauser nach ihrer ausgezeichneten Lehre bei backaldrin nun ebenfalls an der Tagesordnung. Nach ihrer Ausbildung wechselte sie in die Abteilung von Hermann Lang und darf nun zukünftig selbst ähnliche Erfahrungen wie ihr Team sammeln.

Für die Exportbackmeister von backaldrin ist kein Einsatz wie der andere. Mit ihrer Leidenschaft für Brot, Gebäck und Feinbackwaren sowie ihrem Streben nach Perfektion bleiben sie die unermüdlichen Pioniere in einer Branche, die sich kontinuierlich neu erfindet.

WAS ZEICHNET DIE ARBEIT ALS EXPORTBACKMEISTER AUS?



Das Besondere ist, dass ein Handwerk, das normalerweise immer am selben Standort ist, weltweit ausgeübt werden kann. Die Vielfalt macht's aus. Brot wird weltweit gegessen, aber überall anders. Mit dem Brotverzehr nimmt man die Kultur auf und das ist eine schöne Sache.

Hermann Lang



Jede Reise ist ein Highlight für sich. Man erweitert seinen Horizont und kann sehr viel für die weiteren Herausforderungen mitnehmen.

Petra Preinfalk



Die Abwechslung ist sehr interessant. Du lernst immer andere Kulturen und Leute kennen. Du wirst niemals betriebsblind, weil du täglich eine andere Anlage, Maschine, Schulung, Präsentation vor dir hast. Die größte Präsentation war vor 2.500 Personen, das werde ich nie vergessen.

Günter Koxeder



Das Reisen in andere Länder macht mir besonders Spaß. Dabei lernt man die Einwohner und ihre Kulturen kennen, erweitert seinen Horizont um verschiedene Geschmäcke und kann sich selbst auch sprachlich weiterentwickeln.

Greta Steinhauser



Am interessantesten ist die Abwechslung. Du lernst andere Länder und Kulturen kennen, stehst immer wieder vor Herausforderungen und bist meist der Retter in der Not.

Manuel Hedrich



Sauerteig

TRADITION MIT MEHRWERT



Sauerteigbrot hat eine jahrtausendealte Tradition und erlebt heute eine neue Blütezeit – insbesondere in Verbindung mit Weizen. Diese Kombination vereint handwerkliche Qualität mit bekömmlichem Genuss: Sauerteig bringt Aroma und Frischhaltung, während Weizen für geschmeidige, gut backfähige Teige sorgt. Doch was macht gerade diese Verbindung so besonders – und was bedeutet sie für unser Wohl?

Sauerteig: Fermentation als natürlicher Prozess

Sauerteig entsteht durch das Fermentieren einer Mischung aus Mehl und Wasser über mehrere Tage. Dabei entwickeln sich Milchsäurebakterien und wilde Hefen aus der Umgebung (z. B. aus der Luft), die den Teig auf natürliche Weise auflockern. Das Ergebnis ist ein Brot mit komplexem Geschmack, guter Frischhaltung und einer verbesserten Verdaulichkeit.

Gerade Weizen eignet sich hervorragend für Sauerteig, da sein hoher Glutengehalt für elastische, gut formbare Teige sorgt. Dadurch lässt sich der Teig ideal verarbeiten – vom klassischen Brot bis hin zu handwerklich hergestellten Baguettes.

Weizen: vielseitig und backstark

Weizenmehl ist das beliebteste Mehl in der Brotbäckerei – und das aus gutem Grund: Es lässt sich vielseitig einsetzen, sorgt für eine luftige Krume (das weiche Innere eines Brotes) und eine zarte Kruste. Besonders in Verbindung mit Sauerteig entstehen Brote mit feiner Porung, mild-säuerlicher Note und langer Frischhaltung.

Auch wenn er im Vergleich zu Vollkornmehl weniger Ballaststoffe enthält, liefert Weizen dennoch wichtige Nährstoffe wie Eiweiß, B-Vitamine und Mineralstoffe – besonders dann, wenn hochwertiges, möglichst wenig behandeltes Mehl (z. B. Typ 1050) verwendet wird.

