



backaldrin®

backaldrin®

# backtuell

backaldrin-  
Highlights  
Seite 4

südback  
2024  
Seite 10

Olympische Spiele  
Paris 2024  
Seite 14

Erntebericht  
2024  
Seite 20



backaldrin  
zu Gast in  
Stuttgart



Gute Qualität  
sorgt für  
erfreuliche Ernte



4

backaldrin-  
Highlights

8

Lehre bei  
backaldrin

10

südback  
2024

14

Olympia

16

Interview  
Schwimmer

18

PANEUM

20

Erntebericht  
2024

22

Nachhaltigkeit und  
Digitalisierung



Chronologie zum  
Jubiläumsjahr



Kornspitz erobert  
Frankreich

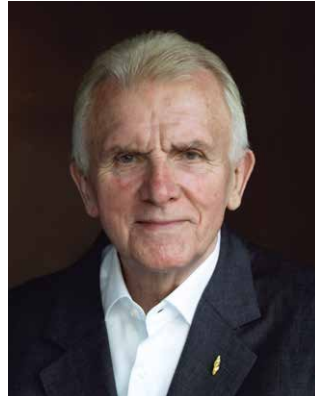
**Herausgeber:** backaldrin International The Kornspitz Company GmbH / Herstellung von Grundstoffen und Hilfsmitteln für die Nahrungs- und Genussmittelerzeugung; Handels- und Handelsagentengewerbe; Bäcker / Kornspitzstraße 1, 4481 Asten, Österreich / Internet: [www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com) / Eigentümer: Peter Augendopler / Geschäftsführer: Harald Deller / **Redaktion:** Sebastian Haberfellner (Leitung), Ing. Mag. Wolfgang Mayer / **Kontakt:** [backtuell@backaldrin.com](mailto:backtuell@backaldrin.com) / **Grafik und Layout:** Marlene Hanl / **Druck:** [www.gutenberg.at](http://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!**



Ein ereignisreiches, ja ein besonderes Jahr geht nun bald zu Ende und es fühlte sich wie eine Zeitreise an. Eine Erinnerung an vergangene Tage, Meilensteine und Hürden, die wir in den letzten 60 Jahren durch unsere Stärken und vor allem unseren Innovationsgeist stets überbrücken konnten. Und so behalten wir auch das Jubiläumsjahr, 60 Jahre backaldrin und 40 Jahre Original Kornspitz, das gespickt war mit vielen Höhepunkten, in bester Erinnerung.

Vor unserer Unternehmenszentrale in Asten haben wir den wohl größten und schwersten (Granit-) Kornspitz präsentiert. Unvergessen bleiben auch die 5. Österreichischen Bäckertage, an denen über 4.500 Fachbesucher teilnahmen und mit denen wir gemeinsam die Erfolge von backaldrin feierten. Bei den Olympischen Sommerspielen in Paris waren wir als Partner des Österreichischen Olympischen Comités und im Austria House vor Ort und konnten österreichische Brotleidenschaft nach Frankreich bringen. Den großen Abschluss bildete die südback in Stuttgart. Auf der größten regionalen Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk ist es eine Selbstverständlichkeit, dass backaldrin mit seiner

Innovationskraft und seinen vielseitigen Produkten überzeugte. Eine Chronologie des erfolgreichen Jahres finden Sie auf den folgenden Seiten.

Doch blicken wir nicht nur auf die Vergangenheit, sondern denken wir auch an die nächste Generation. So haben mit Greta und Simon zwei Lehrlinge ihre Bäcker- und Konditorenausbildung mit herausragenden Leistungen abgeschlossen. In weiterer Folge bleiben die beiden backaldrin erhalten und arbeiten zukünftig an den Brotideen von morgen. Ihre vorbildlichen Lehrabschlüsse sind ein Beweis dafür, dass die von uns angebotenen Ausbildungsmethoden umfassend, weltoffen und zeitgerecht sind. In dieser Ausgabe haben wir uns gemeinsam mit Greta, Simon und ihrem Lehrlingsbeauftragten Kevin Pusam über das Thema Lehre bei backaldrin unterhalten. An dieser Stelle noch einmal herzlichen Glückwunsch zu den erbrachten Leistungen!

Auf den bisherigen Erfolgen ruhen wir uns jedoch nicht aus. Wir arbeiten an den Brotinnovationen von morgen und backen gemeinsam Verantwortung. Die nächste große Chance, unsere Qualitäten zu präsentieren, bietet sich bei der iba 2025 in Düsseldorf. Wir freuen uns darauf! Abschließend möchte ich mich nochmals bei allen Kunden und Partnern für ihr Vertrauen und ihre Treue bedanken und verspreche, dass es auch in Zukunft noch viele gemeinsame Höhepunkte geben wird.

Mit Bäckergruß

**Peter Augendopler**

# backaldrin-Highlights



**Das Jahr 2024 war für backaldrin ein ganz besonderes. So durfte der Backgrundstoffhersteller aus Asten nicht nur seinen 60. Geburtstag feiern, sondern auch das 40-jährige Jubiläum seines Flaggschiffs, des Original Kornspitz, zelebrieren.**

Als 1964 Alois Augendopler mit dem Unternehmen Aldrin den Schritt in die Selbstständigkeit wagte, war nicht abzusehen, welche großartige Unternehmensgeschichte folgen sollte. Der erste Mitarbeiter war sein Sohn, Peter Augendopler, der bis heute als Eigentümer die Entwicklung rund um backaldrin vorangetrieben hat. Mit der Geschäftsfelderweiterung im Großraum München verantwortete Peter Augendopler die ersten Geschäfte des Unternehmens außerhalb Österreichs. Angetrieben von der Leidenschaft für Brot und Backwaren erweiterten sich die Geschäftsbeziehungen von backaldrin über die ganze Welt. Im Jahr 2024 umfasst das Familienunternehmen mittlerweile 15 Tochterunternehmen, von Mexiko über Jordanien bis nach China, acht weltweite Produktionsstätten sowie Vertriebspartner in über 100 Ländern.

„Wir sind eine Bäckerfamilie und wissen, wie wir unsere Kunden bestmöglich bedienen können. Diese Fähigkeit und unser Know-how zeichnen uns seit unseren Anfängen aus und darauf legen wir auch in Zukunft unseren Fokus“, betont Eigentümer Peter Augendopler, der in der 60-jährigen Unternehmensgeschichte auf viele Brotinnovationen zurückblicken kann, von denen eine ihm besonders am Herzen liegt: der Original Kornspitz. Als der knusprigste Botschafter Österreichs 1984 auf der Welsler Messe seine Premiere feierte, folgten bereits wenige Tage nach der ersten Auslieferung zahlreiche Nachbestellungen.

