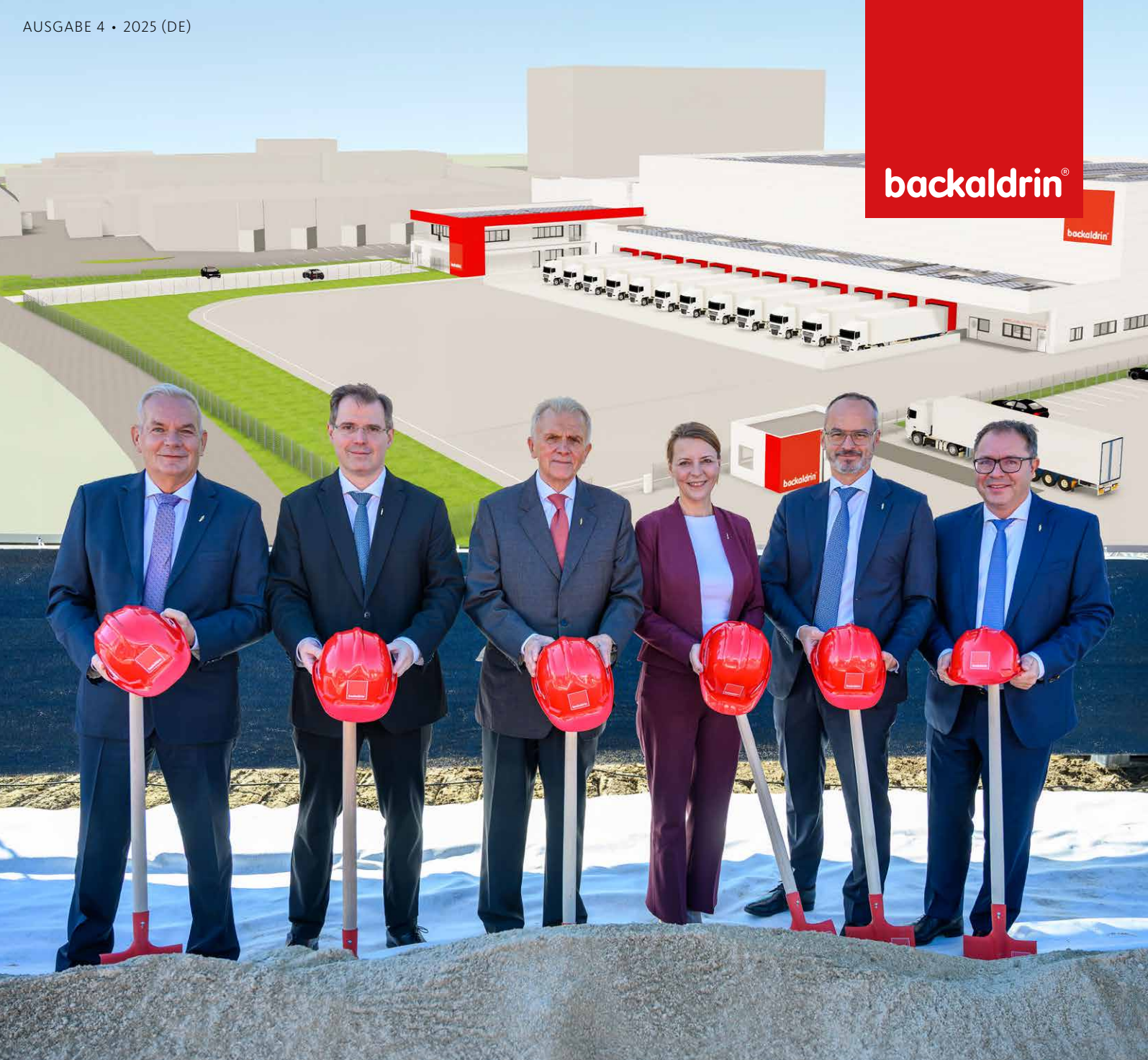


backaldrin®



backtuell

Fachthema
Rohstoffe und Analytik
Seite 4

Back-
kompetenz
Seite 6

Spitzenleistung
Greta Steinhauser
Seite 14

Neues
Logistikzentrum
Seite 24



Der zweite Teil zu den heiligen Hallen von backaldrin

4

Fachthema
Rohstoffe und Analytik

6

Backkompetenz

14

Spitzenleistung
Greta Steinhauser

16

Vertrieb
Tradition und Innovation



Die Exportbäckerin gewinnt bei den AustrianSkills 2025

18

Olympische
Winterspiele 2026

20

Brot und Spiele

21

Nachhaltigkeit

22

PANEUM

24

Neues
Logistikzentrum



backaldrin ist bereit für Cortina

Spatenstich zur Investition in die Zukunft



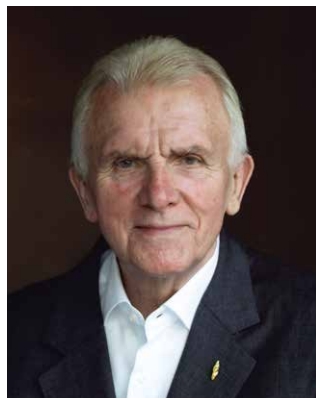
Herausgeber: backaldrin International The Kornspitz Company GmbH / Herstellung von Grundstoffen und Hilfsmitteln für die Nahrungs- und Genussmittelerzeugung; Handels- und Handelsagentenwerbung; Bäcker / Kornspitzstraße 1, 4481 Asten, Österreich / Internet: www.backaldrin.com / Eigentümer: Peter Augendopler / 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 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-Werbing GmbH, UW-Nr. 844



**Liebe
Leserinnen
und Leser!**



Die Titelseite zeigt schon den aktuellen Investitionsschwerpunkt unseres Unternehmens. In den 61 Jahren unseres Bestehens hatten wir 60 Jahre Wachstum, nur während der Pandemie ein kleines Minus.

