



backtuell

Backkompetenz
Seite 4

Zukunft
Seite 8

Spendenaktion
Seite 16

Nachhaltigkeit
Seite 22



Brot ist mehr
als nur ein
Nahrungsmittel



4

Backkompetenz
als höchstes Gut

7

Geballte Innovationskraft
von backaldrin
auf der iba 2025 in
Düsseldorf

8

Ein neues Kapitel
Die Zukunft von backaldrin

10

Food-Trends
2025

11

Brote mit
Mehrwert

15

Pflanzenpower
So viel Eiweiß steckt
in Erbsen & Co.

16

Gemeinsam backen
wir Verantwortung

18

Doppeltes backaldrin-
Skispektakel

20

Neues aus dem
PANEUM

22

backaldrin erntet
Top-Bewertungen



Über 60 Jahre
Erfahrung für die
Backbranche



Becherspende
für den guten
Zweck

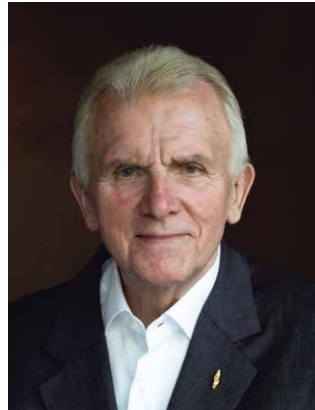
Herausgeber: backaldrin International The Kornspitz Company GmbH / Herstellung von Grundstoffen und Hilfsmitteln für die Nahrungs- und Genussmittelerzeugung; Handels- und Handelsagentengewerbe; Bäcker / Kornspitzstraße 1, 4481 Asten, Österreich / Internet: www.backaldrin.com / Eigentümer: Peter Augendopler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



Das Jahr 2025 hat für backaldrin mit einem organisatorischen Wandel begonnen, der mir besonders wichtig war. Durch die Erweiterung der Geschäftsführung durch Martin Mayr und Wolfgang Mayer und die damit verbundene neue Position unseres Generaldirektors Harald Deller konnten wir einen weiteren großen und wichtigen Grundstein für eine erfolgreiche Zukunft legen. Mit ihrer jahrelangen Expertise sind wir bestens für alles Kommende gerüstet.

Mittlerweile ist das Jahr bereits in vollem Gange und wir legen unser Hauptaugenmerk auf die anstehende iba in Düsseldorf. Für mich persönlich ist es bereits meine 19. Teilnahme an diesem großartigen Branchentreffen, bei dem ich mich immer wieder über den Austausch mit Partnern und Kunden freue. Auch dieses Mal werden wir innovative Produktneuheiten präsentieren

und unsere Backkompetenz unter Beweis stellen. Was wir unter diesem Begriff verstehen, haben wir in einem Beitrag für Sie zusammengefasst.

Partnerschaften pflegen wir jedoch nicht nur auf Branchentreffen, sondern auch abseits vom Alltag. So geschehen beim deutschen und polnischen Bäckerskirennen, wo der gemeinsame Austausch in einem außergewöhnlichen Ambiente im Vordergrund stand. Eine Partnerschaft kann aber auch außerhalb der Geschäftswelt einen wesentlichen Stellenwert einnehmen, wie wir bei der Becherspendenaktion zugunsten der OÖ. Kinder-Krebs-Hilfe gemeinsam mit dem LASK beweisen.

Uns ist es wichtig, Verantwortung zu übernehmen. Sowohl im sozialen Bereich als auch im Sinne der Nachhaltigkeit. Hier konnten wir unsere EcoVadis-Auszeichnung vom Vorjahr nochmals verbessern und dürfen uns nun die Silbermedaille umhängen. Damit haben wir auch in diesem Bereich wieder einen Schritt nach vorne gemacht – so wie wir uns immer weiterentwickeln. Und das seit über 60 Jahren.

Mit Bäckergruß

Peter Augendopler

Backkompetenz als höchstes Gut



Wissen, Qualität und Service sind seit über 60 Jahren die Eckpfeiler des Unternehmenserfolgs von backaldrin.

Die Backbranche steht tagtäglich vor der Herausforderung, gleichbleibend hohe Qualität zu liefern. Doch die Bedingungen sind nicht immer identisch: Mehlqualitäten variieren, Rohstoffe unterliegen Temperaturschwankungen und die Produktionsmethoden reichen von handwerklicher Fertigung bis zur industriellen Produktion. Trotz all dieser Unterschiede erwartet der Konsument ein gleichbleibend hochwertiges Produkt. Diese Qualitätskonstanz sicherzustellen, ist eine Kunst, die tiefes Wissen und Erfahrung erfordert und von backaldrin mit seiner Backkompetenz angeboten wird.

Besonderer Fokus liegt dabei auf der Qualitätssicherung und Produktentwicklung. „Wir legen sehr viel Wert auf Qualität und Entwicklung, da wir die höchsten Ansprüche an uns selbst haben“, betont Edith Hüttner-Wilkinson, verantwortlich für die Bereiche Qualität und Entwicklung von backaldrin. Die interne Kontrolle beginnt bereits bei der Rohstoffanalyse und reicht

bis zur genauen Untersuchung der fertigen Produkte. Unzählige Backversuche und ständige Optimierung sorgen dafür, dass der Kunde stets das bestmögliche Produkt erhält. Dabei ist das Zusammenspiel zwischen Entwicklung und Technik entscheidend – nur gemeinsam können optimale Ergebnisse erzielt werden.

Die Mehlqualität steht jedes Jahr im Fokus. Ein jährlicher Erntebericht gibt Aufschluss über Veränderungen in der Mehlbeschaffenheit. Diese Informationen nutzt backaldrin, um Bäckereien gezielt Empfehlungen zu geben – sei es zur Anpassung ihrer Prozesse oder zur Weiterentwicklung von Produkten. Darüber hinaus ist backaldrin in zahlreichen wissenschaftlichen Seminaren und Konferenzen vertreten und arbeitet eng mit Universitäten, Fachhochschulen und Forschungseinrichtungen zusammen. So bleibt das Unternehmen stets am neuesten Stand – sowohl im Bereich Getreide und Bäckereitechnologie als auch in Bezug auf allgemeine Ernährungstrends.



