AUSGABE 2 • 2023 (DE)

backaldrin®

backtuell

Zertifikate und was sie bedeuten
Seite 6

Innovative Pausenbrote
Seite 11

OÖ Rundfahrt beim PANEUM
Seite 18

Nachhaltig in die Zukunft
Seite 22

4 Aktuelle Kurzbeiträge

6 Zertifizierungen bei backaldrin

10 Selektion Kresse

11 Ideen fürs Pausenbrot

15 Hanni Rützler zu Frauenpower in der Backstube

16 Neues aus dem PANEUM

18 Startschuss der OÖ Rundfahrt beim PANEUM

20 Siebenkämpferin feiert Comeback

22 Nachhaltig in die Zukunft

Brot liefert Energie und diese brauchen Kinder in der Schule ganz besonders.

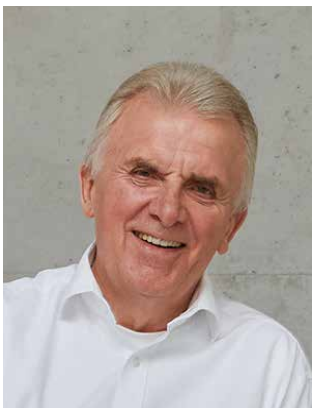
Regelmäßig werden Prozesse, Rohstoffe und Produkte überprüft.

Beim ersten „Original Kornspitz Kids Race“ wurde ordentlich in die Pedale getreten.

Künstler Harald von Munichthal bringt Farbe in die Wunderkammer.

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 / Eigentümer: Peter Augendopler / Geschäftsführer: Harald Deller **Redaktion:** Petra Stacher (Leitung), Ing. Mag. Wolfgang Mayer / **Kontakt:** backtuell@backaldrin.com / **Grafik und Layout:** Hannah Sonnberger / **Druck:** 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.

PEFC
PEFC/06-39-27
PEFC-zertifiziert
Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen
www.pefc.at



Liebe Leserinnen und Leser!

Im Juni ging es beim PANEUM rund: Die internationale Radsport-Elite startete im Schatten der Wunderkammer in die entscheidende Etappe der Oberösterreich-Rundfahrt. Ein tolles Event, das nicht nur den Sport in den Mittelpunkt rückte, sondern auch die richtige Ernährung, um solche Spitzenleistungen erbringen zu können: Brot gibt Kraft und Energie und das schon seit Jahrtausenden – wie man auch im PANEUM erfahren konnte, das anlässlich der Radrundfahrt einen Tag der offenen Tür veranstaltete.

Unter den zahlreichen Gästen, die das PANEUM und backaldrin in den vergangenen Monaten zu verzeichnen hatten, findet sich auch Österreichs Staatssekretär Florian Tursky. Dieser überzeugte sich selbst von der voranschreitenden digitalen Transformation im Unternehmen.

Denn bei uns stehen die Zeiger niemals still, stetig wird an noch mehr Effizienz und einer noch besseren Qualität unserer Produkte gearbeitet. Beweis dafür sind unter anderem die zahlreichen Zertifizierungen, die backaldrin vorzuweisen hat. Welche das genau sind, was dahintersteckt und wie die Kontrollen vonstattengehen, erfahren Sie auf den nächsten Seiten der aktuellen backtuell.

Die Zertifizierungen tragen dazu bei, unseren Kundinnen und Kunden die hochwertigsten Brot- und Gebäckideen bereitstellen zu können – wie etwa für den Schulanfang. Zwar haben die Ferien vielerorts erst begonnen, doch meist sind sie auch in Windeseile wieder vorüber. Unsere Backwaren bieten die perfekte Basis für Schulsnacks. Mit dieser Ausgabe stellen wir Ihnen einige Varianten vor, die mit Sicherheit nicht nur Kinder begeistern.