Unsere Produktionen werden laufend erweitert, ebenso unsere Entwicklungsabteilungen und Verkaufsorganisationen. Und jetzt ist ein größerer Schritt in der Logistik notwendig. Vor Jahren installierten wir am Standort Asten ein vollautomatisiertes Hochregallager mit 12.000 Palettenplätzen samt entsprechender Infrastruktur.

Das starke Wachstum der letzten Jahre verlangt jetzt eine entsprechende Erweiterung, auch deshalb, weil

sich das in den nächsten Jahren nicht ändern wird. Das Thema Nachhaltigkeit gebietet neue Wege zu gehen, daher der Bau einer entsprechenden Photovoltaikanlage.

In dieser Ausgabe von backtuell finden Sie den zweiten Teil der Vorstellung unserer Bäckereien und Konditoreien am Standort Asten.

Das Thema Ausbildung liegt uns sehr am Herzen und darum ist es eine Riesenfreude für mich, dass unsere GRETA die AustrianSkills gewonnen hat. Schon in ihrer Lehrzeit haben wir gesehen, welch besonderes Talent sie ist und wie sehr sie diesen Beruf liebt.

Die Olympischen Spiele in Cortina werfen auch schon ihre Schatten voraus. Auch dieses Mal werden wir mit einer Backstube im Österreichhaus die zahlreichen Gäste verwöhnen. Das Österreichhaus ist eine großartige Werbung für unser Land!

Mit Bäckergruß

Peter Augendopler

Rohstoffe und Analytik: der Mixolab

Die Analytik von Rohstoffen und den daraus hergestellten Mischungen ist für backaldrin ein wesentlicher Bestandteil der Produktentwicklung und Qualitätssicherung. Mit der Anschaffung des Mixolab (Abb. 1) wurden unsere analytischen Fähigkeiten jüngst erweitert. Das teigrheologische Messinstrument ist vielseitig einsetzbar und kommt mittlerweile sowohl in der Routineanalytik als auch in der Entwicklungsarbeit zum Einsatz.



Abbildung 1: Darstellung Mixolab



Abbildung 2: Mögliche Matrixbestandteile der zu untersuchenden Proben – Quelle: CHOPIN Technologies

Im Bäckereibetrieb sind die Teigeigenschaften und die Sensorik der jeweiligen Endprodukte entscheidende Parameter für die Qualitätskontrolle. Diese Eigenschaften hängen unter anderem von den eingesetzten Rohstoffen und deren technologischer Funktionalität ab. Um die angewandten Rohstoffe einzeln auf ihre Qualität zu prüfen, gibt es bereits zahlreiche Analysemethoden, wie z. B. für Mehle die Messung mit dem 3-Phasen-System (Farinograph, Amylograph und Extensograph). Herausfordernd ist bisher jedoch die Kontrolle von Mehrkomponentenmatrizes (Abb. 2). So ist es laboranalytisch schwierig, die funktionellen Eigenschaften von fertigen Rezepturen zu beurteilen und die Qualität einzelner Rohstoffe in der Endanwendung zu testen. Der Mixolab besitzt die einzigartige Fähigkeit, die kombinierte Wirkung verschiedener Komponenten während des Knetprozesses zu bewerten. Dabei erfolgt eine Charakterisierung der rheologischen Eigenschaften des Teiges. Zudem kann das Teigverhalten bei sich ändernder Temperatur gemessen werden, was dem Backprozess entspricht. Mit einer automatisierten Wasserdosierung, einer eingebauten Wasserkühlung und einem Temperaturregler für die Messkammer und den Wassertank können die Messungen präzise und reproduzierbar durchgeführt werden.

Aus den durchgeführten Messungen lassen sich multiple Parameter ableiten, deren Werte in einem Spiderweb-Diagramm visualisiert werden können (Abb. 3).

Für den Vergleich mehrerer Messungen besteht die Möglichkeit, die entsprechenden Kurvenverläufe überlagert darzustellen.