Erfahrungswissen als Grundpfeiler der Bäckerei

Besonders in der Bäckerei basiert Wissen nicht nur auf Theorie, sondern vor allem auf Erfahrungswissen. Ein Bäcker kann die Beschaffenheit eines Teiges mit seinen Händen erspüren, feststellen, ob er bereit für den Ofen ist oder noch Zeit braucht. Dieses Wissen lässt sich nicht einfach verschriftlichen, sondern muss weitergegeben und erlernt werden. Deshalb setzt backaldrin stark auf die Ausbildung eigener Fachkräfte, die in verschiedensten Produktionsumgebungen geschult werden – von traditioneller Handwerkskunst bis hin zu hochautomatisierten Anlagen. Diese ganzheitliche Ausbildung ermöglicht es, Bäckereien weltweit individuell und praxisnah zu beraten.

Mehr als nur Backzutaten: Beratung als Kernkompetenz

Das Geschäft von backaldrin teilt sich in zwei wesentliche Bereiche: die Bereitstellung hochwertiger Backzutaten und die umfassende Beratung. Kunden weltweit profitieren von dem Know-how der Experten, die bei Herausforderungen direkt vor Ort unterstützen. Jedes Jahr analysiert backaldrin Mehlgüten aus 60 bis 80 Ländern, da sich die Backeigenschaften je nach Erntejahr stark unterscheiden können. Durch diese Analysen können Bäckereien präzise

Empfehlungen erhalten, um konstant hohe Qualität sicherzustellen. Mit einem Team von rund 80 Bäcker- und Konditormeistern weltweit ist backaldrin jederzeit bereit, praxisnahe Lösungen für seine Kunden zu finden.

Slow-Dough® (Langzeitführung) als Qualitätssprung

Frische ist ein entscheidender Faktor für den Gebäckgenuss. Ein warmes Brot oder eine knusprige Semmelanimierung zum Verzehr – ein Effekt, den Bäckereien nutzen können. Eine bedeutende Entwicklung in diesem Bereich ist die sogenannte Slow-Dough-Führung. Dabei wird der Teig geformt, kontrolliert heruntergekühlt und über Stunden gegoren, bevor er rechtzeitig zum Backen wieder auf Temperatur gebracht wird. Das Ergebnis ist eine deutlich verbesserte Gebäckqualität hinsichtlich Geschmack, Struktur und Frische. Bäckereien, die von einer kurzen auf eine lange Teigführung umgestellt haben, berichten von Umsatzsteigerungen von bis zu 40 Prozent.

Herausforderung durch den Lebensmittelhandel

Ein weiterer Wandel in der Branche ist der zunehmende Wettbewerb durch den Lebensmittelhandel, der verstärkt auf frisch gebackene Backwaren setzt. Supermärkte bieten mittlerweile ein breites Sortiment an Brot und Gebäck, oft mehrmals täglich frisch gebacken. Für traditionelle Bäckereien bedeutet das: Sie müssen sich durch bessere Qualität und noch frischere Produkte abheben. Die Philosophie „Alles, was kalt ist, alt ist“ gewinnt zunehmend an Bedeutung. Verbraucher wollen nicht nur morgens, sondern auch am Nachmittag und Abend frisches Gebäck. Hierbei helfen innovative Backverfahren und moderne Gärautomaten, mit denen Bäckereien flexibel auf Kundenbedürfnisse reagieren können.



Wir unterstützen unsere Kunden vollumfänglich und gehen dabei auf ihre Bedürfnisse ein. Unsere jahrzehntelange Erfahrung in der Backbranche ist dafür der Schlüssel zum Erfolg.

Peter Augendopler
Eigentümer

Technik als Unterstützung – nicht als Ersatz

Mit steigenden Anforderungen in der Branche müssen sich Bäckereien technologisch weiterentwickeln. Moderne Maschinen und Backöfen unterstützen die Bäckereien dabei, höchste Qualität konstant zu gewährleisten. Doch Technik allein ist nicht ausreichend – sie muss richtig eingesetzt und verstanden werden. Die Experten von backaldrin kennen jedes Gerät und jede Anlage, die in Bäckereien zum Einsatz kommen. Ihr Wissen ist der Schlüssel, um Betriebe effizient zu unterstützen und Produktionsprozesse zu optimieren.

„Technik bedeutet mehr als nur Öfen“, erklärt Kurt Seyrkammer, Leiter der Anwendungstechnik. „Sie umfasst das gesamte maschinelle Know-how – vom Kneiter über Teigbandlinien bis hin zu ausgefeilten Steuerungssystemen.“ In den letzten Jahrzehnten hat sich die Technik massiv weiterentwickelt. Wo früher Etagenöfen und einfache Ausrollmaschinen dominierten, stehen heute hochmoderne Stikkenöfen und Teigbandanlagen im Zentrum. Die Wahl der Technik hängt stark vom Kundenkreis ab – für jeden Bedarf gibt es mittlerweile die passende Lösung.

Gerade in Zeiten des Umbruchs, in denen Backbetriebe vor immer größere Herausforderungen gestellt werden, wird technisches Wissen immer relevanter. Die nächste Generation von Fachkräften geht dabei noch versierter mit Maschinen um, weil sie bei backaldrin frühzeitig die Möglichkeit erhält, sich intensiv damit auseinanderzusetzen.



Technische Weiterbildung steht bei backaldrin deshalb hoch im Kurs: Einmal jährlich besuchen einige Mitarbeiter die Maschinenhersteller vor Ort, um die neuesten Entwicklungen live zu erleben. „Ein Ofen allein macht noch kein gutes Gebäck“, sagt Seyrkammer. „Teig und Technik müssen harmonieren – das ist das Entscheidende.“ Ebenso wichtig wie die Auswahl der Geräte ist der Servicegedanke: Nur wer auch im Bereich Wartung und Schulung gut betreut ist, kann langfristig Qualität sichern.

Backkompetenz als Erfolgsfaktor

Die Anforderungen an Bäckereien steigen stetig. Kunden erwarten höchste Qualität, der Wettbewerb nimmt zu und die technischen Entwicklungen schreiten rasant voran.

Doch die Grundlage für ein erfolgreiches Bäckerhandwerk bleibt unverändert: Erfahrung, Qualitätsbewusstsein und das richtige Gespür für den Teig. Durch konsequente Ausbildung, praxisnahe Beratung und innovative Verfahren unterstützt backaldrin Bäckereien weltweit dabei, diese Herausforderungen zu meistern. Denn letztlich ist es die Backkompetenz, die den Unterschied macht – für den Bäcker genauso wie für den Konsumenten.