Ernährungsbewusste Vorteile auf einen Blick

Die Kombination von Sauerteig und Weizen bringt zahlreiche positive Eigenschaften mit sich:

- **Bessere Verdaulichkeit:** Durch die Sauerteigfermentation werden schwer verdauliche Kohlenhydratfraktionen (FODMAPs) abgebaut, wodurch das Brot bekömmlicher wird. Dies kann bei empfindlicher Verdauung helfen.
- **Milde Säure für den Darm:** Die Milchsäurebakterien aus dem Sauerteig wirken probiotisch, d. h., sie unterstützen das Gleichgewicht der Darmbakterien. Die Vollkornvariante liefert zusätzlich auch wertvolle Ballaststoffe, die die Verdauung fördern.
- **Stabilerer Blutzuckerspiegel:** Aufgrund des langsamen Stärkeabbaus durch Fermentation verzögert sich die Verdauung und der Blutzucker steigt langsamer an – ein Vorteil für die Sättigung und den Energiehaushalt.
- **Aromatische Vielfalt:** Durch die natürliche Mikroflora im Sauerteig entstehen vielfältige Aromen – ganz ohne Zusatzstoffe.
- **Längere Frischhaltung:** Sauerteig wirkt auf natürliche Weise konservierend – das Brot bleibt länger saftig und aromatisch.



Sauerteig und Vollkorn: ein starkes Duo

Sauerteig bringt bei Vollkornbrotten einen besonderen Vorteil: Er reduziert Phytinsäure, die in den Randschichten des Korns enthalten ist und Mineralstoffe wie Eisen, Magnesium und Zink bindet. Durch die Fermentation werden diese Mineralstoffe besser verfügbar und können vom Körper effizienter aufgenommen werden.

Zudem sorgen die langkettigen Kohlenhydrate im Vollkorn zusammen mit der langsamen Teigführung dafür, dass das Brot länger sättigt – ein Pluspunkt für eine ausgewogene Ernährung und einen noch stabileren Blutzuckerspiegel.

Fazit

Sauerteigbrot aus Weizen verbindet traditionelle Backkunst mit modernen Ansprüchen an Geschmack sowie Verträglichkeit und überzeugt durch seine lockere Struktur. Wer Wert auf Qualität, Natürlichkeit und Handwerk legt, findet im weizenbasierten Sauerteigbrot eine köstliche und ernährungsbewusste Alternative.

Christoph Sumann

IST NEUER SPORTLICHER LEITER BIATHLON BEIM ÖSV



Nach über einem Jahrzehnt kehrt Christoph Sumann zu seinen sportlichen Wurzeln zurück – und das mit einer neuen, verantwortungsvollen Aufgabe. Der ehemalige Weltklasse-Biathlet und frühere Kornspitz-Sportdirektor übernimmt ab sofort die Rolle des Sportlichen Leiters der Biathlon-Sparte im Österreichischen Skiverband.

Anfang April verkündete der ÖSV den neuen Sportlichen Leiter der Sparte Biathlon. Christoph Sumann trat die Nachfolge von Franz Berger an, der seinen Posten kurz zuvor zurückgelegt hatte. Als einer der erfolgreichsten Biathleten aller Zeiten konnte Sumann während seiner aktiven Zeit vier WM- und fünf Olympiamedaillen gewinnen.



Nach seiner aktiven Karriere begann er seine Tätigkeit bei backaldrin im Bereich Sportsponsoring. In seiner Funktion als Kornspitz-Sportdirektor kümmerte er sich um die Einzelathleten im Kornspitz Sport Team.

Egal ob bei Badminton mit Katharina Ertl, Taekwondo mit Andreas Brückl oder Fußball mit den LASK-Frauen: In der Videoreihe „Sumi on Tour“ begab sich der talentierte Sportler meist auf fremdes Terrain und versuchte sich in den unterschiedlichen Sportarten. Nun beginnt für ihn ein neues berufliches Abenteuer zurück in seinem Fachgebiet auf der Loipe.