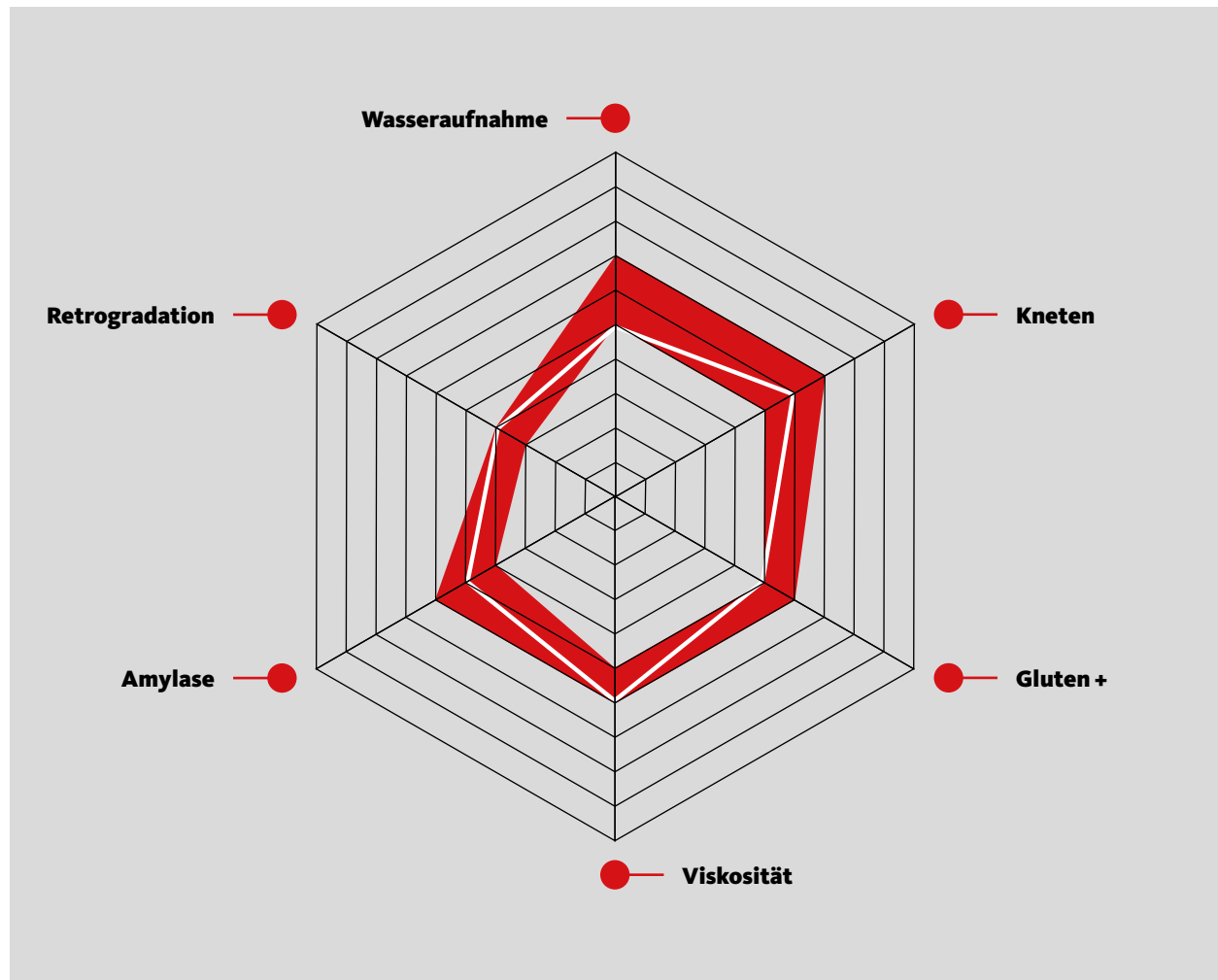


Abbildung 3: Spiderweb mit hinterlegtem Zielprofil (rot) – Quelle: KPM Analytics

Zusätzlich können Farinograph- und Alveographmessungen nachgestellt werden. Die Messungen im Mixolab haben den Vorteil, weniger Probenmaterial zu benötigen und somit Ressourcen und Nachbereitungsaufwand wie das Reinigen einer großen Messkammer einzusparen. Außerdem können individuelle Messprotokolle erstellt werden.

Zusammengefasst ist der Mixolab ein facettenreiches Messinstrument, das für die allgemeine Rohstoffkontrolle, die Analytik von komplexen Matrices und

auch für Forschung und Entwicklung angewandt werden kann. Darüber hinaus trägt er zur Gewährleistung einer konstant hohen Qualität der Endprodukte bei.



Theresa Lindner

Produktentwicklung

theresa.lindner@backaldrin.com

+43 7224 8821 435

Die heiligen Hallen von backaldrin

TEIL II



Das Herz der österreichischen Backkunst schlägt in der Unternehmenszentrale von backaldrin in Asten. Zehn modern ausgestattete Backstuben bilden das kreative Zentrum, in dem seit 61 Jahren kontinuierlich an neuen Rezepturen und Produkten gearbeitet wird. Neben Österreichs knusprigstem Botschafter, dem Kornspitz®, umfasst das Sortiment heute über 800 Spezialitäten. Von Asten aus finden diese Backideen ihren Weg in die ganze Welt und prägen die internationale Brotkultur.

In der letzten Ausgabe der backtuell haben wir bereits vier Backstuben am Unternehmenssitz präsentiert. Im zweiten Teil dieser Reihe stellen wir nun die weiteren Bereiche vor, in denen die Qualität der Produkte getestet

wird, die backaldrin-Lehrlinge das Handwerk lernen, die Exportbackmeister internationale Erfahrungen sammeln und süße Kreationen gezaubert werden.



BÄCKEREI FÜR QUALITÄTSKONTROLLE

Unter der Leitung von Markus Kastner werden in der Qualitätskontrollbäckerei täglich die Produkte für unsere Kunden getestet. Dafür holt sich sein Team die vorgesehenen Proben aus der Produktion und verfasst anschließend Backberichte. Danach werden die Produkte noch aufbereitet und schlussendlich ausgewertet. Bei den Testungen setzen sie aber nicht nur auf ihre Sinne, sondern auch auf speziell von backaldrin entwickelte Prüfverfahren.