Geballte Innovationskraft von backaldrin

AUF DER IBA 2025 IN DÜSSELDORF



1949 fand erstmals die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks statt. Die iba fasst Produkte und Technologien in einzigartiger Weise zusammen und führt Bäcker und Konditoren aller Betriebsgrößen, Entscheider aus der Backwarenbranche und Süßwarenindustrie sowie den Lebensmittel-einzelhandel zusammen.



1971 war backaldrin mit einem Messestand auf der iba in Berlin.

1971 war backaldrin erstmals mit einem Messestand auf der iba, damals in Berlin, vertreten. Seitdem hat sich aber nicht nur beim Backgrundstoffhersteller viel getan, sondern auch die Messe hat sich kontinuierlich weiterentwickelt. 2023 waren rund 57.000 Fachbesucher aus 150 Ländern in München und konnten über 1.070 Aussteller aus 46 Ländern besuchen. Auch 2025 wird backaldrin wieder vor Ort sein und als innovativer Motor seine Produktneuheiten präsentieren. Schauen Sie vorbei und überzeugen Sie sich von der spektakulären Produktvielfalt von backaldrin in der Halle 11, Stand F31. Wir freuen uns auf Sie!

Ein neues Kapitel

DIE ZUKUNFT VON BACKALDRIN



Seit jeher ist backaldrin ein Unternehmen, das auf Innovation, Qualität und Wachstum setzt. Hinter jeder erfolgreichen Entwicklung steht ein starkes Team – und genau dieses Team wird nun mit einer bedeutenden Veränderung weiter gestärkt.

Seit dem 1. Januar 2025 übernimmt eine erweiterte Geschäftsführung die Verantwortung, um die langfristigen Ziele des Unternehmens noch gezielter voranzutreiben. Mit Mag. Martin Mayr und Ing. Mag. Wolfgang Mayer treten zwei erfahrene Geschäftsleiter in die Geschäftsführung ein, die backaldrin bereits über viele Jahre hinweg mitgestaltet haben. Ihr Know-how, ihre Innovationskraft und ihr strategischer Weitblick werden das Unternehmen nachhaltig prägen, ist sich auch Mr. Kornspitz Peter Augendopler sicher: „Nach 60 erfolgreichen Jahren freue ich mich sagen zu können: Wir waren noch nie so gut aufgestellt wie jetzt.“

Neues Führungsteam, bewährte Werte

Martin Mayr ist eine vertraute Größe im Unternehmen. Seit vielen Jahren bringt er sein tiefgehendes Fachwissen im Finanzwesen und sein internationales Gespür für wirtschaftliche Zusammenhänge in die Entwicklung von backaldrin ein. Nun übernimmt er als Geschäftsführer die Verantwortung für Finanzen, Produktion, Logistik, Technik sowie den internationalen Vertriebsupport. Sein Ziel: Prozesse weiter optimieren, Synergien nutzen und die Weichen für nachhaltiges Wachstum stellen.

Auch Wolfgang Mayer ist ein bekanntes Gesicht bei backaldrin. Der Unternehmenssprecher ist seit Dienstbeginn bei backaldrin für zahlreiche erfolgreiche Marketing- und Sponsoringinitiativen verantwortlich und hat das Unternehmen zudem in den Bereichen Nachhaltigkeit und Digitalisierung in eine zukunftsorientierte Richtung geführt. Zusätzlich zu seinen bisherigen Aufgaben kümmert er sich von nun an auch um die Vertriebsaktivitäten für Österreich, Deutschland und Benelux. Die Digitalisierung weiter vorantreiben und innovative Lösungen entwickeln – das sind nur einige der Schwerpunkte, die er sich gesetzt hat.

Harald Deller – ein erfahrener Visionär übernimmt neue Verantwortung

Der bisherige Geschäftsführer, Harald Deller, fungiert seit Jahresbeginn als Generaldirektor der backaldrin International The Kornspitz Company GmbH und kümmert sich um die strategische Weiterentwicklung des Unternehmens. Sein Name steht für Erfolg und Wachstum – unter seiner Führung hat sich backaldrin als international agierender Innovationsführer etabliert. Künftig wird er sich verstärkt um die internationalen Produktionsstätten, die Tochterunternehmen sowie zentrale Unternehmensbereiche kümmern. „Die Erweiterung der Geschäftsführung ist ein wichtiger Schritt, um den Herausforderungen der Zukunft aktiv zu begegnen und die Erfolgsgeschichte von backaldrin fortzuschreiben“, sagt Harald Deller.



Mit Martin Mayr und Wolfgang Mayer haben wir zwei ausgewiesene Experten in der Geschäftsführung, die unsere Werte und Visionen teilen und mit frischen Impulsen neue Potenziale erschließen.

Harald Deller
Generaldirektor

Gemeinsam in die Zukunft

Die neu formierte Geschäftsführung zeigt einmal mehr, dass backaldrin auf ein stabiles Fundament setzt, um künftige Entwicklungen aktiv mitzugestalten. In einem sich wandelnden Markt sind vorausschauende Entscheidungen und innovative Lösungen gefragt – genau hier setzt die neue Struktur an. Die Kunden von backaldrin dürfen sich auf Kontinuität und zugleich neue Impulse freuen, die das Unternehmen weiter stärken. Mit vereinten Kräften wird die Geschäftsführung rund um Generaldirektor Harald Deller die Erfolgsgeschichte von backaldrin weiterschreiben – mit einem klaren Blick auf Qualität, Innovation und nachhaltiges Wachstum.





Hanni Ritzler

Food-Trends 2025

WIE BÄCKER DEN WANDEL GESTALTEN UND WIE ER IN DIE BÄCKEREI KOMMT

Was sind die aktuellen Food-Trends? Viele sind überrascht, wenn ich sage, dass nicht jedes Jahr neue Food-Trends auftreten. Es gibt zwar Hypes um Produkte wie die Dubai-Schokolade, doch für mich sind solche Produkt-trends keine echten Food-Trends. Letztere reflektieren komplexe Antworten auf sich wandelnde Bedürfnisse und Werte der Konsumenten und Produzenten. Richtig verstanden, können sie Produzenten, auch Bäckereien, wertvolle Werkzeuge bieten, um sich auf den Wandel unserer Esskultur einzustellen. Denn der Wandel ist in einer komplexen Welt konstant, weshalb es wichtig ist, Food-Trends zu verstehen und nicht mit Produkt-trends zu verwechseln.