Mit Sumi verlässt uns ein langjähriger, treuer Mitarbeiter und darüber hinaus ein herausragender Charakter. Wir wünschen ihm bei seiner neuen Aufgabe den maximalen Erfolg und freuen uns, ihn spätestens bei den Olympischen Winterspielen 2026 als Partner des Österreichischen Olympischen Comités wiederzusehen.

Wolfgang Mayer
Geschäftsführer



15. Internationale

RAIFFEISEN OBERÖSTERREICH RUNDFAHRT 2025



Vom 29. Mai bis 1. Juni fand die Oberösterreich Rundfahrt statt. Sie ist neben der Tour of Austria das wichtigste Etappenrennen in Österreich. Den Start machte der spektakuläre Prolog in der Landeshauptstadt Linz. Die Strecke führte über drei Etappen durch alle vier Viertel Oberösterreichs.

Die letzte Etappe war für backaldrin und das PANEUM erneut eine Besonderheit, startete sie doch direkt vor der Wunderkammer des Brotes. 122 Athleten kämpften auf der Schlussetappe über 132,3 Kilometer in Richtung Hinterstoder um den Sieg auf der Tour. Vor dem Start durfte ein umfangreiches Rahmenprogramm in Asten nicht fehlen. Auf einer Bühne wurden ab 9:45 Uhr die Teams präsentiert. Musikalisch wurde der Vormittag vom Musikverein Asten untermalt. Um 10:45 Uhr begaben sich die Fahrer zur Startaufstellung, ehe um 11 Uhr das Rennen offiziell startete.

Die anwesenden Zuseher durften die Fahrer gleich mehrmals rund um das Unternehmensgelände von backaldrin rasen sehen, bevor sie in Richtung Höss aufbrachen. Im Anschluss fanden die traditionellen Kinderrennen statt. Rund 75 Kinder traten in mehreren Alterskategorien gegeneinander an und hatten dasselbe Ziel wie die Profis: einen Platz auf dem Podium. Jedes Kind erhielt für die Teilnahme ein Startersackerl, in dem der Kornspitz® natürlich nicht fehlen durfte, sowie eine Lebkuchenmedaille. Die besten drei Nachwuchsradsfahrer pro Alterskategorie

wurden zudem auf der Bühne geehrt und bekamen zusätzlich noch einen Riesen-Kornspitz von backaldrin-Eigentümer Peter Augendopler überreicht.

Bei Speis und Trank, ausgeschenkt vom SK Kornspitz Asten, sowie Musik klang der ereignisreiche Tag dann vor dem PANEUM aus.



LASK und backaldrin

EIN JAHRESRÜCKBLICK ÜBER DEN SPIELFELDRAND HINAUS



Die Saison 2024/25 fand am 1. Juni 2025 ihr Ende und der LASK kämpfte bis zum Schluss um den letzten Platz für die UEFA Conference League. Sportlich gesehen war es eine Saison mit Höhen und Tiefen, doch auch abseits des Rasens bleiben einige Momente in Erinnerung.

Sportlich

Drei Wettbewerbe, drei Lehren: So lässt sich die sportliche Situation des LASK in der vergangenen Saison kurz bewerten. In der ADMIRAL Bundesliga konnten sich die Athletiker nach einem durchwachsenen Saisonstart noch in eine komfortable Ausgangssituation bringen, ehe am Ende des Grunddurchgangs aufgrund einer Niederlage gegen den amtierenden Meister Sturm Graz die Meistergruppe verpasst wurde. In der Qualifikationsgruppe dominierte der LASK seine Gegner und konnte sich anschließend im Play-off gegen Hartberg deutlich durchsetzen. In den beiden Finalspielen gegen Rapid Wien musste sich die Mannschaft von Interimstrainer Maximilian Ritscher jedoch durch ein Last-minute-Gegentor vom Europacup-Traum in der kommenden Saison verabschieden.

