

23.04.2024

Presseinformation: 5. Österreichische Bäckertage

## 5. Österreichische Bäckertage: Die (Back-)Welt zu Gast in Asten

**Geballte Fachkompetenz an zwei Tagen in Asten. Die 5. Österreichischen Bäckertage fanden am 20. und 21. April 2024 in und um die Unternehmenszentrale von backaldrin statt. An beiden Tagen konnten sich Kunden und Partner von aktuellen sowie traditionellen Produkten des Backgrundstoffherstellers ein Bild machen. Rund 4.000 internationale Fachbesucher kamen aus allen Teilen der Welt. Der erste Tag endete mit einem umfassenden Rahmenprogramm in einem spektakulären Festzelt.**

Es waren zwei besondere Tage für backaldrin. Erstmals seit 2019 zogen die Österreichischen Bäckertage wieder in Asten ein. Dass die fünfte Auflage der Veranstaltung erfolgversprechend wird, deutete sich bereits im Vorfeld anhand der hohen Anmeldezahlen und des geplanten Programms an. Es konnten sieben Backstuben besucht, die Produkte getestet und sich über die neuesten Innovationen mit den Mitarbeitern von backaldrin ausgetauscht werden. „Die Österreichischen Bäckertage sind immer etwas Besonderes, aber hinsichtlich des 60. Geburtstags von backaldrin und des 40-jährigen Jubiläums des Original Kornspitz hat diese Veranstaltung einen besonderen Stellenwert für uns“, betont Gastgeber und backaldrin-Eigentümer Peter Augendopler.

**Backen ohne Gare** und **Quick'n Easy** zählen zu den aktuellsten Innovationen und wurden auf insgesamt drei Stationen vorgestellt. Klassiker wie **BackAromaSauer (BAS)**, das heuer wie das Unternehmen seinen 60. Geburtstag feiert, und der Original Kornspitz fanden natürlich auch ihren Platz. Für geschmackliches und optisches Aufsehen sorgten **RapsMaxMix** und **KichererbsenMix**. Doch auch Naschkatzen bekamen etwas geboten. So wurden **veganer Hefeteig**, **vegane Rührkuchen** und **Topfen- bzw. Quarkbällchen** auf weiteren drei Stationen präsentiert. backaldrin-CEO Harald Deller zeigte sich erfreut über den großen Andrang: „Es ist schön zu sehen, wie die Backbranche zusammenhält. Wir wissen es zu schätzen, dass wir auf viele langfristige Partnerschaften setzen können. Das ist keine Selbstverständlichkeit und unterstreicht die hervorragende Arbeit, die wir bei backaldrin an den Tag legen.“

Abgerundet wurde das fachliche Angebot von einer Brotprüfung, bei der die Besucher nach vorheriger Anmeldung ihre mitgebrachten Brote von einem Brotsommelier prüfen lassen konnten.

## **Sport- und Kulturausstellungen**

Abseits der präsentierten Produkte wurde zudem ein umfangreiches Rahmenprogramm angeboten. Im Eingangsbereich der Unternehmenszentrale fand sich eine Sportausstellung wieder, wo das Kornspitz-Sportteam vor den Vorhang geholt worden ist. Anlässlich der anstehenden Olympischen Sommerspiele in Paris sorgte ein knapp vier Meter hoher Eiffelturm für Aufmerksamkeit. Im Festzelt konnten sich die Besucherinnen und Besucher beim Mehlsack stemmen, an der Torschusswand, beim Tischtennis, beim Biathlon-Schießstand und beim Golfen messen.

Kulturinteressierte durften ganztägig Führungen im PANEUM – Wunderkammer des Brotes erleben. 1.200 Ausstellungsstücke und 5.500 Bücher rund um das Thema Brot finden darin ihren Platz. Die Geschichte der Exponate reicht mehrere Tausend Jahre zurück und ist für Groß und Klein immer einen Besuch wert.

## **Feierlichkeiten und Ehrungen als Abendprogramm**

Am Samstagabend war es dann auch Zeit, Danke zu sagen. Im Festzelt eröffnete Hausherr Peter Augendopler das Abendprogramm. Im Anschluss folgten Danksagungen an Kunden, Partner und Mitarbeiter sowie interne Ehrungen. Geehrt wurden die polnische Geschäftsführerin Krystyna Prószyńska anlässlich ihres 60. Geburtstages, der ungarische Geschäftsführer Ferenc Matkovics zum 70. Geburtstag sowie Iris Grammer und Oswald Draxl für 35 beziehungsweise 40 Jahre Unternehmenszugehörigkeit. Nach einer kurzen Pause trat backaldrin-CEO Harald Deller auf die Bühne, um unter anderem über das Engagement im Sport zu sprechen. Abschließend fand noch die Siegerehrung des Gewinnspiels statt. Die Band „Die Lauser“ sorgte für eine gefüllte Tanzfläche bis in die frühen Morgenstunden.

Sonntag ging es dann ab 9 Uhr mit in den Backstuben weiter. Für die kulinarische Stärkung wurde im Festzelt ein Frühshoppen mit musikalischer Begleitung organisiert. Um 15 Uhr endeten die 5. Österreichischen Bäckertage von backaldrin in Asten.

Bilder/Bildunterschriften:

**5. Österreichischen Bäckertag** © cityfoto.at/backaldrin, Abdruck honorarfrei

Die 5. Österreichischen Bäckertage standen klar im Zeichen zweier Jubiläen: 60 Jahre backaldrin und 40 Jahre Original Kornspitz.

**Backen ohne Gare** © PVM/backaldrin, Abdruck honorarfrei

Mit Backen ohne Gare gelang backaldrin eine revolutionäre Innovation für die Backbranche.

**BAS** © PVM/backaldrin, Abdruck honorarfrei

Mit BackAromaSauer (BAS) feiert ein weiteres Produkt von backaldrin ein Jubiläum.

**Großbrote** © backaldrin, Abdruck honorarfrei

Großbrote sind in Mode, wie die Nachfrage bei den 5. Österreichischen Bäckertagen beweist.

**Vegane Rührkuchen** © PVM/backaldrin, Abdruck honorarfrei

Ganz gleich, ob Sie Ihren klassischen Lieblingskuchen backen oder mit neuen Geschmacksrichtungen experimentieren, mit RührMix vegan gelingen im Handumdrehen unterschiedlichste vegane Blech- und Formkuchen.