Food-Trends spiegeln größere Entwicklungen in Wirtschaft, Politik, Gesellschaft und Umwelt wider. Die Zukunftsvorstellungen einer Bäckerei müssen jedoch von der Geschäftsführung und dem Team intern entwickelt werden. Wirtschaftlich erfolgreiche Anpassungen an den Wandel entstehen, wenn Unternehmen Außen- und Innenwelt in Einklang bringen. Es erfordert spezifisches Know-how, um die in den Trends erkannten Lösungsansätze bewusst in die Unternehmenskultur und in die Tradition des Betriebs zu integrieren und in konkrete Produkte, Dienstleistungen und Arbeitsprozesse umzusetzen.

Ein Beispiel für einen Food-Trend in Bäckereien ist das Thema Food Waste. Zu viel Altbrot landet im Müll. In den letzten Jahren sind Initiativen entstanden, dieses Problem anzugehen. Bäckereien können ihren Kunden

Broschüren mitgeben, die zeigen, was sie mit Altbrot tun können, um Wertschätzung für die Produkte zu fördern.

Einige Bäcker setzen Automaten ein, um übrig gebliebenes Brot nach den Öffnungszeiten günstiger anzubieten. Andere verwenden spezielle Verpackungen, die die Haltbarkeit von Backwaren erhöhen. Wieder andere optimieren den gesamten Produktionsablauf zur Vermeidung von Food Waste, unterstützt durch künstliche Intelligenz. Unterstützung bietet dabei etwa United Against Waste, eine branchenübergreifende Plattform, die Unternehmen individuelle, systemische Beratung anbietet.

Das Kernproblem bleibt jedoch: Es ist trotz Erfahrung und Messungen extrem schwierig, den täglichen Bedarf sowohl für Bäcker als auch für Kunden abzuschätzen. An manchen Tagen sind Croissants um 10 Uhr ausverkauft, während sie an anderen Tagen ohne erkennbaren Grund nicht verkauft werden.

Eine Lösung für diese Herausforderung, insbesondere angesichts der wachsenden Preissensibilität der Konsumenten, zeigt die Äss-Bar GmbH, die seit zehn Jahren an neun Standorten in der Schweiz aktiv ist. Sie bekämpft Verschwendung mit dem Slogan „frisch von gestern“. Überschüssige Waren kooperierender Bäckereien werden nach Ladenschluss kostenlos abgeholt und am nächsten Tag zu stark reduzierten Preisen verkauft. So müssen die Bäckereien sich nicht um die Entsorgung kümmern und profitieren gleichzeitig von einer Umsatzbeteiligung.

Brote mit Mehrwert

Brot spielt eine zentrale Rolle in unserem Leben – es ist mehr als nur ein Nahrungsmittel. Es steht für Tradition, Vielfalt und Lebensqualität. Ob frisch aus dem Ofen, als Beilage oder Hauptbestandteil einer Mahlzeit, Brot begleitet uns durch den Tag und sorgt immer wieder für neuen Genuss. Es gibt unzählige Variationen, die uns nicht nur sättigen, sondern auch stärken. Egal ob bei der Arbeit oder im Sport: Mit den richtigen Zutaten ist Brot einfach unverzichtbar. In der Produktreihe „Brote mit Mehrwert“ präsentiert backaldrin Brote mit ausgewählten Zutaten, die dem Körper im Alltag wichtige Nährstoffe bieten.





MammaMia®

MammaMia® ist in seiner Zusammensetzung genau auf die Bedürfnisse der Frau abgestimmt. Es enthält speziell jene Vitamine und Mineralstoffe, mit denen Frauen häufig zu wenig versorgt sind. Vitamin D trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems und Folsäure zu einer normalen Blutbildung bei. Calcium wird zum Erhalt starker Knochen benötigt. Magnesium und Eisen sorgen für eine normale Muskelfunktion und verringern Müdigkeit und Ermüdung. MammaMia® ist reich an Ballaststoffen und enthält wertvolle Getreideprodukte wie Weizen- und Roggenschrot sowie eine Reihe von Ölsaaten wie Sonnenblumenkerne, Sesam und Leinsamen.

Snack-Zutaten

250 g Babyspinat, 1 Pink-Lady-Apfel (geviertelt, entkernt, in dünne Scheiben geschnitten), 150 g Kürbiskerne, 100 g gehobelte Mandeln (leicht geröstet), 90 g Granatapfelkerne, 60 g getrocknete Cranberrys, 5 g Mohn

Dressing: 120 ml Olivenöl, 60 ml Honig, 45 ml Apfelessig, 1 Knoblauchzehe (fein gehackt), Salz und frisch gemahlener Pfeffer (zum Abschmecken)

Zubereitung

Die getrockneten Cranberrys in 1 EL Wasser oder Orangensaft ca. 30 Minuten einweichen, bis sie weich und gequollen sind. In der Zwischenzeit die Zutaten für das Dressing in einem Glas mit Deckel vermischen. In einer Schüssel den Spinat und den in Scheiben geschnittenen Apfel vermengen und mit etwa $\frac{1}{4}$ des Dressings beträufeln. Das Dressing vor Verwendung immer gut schütteln. Den Salat mit den restlichen Zutaten anrichten und mit dem restlichen Dressing servieren.



PurPur®

Purpur-Weizen war über Jahrhunderte fast vergessen, seit einigen Jahren ist er aber wieder zurück. Seine purpurne Farbe, die durch bestimmte Inhaltsstoffe hervorgerufen wird, genauer gesagt durch Anthocyane, brachte ihm den prägenden Namen. Diese Unterschiede in der Farbe haben großen Einfluss auf die „inneren“ Eigenschaften des Weizens in Bezug auf Ernährung. Das PurPur® Vollkornbrot enthält wertvolle Zutaten wie Purpur-Weizen, Vollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Roggensauerteig, Sojaschrot, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Walnüsse. Es zeichnet sich durch seinen mild-aromatischen Geschmack, die zart weiche Krume mit gleichmäßig schöner Porung und eine besondere Saftigkeit aus. Dieses geschmackvolle Vollkornbrot ist auch nach zwei Tagen noch frisch wie aus dem Backofen.