Ähnlich erging es dem LASK im UNIQA ÖFB Cup, wo nach vermeintlichen Pflichtsiegen in den ersten drei Runden im Achtelfinale gegen RB Salzburg erstmals ein namhafter Gegner auf die Linzer traf. Nach einem 2:1-Sieg in der heimischen Raiffeisen Arena war der Traum vom Endspiel groß, doch dieser platzte im Elfmeterschießen gegen den Wolfsberger AC. Trotz der bitteren Niederlage ist das Erreichen des Halbfinals eine hervorragende Leistung, auf die die Mannschaft stolz sein kann.

In der UEFA Conference League war in dieser Saison leider nichts zu holen. In meist engen Begegnungen hatte der LASK häufig das Glück nicht auf seiner Seite. Was bleibt, sind Erfahrungen, die die Linzer sammeln konnten.

Partnerschaftlich

Ein absolutes Highlight war der Partnertag des LASK am 20. Mai 2025. Rund 350 geladene Gäste wurden Zeugen einer einzigartigen Modenschau und Präsentation der neuen LASK-Trikots für die Saison 2025/26. Untermalt von den eindrucksvollen Gesangkünsten der renommierten St. Florianer Sängerknaben wurden um exakt 21 Uhr die neuen Trikotsätze enthüllt.

Das Heimtrikot ist traditionell in Schwarz-Weiß gehalten, bei den Auswärtsdressen kehrt der LASK zu einem markanten rot-schwarzen Design zurück. Beim Ausweichtrikot blieb man beim bisherigen Pink, um die Kampagne von BWT zu unterstützen, die sich weltweit für den Zugang zu sauberem Trinkwasser einsetzt. Ebenso gleich blieb der Brustsponsor auf allen drei Trikotvarianten: backaldrin bleibt mit dem Kornspitz® auf der Brust der Schwarz-Weißen.



Sozial

Ein weiterer Höhepunkt war die erstmalige Becherspendenaktion für die oberösterreichische Kinder-Krebs-Hilfe, die backaldrin gemeinsam mit dem LASK ins Leben gerufen hat. Hier konnten Besucher der Raiffeisen Arena bei Heimspielen des LASK ihre Becher in eine Spendenbox werfen. Der Reinerlös kommt in weiterer Folge zu 100 Prozent der Kinder-Krebs-Hilfe zugute. Insgesamt wurden über 10.000 Becher bei den Heimspielen gespendet. „Wir sind überwältigt vom großen Zuspruch, den wir für die Becherspendenaktion erhalten haben. Mit dieser Aktion haben die LASK-Fans bewiesen, dass man gemeinsam Großartiges schaffen kann. Dafür möchten wir uns bei allen Beteiligten bedanken“, so Wolfgang Mayer, Geschäftsführer von backaldrin.

STATISTIKEN

35
Spiele

18
Siege

11
Niederlagen

6
Unentschieden

56
Tore erzielt

40
Gegentore

Bester Torschütze:
Maximilian Entrup
(13 Tore)

Meiste Vorlagen:
Robert Zulj
(7 Torvorlagen)

Bester Scorer:
Robert Zulj und
Maximilian Entrup
(16 Scorerpunkte –
Tore + Vorlagen)

durchschnittlich
11.500
Zuseher in der
Raiffeisen Arena

Neues aus dem PANEUM

Wo wegweisende Baukunst auf jahrtausendealte Geschichten rund ums Brot trifft, steht die Uhr niemals still. Auch die vergangenen Monate waren geprägt von themenspezifischen Führungen sowie Kinderprogrammen.

CHRISTENTUM ALS BROTRELIGION

Den Anfang machten die offenen Führungen zum Thema „Christentum als Brotreligion“. Während der Fastenzeit konnten Interessierte samstags ab 10:30 Uhr offene Führungen besuchen. Im einstündigen Rundgang durch das PANEUM bestaunten sie unter anderem Grulicher Krippenfiguren, lernten die Verbindung zwischen der Zunft und der katholischen Kirche kennen und erfuhren mehr über Hostien und die verschiedenen Heiligen. Dabei kamen sowohl Groß als auch Klein auf ihre Kosten.