SCHULUNGS- UND LEHRBÄCKEREI

Eine weitere wichtige Backstube ist die Schulungs- und Lehrbäckerei. backaldrin setzt einen starken Fokus auf die Ausbildung von Lehrlingen. Jahr für Jahr absolvieren die Auszubildenden dort ihre Lehre und werden in weiterer Folge an den eigenen Betrieb gebunden. Die eigene Backkompetenz wird erfolgreich vermittelt und die Fachkräfte für die Zukunft im Haus ausgebildet. Als aktuelles Beispiel gilt hier Leonie Nöster: Sie hat ihre Doppellehre für Bäckerei und Konditorei zuletzt in beiden Bereichen mit Auszeichnung bestanden und wurde dafür vom oberösterreichischen Landeshauptmann offiziell und persönlich geehrt. Im Anschluss an ihre Lehrzeit bekam sie nun eine Festanstellung in der Anwendungstechnik.



EXPORTBÄCKEREI UND -KONDITOREI

Als international tätiges Unternehmen bietet backaldrin seinen Kunden das Know-how seiner Exportbackmeister vor Ort an. Das Team von Hermann Lang reist um die ganze Welt, besucht Kunden in ihren Backstuben, berät sie bei Problemstellungen und zeigt ihnen Lösungsmöglichkeiten. In den eigenen vier Wänden, der sogenannten Exportbäckerei und -konditorei, bilden sie sich stets weiter und haben die Möglichkeit, flexibel auf allen gängigen Maschinen dieser Welt mögliche Problemfälle präzise nachzustellen.



KONDITIONEIREI

Die Konditorei von backaldrin ist ein Paradies für Naschkatzen: Hier werden täglich neue süße Kreationen entwickelt und getestet. Neben Klassikern wie Brandteiggebäck, das inzwischen auch in pikanter Variante überzeugt, entstehen immer wieder innovative Ideen wie die Mochi-Donut-Bällchen.







FETTBACKANLAGE

In der modernen Fettbackanlage werden laufend Quarkbällchen und Berliner in verschiedenen Rezepturen erprobt. So verbindet die Konditorei handwerkliche Tradition mit kreativer Produktentwicklung und setzt kontinuierlich neue Impulse für die süße Backwelt.



Greta Steinhauser triumphiert

BEI DEN AUSTRIANSKILLS 2025



Die österreichischen Staatsmeisterschaften der Berufe waren für Greta Steinhauser ein ganz besonderes Erlebnis und ein eindrucksvoller Beweis dafür, wie viel eine fundierte Ausbildung und echte Begeisterung für den Beruf bewirken können.

Die Exportbäckerin konnte sich während ihrer Lehrzeit bei backaldrin durch einen zweiten Platz bei den juniorSkills für den Wettbewerb qualifizieren. Die Vorbereitung auf die AustrianSkills verlief für sie aber alles andere als klassisch. Während viele Mitbewerber monatelang trainierten, blieb ihr nur ein dreiwöchiges Intensivprogramm. „Ich habe erst spät erfahren, dass meine Zusage offenbar nicht richtig vermerkt wurde. Zum Glück habe ich durch ein Gespräch mit Erwin Heftberger, einem Mitglied der Jury, noch alles rechtzeitig in die richtige Richtung lenken können und konnte spät, aber doch mit der Vorbereitung starten“, meint Greta schmunzelnd.



Reise nach China als Inspiration

Die Aufgaben bei den AustrianSkills waren vielfältig: vom klassischen Weizenkleingebäck über kreative Freestyle-Baguettes bis hin zum Schaustück, das sie mit einer persönlichen Erinnerung verbindet. „Ich wollte etwas machen, das im Gedächtnis bleibt. Die Inspiration kam von meiner Reise nach China und mit ein bisschen Mut und Kreativität ist dann mein Schaustück entstanden. Zum Thema „Shanghai Legends“ gestaltete sie den Oriental Pearl Tower, umschlungen von einem Drachen. Während es beim Schaustück auf die Optik ankam, zählte bei den anderen Aufgaben vor allem der Geschmack: „Man darf sich nicht entmutigen lassen, wenn mal etwas nicht perfekt läuft. Am ersten Tag dachte ich, mein Brioche ist nichts geworden, aber am Ende war genau der Geschmack entscheidend.“



Ausbildung als Grundstein

Für Greta ist klar: Die Ausbildung bei backaldrin hat sie optimal auf derartige Herausforderungen vorbereitet. „Wir lernen nicht nur die handwerklichen Grundlagen, sondern auch, wie wichtig Teamarbeit, Eigeninitiative und das Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten sind“, betont sie. Ihr Tipp für alle Nachwuchstalente: „Wenn man an sich glaubt und wirklich motiviert ist, kann man auch mit wenig Zeit Beeindruckendes erreichen.“



Mit dem Sieg bei den AustrianSkills öffnet sich für Greta nun die Tür zur Europameisterschaft. Die Vorfreude ist groß, vor allem auf die intensive Vorbereitung mit erfahrenen Kollegen: „Ich freue mich jetzt auf die Trainings mit Erwin Heftberger und Simon Seiler. Bei backaldrin habe ich gelernt, dass man gemeinsam immer weiterkommt, und das nehme ich mit auf meinen Weg.“

