



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
Berliner

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

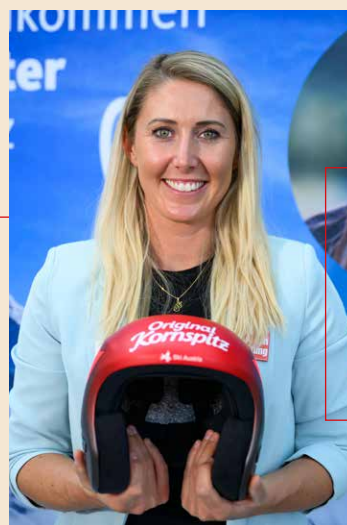
Ein Klassiker für
das ganze Jahr



So fiel die
Ernte im Jahr
2025 aus



Ein goldreiches
Duo vereint



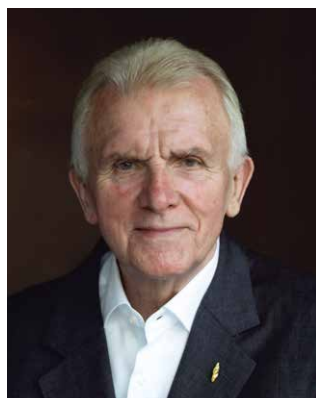
Herausgeber: backaldrin International The Kornspitz Company GmbH / Herstellung von Grundstoffen und Hilfsmitteln für die Nahrungs- und Genussmittelerzeugung; Handels- und Handelsagentengewerbe; Bäcker / Kornspitzstraße 1, 4481 Asten, Österreich / Internet: www.backaldrin.com / Eigentümer: Peter Augendopler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

MIT VIELFALT UND TRADITION



Kaum ein anderes Gebäck ist so sehr mit Erinnerungen, Genussmomenten und besonderen Anlässen verbunden wie der Berliner. Ob im Karneval, in der kühlen Jahreszeit oder einfach zwischendurch: Der Berliner 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 Berliner überzeugt in der klassischen Variante mit Aprikosenmarmelade ebenso wie mit cremigen Vanille- oder Schokoladenfüllungen. Auch moderne Interpretationen mit fruchtigen, nussigen oder sogar herzhaften Kreationen finden immer mehr Fans. Damit ist der Berliner nicht nur ein Gebäck für besondere Tage, sondern ein vielseitiger Begleiter durch das ganze Jahr.

Der Berliner als Genussbotschafter

Berliner 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 Aprikosenmarmelade 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 Berlinerwelt eroberte. Der Berliner 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 Backgroundstoffhersteller aus Asten mit dem **Berliner Soft 25** ein neues Produkt für alle Berlinerliebhaber.

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 Berliner 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 Berliner. Für den Handwerksbäcker ist er eine echte Cashcow und gleichzeitig ein Produkt, das unglaublich viel Raum für Individualität bietet. Die Konsumenten schätzen Berliner luftig, flaumig und fein, aber sie wünschen sich heute mehr als nur die klassische Variante.

Verlässlicher Partner für beste Ergebnisse

Für perfekte Berliner 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 Berliner 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 Berliner endgültig zum optischen Highlight.



Als Partner der Bäcker ist es der Anspruch von backaldrin, die Tradition des Berliners 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 Berliner 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 Aprikosenmarmelade unangefochten an der Spitze, Nougatfüllungen sind ebenfalls nach wie vor ein Renner. Doch die Internationalisierung bringt neue Inspirationen in die Backstuben: Ein Berliner 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 Berliner 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 Puderzucker 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 Berliner 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 Berliner 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

Deutschland

Die Ernte in Deutschland ist trotz wechselhafter Witterung zufriedenstellend verlaufen, die Erntemenge an Gesamtgetreide liegt über dem Vorjahr und auch dem langjährigen Mittel. Bei den Erntemengen von Winterweizen wurden +26 % zu 2024 verzeichnet, beim Roggen sind es +17 %. Der Bedarf an Brotgetreide kann somit gedeckt werden und auch die Qualitäten von Weizen und Roggen sind auf Vorjahresniveau und verfügen über gute Backeigenschaften.