DETEKTEI OSTERHASE

Apropos klein: In den Osterferien war es wieder so weit und die „Detektei Osterhase“ ging im PANEUM auf Spurenjagd. Am 15., 17. und 18. April verwandelte sich die Wunderkammer des Brotes in eine Rätselralley. Rund 75 Kinder nahmen an den drei Terminen teil und konnten an fünf Hands-on-Stationen mit verschiedenen Aufgaben mehr über fünf Ostergebäcke in anderen Ländern lernen. Vom Kreuzworträtsel über die Wortsuche bis hin zur beliebten Gewürz-Schnupper-Station: Spaß und Teamwork standen im Vordergrund. Zum Abschluss bekam jedes Kind eine Osterpinze als süße Überraschung.



PODCAST „AUS DER GESCHICHTE DES BÄCKERHANDWERKS“



Teil 1



Teil 2

Wer das PANEUM von zu Hause aus erkunden möchte, hat übrigens seit April eine neue Möglichkeit. Das Back Journal produzierte eine Videoserie mit dem Namen „Aus der Geschichte des Bäckerhandwerks“. Chefredakteur Dirk Wacławek stattete der Wunderkammer des Brotes einen Besuch ab und traf Hausherrn und backaldrin-Eigentümer Peter Augendopler zum Gespräch. In acht spannenden Folgen sprechen die beiden über relevante Themen von damals und heute, wie die Ausbildung in der Bäckerbranche oder auch Strafen, und lassen die Geschichte des Bäckerhandwerks wiederauferstehen. Die Interviews werden monatlich im Back Journal veröffentlicht und auf dem Youtube-Kanal angeboten.

FOTOWETTBEWERB

Knipse das ultimative Foto mit Handy oder Kamera im PANEUM zwischen **28.06. und 07.09.2025**

Alle Infos unter www.paneum.at



**18. Jahrhundert,
Öl auf Leinwand**



Stück der Stunde

STADTANSICHT DES MOLO DI SAN MARCO

Bodenfeuchte, Schimmel und Schädlinge – das Getreide ist vielen Gefahren ausgesetzt. Um es vor diesen zu schützen, lagert der Mensch die kostbaren Feldfrüchte seit mehr als 10.000 Jahren in Getreidespeichern. Der Stadt Venedig standen in der frühen Neuzeit Speicher zur Verfügung, wobei der größte, der Granaio pubblico di Terranova, heute nur noch auf Gemälden zu sehen ist. So gewährt auch das Gemälde, das im PANEUM – Wunderkammer des Brotes betrachtet werden kann, einen Blick auf den Speicher, den Campanile di San Marco und die umliegenden Gebäude. Zugewiesen wird es dem Maler Apollonio Facchinetti (1715–1757), genannt „Domenichini“.

Genutzt wurde der Granaio pubblico di Terranova für die Lagerung großer Mengen günstig erworbenen Getreides, um zukünftig Preisstabilität gewähren zu können. Im Jahr 1807 wurde der Getreidespeicher jedoch abgerissen, um Napoleon einen schönen Ausblick auf die Laguna zu liefern. An dessen Stelle wurde ein Park, die Königlichen Gärten, angelegt, der bis heute besteht.



Liebe Golfbegeisterte,

am 12. Juli 2025 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 12. Juli 2025

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 alle Interessierten ein Golf-Schnuppertraining mit dem Golf-Pro des GC Mühlviertel St. Oswald an. Es ist keine Vorkenntnis oder Ausrüstung notwendig.

Wir freuen uns, wenn wir Sie beim Golfturnier oder beim Schnuppertraining mit neuen backaldrin-Produkten verköstigen dürfen, und blicken voller Vorfreude einem sportlichen und spannenden Tag auf der wahrscheinlich schönstegelegenen Golfanlage Oberösterreichs entgegen.

Anmeldung bitte bis 5. Juli 2025
für das 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