„Das Besondere am Original Kornspitz war, dass er das erste ballaststoffangereicherte Kleingebäck war und sich optisch von den bisherigen gelben Gebäckstücken wie Semmeln und Wachauer sowohl in der Farbe als auch in der Form abgehoben hat“, beschreibt Kornspitz-Erfinder Peter Augendopler die Anfänge. Heute ist das Flaggschiff von backaldrin in über 70 Ländern weltweit unter dem Namen Kornspitz erhältlich.

Diese beiden Jubiläen waren wichtige Meilensteine und wurden 2024 gebührend gefeiert. Doch das Jahr brachte noch weitere Höhepunkte mit sich. Lesen Sie selbst!



2024 war sowohl für backaldrin als auch für mich ein spezielles Jahr. Seit mittlerweile 60 Jahren bereichern wir die internationale Backbranche mit unseren Produkten. Wir möchten uns für das Vertrauen unserer Kunden und Partner über all die Jahre bedanken, freuen uns über das Erreichte und blicken gespannt in die Zukunft, mit welchen Innovationen wir die Branche weiter vorantreiben können.

**Peter Augendopler**  
Eigentümer





## GRANIT-KORNSPITZ

Anlässlich des 40-jährigen Bestehens seines Flaggschiffs präsentierte backaldrin den wohl schwersten Kornspitz der Welt. Das Kunstwerk aus Granit wurde Ende Jänner vor dem Haupteingang der Unternehmenszentrale in Asten von Kornspitz-Erfinder Peter Augendopler und dem renommierten österreichischen Künstler Erwin Wurm präsentiert. Das imposante Monument ist inklusive Sockel circa 4,5 Meter hoch und wiegt stolze acht Tonnen.

JÄNNER

FEBRUAR/MÄRZ



## GULFOOD UND ALIMENTARIA

Zu Beginn des neuen Jahres präsentierte sich backaldrin gleich auf zwei Messen. Vom 19. bis 23. Februar fand die Gulfood 2024 in Dubai statt.

Mit 5.223 Ausstellern aus 125 Ländern und rund 135.000 Besuchern aus 195 Ländern wird diese Messe international besucht. Sie ist eine ausgezeichnete Plattform für die Lebensmittel- und Getränkebranche, um neue Geschäftsmöglichkeiten zu erkunden und sich zu vernetzen. Mit der Alimentaria 2024 in Barcelona fand im März eine weitere internationale Fachmesse für Lebensmittel, Getränke und Gastronomie statt. Mit über 3.000 Ausstellern aus 57 Ländern und knapp 100.000 Besuchern ist auch diese Messe alle zwei Jahre ein weltweiter Treffpunkt für Branchenkenner.



## 5. ÖSTERREICHISCHE BÄCKERTAGE

Am 20. und 21. April 2024 war die (Back-)Welt zu Gast in Asten. Gastgeber und backaldrin-Eigentümer Peter Augendopler lud zu den 5. Österreichischen Bäckertagen in die Unternehmenszentrale des Backgrundstoffherstellers. Rund 4.000 internationale Fachbesucher kamen aus allen Teilen der Welt und bekamen die aktuellsten Innovationen wie **Backen ohne Gare** und **Quick'n Easy**, aber auch Klassiker wie **BackAromaSauer** präsentiert. Die Besucher konnten zudem angemeldete Brote zu einem anwesenden Brotsommelier bringen und sie prüfen lassen. Des Weiteren wurde im angemieteten Festzelt für das leibliche Wohl sowie sportliche Aktivitäten, wie unter anderem Mehlsackstemmen oder Biathlon-Schießen, gesorgt.



APRIL JUNI

JULI



## 3. ETAPPE DER OBERÖSTERREICH- RADRUNDFAHRT

Im Juni fand die 14. Internationale Raiffeisen Oberösterreich-Rundfahrt statt. 140 Fahrer aus 20 Nationen durften sich auf einer Gesamtstrecke von 489,4 Kilometern und 7.250 Höhenmetern messen. Für backaldrin ist diese Veranstaltung ein Höhepunkt, da die dritte Etappe direkt vor dem PANEUM – Wunderkammer des Brotes startet. Neben den Profis durfte auch der Nachwuchs sein Können beim Kinderrennen unter Beweis stellen. Abgerundet wurde das Programm mit Hubschrauberrundflügen, Kinderschminken, Verköstigung durch den Sportverein SK Asten sowie musikalische Begleitung des Musikvereins Asten.

## OLYMPISCHE SOMMERSPIELE 2024 IN PARIS

Bereits zum vierten Mal war backaldrin im Sommer als Partner des Österreichischen Olympischen Comités bei Olympischen Sommerspielen dabei. Dieses Jahr ging es nach Paris, wo unter den zahlreichen österreichischen Athleten mit Bernhard Reitshammer, Simon Bucher und Lena Kreundl auch ein Trio aus dem Kornspitz Sport Team dabei war. Neben der Partnerschaft mit dem ÖOC war backaldrin auch als Partner im Austria House vor Ort und versorgte die Besucher mit herausragenden Brot- und Backwaren.

**Mehr zu den Olympischen Sommerspielen  
finden Sie ab Seite 14.**





## SÜDBACK 2024 IN STUTTGART

Den krönenden Abschluss des Messejahres bildete die südback 2024 in Stuttgart. Auf der führenden Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk konnte backaldrin mit seiner Innovationskraft und seinen vielseitigen Produkten begeistern. Zu den präsentierten Produkten zählte einmal mehr das revolutionäre Konzept von Backen ohne Gare, wo direkt in die Teigverarbeitung eingestiegen werden kann, ohne wertvolle Zeit oder Energie für die Gärphase zu verlieren. Mit GlüxNuss feierte zudem eine Neuheit im Brotkorb ihre Premiere.

Hergestellt aus dem **Pane Scuro Mix** überzeugt dieses Brot durch seine Vielseitigkeit und die einzigartige Kombination seiner Zutaten. Passend zur herbstlichen Jahreszeit lässt es sich perfekt mit Walnüssen kombinieren. Pane Scuro besticht bei der Herstellung von weichen, wolligen Teigen, die ideal für Kälteführung über Nacht geeignet sind. Abgerundet durch den leicht nussigen Geschmack darf GlüxNuss in keiner Bäckervitrine fehlen.

**Mehr zur südback 2024 in Stuttgart finden Sie ab Seite 10.**



OKTOBER

OKTOBER



## SIEBEN JAHRE WUNDERKAMMER DES BROTES

Ein „Kulturzentrum für Brot“ gab Peter Augendopler 2014 bei Prof. Wolf dPrix, CEO des renommierten Architekturbüro COOP HIMMELB(L)AU, in Auftrag. Auf die damals angefertigte Skizze und den Baustart 2015 folgte am 9. Oktober 2017 die offizielle Geburtsstunde des PANEUM – Wunderkammer des Brotes. Heuer feierte das Kundeninformationszentrum und Veranstaltungsforum bereits seinen siebten Geburtstag. Es beheimatet rund 1.200 Ausstellungsstücke und 5.500 Bücher aus über 9.000 Jahren und das alles rund um das Thema Brot. Ein Ausflugsziel für Groß und Klein, das dazu einlädt, sich die lange Geschichte des Grundnahrungsmittels der Menschen einzuverleiben.