Wie innovativ backaldrin wirklich ist, davon können Sie sich auf der iba selbst überzeugen. Vom 22. bis 26. Oktober findet die weltgrößte Fachmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks in München statt. Ich würde mich sehr darüber freuen, Sie dort persönlich begrüßen und Ihnen unsere neuesten Produkte präsentieren zu dürfen!

Mit Bäckergruß

Peter Augendopler

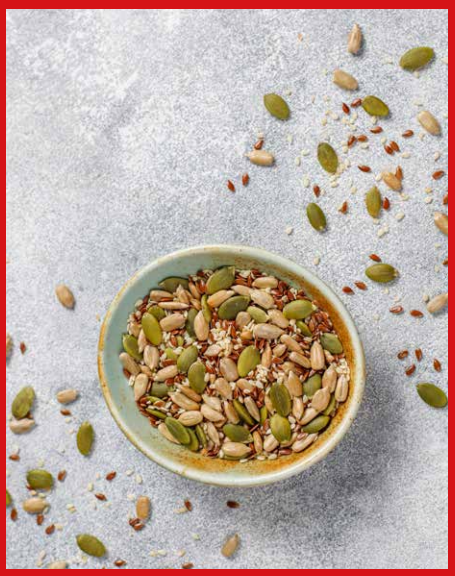
Gewusst?

NAHRUNG FÜRS GEHIRN

Das menschliche Gehirn ist ein Wunder: Zwar macht es im Durchschnitt nur etwa zwei Prozent des gesamten Körpergewichts eines Menschen aus, verbraucht gleichzeitig aber zwanzig Prozent der Körperenergie. Denn das Gehirn arbeitet ununterbrochen. Umso wichtiger ist es deshalb, dem Körper „Hirnnahrung" zuzuführen. Dass dabei Nüsse ganz oben auf der Liste stehen, ist allgemein bekannt. Aber auch andere Lebensmittel verleihen unserem Denkapparat einen Schub.

So gelten etwa auch Haferflocken als gute Energielieferanten, denn sie steigern nur langsam den Blutzuckerspiegel, sind Muntermacher, sollen Stress vorbeugen und für eine bessere Konzentration sorgen. Die Omega-3-Fettsäuren von Kürbiskernen sollen wiederum einen reibungslosen Ablauf im Gehirn fördern, Sonnenblumenkerne das Gehirn schützen. Nicht außer Acht zu lassen ist zudem Dinkel. Eine größere Menge an Zink, die darin enthalten ist, sorgt für die Bildung von Neurotransmittern, Botenstoffe von Nervenzellen, die für die Übertragung von Reizen unerlässlich sind.

Was Nüsse, Haferflocken, Kürbis- und Sonnenblumenkerne sowie Dinkel gemeinsam haben? Sie alle können mühelos in Brot und Gebäck integriert werden, wodurch auch dieses zu einer wertvollen Nahrungsquelle für das Gehirn wird.



iba 2023 – WIR KOMMEN!

Vom 22. bis 26. Oktober dreht sich in München alles ums Backen, denn die iba ist endlich wieder zurück. Seit 1949 bietet die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks Experten aus der Branche die Möglichkeit, sich auszutauschen und neue Produkte sowie Innovationen kennenzulernen. Als einer der größten Aussteller wird auch backaldrin vor Ort sein. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

EINLADUNG ZUM 1. BACKALDRIN-GOLFTURNIER

Golf-Begeisterte können am 30. Juli im Golfclub Mühlviertel - St. Oswald bei Freistadt einen unvergesslichen Tag erleben. Golfen Sie Seite an Seite mit Österreichs Golf Pro der Ladies European Tour Christine Wolf, die 2016 in Rio de Janeiro sowie 2021 in Tokio bei den Olympischen Sommerspielen für Österreich teilnahm. Lassen Sie sich von ihrer Expertise inspirieren und heben Sie Ihr Spiel auf die nächste Stufe.

