

29.02.2024

Presseinformation *Zwei Meilensteine, eine Leidenschaft: 60 Jahre backaldrin und 40 Jahre Original Kornspitz®*

Zwei Meilensteine, eine Leidenschaft: 60 Jahre backaldrin und 40 Jahre Original Kornspitz®

2024 ist ein besonderes Jahr für backaldrin und den Original Kornspitz®. So feiert der Backgrundstoffhersteller aus Asten sein 60-jähriges Bestehen sowie den 40. Geburtstag des knusprigsten Botschafters Österreichs. Das Unternehmen garantiert seit seiner Gründung gleichbleibende Qualität und macht durch ständige Weiter- und Neuentwicklungen im Backsegment auf sich aufmerksam.

Das internationale Familienunternehmen backaldrin International The Kornspitz® Company wurde 1964 von der Familie Augendopler in Wien gegründet. Aufgrund des schnellen Wachstums übersiedelte der Firmensitz bereits 1968 in das oberösterreichische Asten, wo heute rund 350 Mitarbeiter beschäftigt sind. Weltweit sind rund 1000 Mitarbeiter in mehr als 100 Ländern im Einsatz und entwickeln Brotideen und hochwertige Backgrundstoffe.

Die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen von backaldrin beschäftigen sich jeden Tag mit Brot und Gebäck. Wo 1984 der Original Kornspitz® erfunden wurde, wird heute an den Brot- und Gebäcksorten von morgen getüftelt. „Wir verstehen uns nicht nur als Hersteller hochwertiger Backgrundstoffe, sondern entwickeln für unsere Kunden auch neue Brot- und Gebäcksorten“, betont backaldrin-Eigentümer und Kornspitz®-Erfinder Peter Augendopler.

Aus Oberösterreich in die weite Welt

Im Laufe der 60-jährigen Geschichte expandierte das Unternehmen immer weiter. So liegt der Exportanteil bei über 80 Prozent. Neben dem Produktionsstandort in Österreich gibt es noch sieben weitere: in Amman (Jordanien), in Winterthur (Schweiz), in Toluca (Mexiko), in Kapstadt (Südafrika), in Kiew (Ukraine), in Moskau (Russland) sowie seit 2018 in Guangzhou (China). Darüber hinaus ist backaldrin in 15 Ländern mit Tochterfirmen und auf vielen weiteren Märkten auf allen Kontinenten mit Vertriebspartnern aktiv.

Überall auf der Welt und in vielen Kulturen spielt Brot eine wichtige Rolle, was für die wachsende Expansion spricht, wie backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller erklärt: „Märkte, auf denen wir das Gefühl haben, dass Brot wertgeschätzt wird und auf denen wir noch etwas erreichen und zur Brotkultur beitragen können, sind für uns immer von Interesse.“

Doch nicht nur länderspezifische Unterschiede, sondern auch gesellschaftliche Veränderungen und Ernährungstrends gelten als Treiber für die Weiterentwicklung. Neben Vielfalt, Genuss und Qualität stehen auch Teigführung und moderne Herstellungsmethoden im Fokus. Laufend entstehen so neue Produkte, in welche die Bäcker- und Konditormeister von backaldrin ihr Know-how stecken. Das Familienunternehmen ist stolz auf all seine Innovationen, doch auf eine ganz besonders: den Original Kornspitz®.

Seit 40 Jahren knuspriger Bestandteil in jedem Brotkorb: der Original Kornspitz®

„Knusprig, würzig, ballaststoffreich“ – so präsentiert sich das Flaggschiff und der Exportschlager von backaldrin seit nun 40 Jahren. Weltweit wird das Kleingebäck in mehr als 70 Ländern gegessen. Dabei ist die Originalrezeptur nach wie vor unverändert und der Original Kornspitz® schmeckt wie eh und je. „Wie bei all unseren Produkten ist auch hier das wichtigste Geheimrezept die garantiert gleichbleibende Qualität“, betont Peter Augendopler. Seine Weltpremiere feierte der knusprigste Botschafter bei der Österreichischen Bäckerausstellung 1984, wo sein steiler Aufstieg begann. Seit 1995 wird der Original Kornspitz® zudem auch in Bio-Qualität gebacken.

