

Von [Dietmar Mascher](#), 06. Juni 2025, 04:45 Uhr



Peter Augendopler erhält den Pegasus für sein unternehmerisches Lebenswerk.

## **ASTEN. Lebenswerk: Seit der Gründung vor 61 Jahren arbeitet Peter Augendopler für Backaldrin**

"Ohne Brot kein Leben", sagt Peter Augendopler. Brot sei Lebensmittel im wahrsten Sinn des Wortes. In der Bibel komme das Wort 445 Mal vor. Auch in anderen Religionen und Kulturen sei Brot existenziell. "Brot ist ein intelligentes Lebensmittel. Es sättigt schnell und lange." Von Low-Carb-Diäten sei dagegen nichts zu halten, sagt der Unternehmer.

### **Mehr zum Thema:**

- [Bildergalerie: Das war die Pegasus-Gala 2025](#)
- [Pegasus: Das sind die besten Unternehmen des Jahres](#)

Für den langjährigen Chef der Firma Backaldrin, der heuer 80 Jahre alt wird, ist Brot Lebens-Mittel-Punkt, ja

Lebenselixier. Er hat den Betrieb, den seine Eltern vor 61 Jahren gegründet haben, zu einem weltweit agierenden Backmittelkonzern gemacht. Dafür wird er heuer mit dem Pegasus in Kristall für das unternehmerische Lebenswerk ausgezeichnet.

Augendopler hat von Anfang an im Betrieb gearbeitet. Der rote VW-Bus, mit dem er Brot ausgeführt hat, steht (als Nachbildung) im Foyer der Firmenzentrale in Asten. 1968 hat er die deutsche Tochterfirma gegründet, zog auch nach Deutschland und öffnete für den Backmittelhersteller einen großen Markt.

Heute ist Backaldrin in 129 Ländern tätig und damit fast auf der ganzen Welt. Nur Indien ist ein weißer Fleck auf der Landkarte des Brot-Spezialisten.

Rund 1000 Leute arbeiten weltweit für Backaldrin, davon 370 in Österreich. An acht Produktionsstätten, darunter Jordanien, Russland, die Ukraine, China und Mexiko, werden aus 1500 verschiedenen Rohstoffen die Backmittel hergestellt. Zuletzt wurden 230 Millionen Euro umgesetzt. "Bis auf ein Jahr hatten wir jedes Jahr ein Wachstum in unserem Unternehmen", sagt Augendopler stolz.



Bild: backaldrin The Kornspitz Company GmbH

## "Kornspitz" oder "Edelweiß"

Bekanntestes Produkt ist der Kornspitz, den jeder Besucher als Abschiedsgeschenk erhält und der untrennbar mit Backaldrin und Augendopler verbunden ist. Auch wenn man ausgerechnet in Österreich den Markenstreit um den Namen verloren hat, ist Augendopler stolz auf den Namen: "In 72 von 73 Ländern ist der Kornspitz eine Marke. In Ländern, wo Portugiesisch gesprochen wird (Portugal, Brasilien, Angola), heißt er ‚Kornspitz‘, in China

„Edelweiß“

Peter Augendopler bezeichnet das Brotbacken als eines der komplexesten Handwerke, komplexer noch als das Bierbrauen und der Weinbau. "Der Teig lebt. Zuerst verarbeitet man Getreide zu Mehl, das Getreide verschwindet, ähnlich verhält es sich mit dem Teig und dann dem Brot. Der Zustand verändert sich ständig", sagt der 79-jährige Unternehmer, der in seinem Betrieb alle Tätigkeiten selbst auch ausgeübt hat.

Dem Brot (und auch seiner Firma) hat Augendopler mit dem Bau des Brotmuseums "Paneum" in Asten neben der Firmenzentrale ein Denkmal gesetzt. Er selbst ist weiterhin regelmäßig im Unternehmen – unübersehbar mit akkurat gebügelmtem Hemd und weißer Hose. Seine Ankündigungen, sich zurückzuziehen, hat er bisher nicht umgesetzt. Er sieht das gelassen. "Wenn etwas mit mir ist, läuft es wunderbar weiter. Aber ich will mich nicht auf eine Luftmatratze im Neusiedler See legen."

In der Holding sitzt er mit seinen Kindern Regina und Peter junior. In der "backaldrin International The Kornspitz Company GmbH" werkt ein Management mit den langjährigen Führungskräften Harald Deller, Wolfgang Mayer und Martin Mayr.

Dort geht die Entwicklung weiter – auch was neue Backmittel betrifft. Um die Entwicklungszeit für neue Produkte zu verkürzen, arbeitet Backaldrin nun mit der Fachhochschule Hagenberg zusammen. Über künstliche Intelligenz würde man sich Tausende von Backversuchen ersparen.

Dazu arbeitet Backaldrin mit den Datenspezialisten von Delicious Data im Bereich Nachhaltigkeit zusammen, um die Altware zu minimieren und die Produktion in Bäckereien auf die Verkaufsströme abzustimmen.

**AUTOR**

**Dietmar Mascher**

Stellvertretender Chefredakteur, Leiter Wirtschaftsredaktion

 [d.mascher@nachrichten.at](mailto:d.mascher@nachrichten.at)  [Autor folgen](#)