Für alle Interessierten und Neulinge in der Welt des Golfs wird zudem der Golf Pro des GC Mühlviertel, David Holloway, einen einführenden Workshop veranstalten. Er wird Grundlagen des Golfsports, Techniken und Strategien erläutern und den Teilnehmern ein Schnuppertraining anbieten.

Somit laden wir Sie und Ihre Begleitung sehr herzlich zum 1. backaldrin Golfturnier ein. Wir freuen uns über Ihre Anmeldung bis 30. Juni 2023 an: Golfturnier@backaldrin.com.

BROT MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

Am 5. Mai war Tag des Deutschen Brotes. Anlässlich dessen wurden die Bäcker dazu aufgerufen, ihre Backstuben zu öffnen und den Tag zu nutzen, um ihre Handwerkskunst vor den Vorhang zu holen. Am 9. Mai fand dazu im Kanzleramt in Berlin auch eine Abendgala statt. Das Motto: „Mit allen Sinnen genießen". Diesen Genuss ließ sich auch backaldrin nicht entgehen. Eigentümer Peter Augendopler war mit Sohn Peter Augendopler jun. ebenso vor Ort wie der Geschäftsführer von backaldrin Deutschland, Stephan Schwind. Natürlich durften auch die Vertreter des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks nicht fehlen: Präsident Michael Wippler sowie Geschäftsführer Dr. Friedemann Berg waren mit dabei. Zum Botschafter des Deutschen Brotes 2023 wurde übrigens SPD-Chef Lars Klingbeil auserkoren.

GEWINNSPIEL!

Sich nach getaner Arbeit aufs Fahrrad zu schwingen, bringt vielen den nötigen Ausgleich. Um dafür gut ausgerüstet zu sein, verlost backaldrin zwei Fahrraddressen. Senden Sie uns einfach bis 20. Juli eine Mail mit dem Betreff „Glück auf zwei Rädern" an backtuell@backaldrin.com und nehmen Sie so am Gewinnspiel teil.

LANDESRAT LERNTE KUNST DES BACKENS KENNEN

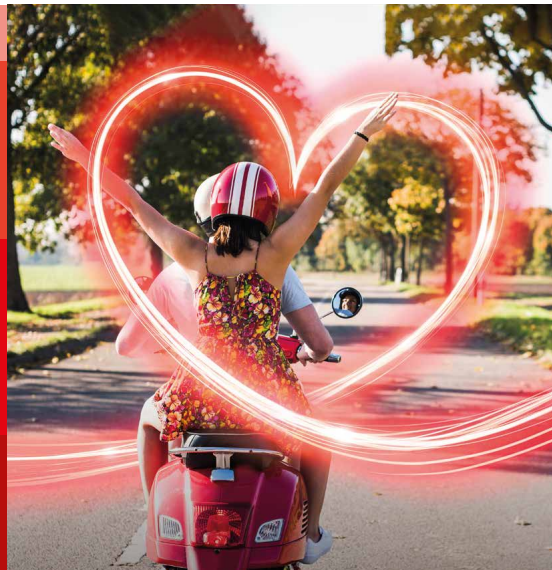
Wirtschaftslandesrat Markus Achleitner legte bei seiner Oberösterreich-Tour auch einen Stopp bei backaldrin ein. Im Fokus standen die Herausforderungen und Chancen der regionalen Wirtschaft. Besonders begeistert zeigte sich Achleitner von den Backstuben des Unternehmens, wo er hautnah in die Kunst des Backens eintauchte.

ASTEN – PANEUM – Wunderkammer des Brotes
DO, 24. AUGUST

LIVE von 9 - 12 UHR in ORF Radio Oberösterreich
Gratisaktion und Meet&Greet mit unseren Moderatorinnen und Moderatoren von 12 - 14 Uhr

ooe.ORF.at

ORF RADIO OÖ



Zum Backen zertifiziert

Um beste Qualität zu garantieren, werden bei backaldrin regelmäßig Prozesse, Rohstoffe und Produkte kontrolliert und zertifiziert.