# Lehre bei backaldrin

## DIE NÄCHSTE, AUSGEZEICHNETE GENERATION



**Die Ausbildung bei backaldrin ist für viele junge Menschen der Einstieg in eine erfolgreiche Karriere im Bäcker- und Konditorhandwerk. Greta und Simon, beide frisch ausgezeichnete Absolventen, erzählen von ihren Erfahrungen, motivierenden Momenten und den Herausforderungen, die sie in den vergangenen Jahren gemeistert haben. Unterstützt wurden sie dabei von ihrem Lehrlingsbetreuer Kevin Pusam, der sie auf ihrem Weg begleitete und förderte.**

Greta entschied sich für die Ausbildung, weil sie die kreative Seite des Backens faszinierte. „Ich liebe es nicht nur, Gebackenes zu essen, sondern auch, selbst zu backen – das schmeckt dann noch besser“, erklärt sie. Simon hingegen war von Anfang an von der handwerklichen Arbeit begeistert. „Es ist ein tolles Gefühl, das Endprodukt in den Händen zu halten und zufrieden zu sein, ob es nun Brot, Kleingebäck oder Kuchen ist“, erzählt er.

Zu den besonderen Momenten ihrer Ausbildung zählte für Greta die intensive Vorbereitung auf den Lehrlingswettbewerb. „Man muss viel trainieren, schneller werden und versuchen, in der vorgegebenen Zeit das Beste zu schaffen. Bei einem Wettbewerb merkt man, dass alle unter Druck stehen, und man lernt, damit umzugehen“, sagt sie. Simon fand vor allem die Präsentation der eigenen Arbeit auf Messen und Veranstaltungen spannend. „Es war schön, bei den 5. Österreichischen Bäckertagen bei uns in Asten die eigenen Kreationen vor Publikum zu zeigen“, berichtet er.

### Übung macht den Meister

Während der Ausbildung verbesserten die beiden ihre Fähigkeiten deutlich. Greta betont, wie wichtig die Teamarbeit für sie wurde: „Am Anfang denkt man, man ist allein, aber die Kolleginnen und Kollegen unterstützen dich immer. Das hat mir geholfen, meine Teamfähigkeit zu stärken.“ Simon bemerkte, wie seine handwerklichen Fertigkeiten und das Feingefühl für die Arbeit wuchsen: „Durch stetiges Üben gewinnt man Sicherheit und lernt, was man tut. Besonders in der Konditorei ist das wichtig.“

Auch die Zusammenarbeit mit den Kollegen trug zur positiven Erfahrung bei. „Mit der Zeit wird die Zusammenarbeit immer besser, weil man versteht, wie man seine Stärken bestmöglich einbringen kann“, erzählt Simon, der aktuell in der Qualitätskontrolle tätig ist. Für Greta begann alles mit dem Kennenlernen und den Tätigkeiten auf den verschiedenen Stationen während der Lehrzeit.



## WAS ZEICHNET EINE LEHRE BEI BACKALDRIN AUS?

### „Wollen sie das Handwerk lehren“

Lehrlingsbetreuer Kevin Pusam beschreibt die Ausbildung bei backaldrin als einzigartig: „Unsere Lehrlinge sind keine klassischen Arbeitskräfte. Wir legen den Fokus darauf, ihnen das Handwerk beizubringen und ihnen Zeit zu geben, sich zu verbessern und ihre eigenen Projekte zu verwirklichen.“ Dabei durchlaufen die Lehrlinge verschiedene Stationen im Betrieb – von der Schulung über die Konditorei bis zur Qualitätssicherung. Dies stärkt nicht nur das Gemeinschaftsgefühl, sondern bereitet die jungen Talente auch umfassend auf das Berufsleben vor.

### Nach der Lehre ist vor der Karriere

Im Anschluss an ihre Ausbildung stehen den Lehrlingen bei backaldrin viele Türen offen. „Bei uns sieht man viele langjährige Mitarbeiter, die bei backaldrin gelernt haben und nun wichtige Positionen innehaben“, erklärt Kevin Pusam. Mit guter Arbeit, Engagement und Disziplin haben die Absolventen die Möglichkeit, sich weiterzuentwickeln und Karriere zu machen. Greta startet nach ihrer Ausbildung in der Exportbäckerei, wo sie auch ihre ungarischen Sprachkenntnisse einsetzen wird. Simon wird zunächst seinen Zivildienst absolvieren und danach in den Betrieb zurückkehren.

Die Ausbildung bei backaldrin vermittelt nicht nur handwerkliche Fähigkeiten, sondern auch wertvolle Erfahrungen, die die Lehrlinge auf eine erfolgreiche Zukunft vorbereiten. Greta und Simon sind dafür beste Beispiele – motiviert, gestärkt und bereit für die nächsten Schritte.



*Teamwork und Vielfältigkeit;  
Produkte aus anderen  
Ländern und andere  
Kulturen kennenlernen;  
die Möglichkeit, viel zu üben*

**Greta Steinhauser**



*Vielzählige Möglichkeiten  
im Betrieb und Selbst-  
verwirklichung in dem Schaffen  
von eigenen Produkten mit  
seinen Händen*

**Simon Staudinger**



*Flexibilität. Ein Lehrling  
kann alles rund um Brot,  
Gebäck und Feingebäck.  
Wir bieten in diesem Bereich  
wohl eine der besten Lehren  
an, die es am Markt gibt.*

**Kevin Pusam**







# südback-Highlights 2024





Die südback ist die beste regionale Bäckermesse in Europa und daher ein Fixpunkt in unserem Messekalender. Für uns steht der Austausch mit unseren Kunden, Partnern und Besuchern im Vordergrund, wo wir mit unseren gewohnten Stärken als Dienstleister für die Backbranche punkten konnten.

**Peter Augendopler**  
Eigentümer

Die südback 2024 in Stuttgart war ein voller Erfolg für backaldrin und hat alle Erwartungen übertroffen. Vom 26. bis 29. Oktober bewies der Backgroundstoffhersteller aus Asten auf der führenden Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk, warum er zu den Innovationsführern der Branche zählt.



Über 4.500 Besucher konnten sich am Messestand von der breiten Produktpalette überzeugen. Dabei verzückte vor allem mit Backen ohne Gare jene revolutionäre Technik, die das Vereinfachen der Prozesse zur Herstellung von Plundergebäck und laminierten Backwaren vorangetrieben hat.