Auch heute noch zeigt sich, dass die Familie Augendopler mit ihrer Erfindung ihrer Zeit voraus war, denn nach wie vor liegt der Klassiker voll im Trend, ist der Kornspitz® doch seit seiner Geburtsstunde vegan. In ihm steckt eine ausgewogene Mischung an hochwertigen Rohstoffen aus regionalem Anbau: Roggen- und Weizenmehle, Roggen-, Weizen- und Sojaschrote, Weizenmalzschrote, Leinsamen und Salz. Durch den hohen Anteil an Getreideschrot – zerkleinerten Getreidekörnern – bietet der Original Kornspitz® alle guten Inhaltsstoffe des Kornes. Mit einem Ballaststoffanteil von sechs Prozent ist dieser höher als bei vielen Müslis. Das Kleingebäck weist zudem jede Menge Vitamine der B-Gruppe, Mineralstoffe und Spurenelemente (z.B. Eisen, Kupfer, Mangan und Zink) auf.

Kornspitz®-Kunstwerk zum Geburtstag

Anlässlich der beiden Jubiläen formte der renommierte österreichische Künstler Erwin Wurm einen Granit-Kornspitz®, welcher sich seit Februar 2024 vor dem Haupteingang der Unternehmenszentrale von backaldrin in Asten befindet. Das imposante Monument ist inklusive Sockel circa 4,5 Meter hoch und wiegt stolze acht Tonnen. Wurm legte bei der Anfertigung viel Wert auf Genauigkeit, um dem Original Kornspitz® mit dem

Kunstwerk realistisch nahezukommen und so dem knusprigstem Botschafter Österreichs ein Denkmal zu setzen.

Brot und Sport – ein Gold-reifes Duo

Spitzenleistungen sind im Sport ebenso wie in Beruf, Schule oder Freizeit erst durch die richtige Ernährung möglich. Darum hat es bei backaldrin bereits Tradition, sich als Unternehmen im Sportsponsoring sowohl im Spitzen- und Nachwuchssport als auch bei Athletinnen und Athleten und Verbände zu engagieren. Das internationale „Kornspitz® Sport Team“ unter der Leitung des Ex-Profi-Biathleten Christoph Sumann fördert zahlreiche Einzelathleten und –athletinnen in unterschiedlichsten Disziplinen und Sportarten. Seit 2017 ist der internationale Backgroundstoffhersteller auch Ernährungspartner und Trikotsponsor des oberösterreichischen Fußballvereins LASK. Von diesen gezielten Sponsorings profitiert jedoch nicht nur das Unternehmen selbst, sondern es lenkt so die Aufmerksamkeit auf die ganze Bäckerzunft. Es ist eine Leidenschaft, die alle eint und von backaldrin seit 60 Jahren gelebt und seit 40 Jahren durch den Original Kornspitz® zum Ausdruck gebracht wird.

Bilder/Bildunterschriften:

Familie Augendopler © Zoe Goldstein, Abdruck honorarfrei

backaldrin befindet sich zu 100 % in Besitz der Familie Augendopler.

Geschäftsführer_Harald Deller © backaldrin, Abdruck honorarfrei

Das internationale Familienunternehmen wird seit 2009 von Geschäftsführer Harald Deller geführt.

Geschäftsleitung © backaldrin, Abdruck honorarfrei

Verstärkt wird Harald Deller durch drei Mitglieder der Geschäftsleitung: Dr. Andreas Vollmar (li.), Mag. Martin Mayr und Ing. Mag. Wolfgang Mayer (re.)

Kornspitz®-Erfinder und Künstler © backaldrin, Abdruck honorarfrei

Kornspitz®-Erfinder Peter Augendopler und Künstler Erwin Wurm bei der Enthüllung des Kornspitz®-Granits.

Kornspitz®-Statue © backaldrin, Abdruck honorarfrei

Das Kunstwerk steht unmittelbar vor dem Haupteingang der Zentrale in Asten, ist circa 4,5 Meter hoch und wiegt stolze acht Tonnen.

Original Kornspitz® © backaldrin, Abdruck honorarfrei

Der Original Kornspitz® feiert seinen 40. Geburtstag. Als knusprigster Botschafter Österreichs ist er bereits in über 70 Ländern der Welt ein wichtiger Bestandteil im Brotkorb.

backaldrin International The Kornspitz® Company, 1964 gegründet, entwickelt innovative Brotideen und hochwertige, individuelle Backgrundstoffe für die weltweite Backbranche. Das Sortiment umfasst mehr als 800 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 8 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.

Rückfragehinweis:

Wolfgang Mayer, Unternehmenssprecher
backaldrin International The Kornspitz Company
Tel. +43 7224 8821 351, Mobil +43 664 811 01 83
wolfgang.mayer@backaldrin.com
www.backaldrin.com