

PRESSEINFORMATION

## **Backen mit der Kraft der Natur**

**Asten/Stuttgart, 21. September 2019 – Natürlichkeit und Authentizität im Bäckerhandwerk sind gefragt wie nie. Mit dem neuen Vorteigstarter FeraFerm reagiert backaldrin darauf und zeigt auf der Südback 2019 ein völlig neues Produkt, das auf 100 % natürlichen Wilden Hefen basiert. Natürlich ist auch die Kraft des Urkorns, das backaldrin in den verschiedensten Varianten präsentiert, während Durum, Kurkuma und Aronia farbige Akzente setzen.**

Natürlichkeit ist gefragter denn je. Die Konsumenten beschäftigen sich intensiver mit Ernährung, nehmen diese bewusster wahr und verlangen nach Ursprünglichkeit. Mit FeraFerm greift das internationale Familienunternehmen den Trend wiederentdeckter Vorteigführungen auf, die ohne Backhefezusatz den Teig lockern. Die zu 100 % natürlichen Wilden Hefen in FeraFerm wurden entgegen der Backhefe nicht speziell gezüchtet: Die ursprünglichen Hefestämme wachsen frei in der Natur und sind eines der ältesten bekannten Backtriebmittel. Für FeraFerm werden die Wilden Hefen durch mehrstufige Fermentation vermehrt und anschließend in einem speziellen Verfahren schonend getrocknet, sodass ihre Aktivität erhalten bleibt. Somit benötigt der Vorteigstarter keine Backhefezusätze und ist ein Clean Label-Produkt.

Der Einsatz Wilder Hefen bringt unvergleichlich reichhaltigen Geschmack und Textur. Besonders eignet sich das Produkt für Bäcker, die Wert auf handwerkliche Artisan-Brote legen. Bei der Verarbeitung bedarf FeraFerm spezieller Bedingungen: Teig- und Lagertemperatur sowie Stehzeiten sind bei der Herstellung von Backwaren wichtig, um beste Ergebnisse zu erhalten. backaldrin bietet Rezepte für Weizenbrote, Roggenmischbrote sowie Ciabatta-Variationen – von Durum über Kurkuma bis hin zu Aronia – in Premium-Qualität. Die von den backaldrin-Bäckermeistern entwickelten Rezepte sind überwiegend Clean Label und die Dosierung von FeraFerm auf Mehl beträgt 5 %. Während für die Brotvarianten eine Vorteigführung optimal geeignet ist, empfiehlt sich bei Herstellung von Ciabatta eine direkte Führung. Brot und Gebäck überzeugen mit langer Frischhaltung, ausgeprägtem Aroma und hervorragender

Konsistenz. Mit FeraFerm hat backaldrin ein Produkt geschaffen, mit dem Bäcker ganz gezielt Highlights im Sortiment setzen können.

### **Rauchige Urkornkreationen**

Auch aus dem Urgetreide-Sortiment haben die backaldrin-Bäckermeister etwas mit im Gepäck, denn die alten Sorten liegen noch immer im Trend und erfreuen sich großer Beliebtheit. Im „My UrkornMix“ treffen die Urgetreidesorten Emmer, Einkorn und Khorasan auf Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Reis und Buchweizen. Vereint mit der rauchigen Note des Smoked Sourdough entsteht ein harmonisches Miteinander der Aromen. Das saftige Schnittbrot zeichnet sich durch eine grobkörnige und zugleich elastische Krume aus. Für die Herstellung ist ausschließlich die Zugabe von Wasser und Hefe erforderlich. Die Teige sind weich und lassen sich sowohl händisch als auch über Füllsysteme bestens aufarbeiten. „My Urkorn“ hält sich für den Verzehr lange frisch und backaldrin bietet für die Schnittbrot-Variante eine Pasteurierungsanleitung. So steht frischem Genuss auch nach mehreren Wochen nichts im Wege.