Snack-Zutaten

3 EL Erdnussmus, $\frac{1}{2}$ grüner Apfel (in dünne Scheiben geschnitten), $\frac{1}{2}$ roter Apfel (in dünne Scheiben geschnitten), 25 g Heidelbeeren, gehackte Erdnüsse (für Extra-Crunch)

Zubereitung

Erdnussmus auf die untere Hälfte eines aufgeschnittenen Fladenbrots streichen. Mit Apfelscheiben und Heidelbeeren belegen. Nach Belieben mit gehackten Erdnüssen garnieren.

Actipan®

Actipan® ist Kohlenhydratquelle und Energieträger mit einem hohen Ballaststoff- und Proteingehalt. Hervorzuheben sind die erlesenen Zutaten, die dieses Brot so erfolgversprechend machen. Weizenkeime verleihen einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Hochwertige Sprossen von Getreide und Hülsenfrüchten, wie beispielsweise Mais, Hirse, Luzerne und Linsen, dienen als natürliche Quelle von Vitaminen und Mineralstoffen. Amaranth liefert hochwertiges Protein, das essenzielle Aminosäuren enthält, und ausgewählte Saaten enthalten hochwertige Öle und verfeinern zudem den Geschmack. Der vollmundige, ausgewogene Geschmack überzeugt ebenso wie die besonders lang anhaltende Verzehrfrische und gute Schnittfähigkeit.

Snack-Zutaten

150 g Datteln (entsteint), 1 Knoblauchzehe (optional), 300 g Frischkäse, 200 g Sauerrahm (Schmand), 2 TL Curry, ¼ – ½ TL Salz, 1 – 3 Prisen Cayenne-Pfeffer

Zubereitung

Datteln und Knoblauch in einem Hochleistungsmixer auf höchster Stufe zerkleinern. Die übrigen Zutaten mit in den Mixer geben und verrühren. Abschmecken, in eine Schüssel umfüllen und genießen.



Dinkel Wachauer®

Eine der wichtigsten Zutaten dieses knusprig saftigen Brotes kommt direkt aus der Wachau, Österreichs prominentester Weinbauregion und UNESCO-Weltkulturerbe: das Traubenkernmehl. Diese Spezialzutat wird nach einem patentierten Verfahren aus Wachauer Weintraubenkernen gewonnen. Aus der Sicht der Wissenschaft enthalten die Traubenkerne

besonders interessante sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe. Das Dinkel Wachauer® ist ein außergewöhnlich saftiges Dinkelbrot und verfügt über eine lange Frischhaltung. Der Geschmack ist angenehm mild und durch die Verwendung von Traubenkernmehl leicht würzig. Das Alleskönner-Brot ist für Dinkel-Fans und Genussmenschen wie geschaffen.



Eiweißbrot

Wer auf eine Low-Carb-High-Protein-Ernährungsform (kohlenhydratreduziert – hoher Proteingehalt) setzt, muss nicht auf Brot verzichten. Low Carb bedeutet schließlich nicht kohlenhydratfrei, sondern dass der Anteil der Kohlenhydrate reduziert ist. Während die meisten Brote sehr viele Kohlenhydrate enthalten, garantiert Eiweißbrot, dass Sie Brot auch dann noch genießen können, wenn Sie diese spezielle Ernährungsform umsetzen möchten. Beim Eiweißbrot mit EWB-Mix sind Kohlenhydrate um 75 Prozent gegenüber Saatenbroten reduziert, der Eiweißgehalt dafür um über 35 Prozent des gesamten Brennwertes höher.

Zutaten (für zwei Portionen)

4 Scheiben Eiweißbrot
 2 Thunfisch-Steaks (je 80 g)
 ¼ Salatgurke
 2 EL Sushi-Mayonnaise

Marinade:

2 EL Sojasauce
 1 EL Reissessig
 1 TL Ingwer
 2 TL Sesamöl

Wasabi-Avocado:

1 Avocado
 ½ TL Wasabi
 1 EL Limettensaft
 1 Prise Salz

Zubereitung

Das Thunfisch-Steak 20 bis 30 Minuten in die vorbereitete Marinade legen. In der Zwischenzeit das Avocado-Fleisch mit Limettensaft, Wasabi und Salz pürieren. Die Gurke entkernen und in Streifen schneiden. Eine Grillpfanne stark erhitzen und den Thunfisch 1 bis 2 Minuten auf jeder Seite anbraten. Für ein optimales Ergebnis sollte der Thunfisch innen noch rosa sein (Kerntemperatur von ca. 50 °C). Lassen Sie den Thunfisch fünf Minuten ruhen, bevor Sie ihn in Scheiben schneiden. Wasabi-Avocado auf eine Scheibe Eiweißbrot streichen. Die Thunfisch-Scheiben auf der Avocado anrichten, die Gurke dazugeben und mit ein wenig Sushi-Mayonnaise abschließen, bevor Sie die zweite Scheibe Brot darauflegen.



Pflanzenpower

SO VIEL EIWEISS STECKT IN ERBSEN & CO.

Neben Kohlenhydraten und Fett ist Eiweiß, auch als Protein bezeichnet, einer der drei wichtigsten Nährstoffe auf unseren Tellern. Eiweiß ist nicht nur wichtig für die Muskulatur, sondern auch für Zellaufbau, Hormone, unser Immunsystem, das Gewebe und Enzyme. Zudem unterstützt die Aufnahme von Eiweiß ein gesundes Körpergewicht, da es wesentlich zur Sättigung beiträgt. Eiweiß erfüllt also eine ganze Reihe an wichtigen Aufgaben in unserem Körper. Aber essen wir auch genug davon? Worauf sollten wir achten?

Tierisch vs. pflanzlich

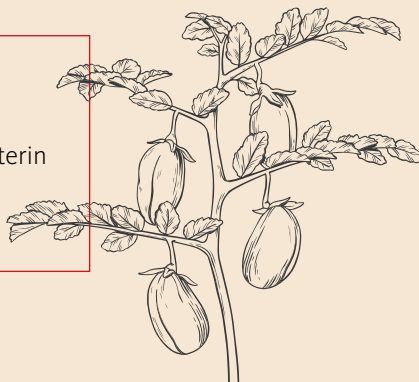
Laut Deutscher Gesellschaft für Ernährung (DGE) brauchen wir ca. 0,8 bis 1 Gramm Eiweiß pro Kilogramm Körpergewicht. Zu unterscheiden ist zwischen tierischem und pflanzlichem Eiweiß. Die Empfehlungen tendieren immer mehr zu pflanzlichem Eiweiß (ca. 70 Prozent) – aus gesundheitlichen, aber auch aus ökologischen Gründen. Obwohl tierisches Eiweiß unserem körpereigenen Eiweiß am ähnlichsten ist und somit auch besser verwertet werden kann, hat es auch negative Begleitstoffe, wie z. B. gesättigte Fettsäuren, im Gepäck, die sich im Übermaß negativ auf unsere Gesundheit auswirken können. Auch deshalb sollte man vermehrt zu pflanzlichem Eiweiß greifen, am besten mehrmals täglich.