Beim weiteren Produktportfolio bestach backaldrin ebenfalls mit Innovationskraft. So wurde neben den bereits bei der iba 2023 vorgestellten und äußerst beliebten Produkten **RapsMaxMix** und **KichererbsenMix** mit **Pane Scuro Mix** eine weitere Neuheit präsentiert. Dieser Mix überzeugt neben seiner Vielseitigkeit und der einfachen Herstellung ganz ohne Backformen oder Körbe durch einen hohen Hafermehlanteil, der für einen wertvollen Gehalt an Ballaststoffen und Eiweiß sorgt. Zudem verleiht er dem Brot eine leicht nussige Geschmacksnote und verbessert die Textur der Krume. Kombiniert mit Walnüssen entfaltet GlükNuss sein volles Potenzial: Das milde Aroma der Brote harmoniert perfekt mit der saftigen, lockeren Krume mit offener Porung und die aromatisch knusprige Kruste sorgt für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.



“  
Messen sind Orte der Beziehungen:  
Kontakte werden geknüpft und  
Bedürfnisse können vermittelt werden.  
Für uns ist es wichtig, uns zu informieren,  
wie wir unser Know-how für den Markt  
bestmöglich zur Verfügung stellen  
können, um unsere Kunden weltweit zu  
unterstützen. Dafür ist die Südback in  
Stuttgart ein sehr gutes Pflaster.

**Harald Deller**  
Geschäftsführer





*In jeder Innovation liegt die Motivation, die Bäckerbranche voranzutreiben und sie nachhaltig zu prägen. Dabei legen wir den Fokus nicht nur auf Produktneuheiten, sondern denken über den Brotkorb hinaus und versuchen, weltweit der Branche neue Impulse zu verleihen.*

**Wolfgang Mayer**  
Unternehmenssprecher

Beim Feingebäck lag der Fokus auf der veganen Linie: Mit **KrapfenMix vegan**, **RührMix vegan** und den veganen Füllungen liegt backaldrin hier voll im Trend. Die veganen Produkte ermöglichen es, unter anderem traditionelle Krapfen, Donuts und gefüllte Krapfenstangen ohne tierische Produkte herzustellen und dennoch den authentischen Geschmack und die Textur, die alle kennen und lieben, zu bewahren. Mit den veganen Füllungen werden zudem Hefeteiggebäcke zum absoluten Augenschmaus in der Bäckervitrine. Ob feiner Haselnussstrudel, köstlicher Mohn- oder Walnussstrudel: Mit **HTK Soft** bleibt der vegane Hefeteig sowohl geschmacklich als auch in der Textur hervorragend.



Abgerundet wurde das vielfältige Produktportfolio natürlich mit dem knusprigsten Botschafter Österreichs: dem Original Kornspitz. In seinem Jubiläumsjahr konnte der international beliebte Klassiker immer noch punkten. Er ist nun seit mittlerweile 40 Jahren aus keinem Brotkorb und keiner Messe mehr wegzudenken.



# backaldrin backt Gold

OBERÖSTERREICHISCHER BROTTGENUSS BEI DEN  
OLYMPISCHEN SOMMERSPIELEN IN PARIS

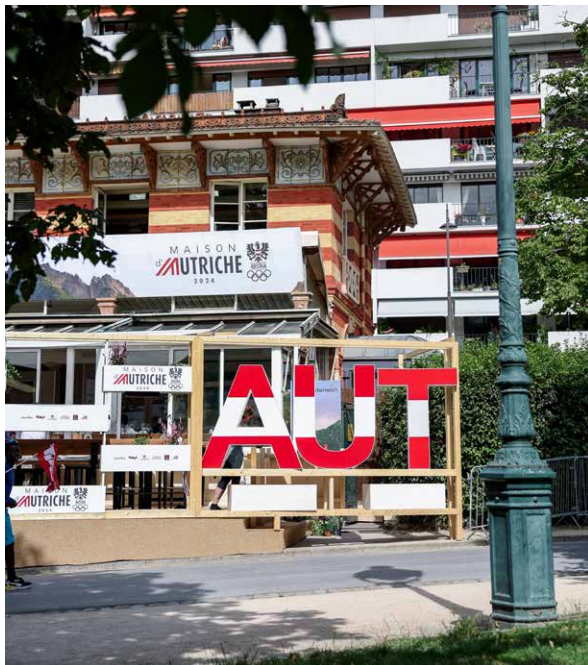


London, Rio, Tokio und nun auch Paris. Die gemeinsame Reise von backaldrin und dem Original Kornspitz als Top-Partner des Österreichischen Olympischen Comités dauert bereits seit 2012 an und beinhaltet zahlreiche Erfolgsgeschichten – sowohl bei den Sportlern als auch im Austria House.

Das Olympic Team Austria 2024 war quantitativ das größte seit den Olympischen Sommerspielen 2000 in Sydney. Insgesamt 83 Athleten, 81 davon im Einsatz, waren vom 26. Juli bis 11. August 2024 vor Ort und konnten erstmals seit 20 Jahren wieder fünf Medaillen sammeln: Zwei Gold- und drei Bronzemedailen glänzten am Ende der Spiele am Medaillenspiegel und bedeuteten Platz 36 von 206 teilnehmenden Nationen. Darüber hinaus konnten 22 Top-10-Platzierungen erreicht werden. „Wir gratulieren den österreichischen Athleten zu den gezeigten Leistungen und ihren Erfolgen. Mit Simon Bucher, Bernhard Reitshammer und Lena Kreundl konnte sich zudem ein Trio aus dem Kornspitz Sport Team mit den Besten der Welt messen. backaldrin und der Original Kornspitz sind als langjähriger Partner stolz, sowohl die Gegenwart als auch die Zukunft des österreichischen Sports zu unterstützen“, so backaldrin-Eigentümer Peter Augendopler.







### Im Austria House wird Gold gebacken

Für Höchstleistungen, die den Athleten bei den Sommerspielen abverlangt wurden, bedarf es exakter Planung und Vorbereitung. Im Sport beginnt diese mit der richtigen Ernährung, in der Brot und Gebäck eine wichtige Rolle spielen. In Paris versorgte backaldrin die Athleten und Besucher im Austria House mit seinem Sortiment. Hierfür wurden vor Ort Weizenkleingebäck mit Kichererbsen- und Sesammehl, Vinschgerl, Hausbrot, Actipan, Kaisersemmeln, Apfelstrudel und natürlich Original Kornspitz gebacken. In Summe wurden in der Olympia-Backstube an den 18 Öffnungstagen 1.600 Portionen Apfelstrudel, 50.000 Stück Gebäck und 270 Kilo Brot an die 4.500 geladenen Gäste und 12.000 Besucher im öffentlichen Bereich verteilt.



„Unsere Olympia-Backstube war wieder ein voller Erfolg. Der Kornspitz ist in diesem wunderbaren Park Montsouris zum knusprigsten Botschafter Österreichs geworden. Unsere zwei Meisterbäcker haben das Austria House täglich zweimal mit drei Sorten frischem Brot, Gebäck und Apfelstrudel versorgt. Es macht uns besonders stolz, dass wir mit unseren Kraftpaketen in Form von Brot und Gebäck unsere Sportler bei ihren Erfolgen unterstützen durften“, schwärmt Wolfgang Mayer, Mitglied der Geschäftsleitung in den Bereichen Unternehmenskommunikation, Marketing und Sponsoring.