Tradition und Innovation

WIE BACKALDRIN DIE BACKKULTUR GESTALTET



Wenn in den frühen Morgenstunden der Duft von frisch gebackenem Brot durch die Backstuben zieht, beginnt ein neuer Tag voller Leidenschaft und Handwerkskunst. Weltweit ist Brotbacken weit mehr als nur ein Beruf: Es ist ein gelebtes Kulturgut, das von Generation zu Generation weitergegeben wird. Zwei Persönlichkeiten, die diese Leidenschaft für Brot und Gebäck leben und zugleich die Zukunft der Branche aktiv mit Lösungen gestalten, sind Wolfgang Daume, Vertriebsleiter Österreich, und Martin Plaschg, Key Account Manager Österreich bei backaldrin.

Das Bewahren von Traditionen

Wolfgang Daume steht für die traditionellen Werte des Bäckerhandwerks. Seit einigen Jahren ist er das Gesicht von backaldrin in Österreich und kennt die Wünsche und Bedürfnisse der heimischen Bäcker bis ins Detail. Für ihn ist klar: „Unsere Branche lebt Tradition und die Bäcker wissen, was ihre Kunden lieben: frisches Brot und Gebäck, gebacken mit Herz und höchster Qualität.“

Der **Kornspitz®** ist für Daume das Sinnbild dieser Beständigkeit. Seit über 40 Jahren steht er für Qualität, Regionalität und Verlässlichkeit. Die Rezeptur ist quasi ein Kulturgut, der Geschmack unverwechselbar.



Der **Kornspitz®** ist Österreichs knusprigster Botschafter. Er verbindet Generationen und steht für das, was unsere Backstuben ausmacht: Handwerk, Leidenschaft und Vertrauen in das, was sich seit über 40 Jahren bewährt hat.

Wolfgang Daume
Vertriebsleiter Österreich

Impulsgeber für Vielfalt

Doch die Welt des Backens bleibt nicht stehen. Neue Ernährungstrends, veränderte Konsumgewohnheiten und die Wünsche einer jüngeren, ernährungsbewussten Zielgruppe stellen die Branche vor neue Herausforderungen und bieten zugleich große Chancen. Hier kommt Martin Plaschg ins Spiel. Als Key Account Manager Österreich ist er am Puls der Zeit und bringt frischen Wind in die Backstuben.

Für ihn ist **Pane Scuro** ein starkes Zeichen für Innovation. Das dunkle, aromatische Brot mit Ursprung in der Schweiz vereint traditionelle Handwerkskunst mit modernen Ernährungstrends.

Die dunkle Krume, das kräftige Aroma und die außergewöhnlich lange Frische machen **Pane Scuro** zu einem Premiumprodukt. Durch das Ergänzen von saisonalen Rohstoffen bietet es hohes Trendpotenzial und wird zur Augenweide im Brotregal.



*Mit **Pane Scuro** bringen wir Innovation in die Backstuben. Ein Brot, das Tradition mit modernen Ernährungstrends verbindet.*

Martin Plaschg
Key Account Manager
Österreich

Gemeinsam für die Zukunft der Backstube

Was Wolfgang Daume und Martin Plaschg verbindet, ist die Überzeugung, dass Tradition und Innovation keine Gegensätze sind, sondern sich ideal ergänzen. In ihrer täglichen Arbeit schaffen sie eine Brücke zwischen bewährtem Handwerk und zukunftsweisenden Ideen. „Tradition ist unser Fundament, Innovation unser Weg“, sind sich beide einig.

Die Einführung von **Pane Scuro** ist ein gelungenes Beispiel dafür, wie neue Produkte Vielfalt, Begeisterung und Potenzial in die Backstuben bringen können, ohne die Wurzeln des Handwerks zu vergessen. Ihr gemeinsames Ziel: mit Leidenschaft fürs Handwerk und Mut zur Innovation neue Erfolgsgeschichten schreiben, für die Bäckereien von heute und morgen.



Olympische Winterspiele 2026

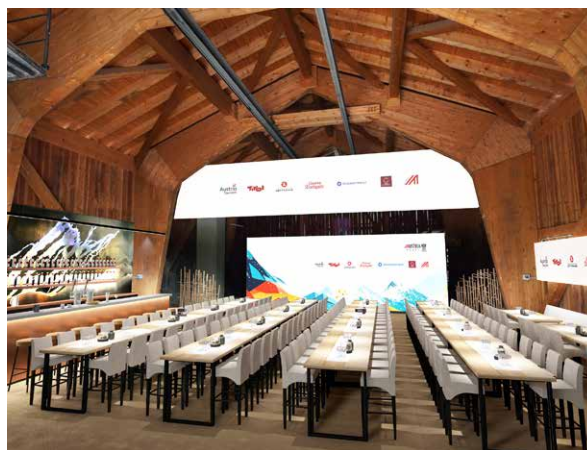
EIN STÜCK HEIMAT IN CORTINA



Wenn im Februar 2026 die Olympischen Winterspiele in Mailand und Cortina d'Ampezzo stattfinden, wird das Austria House wieder zum Treffpunkt für Gäste aus aller Welt. backaldrin sorgt dabei mit Brot und Gebäck für ein ganz besonderes Stück Heimat. Im traditionsreichen Jägerhaus, inmitten der Dolomiten und nur wenige Minuten von den wichtigsten Olympia-Schauplätzen entfernt, verschmelzen Sport, Kultur und Kulinarik zu einem einzigartigen Erlebnis.