Die Getreidesaison 2024/25 hat im Herbst mit einem zu Beginn warmen September gestartet, der später



im Monat viel Niederschlag und kühle Temperaturen mit sich brachte. Dies verzögerte wiederum die Aussaat, welche jedoch rechtzeitig bis Ende Oktober abgeschlossen werden konnte. Im November waren die Temperaturen leicht über dem Durchschnitt und in den anschließenden Wintermonaten gab es einige trockene Phasen mit eher milden Temperaturen und unterdurchschnittlichen Niederschlagsmengen. Der Frühling war trocken und sonnig, was vermehrt zu Trockenstress beim Winterweizen führte. Böden mit besseren Wasserspeicherkapazitäten konnten die Frühjahrstrockenheit besser überstehen. Der Regen im Mai bzw. Anfang Juni kam gerade noch rechtzeitig vor der anstehenden Hitzeperiode. Denn auch der Sommer begann trocken und heiß, einige Tage im Juni und Juli über 30 °C sorgten zudem für Hitzestress. Ab Mitte Juli kam es verstärkt zu Niederschlägen, was die Ernte ins Stocken brachte. In der zweiten Augustwoche konnte die Ernte zum Großteil fortgesetzt und bis Ende des Monats fertiggestellt werden. Im Westen konnte die Ernte mit Anfang August abgeschlossen werden, im Norden und Osten wurde dieses Jahr später geerntet. Grundsätzlich ist bei den diesjährigen Qualitäten zwischen der Ernte vor und nach dem Regen zu unterscheiden. Vor dem Regen geerntete Ware weist gute Qualitäten auf, wohingegen nach dem Regen eingebrachte Ware Schwankungen v.a. bei der Fallzahl zeigt. Aufgrund der regional sehr unterschiedlichen Erntebedingungen können heterogene Qualitäten der Partien vorkommen.

Allgemeine Parameter zur Ernte 2025

Parameter	Anbaufläche [1.000 ha]		Ernte [1.000 t]		Ertrag [dt/ha]	
Jahr	2024	2025	2024	2025	2024	2025
Winter weizen	2.482	2.859	17,785	22,458	71,7	78,5
Roggen	536	541	2,584	3,032	48,3	56,1

Quelle: BMEL Erntebericht 2025

WEIZEN

Die Weizenqualität ist auch dieses Jahr zufriedenstellend, zudem sind keine wesentlichen Änderungen bezüglich der Verarbeitung zu beachten. Die Enzymaktivität ist im Durchschnitt etwas höher als im Vorjahr und v.a. die Erntechargen nach dem großen Regen weisen eher niedrigere Fallzahlen auf. Da regional unterschiedliche Mengen vor dem Regen eingebracht werden konnten, ist hier mit Qualitätsunterschieden zu rechnen. Der Protein-gehalt der diesjährigen Ernte ist zudem etwas höher ausgefallen als letztes Jahr, Spitzenreiter ist Bayern mit einem Gehalt von 13 %. Auch beim Feuchtklebergehalt gab es dieses Jahr nur minimale Abweichungen nach oben. Die Mykotoxin- (DON, Mutterkorn) und Schädlingsbelastung ist dieses Jahr eher gering einzustufen, wobei es hier regionale Unterschiede gibt.

Weizenqualität

Jahr	2024	2025
Protein [%]	10,3 – 12,5	11,0 – 13,0
Feucht-kleber [%]	23,5 – 29,0	24,5 – 30,0
Fallzahl [S]	280 – 420	250 – 400

Die guten Protein- und Feuchtklebergehalte und leicht erhöhten Enzymaktivitäten versprechen zufriedenstellende Backqualitäten mit reaktionsfreudigen Teigen und aromatischen Endprodukten. Es ist mit einem guten Ofenendtrieb, Volumen und Ausbundverhalten zu rechnen.

Das Gärverhalten ist ähnlich und die Gärstabilität ist etwas besser als im Jahr zuvor. Die Wasseraufnahme ist ebenfalls etwas höher als im Vorjahr und die Teigausbeute ist minimal um +1 TA anzuheben. Die Gesamtknetzeit kann bei Bedarf leicht erhöht werden (+10 %), wobei das Verhältnis von Misch- zu Knetphase 60:40 % betragen sollte. Die Teigtemperaturen bei direkter Führung sind ideal bei 23 – 25 °C einzuhalten, bei Gärzeitsteuerung 22 – 24 °C. Die Teigruhezeiten können zudem leicht verkürzt werden, bei direkt geführten Gebäcken mit 15 – 20 min, bei Langzeitführung mit 5 – 8 min Entspannungsphase. Die Führungsparameter bei Gärzeitverzögerung und Kälteführung können wie gewohnt beibehalten werden.