# Bernhard Reitshammer, Simon Bucher und Lena Kreundl

DAS SCHWIMM-TRIO DES KORNSPITZ SPORT TEAMS  
ÜBER DIE OLYMPISCHEN SPIELE 2024



**Die Olympischen Sommerspiele in Paris 2024 waren für die österreichischen Schwimmer Bernhard Reitshammer, Simon Bucher und Lena Kreundl ein unvergessliches Erlebnis. Es war eine ganz besondere Gelegenheit für das Trio aus dem Kornspitz Sport Team, sich mit den besten Athleten der Welt zu messen und die einzigartige Atmosphäre der Spiele zu erleben.**

Für Reitshammer waren die Spiele in Paris nach den pandemiebedingten Einschränkungen in Tokio seine „ersten richtigen“ Olympischen Spiele. Vor allem die Stimmung bei den Events beeindruckte ihn schwer: „Es war einfach der Hammer! Besonders nach Tokio, wo keine Zuschauer anwesend sein konnten, war es ein echtes Erlebnis.“ Auch Kreundl empfand die Atmosphäre der Spiele als etwas ganz Besonderes: „Top-Athleten aus aller Welt zusammen zu sehen, schafft eine ganz spezielle Atmosphäre im Olympischen Dorf. Es liegt ein Knistern in der Luft, und man spürt die Vorfreude auf die bevorstehenden Wettkämpfe.“

Für Bucher war die Stimmung in der Schwimmhalle das Highlight. „Vor 17.000 lautstarken Zuschauern ins Becken zu springen, ist einfach etwas ganz Besonderes“, erzählt er und fügt hinzu, dass er beim Gedanken an diese Momente immer noch Gänsehaut bekomme. Die Spiele in Paris waren für ihn „das coolste und atemberaubendste Sportereignis“ seines Lebens.

Trotz der großen Erlebnisse und Eindrücke standen für die Schwimmer natürlich die Wettkämpfe im Mittelpunkt. Reitshammer war mit seinen Leistungen auf den 100 m Brust sehr zufrieden, da er mit seiner

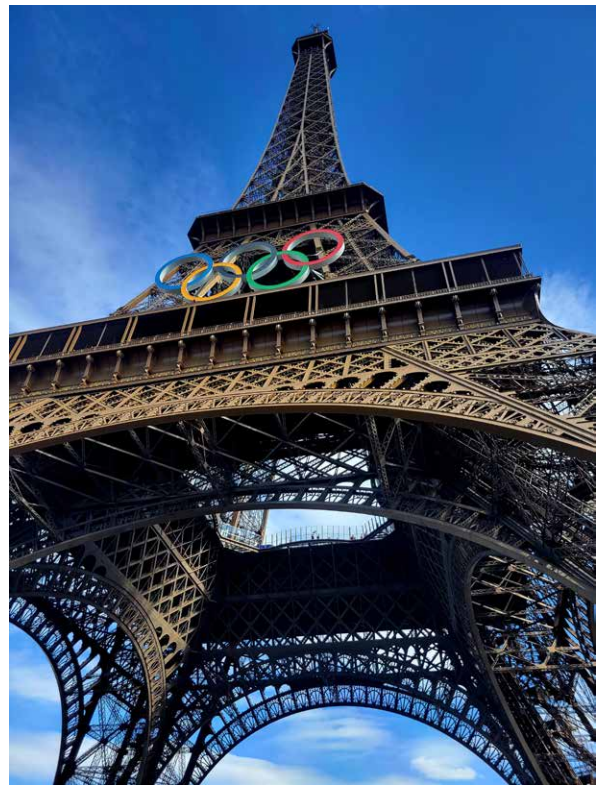


persönlichen Bestzeit ins Semifinale einzug, auch wenn es mit der Staffel nicht für das Finale reichte. Kreundl hingegen sagt zu ihrer Leistung: „Ich konnte an dem Tag nicht das abrufen, was ich in der Saison gezeigt habe, aber es war trotzdem mein Bestes an diesem Tag.“

Bucher zeigte sich zufrieden mit seinem zehnten Platz auf den 100 m Schmetterling, auch wenn er das Finale knapp verpasste. „Es ist ein sehr dichtes Feld auf meiner Strecke, und da entscheiden oft nur Hundertstelsekunden“, so Bucher. Die Erfahrung der Olympischen Spiele bleibt für ihn jedoch unvergesslich.



In ihrer Freizeit genossen die Schwimmer das Pariser Flair und erkundeten die Stadt und das Olympische Dorf. Während Reitshammer und Kreundl gerne andere Bewerbe wie Turmspringen und Leichtathletik besuchten, wagte sich Bucher auf neues kulinarisches Terrain und probierte Weinbergsschnecken – ebenfalls eine spezielle Erfahrung für ihn.

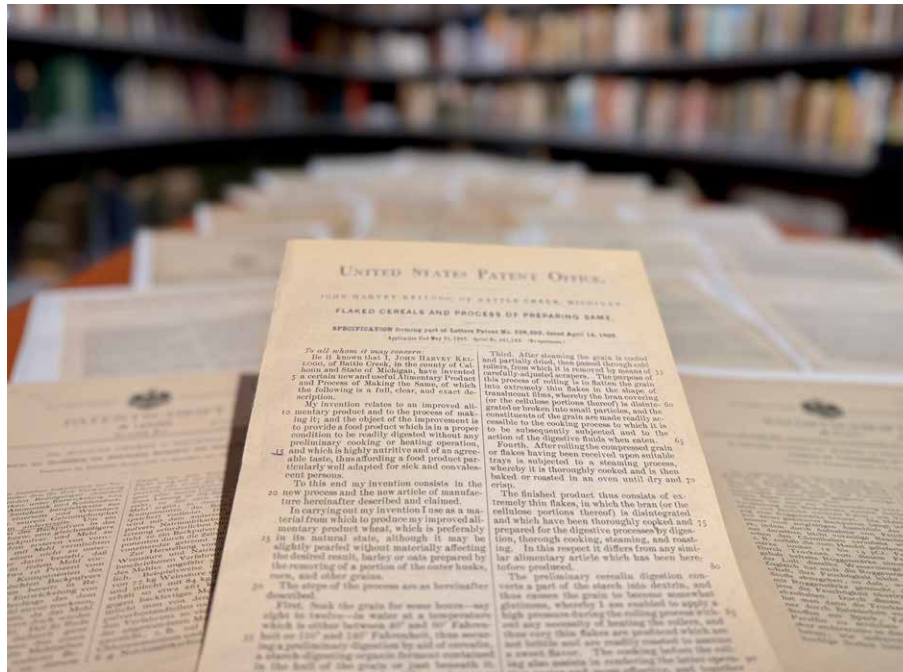


Kulinarisch mussten die drei jedoch nicht auf die österreichische Küche und vor allem nicht auf Backwaren aus der Heimat verzichten. Als Top-Partner des Österreichischen Olympischen Comités brachte backaldrin zahlreiche seiner Produkte, darunter natürlich den Original Kornspitz, ins Mutterland des Baguettes, genauer gesagt ins Austria House. „Das Austria House war etwas ganz Besonderes. Ich habe mich auf ein Schnitzel und den fluffigen Kaiserschmarren gefreut. Aber das Allerbeste war das frische Brot aus der Kornspitz-Backstube“, erzählt Bucher.