Ein Ort der Begegnung und Gastfreundschaft

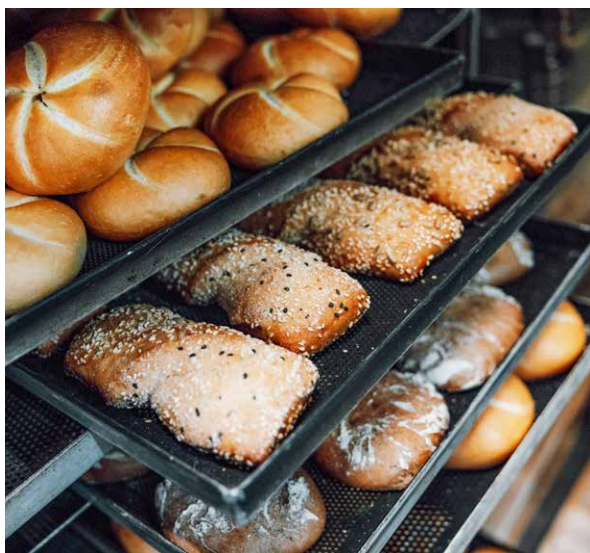
Das Austria House ist seit Jahren ein Fixpunkt bei Olympischen Spielen und steht für rot-weiß-rote Gastfreundschaft, Austausch und Spitzenleistungen. Nach einem erfolgreichen Sommer in Paris feiert es in Cortina sein Winter-Comeback. Die Gäste erwarten ein großzügiger Public-Viewing-Bereich für rund 300 Personen, eine Gala Hall für Medaillenfeiern, Business-Talks und Workshops sowie zahlreiche Aktivitäten im Innen- und Außenbereich. Public Viewing, Live-Schaltungen aus den Olympia-Clustern, ein ÖOC-Studio für Interviews und ein Medienzentrum machen das Austria House zum pulsierenden Zentrum der österreichischen Olympia-Familie.



Der Duft der Heimat

Für viele ist der Duft von frischem Brot und Gebäck untrennbar mit Heimat verbunden. Genau dieses Gefühl bringt backaldrin nach Cortina. Die Olympia-Backstube, die bereits in Paris für Begeisterung sorgte, wird auch in Cortina wieder Brot, **Kornspitz**[®] und Süßspeisen frisch vor Ort produzieren.

Paris war dabei das Warm-up für Cortina, wo wieder in großen Dimensionen geplant wird: Bereits 2018 wurden in Pyeongchang rund 150.000 Stück Gebäck, 2,5 Tonnen Brot und 2.000 Kilogramm Kuchen für die Athleten und Gäste produziert.



*Mit dem Duft von frischem Brot, Apfelstrudel und **Kornspitz**[®] bringen wir ein Stück Heimat mitten ins olympische Geschehen.*

Die Olympia-Backstube ist nicht nur ein kulinarischer Höhepunkt, sondern Teil unserer Identität und ein Symbol für echte Gastfreundschaft und gelebte Verbindung zwischen Ernährung, Kultur und Sport.

Wolfgang Mayer
Geschäftsführer



Hoffnungsträgerin Conny Hütter

Eine der großen Medaillenhoffnungen dieser Olympischen Winterspiele ist zweifelsfrei Conny Hütter. Die Speedqueen ist seit dieser Saison Mitglied im Kornspitz Sport Team. Dabei ziert der Original Kornspitz die Kopfbedeckungen der Athletin. In ihrer beeindruckenden Karriere gelangen ihr 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. Eine Medaille bei den Olympischen Winterspielen wäre ein weiterer großer Erfolg für sie und den Original Kornspitz.



Mit der Olympia-Backstube bringt backaldrin nicht nur österreichische Backkunst, sondern ein Gefühl von zu Hause nach Italien. So wird das Austria House 2026 erneut zum Symbol für Zusammenhalt und Genuss, und hoffentlich auch ein Ort der gemeinsamen Freude über eine Medaille von Conny Hütter.

Spätstarter auf dem Vormarsch



Im Sommer herrschte Aufbruchsstimmung beim LASK, sollte doch mit einem neuen Trainer die Entwicklung wieder in die oberen Tabellenregionen tendieren. Ein alter Bekannter sorgte schließlich dafür, dass der Turn-around im Herbst gelang.

Am 1. Juli 2025 hatte der Portugiese Joao Sacramento den Trainerposten der Schwarz-Weißen angetreten. Er kam mit der Erfahrung auf höchstem Niveau im internationalen Fußball, arbeitete mit Trainergrößen wie José Mourinho oder Christophe Galtier zusammen. Doch trotz all der vielversprechenden Vorschusslorbeeren blieben die Ergebnisse aus, ehe sich aufgrund einer Meinungsverschiedenheit die Wege Ende September schon wieder trennten.