Qualität ist bei backaldrin das A und O, denn davon profitiert nicht nur das Unternehmen selbst, sondern auch die Kundschaft und diese steht an erster Stelle. Regelmäßig werden deshalb beim Backgrundstoffhersteller Prozesse, Rohstoffe und Produkte kontrolliert und zertifiziert, um Kundenanforderungen gerecht zu werden. Doch was bedeutet das eigentlich und wie viel Aufwand steckt hinter einer Zertifizierung? backaldrin klärt auf.

Definition

Zertifiziert zu sein, bedeutet schlicht und einfach, dass fest definierte Anforderungen eingehalten werden. Sie gelten als Qualitätsmerkmal und geben dem Kunden Sicherheit über die zu erwartende Ware. backaldrin bemüht sich vor allem um Zertifizierungen in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Qualitätsmanagement und Rohstoffherkunft. Durch weltweit einheitliche Standards hat das Unternehmen so die Chance, sich vom restlichen Markt abzuheben.

Überprüfung

Der Nachweis beziehungsweise die Bewertung erfolgt durch eine unabhängige Zertifizierungsstelle. Dafür kommt ein Auditor, der von der Zertifizierungsstelle beauftragt wird, für ein sogenanntes Audit in das Unternehmen. Diese finden teilweise auch unangekündigt statt, um zu überprüfen, ob das Unternehmen die Standards auch wirklich das ganze Jahr über erfüllt. Im Zuge des Audits sieht sich der Prüfer deshalb an, ob die für das jeweilige Zertifikat notwendigen Prozesse greifen.

Gültigkeit

Meist gelten ausgestellte Zertifikate ein Jahr, weshalb in den meisten Fällen auch eine jährliche Überprüfung notwendig ist. Zudem können sich Anforderungen der Zertifizierungen laufend ändern. Das Unternehmen muss deshalb immer auf dem aktuellsten Stand sein, um die Auszeichnungen verlängern zu können.

Zertifikate bei backaldrin

Unterschieden wird zwischen Zertifikaten, die sich auf den Betrieb beziehen, und solchen, die Produkte betreffen. backaldrin verfügt über zahlreiche Zertifizierungen (siehe Seite 8, 9).

Zuständigkeit

Es steckt viel Arbeit dahinter, all diese Standards zu erfüllen. Bei backaldrin gibt es deshalb das sogenannte Zertifizierungsmanagement unter der Führung von Thomas Leitner.

Weshalb sind Zertifizierungen für ein Unternehmen so wichtig?

„Zertifizierungen stellen sicher, dass strenge Qualitätskontrollen und -standards eingehalten werden, die von unabhängigen Stellen festgelegt wurden. Dies garantiert, dass unsere hergestellten Produkte sicher und von hoher Qualität sind. Einige Zertifizierungen befassen sich auch mit aktuell wichtigen Umwelt- und Sozialstandards, wie zum Beispiel Rainforest Alliance, RSPO oder BIO."

> *Durch die Einhaltung dieser Zertifizierungen zeigt ein Lebensmittelhersteller sein Engagement für Nachhaltigkeit, Umweltschutz und soziale Verantwortung und denkt bereits heute an morgen.*
>
> **Thomas Leitner**

IFS Food

Seit 2008 ist backaldrin nach IFS (International Featured Standards) Food zertifiziert, einer der weltweit angesehensten Zertifizierungen für produzierende Lebensmittelbetriebe. Sie zielt auf die Lebensmittelsicherheit und Qualität der Verfahren sowie Produkte ab und soll Produktionsprozesse transparent machen. Um das Zertifikat zu erhalten, müssen etwa 240 Anforderungen im gesamten Unternehmen erfüllt sein, darunter etwa im Ressourcenmanagement und in den operativen Abläufen.

HG EI/KAT

Diese Zertifizierung bezieht sich auf die Herkunft des Rohstoffs Ei. HG EI ist für Österreich relevant, KAT das Pendant für Deutschland. Die Eier kommen demnach nicht von Legehennen aus Käfighaltung, sondern aus alternativen Haltungsarten wie Boden- oder Freilandhaltung.