Nach den Spielen ging es für alle drei wieder ins Training. Reitshammer bereitet sich auf die Kurzbahn-Weltmeisterschaft (10. bis 15. Dezember 2024) in Budapest vor, während Kreundl die kurze Sommerpause genoss, bevor auch sie sich auf die WM im Dezember konzentriert. Bucher wird vor der Kurzbahn-WM in einem Trainingslager mit seinem neuen Team in Tirol hart arbeiten.

Die Olympischen Spiele in Paris 2024 werden für das Trio des Kornspitz Sport Teams ein unvergessliches Erlebnis in ihrem Leben bleiben – mit unzähligen Erinnerungen an einmalige Momente und sportliche Höchstleistungen.

# Historische Patentschriften



Im September wurde die Sammlung backaldrin um ganz besondere Schriftstücke bereichert. Insgesamt 714 Originalpatente aus dem Zeitraum von 1872 bis 1967 beschreiben die umfassende Entwicklung von bäkereispezifischen Produkten und Maschinen in Österreich, Deutschland, der DDR, der Schweiz, Frankreich, England und Amerika. Teils handelt es sich bei diesen um Erstaussgaben. Ebenjene sind äußerst selten, da sie weltweit in einer geringen Anzahl, etwa 50 bis 100 Stück, gedruckt wurden. Aufgrund unterschiedlichster Umstände, wie zum Beispiel durch Brände, sind viele Erstaussgaben vernichtet worden. Gelegentlich wurden sie auch von den Erfindern oder den zuständigen Behörden nach Ablauf der Schutzfrist zerstört. Daher gilt: Je älter ein Patent ist, desto weniger Exemplare sind noch vorhanden.

Einzigartig ist die beachtliche Anzahl an Originalpatentschriften für den angloamerikanischen Raum. Unter anderem lässt sich unter den 421 Urkunden das berühmte Patent „Flaked cereals and process of preparing same“ von Cornflakes-Erfinder John Harvey Kellogg wiederfinden. Von jenem existieren nur noch wenige Exemplare.

Unter den 254 deutschsprachigen Patenten verbergen sich ebenfalls Gustostücke. So beschreiben drei Schriften eingehend die Geschichte des Backpulvers.

Erworben wurde diese außergewöhnliche Sammlung von Originalpatentschriften von Prof. Mag. Josef Mitmannsgruber, der uns zusätzlich ein ausführliches Interview gegeben hat.



# INTERVIEW MIT JOSEF MITMANNSTRUBER

**Im Jahr 1988 eröffneten Sie die Galerie „Kunst und Antiquitätenhandel Mitmannsgruber“. Doch woher kommt eigentlich Ihre Liebe zur Kunst und wann kam der Entschluss, in diesem Bereich auch beruflich tätig zu sein? Was macht Ihren Job so spannend?**

**Josef Mitmannsgruber:** Alles begann 1988, als ich mein „Antiquariat für Kunst und Geschichte“ mit dem Schwerpunkt Wissenschaftsgeschichte eröffnete. Später wurde daraus dann ein Kunsthandel. Solange ich mich erinnern kann, trage ich die Liebe zu Büchern bereits in mir, woraus sich später die Liebe zur Kunst entwickelte. Mit dem Abschluss meines Studiums war für mich klar, dass ich neben meiner Lehrtätigkeit eine eigene Firma gründen möchte. In meiner Tätigkeit lerne ich viele spannende Menschen kennen, mit denen ich mich über Kunst unterhalten kann.

**Wie kommt man zu solchen wertvollen Originalpatentschriften?**

Die Art und Weise, wie ich zu meinen Kunstobjekten, Patenten, Büchern oder Manuskripten komme, hat sehr viel mit den erwähnten „interessanten“ Menschen zu tun. Ein gut verzweigtes, internationales Netzwerk hilft dabei sehr. Vor allem meine Zeit in Amerika, wo ich vier Jahre gelebt habe, ist hier sehr nützlich. Zudem nehme ich regelmäßig an Kunst- und Antiquariatsmessen in New York, San Francisco, Miami, London, Paris und Wien teil.

**Wie lange brauchten Sie für die Recherche der einzelnen Patentschriften? Wie gestaltete sich diese?**

Ein wichtiger Grundstein meiner Recherche ist der von mir entwickelte Schlüssel zur Recherche. Ich habe fünf Jahre daran gearbeitet, damit dieser für meine Arbeit einsetzbar ist. Jedes meiner Objekte wird individuell und sorgfältig recherchiert. Wie lange das dauert, hängt vom jeweiligen Objekt ab, das können auch mehrere Monate sein.

**Haben Sie ein Lieblingspatent? Wenn ja, welches und warum?**

Eines meiner Lieblingspatente stammt von Béla Barényi, dem Vater der passiven Sicherheit im Automobilwesen. Es betrifft die Erfindung der „Knautschzone“. Dieses Patent hat Zigtausende Menschenleben gerettet und ist bis heute von größter Bedeutung. Doch auch

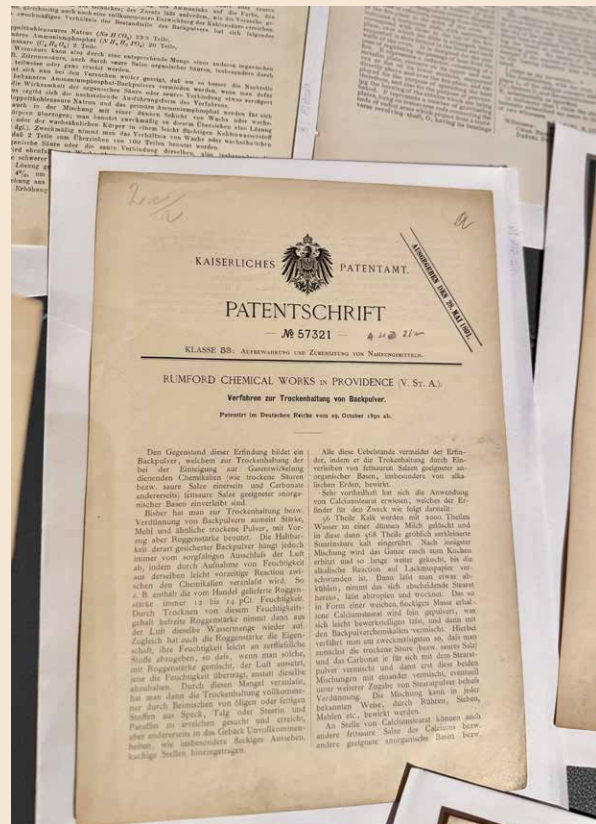
in der Sammlung von backaldrin finden sich einige Schmuckstücke wieder, wie zum Beispiel jene der Familie Oetker. Darunter ist das erste Patent über Backpulver, eines der wichtigsten für den europäischen Raum. Aber auch jenes über die Kellogg's Cerealien oder das Patent zu den Knetmaschinen. Bei diesen Exemplaren handelt es sich um Unikate und nachweisliche Erstaussgaben.