Mit Kühbauer auf die Erfolgsspur

Nach zwei Spielen mit Interimstrainer Maximilian Ritscher folgte die große Rückkehr des ehemaligen LASK-Trainers Didi Kühbauer. Der 54-Jährige betreute die Athletiker bereits von Mai 2022 bis Juni 2023, als sich die Wege damals überraschend trennten. Nun kehrte er als frischgebackener UNIQA-ÖFB-Cup-Sieger zurück in die Stahlstadt und mit ihm der Erfolg. In den folgenden fünf Meisterschaftsspielen konnten die Linzer jeweils als Sieger vom Platz gehen und sich so im Spitzenfeld der Liga zurückmelden. Auch im ÖFB-Cup konnte die Hürde SV Stripfing überwunden werden.

Mit Didi Kühbauer gelingt es dem LASK nun wieder, an jene erfolgreichen Zeiten anzuknüpfen, von denen die Anhänger bereits zu Saisonbeginn geträumt haben. Doch noch ist nichts gewonnen, die Meisterschaft nähert sich der Winterpause. Es bleibt spannend, ob der LASK bis zum Schluss im österreichischen Titelkampf mitmischen kann.



Nachhaltigkeit erleben

KOOPERATION MIT DER FH WELS IM FOKUS



Im Rahmen einer Kooperation mit dem Studiengang „Sustainable Solutions“ der FH Wels wurde eine Ökobilanz für vier Szenarien aus dem Hause backdrin durchgeführt: Fettbackmittel, Backmischung, Sauerteig und Backprozess.

Die Studierenden arbeiteten mit Dummy-Rezepturen und älteren Lieferantendaten, um keine sensiblen Informationen preiszugeben. Die Ergebnisse wurden am Unternehmenssitz von backdrin einer Jury präsentiert und flossen in die Benotung ein. Die Resultate ähneln jener früherer Masterarbeiten, sind aber aufgrund vieler Annahmen nur bedingt zur Weiterarbeit geeignet. Insgesamt hatten die Studenten drei Wochen Zeit für ihre Arbeit.

Abgerundet wurde der Tag in Asten mit einem Mini-Backworkshop, der praktische Einblicke ins Bäckerhandwerk bot, die Stimmung lockerte und somit einen passenden Rahmen zum Abschluss des Projekts schuf.



Acht Jahre PANEUM

DAS JAHR 2025 ZUSAMMENGEFASST

Die stetige Erweiterung der Sammlung backaldrin sorgt immer wieder für besondere Highlights.

Anfang des Jahres bereicherten gleich drei ägyptische Objekte das PANEUM: eine Kanope des Vorstehers der Kornspeicher, eine Kornmumie und eine Miniatur-Kornmumie. Kurz darauf folgte ein funkelndes Unikat: Swarovski schenkte dem PANEUM einen mit Swarovski-Steinen besetzten Kornspitz aus Kunststoff.

Ein weiteres Highlight war der Besuch von Karl Hohenlohe und dem TV-Team der Sendung „Aus dem Rahmen“ am 13. Februar. In Interviews mit Eigentümer Peter Augendopler und dem PANEUM-Team wurde die spannende Geschichte des Brotes beleuchtet. Die Sendung wurde im Folgemonat ausgestrahlt.

ORF LANGE NACHT DER MUSEEN 🍞

Im Oktober feierte das PANEUM nicht nur seinen 8. Geburtstag, es fand auch die „Lange Nacht der Museen“ statt. Über 200 Besucherinnen und Besucher nutzten die Gelegenheit, die Ausstellung bis Mitternacht zu erkunden, entweder individuell mit Audioguide oder im Rahmen verschiedener Führungen, darunter Spezialführungen zu Themen wie „Christentum als Brotreligion“ und „Vorrat, Vergangenheit, Voraussicht“. Zum Abschluss führte Hausherr Peter Augendopler persönlich durch das Haus, und jeder Gast durfte sich über eine süße Überraschung freuen.

Auch im Foyer des backaldrin-Hauptgebäudes gibt es Neues zu entdecken. Der Künstler René Marcel Rivière aus Aistersheim, bekannt für seine an Arcimboldo erinnernden Öltafelbilder, schuf zwei weitere Werke für die Sammlung: Sir Breadhead und Madame Baguette.



Auch Back-Journal-Chefredakteur Dirk Waclawek führte Gespräche mit Peter Augendopler. In der achteiligen Videoserie „Aus der Geschichte des Bäckerhandwerks“ sprechen sie über die Entwicklung des Berufs und lassen die Geschichte anhand ausgewählter Exponate im PANEUM lebendig werden.

Für die jüngsten Gäste gab es im Rahmen des Herbstprogramms „Brotabenteuer für kleine Entdecker“ am 29. und 31. Oktober spannende Mitmachstationen. Die Kinder lernten spielerisch Gebäcke aus fünf Ländern kennen und wurden am Ende mit einem Schokocookie belohnt.