Wasseraufnahme
vergleichbar



Gesamtknetzeit ggf.
leicht erhöhen



Feuchtklebergehalt
ähnlich



Teigtemperatur
beibehalten



Teigruhezeiten
ähnlich ggf. leicht
verkürzen

Empfehlung

- Bei direkter Führung kann die Verwendung von Malzextrakten und malzlastigen Backmitteln empfohlen werden, welche eine länger anhaltende Rösche unterstützen. Hiefür eignen sich zudem die Backmittel **FermaMalt** und **Malzmeister**, der Zusatz von **Wiener Note** verbessert zusätzlich die Verarbeitungseigenschaften und die Geschmeidigkeit der Teige und ist für alle Kälteführungen zu empfehlen.
- FermaCool Malt** und **SlowMalt** eignen sich bestens für die GV/GU-Führung sowie die Langzeitführung.
- Top4Shop** kann für das Ladenbacken von gegarten Teiglingen empfohlen werden, zur Verbesserung der Verzehrfresche.
- Bei Weizen- und Weizenmischbrotten eignet sich die Zugabe von **Astamalt** oder **Wiener Note Soft** für die Verzehrfresche.

ROGGEN

Die Erntemengen an Roggen sind dieses Jahr zufriedenstellend ausgefallen, was trotz der breiten Qualitätsspannen auf genügend guten Mählroggen schließen lässt.

Roggenqualität

Jahr	2024	2025
Fallzahl [s]	180 – 350	150 – 360
Amylogramm [AE]	450 – 950	400 – 900
Verkleisterungs- temperatur [°C]	65 – 72	64 – 72

Die Enzymaktivität fällt im Mittel etwas höher aus als im letzten Jahr. Beim Roggen ist dieses Jahr jedoch auf die Heterogenität der Erntechargen zu achten, besonders die Partien, welche nach dem großen Regen eingebracht wurden, weisen teils niedrige Fallzahlen,

auch unter 120 Sekunden, auf. Die Amylogrammwerte und die Verkleisterungstemperatur sind im Durchschnitt ähnlich zum Vorjahr.

Auch beim Roggen ist die Mykotoxinbelastung geringer als im Vorjahr einzustufen, wobei der Mutterkornbefall regional unterschiedlich aus gefallen ist.

Die diesjährigen Mehlqualitäten versprechen eine gute Krustenbildung, etwas stärkere Bräunung und ein normales Gebäckvolumen sowie eine gute Frischhaltung und aromatische Endprodukte.

Die Teigausbeute kann minimal verringert werden, da die Wasserabsorption etwas unter dem Wert des Vorjahres liegt. Die Knetparameter können beibehalten werden, ebenso die Backtemperatur. Bei der Teigtemperatur von Roggenmischbrotten werden 25 – 27 °C empfohlen. Die Teigruhe sollte zudem ausreichend aber nicht zu ausgedehnt erfolgen, um eine gute Verquellung und weniger feuchte Teigoberflächen zu erreichen.



Säureentwicklung
beobachten



Quell- oder
Kochstück verwenden



Teigruhezeiten
beibehalten



Wasseraufnahme
vergleichbar ggf.
anpassen

Empfehlung

- Für eine kombinierte Führung und die direkte Führung kann **BAS spezial** empfohlen werden.
- Bei der Restbrotzugabe kann der Anteil beibehalten werden.
- **Brotmeister Soft, Roggenplus** oder **Brotmeister Plus** sind für enzymarme Mehle geeignet, diese verbessern die Verarbeitungseigenschaften und auch die Frischhaltung.
- Bei der Verwendung von **Brotmeister** oder **Staback**, kann zusätzlich **Wiener Note Soft** verwendet werden, zur Verbesserung der Verzehrfrische.
- Die Versäuerung kann beibehalten werden und bei Betriebssauerteig sollte auf die Säureentwicklung geachtet werden.

Fazit

Die Ernte 2025 kann gesamt als erfreulich mit guten Qualitäten eingestuft werden, da nicht nur gute Erträge eingeholt wurden, sondern auch die ersten Backversuche positiv ausgefallen sind. Dieses Jahr gilt es dennoch, die Enzymaktivitäten im Auge zu behalten und mit regionalen Unterschieden zu rechnen.

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