### **Uriger Genuss**

Kleingebäck auf Basis von Urkorn Konzentrat birgt den Geschmack von Emmer, Einkorn, Dinkel und Waldstaudenroggen in sich. backaldrin präsentiert auf der Südback den Urkornknopf, dem das Urgetreide ein feines Aroma sowie eine zart-buttrige bis dezent nussige Note verleihen. Vollkornsauerteig aus Waldstaudenroggen ergänzt die Urkornmischung mit einem intensiven, ausgewogenen Geschmack. Kleingebäcke bestechen mit einer sehr guten Schnittfähigkeit und die elastische Krume ist saftig-weich. Aber nicht nur in Form und Geschmack überzeugt Urkorn Konzentrat, auch bei der Teigführung bietet es gewohnte Sicherheit. Über Anlagen sind die Teige ebenfalls einwandfrei aufzuarbeiten. Durch die langanhaltende Verzehrfrische ist das Clean Label-Produkt ein echter Gewinn für das Backwaren-Sortiment.

### **Durum Gaumenfreuden**

Für ein gleichermaßen optisches wie geschmackliches Highlight sorgt auch „Durum 100“ von backaldrin. Auf Basis von Hartweizenmehl entsteht dieser Clean Label Mix. Das fein-aromatische Mehl verleiht den Gebäcken eine besondere Geschmacksnote und natürlich goldgelbe Färbung. Vielseitige Rezepte lassen sich in einfacher Herstellung umsetzen, von Sandwichbrot, Baguette und Ciabatta bis hin zu Rosen-Brötchen oder Focaccia. Eine besondere Spezialität wird auf der Südback mit der Durum Grillstange präsentiert: Verfeinert mit Röstzwiebeln und Gewürzen überzeugt das Grillgebäck mit ansprechendem Volumen und einer pastellig gelben Farbe, die dem hohen Carotinoid-Gehalt des Durum-Weizens zu verdanken ist.

Alle Rezepte sowie weitere Informationen über die beschriebenen Produkte und Rezepte finden Sie im Backberater auf der backaldrin-Website unter [www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com).

**Bilder/Bildtexte:** © backaldrin, Abdruck honorarfrei

**FeraFerm Brot + Ciabatta:**

Authentisches Brot und Gebäck entsteht mit **FeraFerm**, dem neuen Vorteigstarter von backaldrin auf Basis von natürlichen Wilden Hefen.

**My Urkorn:**

Im „**My UrkornMix**“ von backaldrin bündeln die Urgetreidesorten Emmer, Einkorn und Khorasan ihre Kraft. Smoked Sourdough sorgt im Vollkorn-Mehrkornbrot „My Urkorn“ für den rauchigen Geschmack.

**backaldrin International The Kornspitz Company**, 1964 gegründet, entwickelt innovative Brotideen und hochwertige, individuelle Backgrundstoffe für die weltweite Backbranche. Das Sortiment umfasst mehr als 700 Qualitätsrohstoffe für Brot, Gebäck und Feinbackwaren. Durch seine Innovationskraft und Leidenschaft für Brot unterstützt backaldrin seine Kunden, vom Handwerksbäcker bis zum Industriebetrieb, mit serviceorientierten Lösungen. Das internationale Familienunternehmen verfügt weltweit über 20 Niederlassungen, davon 7 Produktionsstätten; der Firmensitz liegt in Asten (Österreich). Dort befindet sich auch das **PANEUM – Wunderkammer des Brotes**: Kundeninformationszentrum, Veranstaltungsforum und Ausstellung rund ums Brot. Kunst- und Kulturobjekte aus 9000 Jahren zeigen den Stellenwert des wertvollen Lebensmittels in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft. backaldrin verdeutlicht damit auch den Konsumenten, was Bäckerei bedeutet – Qualität, Ideen, Vielfalt und Fortschritt. Nähere Informationen unter [www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com).

**Rückfragehinweis:**

Wolfgang Mayer, Unternehmenssprecher  
backaldrin International The Kornspitz Company  
Tel. +43 7224 8821 351, Mobil +43 664 811 01 83  
[wolfgang.mayer@backaldrin.com](mailto:wolfgang.mayer@backaldrin.com)  
[www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com)