20./21. Jahrhundert



Stück der Stunde

MODELLAUTOS

Ob detailgetreue Nachbildungen historischer Autos, ferngesteuerte Rennwägen oder kleine Eisenbahnen – Modellfahrzeuge faszinieren Menschen jedes Alters. Wurden sie früher als Kinderspielzeug gehandelt, entwickelten sie sich ab den 1970er-Jahren zu beliebten Sammlerstücken für Erwachsene. Heute gibt es ein breites Modellsortiment, das oft in direkter Zusammenarbeit mit den Vorbildherstellern entwickelt wird. Die Miniaturfahrzeuge sind dabei in unterschiedlichen Größen erhältlich, wobei der Maßstab 1 : 43 die größte Auswahl bietet. Er ist als internationaler Sammlermaßstab bekannt und wird fast überall auf der Welt hergestellt und gesammelt. Im deutschsprachigen Raum hat sich jedoch vor allem der Maßstab 1 : 87 durchgesetzt. Modelle dieser Größe und kleiner werden hauptsächlich aus Kunststoff gefertigt, während größere aus Metall bestehen können. Die Fahrzeuge weisen eine große Bandbreite an Verzierungen auf. So lassen sich im PANEUM – Wunderkammer des Brotes Miniaturautos und -Lkws betrachten, die mit den Logos von Bäckereien und Backwarenherstellern aus aller Welt bedruckt sind.

Logistikzentrum backaldrin 2035

Bauherr: backaldrin International
the Kornspitz Company GmbH

Baubeginn: 01.10.2025

Fertigstellung: Dezember 2026

Architekturbüro:



Projektverantwortlicher:
Arch. DI Harald Markon



Zum Video

Neues Logistikzentrum

BACKALDRIN INVESTIERT IN DIE ZUKUNFT



Die Erfolgsgeschichte von backaldrin ist geprägt von stetigem Wachstum und Innovationskraft. Um diesen Weg konsequent fortzusetzen, investiert das Familienunter-

nehmen am Standort Asten in ein hochmodernes Logistikzentrum. Auf mehr als 9.000 Quadratmetern entsteht eine neue Drehscheibe für den gesamten Warenfluss.



Das neue Zentrum übernimmt künftig den gesamten Wareneingang und -ausgang am Firmensitz. Die 16 Meter hohe Halle ergänzt das bestehende Hochregallager optimal. Zwölf Andockrampen ermöglichen eine effiziente Be- und Entladung der Lkws. Direkt angrenzend entsteht ein zweistöckiges Bürogebäude, das über einen sogenannten Rollgang – die „Spine“ – mit der alten Logistikhalle und dem Hochregallager verbunden wird. Für mehr Sicherheit im Arbeitsalltag sorgen getrennte Wege für Fußgänger und Staplerfahrer.



Auch das Thema Nachhaltigkeit steht im Fokus: Auf dem Dach des Logistikzentrums werden rund 4.400 Quadratmeter Photovoltaik-Module installiert, deren Energie direkt vor Ort genutzt wird. Ein Großspeicher mit 1,5 MWh Kapazität sorgt dafür, dass überschüssige Energie auch nachts oder bei Spitzenbedarf zur Verfügung steht. Neue Kompressoren und eine Luftwärmepumpe unterstützen die effiziente Wärmenutzung im Neubau. Die Fertigstellung ist für Ende 2026 geplant. Durch diese Maßnahmen wird sichergestellt, dass ein Großteil des Energiebedarfs aus erneuerbaren Quellen gedeckt werden kann und die Energieversorgung auch in Zeiten mit geringer Sonneneinstrahlung stabil bleibt. So leistet das Logistikzentrum einen wichtigen Beitrag zur Reduzierung des CO₂-Ausstoßes und zur Schonung von Ressourcen.



Eine moderne Logistik ist das Rückgrat eines Unternehmens. Es ist eine Investition in eine erfolgreiche Zukunft, die sowohl das Unternehmen als auch den Wirtschaftsstandort Oberösterreich stärkt.

Harald Deller
Generaldirektor



Auch die beim Spatenstich anwesenden Politiker begrüßen das innovative Projekt. Landeshauptmann Thomas Stelzer sieht darin ein klares Bekenntnis zum Standort Oberösterreich und zur Sicherung von Arbeitsplätzen. Bundesminister Wolfgang Hattmannsdorfer hebt die Bedeutung solcher Investitionen gerade in wirtschaftlich herausfordernden Zeiten hervor. Wirtschaftslandesrat Markus Achleitner lobt insbesondere die nachhaltigen Maßnahmen und die Vorreiterrolle bei der Energiewende. Infrastruktur-Landesrat Günther Steinkellner unterstreicht die Bedeutung moderner Infrastruktur für die Wettbewerbsfähigkeit der Region.



Dieses neue Logistikzentrum ist ein Meilenstein in der Unternehmensgeschichte, welcher bereits seit Jahren geplant war. Durch dieses Investment modernisieren wir Prozesse, bieten attraktive Logistikmöglichkeiten und schaffen zudem Arbeitsplätze.

Martin Mayr
Geschäftsführer



Mit dem neuen Logistikzentrum setzt backaldrin ein starkes Zeichen für Innovation, Nachhaltigkeit sowie Standorttreue und schafft die Basis für weiteres Wachstum in den kommenden Jahren.



backaldrin®

GlüxNuss

Darf auf keinem Wunschzettel für Weihnachten fehlen: GlüxNuss. Die Brotinnovation von backaldrin aus dem **Pane Scuro Mix** besticht durch ihren hohen Hafermehlanteil, eine leicht nussige Geschmacksnote und die knusprige Kruste.

 www.backaldrin.com

 [backaldrin.official](https://www.instagram.com/backaldrin.official)

 [backaldrin \(official\)](https://www.facebook.com/backaldrin)