Biologisch hochwertig

Doch was ist nun der gravierende Unterschied zwischen den einzelnen Eiweißquellen? Als Maßstab dient die sogenannte biologische Hochwertigkeit. Sie gibt an, wie gut das mit der Nahrung aufgenommene Eiweiß in körpereigenes Eiweiß umgewandelt wird. Je höher die biologische Wertigkeit ist, desto besser. Tierisches Eiweiß hat prinzipiell eine höhere Wertigkeit als pflanzliches. Durch die Kombination verschiedener pflanzlicher Proteinquellen, wie Getreide und Hülsenfrüchte, kann aber eine hohe biologische Wertigkeit erreicht werden. Besonders empfehlenswert ist etwa die Kombination von Aufstrichen auf Hülsenfrüchtebasis mit Brot und Gebäck. Sie liefert Eiweiß und Kohlenhydrate und macht so lange und gesund satt. Auch Eiweißbrote liefern eine gute Kombination der beiden Nährstoffgruppen, da sie Hülsenfrüchte und Getreide gleichzeitig bereitstellen und in etwa 40 Prozent weniger Kohlenhydrate enthalten. Daher werden sie auch bei einer Low-Carb-Ernährung gerne eingesetzt.



Susanne Dirisamer
ist Diätologin sowie
Gesundheitswissenschaftlerin
und unterrichtet
an der FH St. Pölten.



Wo steckt pflanzliches Eiweiß drin?

Hülsenfrüchte

wie Linsen, Bohnen, Kichererbsen, Schwarze Bohnen oder Erbsen sind reich an Eiweiß und Ballaststoffen. Sie lassen sich sehr vielseitig in der Küche einsetzen und eignen sich perfekt für Suppen, Salate, Aufstriche, Eintöpfe, Fleischersatzprodukte und viele weitere Gerichte.

Nüsse und Samen

sind sehr wertvolle Eiweißquellen und reich an hochwertigen Fetten wie Omega 3. Zudem enthalten sie eine geballte Ladung an Vitaminen und Mineralstoffen wie Magnesium. Chia-, Hanfsamen, Mandeln, Walnüsse, Sesam, Sonnenblumen- oder Kürbiskerne werben den täglichen Speiseplan enorm auf und tragen so zur Eiweißversorgung bei. Laut Empfehlungen der Ernährungsgesellschaften sollte man ca. 25 Gramm Nüsse und Samen pro Tag zu sich nehmen.

Getreide und Pseudogetreide

sind nicht nur wertvolle Kohlenhydratlieferanten, sondern auch wesentliche Quellen für pflanzliches Eiweiß. Sorten wie Vollkorngetreide, Quinoa, Couscous, Bulgur, Hirse oder Hafer leisten einen wertvollen Beitrag zur Eiweißaufnahme.

Sojaprodukte

stehen im Ranking der pflanzlichen Eiweißquellen ganz oben, da sie einen fast so hohen Eiweißgehalt haben wie tierische Produkte. Zudem lassen sie sich in Form von Tofu, Tempeh, Edamame oder auch Broten vielseitig einsetzen. Sogenannte Eiweißbrote sind häufig auf Sojabasis gebacken und lassen sich sehr leicht in den Speiseplan integrieren.

Gemüse

wie Brokkoli, Spinat und Grünkohl liefern ebenso wertvolles pflanzliches Eiweiß.

Gemeinsam backen wir Verantwortung



„Gutes Sportsponsoring kann nur erfolgreich sein, wenn man es professionell und langfristig macht!“ Dieser Meinung ist backaldrin-Geschäftsführer Wolfgang Mayer. Damit unterstreicht er die Relevanz des Sports für das Unternehmen sowie die Branche. Eine dieser langfristigen Partnerschaften besteht mit dem LASK. Seit 2017 unterstützt backaldrin die Schwarz-Weißen: anfangs als Ernährungspartner, seit 2020 auch als Brustsponsor auf den Trikots und mittlerweile als einer der fünf Leading Partner des Vereins. Besucher des BWT Business Clubs in der Raiffeisen Arena kommen zudem in den vielfältigen Genuss der Backwaren von backaldrin.

Erfolgsgeschichte auf mehreren Ebenen

In den vergangenen Jahren hat sich die Partnerschaft zu einer Erfolgsgeschichte entwickelt. So schaffte der Verein nicht nur den Aufstieg und die damit verbundene Rückkehr in die höchste Spielklasse Österreichs, sondern sorgte im Anschluss auch auf nationalem wie internationalem Parkett für Aufsehen. Auf europäischer Bühne hörte man erstmalig die Champions-League-Hymne in Linz, erreichte in der UEFA Europa League die

K.o.-Phase und konnte sich in Duellen mit Manchester United, den Tottenham Hotspurs und dem FC Liverpool messen. Diese Ereignisse nehmen dabei nicht nur einen wertvollen Teil in der Geschichte des LASK ein, sondern haben auch dem knusprigsten Botschafter Österreichs, dem Original Kornspitz, und damit der gesamten Bäckerschaft große internationale Aufmerksamkeit verschafft.

Spendenaktion für die OÖ. Kinder-Krebs-Hilfe

„Der Sport im Allgemeinen, aber vor allem der Fußball lebt von Emotionen. Man teilt gemeinsame Werte und Einstellungen, um in der eingegangenen Partnerschaft beidseitigen und nachhaltigen Erfolg sicherzustellen“, betont Harald Deller. Sowohl backaldrin als auch der LASK setzen sich dabei nicht nur am Spielfeld für Bestleistungen ein, sondern übernehmen gemeinsam Verantwortung und engagieren sich auch im sozialen Bereich. In der Saison 2024/25 wurde eine Spendenaktion für die oberösterreichische Kinder-Krebs-Hilfe ins Leben gerufen. Dabei können die Besucher bei LASK-Heimspielen in der Bundesliga ihre Becher in Spendenboxen werfen. Der Reinerlös kommt in weiterer Folge zu 100 Prozent der OÖ. Kinder-Krebs-Hilfe zugute.