**Fällt es Ihnen manchmal schwer, sich von einzigartigen Stücken zu trennen?**

Grundsätzlich fällt es mir nicht schwer, einzigartige Stücke zu verkaufen, da ich in den meisten Fällen die Sammler und deren Leidenschaft kenne und weiß, dass die Stücke dort gut aufgehoben sind.

**Was raten Sie Personen, die anfangen möchten, Kunst bzw. Antiquitäten zu sammeln?**

Man sollte viel unterwegs sein: Museen, Ausstellungen, Galerien und Messen besuchen. Zudem sollte man viel über Kunst und Kultur lesen.



# Erntebericht 2024

## ÖSTERREICH



Der Witterungsverlauf der Ernte 2024 war nicht optimal. Der nasse Herbst erschwerte die Herbstsaat, wodurch sich die Anbauflächen reduzierten, und das trockene Frühjahr zu Beginn der Vegetationsphase beeinträchtigte die Bestockung. Damit reduzierten sich neben den Anbauflächen auch die Erträge, sodass die Getreideernte um ca. 10 Prozent geringer ausfiel als im Jahr zuvor.

Trotz des Rückgangs ist die Versorgung mit heimischem Getreide für Brot und Backwaren mehr als ausreichend und in guter Qualität vorhanden. Bezüglich der Mehqualität sind im Wesentlichen **nur geringe Veränderungen zum Vorjahr** zu verzeichnen.

### Ernteergebnis der Ernte 2024

	Anbaufläche [ha]		Ernte [1.000 t]		Ertrag [dt/ha]	
	2023	2024	2023	2024	2023	2024
<b>Weizen</b>	247.424	238.294	1.593	1.457	64,4	61,1
<b>Roggen</b>	38.432	32.042	171	144	44,5	44,9

Quelle: AMA Erntebericht 2024

## WEIZEN

Die Enzymaktivität des Weizens der neuen Ernte liegt auf einem ähnlichen Niveau wie im Vorjahr und ist tendenziell noch etwas schwächer. Der Weizen ist somit wieder **enzymarm** und in der **Triebkraft eingeschränkt**. Der Proteingehalt liegt ebenfalls auf Vorjahresniveau und somit unter dem langjährigen Mittel. Wie der Proteingehalt fällt auch der Feuchtklebergehalt unter den Schnitt der letzten Jahre. Grundsätzlich wird man sich aufgrund der Düngemittelverordnung und des Klimawandels auch in Zukunft darauf einstellen müssen. Positiv ist jedoch zu berichten, dass der Weizen trotz des geringeren Proteingehalts **gute bis sehr gute Backeigenschaften** aufweist.

### Weizenqualität

	2023	2024
<b>Protein [%]</b>	11,0 – 14,8	12,4 – 14,4
<b>Feuchtkleber [%]</b>	28,5 – 34,3	30,0 – 33,6
<b>Fallzahl [S]</b>	364 – 397	375 – 389

Quelle: Erntegespräch VdB 2024

Erste Backversuche mit der neuen Ernte ergaben, dass die **Wasseraufnahme gleich** war und die **Knetparameter beibehalten** werden konnten. Die Teige waren von wolliger und elastischer Struktur und stabil auf Gare. Bei Langzeit- und Kälteführungen konnten die **gewohnten Führungsparameter** eben-



falls beibehalten werden und es wurden gute bis sehr gute Backergebnisse erzielt.

Grundsätzlich sind **keine größeren Umstellungen** erforderlich. Teigführung und Backmittelauswahl können größtenteils beibehalten werden.

### Empfehlung

- Als Backmittel sollten wieder solche zum Einsatz kommen, die die fehlende Enzymaktivität unterstützen, wie beispielsweise **Kaisermeister** oder **Malztraum** für die direkte Führung.
- Daneben ist unser enzymaktiver Malzextrakt **Astamalt** ein bewährtes Mittel, um die fehlende Triebkraft der Mehle auszugleichen.
- Bei Anwendung von Kälteführungen wie Slow-Dough oder GV/GU empfehlen wir **Kaisertraum** oder **BM Eis**.
- Außerdem hat sich bei diesen Führungsarten der Zusatz von **Wiener Note** zur Verbesserung der Geschmeidigkeit und Verarbeitungseigenschaften bewährt.
- Sollten Weizen- und Weizenmischbrote eine mangelnde Verzehrfrische aufweisen, so kann mit Zugabe von **BF1** dieser entgegengewirkt werden.



## ROGGEN

Die Anbauflächen beim Roggen waren wie beim Weizen rückläufig und somit auch die Menge an geerntetem Roggen. Die Versorgung mit Brotgetreide ist jedoch ausreichend vorhanden und auch die Qualitäten bereiten keinen Grund zur Sorge.

### Roggenqualität

	2023	2024
<b>Fallzahl [S]</b>	304	304
<b>Amylogramm [AE]</b>	1.263	1.220
<b>Verkleisterungs-temperatur [°C]</b>	76,9	78,7

Quelle: Erntebericht VfG 2024

So wie schon in den letzten Jahren ist die **Enzymaktivität nur gering** und die **Verkleisterungseigenschaften** hoch ausgeprägt. Daher sollten geeignete Maßnahmen zur Verbesserung der Verzehrfrische ergriffen werden.

### Empfehlung

- Bei Betriebsauerteig auf die Säureentwicklung achten.
- Wasseraufnahme überprüfen und gegebenenfalls etwas erhöhen.
- Teigruhe etwas verlängern.
- Bei Restbrotzugabe kann der Anteil beibehalten werden.
- Quell- oder Kochstück verwenden.
- Brühstück gegenüber einem Quellstück bei Schrotbrot vorzuziehen.
- **Brotmeister Soft** oder **Roggenplus** sind für enzymarme Mehle bestens geeignet, da sie Verarbeitungseigenschaften und Frischhaltung deutlich verbessern.
- Wird **Brotmeister** oder **Staback** verwendet, kann zur Verbesserung der Verzehrfrische zusätzlich **BF1** eingesetzt werden.