In den ersten Spielen sind bereits über 5.000 Becher zusammengekommen. Wir sind froh, dass die Aktion derart gut angelaufen ist, und freuen uns auf noch weitere Spenden, denn gemeinsam backen wir Verantwortung.

Harald Deller
Generaldirektor



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 schönstgelegenen Golfanlage Oberösterreichs entgegen.

Anmeldung bitte bis 1. 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

Doppeltes backaldrin-Skispektakel



Mit dem Deutschen und Polnischen Bäckerskirennen im Januar 2025 erhielt der FIS Skiweltcup ordentlich Konkurrenz. Die zahlreichen Starter und anwesenden Besucher konnten sich bei beiden Veranstaltungen über schönes Wetter und beste Pistenverhältnisse freuen.

Am 18. Januar kam es zum Comeback des Deutschen Bäckerskirennens. In Berchtesgaden, genauer gesagt am Watzmann, folgten zahlreiche Kunden, Partner und Gäste der Einladung von backaldrin. Das Teilnehmerfeld für das Rennen umfasste 85 Personen, die alle nur ein Ziel hatten: am Ende auf dem Podest ganz oben zu stehen. Mit Thomas Dreßen, dem Kitzbühel-Abfahrtsieger von 2018, gab es einen Stargast, der die Rennstrecke auf ihre Tauglichkeit prüfte. Als Vorläufer diente darüber hinaus Kornspitz-Sportdirektor Christoph Sumann, der sich im Kornspitz-Mann-Kostüm den Hang hinunterwagte und so für die perfekte Einstimmung auf das Rennen sorgte. Nach dem Rennen gab es selbstverständlich noch eine Siegerehrung, ehe der Renntag bei Speis und Trank sowie guter Musik sein Ende fand.





Ein herzliches Dankeschön an alle, die unser Bäckerskirennen 2025 so unvergesslich gemacht haben! Unsere Kunden haben nicht nur ihr Können auf einer anspruchsvollen Piste unter Beweis gestellt, sondern auch für jede Menge Spaß und gute Stimmung gesorgt. Es war ein tolles Event, bei dem Teamgeist, Leidenschaft und das gemütliche Miteinander im Vordergrund standen. Ein besonderes Dankeschön geht an unser Organisationsteam, das dieses Event mit viel Herzblut vorbereitet hat. Wir freuen uns schon jetzt auf die nächste Runde und hoffen, viele von Ihnen wieder dabeizuhaben. Bleibt sportlich motiviert und bis zum nächsten Mal!

Stephan Schwind
Geschäftsführer backaldrin Deutschland



Neue Woche, neues Rennen

In der darauffolgenden Woche kam es dann gleich zum nächsten Spektakel: dem Polnischen Bäckerskirennen in St. Lambrecht. Im Skigebiet Grebenzen durften sich rund 350 geladene Gäste und Mitarbeiter vom 23. bis 25. Januar über Sport und Spaß freuen. Am Donnerstag startete das dreitägige Event mit einem Empfang im Hotel Auszeit. Am Freitag folgte der Riesenslalom mit anschließender Ehrung. Am Samstag konnten die Gäste ihren Tag frei planen: Ski fahren, wandern oder nette Gespräche bei einem Kaffee zählten zu den beliebtesten Aktivitäten. Am Abend fand noch ein Abschiedsessen statt, ehe am Sonntag die Rückreise angetreten wurde.



Das 21. Polnische Bäckerskirennen in St. Lambrecht in Österreich hat alle unsere Erwartungen übertroffen. Wir hatten 350 Besucher, einige davon waren bereits zum 21. Mal dabei. Rund 150 Personen nahmen am Riesenslalom teil und freuten sich riesig über die Urkunden und Pokale. Das Wetter war wunderschön, aber über etwas mehr Schnee hätten wir uns sehr gefreut. Vielen Dank an unsere Kunden, die bei dieser erfolgreichen Veranstaltung dabei waren!

Krystyna Prószyńska-Kryk
Geschäftsführerin backaldrin Polen

Neues aus dem PANEUM

SO LIEF DER START INS JAHR 2025

Das erste Quartal 2025 verging schneller als gedacht, denn im PANEUM – Wunderkammer des Brotes herrschte reges Treiben. Um für alle Veranstaltungen gerüstet zu sein, bedarf es jedoch einer ordentlichen Vorbereitung. Diesbezüglich wurden in der sogenannten Schließwoche vom 7. bis 13. Januar Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten durchgeführt. Nach dem „Winterputz“ wurden die neuen ägyptischen Objekte in der Sammlung von backaldrin begrüßt. Besucher können sich auf die Kanope des Vorstehers der Kornspeicher der Bastet, eine Kornmumie sowie eine Miniatur-Kornmumie, datiert zwischen 664 und 332 v. Chr., freuen.

Am 10. Januar fand zudem der jährliche Betriebsausflug des PANEUM-Teams statt. In diesem Jahr besuchten die Kollegen die Confiserie Wenschitz in Allhaming. Bei einem dreistündigen Pralinen- und Schokoladenworkshop und einer Besichtigung der berühmten Pralinenwelt sowie einem gemeinsamen Essen und Gesprächen über die anstehenden Programmpunkte stieg im Team die Vorfreude auf das Kommende.



AKTIONEN FÜR GROSS UND KLEIN

Rechtzeitig zu den Semesterferien wurde eine Zeugnisaktion angeboten. Vom 14. bis 22. Februar erhielten Kinder mit ihrem Zeugnis beim Besuch des PANEUM ein Schokoladencookie. Am 19. Februar fand die Expedition im Dunkeln statt. Dieses Angebot richtete sich speziell an Kinder zwischen sechs und zehn Jahren. Ausgestattet mit einer Taschenlampe begaben sich die Kinder auf einen Rundgang durch das verdunkelte PANEUM und erfuhren Wissenswertes über die Zunft und das Bäckerhandwerk, den Verkauf von Brot und die Verarbeitung von Getreide. Am Faschingsdienstag gab es schließlich noch eine Aktion für Pensionisten: Wer mit Verkleidung kam, erhielt einen Gratis-Eintritt. Um 14:30 Uhr gab es zudem eine offene Führung, bei der am Ende die Teilnehmer einen Faschingskrapfen bekamen.