### Fazit

Aus Sicht der Bäckerei ist die heurige Ernte erfreulich. Die Qualität ist nach wie vor gut. Einzig die geringe Enzymaktivität und die damit verbundene Verzehrfrische sollten im Auge behalten werden.

Wenn Sie Hilfe bei der Umstellung auf die neue Ernte benötigen, unterstützen wir Sie gerne mit unseren Mehlanalysen und unserer Hotline (07224 8821-31) oder der fachlichen Beratung vor Ort.

# backaldrin: Bronzemedaille

## FÜR NACHHALTIGE VERANTWORTUNG



**60 Jahre ressourcenschonendes Arbeiten und das Fördern nachhaltiger Prozesse für die Brotinnovationen von morgen. Was seit jeher in der Unternehmensphilosophie von backaldrin verankert ist, wurde 2024 nun von EcoVadis mit einer Bronzemedaille ausgezeichnet.**

Bei der Entwicklung und Produktion der über 800 Produkte im Sortiment von backaldrin gibt es zahlreiche Faktoren, die beachtet werden müssen, um Nachhaltigkeit zu fördern. Woher kommen die Rohstoffe? Wie werden sie transportiert? Was passiert mit dem Überschuss und wie kann die Lebensmittelverschwendung minimiert werden? Es sind essenzielle Fragen, mit denen sich der Backgrundstoffhersteller aus Asten seit seiner Gründung beschäftigt und auf die er entsprechende Antworten gefunden hat.

Bereits bei der Rohstoffbeschaffung, wo lange Transportwege und CO<sub>2</sub>-Emissionen bestmöglich vermieden oder reduziert werden, gilt der Grundsatz: Ist etwas in ausreichender Menge und Qualität verfügbar, wird auch in der Region gekauft und auf heimische Landwirtschaft zurückgegriffen. Dank langjähriger Partnerschaften mit Lieferanten und Betrieben ist dies möglich. Lässt der Rohstoff eine heimische Beschaffung jedoch nicht zu, wird nach nachhaltigen Lösungen gesucht. Einige Kakaosorten bezieht das Unternehmen

von Rainforest-Alliance-zertifizierten Lieferketten, bei Palmöl wird auf eine RSPO-Zertifizierung geachtet.

### Ausgezeichnete Nachhaltigkeit

„Im stetigen Wandel der Zeit ist es uns als Unternehmen wichtig, nicht nur für die Brotinnovationen von morgen, sondern auch für eine nachhaltige Zukunft zu sorgen. Mit jedem Schritt wollen und werden wir uns verbessern, damit wir unseren selbst auferlegten hohen Standards entsprechen“, gibt backaldrin-CEO Harald Deller die Richtung vor. Dass diese stimmt, belegt die 2024 verliehene Bronzemedaille von EcoVadis, dem weltweit größten und zuverlässigsten Anbieter von Nachhaltigkeitsrankings. Bei der erstmaligen Teilnahme landete backaldrin in den oberen 35 Prozent aller bewerteten Unternehmen sowie in den oberen 15 Prozent der von EcoVadis beurteilten Unternehmen in der Branche „Herstellung von sonstigen Nahrungsmitteln“. In den Kategorien „Umwelt“ (obere 16 Prozent) und „Nachhaltige Beschaffung“ (obere 13 Prozent) wurden weitere Spitzenleistungen erbracht.



# Die Macht der Daten in der modernen Bäckerei

## WARUM BÄCKER JETZT AUF DATEN SETZEN SOLLTEN



**Wie viel Potenzial steckt wirklich in den Zahlen, die uns täglich umgeben? Ein Gespräch mit dem Gründer von Delicious Data zu den Möglichkeiten in der Arbeit mit Zahlen gibt tolle Eindrücke, was heute schon möglich ist.**

### Frage 1: Warum sollten sich Bäckereien mit Daten beschäftigen?

**Valentin Belser:** Daten sind aus unserer Sicht für viele Bäcker Erfolgstreiber. In einem wettbewerbsintensiven Markt können Bäckereien durch den Erkenntnisgewinn aus Daten ihre Produktivität steigern und Kosten senken. Es geht nicht darum, mehr Stunden zu investieren, sondern darum, die richtigen Hebel zu finden, um mit weniger Aufwand mehr zu erreichen.

### Frage 2: Welchen Mehrwert bringt die Arbeit mit Daten für Bäckereien?

**Valentin Belser:** Die Frage ist nicht mehr, ob Daten in Bäckereien wichtig sind, sondern wie man sie nutzt, um den Betrieb effizienter zu steuern. Durch den schnellen Zugriff auf Daten können Unternehmen ihre Entscheidungen zukünftig noch datenbasierter treffen. So können beispielsweise neue Produkteinführungen ausgewertet oder Unregelmäßigkeiten im Kaufverhalten erkannt werden. Einfaches Reporting, Mitarbeiterdiebstahl und ABC-Analyse sind hier nur einige der Schlagworte, die unsere Kunden bewegen.

### Frage 3: Was unterscheidet Ihr BI-Dashboard von anderen Lösungen auf dem Markt?

**Valentin Belser:** Wir hören immer wieder, dass wir mit Geschwindigkeit und einer intuitiven, benutzerfreundlichen Oberfläche punkten können.

Gleichzeitig wünschen unsere Kunden sich Flexibilität und die Möglichkeit, individuelle Berichte unkompliziert zu erstellen. Viele BI-Tools sind eher komplex und werden häufig nur von einem kleinen Nutzerkreis in der Geschäftsführung oder dem Controlling genutzt, sie sind nicht wirklich auf den täglichen Betrieb einer Bäckerei zugeschnitten. Unser Dashboard setzt genau hier an: Es überzeugt durch schnelle Performance, ist einfach zu bedienen und lässt sich individuell an jede Bäckerei anpassen. Besonders wichtig ist uns die mobile Nutzung, damit unsere Kunden mit mehreren Filialen und Außendienstmitarbeitern auch unterwegs alle relevanten Kennzahlen im Blick haben.

### Frage 4: Wie wirkt sich Business Intelligence auf den Mehraufwand und die Effizienz aus?

**Valentin Belser:** Was wir häufig am Markt sehen, sind sehr starre PDF-Reports, die per E-Mail verschickt werden. Oft bleiben dabei Fragen offen oder wichtige Details kommen nicht richtig zur Geltung. Mit BI lässt sich das deutlich verbessern. Es automatisiert den Reporting-Prozess, macht die Daten schneller und granularer verfügbar und reduziert so den Aufwand erheblich.



## Delicious Data

### Jetzt informieren und so effizienter werden!

Webinar exklusiv für backaldrin-Kunden  
Erfahren Sie alles zur BI-Plattform  
und stellen Sie Fragen!

**Wann:** 10. Jänner 2025, um 10 Uhr  
**Dauer:** 30 Minuten

**Zur kostenfreien Anmeldung**





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](http://www.backaldrin.com)

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

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