EVENTS

5. März bis 19. April

Während der Fastenzeit findet die beliebte Führung **Christentum als Brotreligion** statt. Jeden Samstag um 10:30 Uhr

15. und 17. April

Passend zum Osterfest startet die **Detektei Osterhase** für Kinder von sechs bis zehn Jahren
Jeweils 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



**664 – 332
v. Chr.**

Stück der Stunde

Kanope des Vorstehers der Kornspeicher der Bastet

Wie in vielen anderen Kulturen stellte der Tod auch im Alten Ägypten nicht das vollkommene Ende dar, sondern wurde vielmehr als Übergang in das ewige Leben gesehen. Da man zur damaligen Zeit davon ausging, dass nur ein intakter Körper im Jenseits fortbestehen konnte, mumifizierten die alten Ägypter ihre Toten, um deren Körper vor dem Verfall zu bewahren. Ein wesentlicher Schritt im Mumifizierungsprozess war dabei die Entfernung der inneren Organe. So wurden Leber, Lunge, Magen und Darm durch einen Einschnitt in die linke Flanke entnommen. Nach einer Behandlung mit Natron und Salböl wickelte man die Organe in Leinentücher ein und legte sie in spezielle Aufbewahrungsgefäße – die Kanopen. Deren Deckel verkörpern die vier Horussöhne, die Schutzgötter der Eingeweide. Einer davon ist der pavianköpfige Hapi, dem der Schutz der Lunge unterliegt. Ebenjener zierte auch den Verschluss der Kanope des Vorstehers der Kornspeicher Sched-su-Bastet („Die Göttin Bastet errettet ihn.“), die seit Anfang des Jahres im PANEUM – Wunderkammer des Brotes bestaunt werden kann. Zusätzlich befinden sich auf der Vorderseite hieroglyphische Inschriften, die nähere Aufschlüsse über das Leben des Vorstehers geben.

backaldrin erntet Top-Bewertungen

AUSGEZEICHNETE ERGEBNISSE BEI IFS UND ECOVADIS



Ein Jahr hat zwölf Monate – für Thomas Leitner, Stabsstellenleiter „Zertifizierungs- und Nachhaltigkeitsmanagement“ bei backaldrin, und sein Team könnten es gerne mehr sein. Der Kalender seiner Stabsstelle ist gedrängt von zahlreichen Audits, Kontrollen und Besuchen. „Wir haben im Jahr zehn Zertifizierungsaudits. Dazu kommen mit EcoVadis auch noch eine Remote-Bewertung für den Bereich Nachhaltigkeit sowie weitere Behörden-, Kunden- und Lieferantenaudits. Wenn wir mit allen Kontrollen fertig sind, beschäftigen wir uns mit den Ergebnissen, aber setzen uns auch gleich wieder an den Schreibtisch, um die Prüfung für das nächste Jahr vorzubereiten“, beschreibt Thomas Leitner den Jahresplan.

Den Anfang machte standesgemäß das dreitägige IFS-Audit Ende Januar 2025. Dies ist das größte Audit im Zyklus von backaldrin. Während bei anderen Audit-

Besuchen einzelne Rohstoffe kontrolliert und bewertet werden, begutachtet das IFS-Audit den gesamten Wertschöpfungs- und Managementprozess. Vom Eingang der Bestellung über die Produktion bis hin zum Warenausgang werden sämtliche Prozesse evaluiert. Durch stichprobenartige Überprüfung werden Systeme hinterfragt und mögliche Fehlerquellen erforscht. Der Anforderungskatalog von IFS umfasst rund 240 Punkte, die Thomas Leitner und sein Team vorbereiten. Die Bewertung läuft von Pluspunkten bis hin zu Punkteabzügen. Am Ende entsteht eine Gesamtpunktzahl, die prozentual abgebildet und als Ergebnis verwendet wird.

Dabei konnte backaldrin beim IFS-Audit 2025 mit einer hervorragenden Bewertung von 98,5 Prozent überzeugen. „Die ausgezeichnete Bewertung beim IFS-Audit ist ein wichtiger Indikator für unsere Arbeit – sowohl intern als auch im Hinblick auf die Zusammenarbeit mit unseren Kunden und Partnern. Darum sind wir stolz auf dieses Rekordergebnis für backaldrin“, betont backaldrin-Geschäftsführer Wolfgang Mayer. Und was ist schöner als eine ausgezeichnete Bewertung? Eine zweite!





Silbermedaille im Nachhaltigkeitsranking von EcoVadis

Anfang März folgte die Bewertung von EcoVadis, dem weltweit größten und zuverlässigsten Anbieter von Nachhaltigkeitsrankings. Bei der zweiten Teilnahme konnte sich backaldrin von einer Bronze- auf eine Silbermedaille verbessern und befindet sich nun in den Top-10-Prozent der bewerteten Unternehmen. In der Branche „Herstellung von sonstigen Nahrungsmitteln“ rankt der Backgrundstoffhersteller aus Asten sogar in den oberen vier Prozent. Weitere Top-Leistungen wurden in den Bereichen „Nachhaltige Beschaffung“ und „Umwelt“ (jeweils obere sechs Prozent), „Arbeits- und Menschenrechte“ (obere drei Prozent) sowie „Ethik“ (obere acht Prozent) erbracht.

„Bei backaldrin möchten wir immer mit Bestleistungen in all unseren Tätigkeitsfeldern glänzen. Die Silbermedaille von EcoVadis ist die Belohnung für das unermüdliche Engagement im Bereich Nachhaltigkeit. Nun blicken wir nach vorne, um diese Leistung auch in Zukunft zu bestätigen und uns weiterhin nachhaltig zu verbessern“, bewertet Wolfgang Mayer.

Die nächsten Überprüfungen folgen bereits: Als Nächstes steht ein Vierfach-Audit an, in dem AMA, BIO, CibusTrace und oGt überprüft werden. Ab Mitte des Jahres folgen noch Rainforest-Alliance-, Halal/ K kosher- und KAT-Audits. Im Anschluss beginnt bereits die Vorbereitung für die Überprüfungen im Jahr 2026. Spannend ist vor allem das unangekündigte IFS-Audit, das ab Mitte Oktober 2025 jederzeit stattfinden könnte. Erneut eine spezielle Herausforderung für Thomas Leitner und sein Team, wenn es um die nächsten Top-Bewertungen geht.



Willkommen auf der iba 2025

Die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks
Wir freuen uns auf Ihren Besuch: **Halle 11 Stand F31**