RSPO MB/SG

Palmöl beziehungsweise Palmkernöl wird aus den Früchten der Ölpalme gewonnen. Da der Anbau dieser nur in den Tropen möglich ist, sorgt die Verwendung immer wieder für Kritik. Doch Palmfett bringt viele Vorteile mit sich: Es ist geruchs- und geschmacksneutral und garantiert eine bessere Frischhaltung. Die Zusätze MB und SG geben Aufschluss über den zertifizierten Anteil im Rohstoff beziehungsweise die Rückverfolgbarkeit innerhalb der Lieferkette.

Bereits über 90 Prozent des eingesetzten Palmfettes bei backaldrin sind RSPO-zertifiziert.

AMA-Biosiegel

Aufbauend auf dem EU-Bio-Logo, hat die AMA-Marketing ein Gütesiegel für Bio-Lebensmittel entwickelt – das AMA-Biosiegel. Tragen Produkte das rot-weiße AMA-Biosiegel mit der Herkunftsangabe AUSTRIA, ist Österreich als Herkunftsort sowie als Ort der Be- und Verarbeitung garantiert.

OGT

OGT steht für gentechnikfreie Produkte gemäß österreichischem LM-Kodex. Produkte bestehen weder aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) noch enthalten sie diese. Das heißt, dass auch Futtermittel, Saatgut oder Pflanzenschutzmittel, die zur Herstellung verwendet werden, keine GVO enthalten dürfen.

Die jeweilige Zertifizierung ist auf den Produktdatenblättern, im Produktnamen und/ oder auf der Zutatenliste ersichtlich.

BIO

Während alle anderen hier genannten Zertifikate von verschiedenen Interessensgruppen ausgehen, unterliegt die Kennzeichnung BIO der gesetzlichen EU-BIO-Verordnung (2018/848). Laut dieser müssen, um ein Produkt als BIO ausweisen zu dürfen, mindestens 95 Prozent der eingesetzten Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs biologisch sein. Dabei muss auf dem Logo auch ausgeführt werden, ob sich dieser Prozentsatz auf Österreich, die EU oder Drittländer bezieht.

Rainforest Alliance

Die Rainforest Alliance (RA) setzt sich auf sozialer und marktwirtschaftlicher Ebene für eine nachhaltigere Welt ein und setzt im Zuge dessen Standards für die unterschiedlichsten Rohstoffe. Rainforest-zertifiziert ist backaldrin für Kakao.

Halal/Kosher

backaldrin verfügt aufgrund seiner weltweiten Präsenz und Produktvielfalt auch über religiöse Zertifizierungen wie „Halal“ und „Kosher“.
Für Produkte bedeutet dies zum Beispiel, dass kein Alkohol darin verarbeitet sein darf. Benötigt ein Kunde ein Produkt, das halal oder koscher ist, so wird dies zu einer Einzelprüfung angemeldet und zertifiziert.

Hohe Mengen an Kalzium und Kalium, Folsäure, Jod, Vitamin C, Eiweiß sowie Eisen machen Kresse zum Superfood. So soll sie Knochen, Bindegewebe, Immunsystem, Nerven sowie das Herz-Kreislauf-System stärken.

Als unkompliziert und genügsam lässt sich die Kresse beschreiben: Ob Halbschatten oder Sonne, Erde oder Watte – sie keimt fast überall, solange die Temperatur nicht zu niedrig und der Untergrund feucht ist.

Kresse

In der Natur kann Kresse bis zu 50 Zentimeter hoch werden. Auf der Fensterbank wird sie meist schon lange vorher als Sprosse abgeerntet und verarbeitet.

Sie hat wohl bei vielen den grünen Daumen geweckt: die Kresse. Denn schon im Kindergarten oder in der Schule wird sie angebaut, ist es doch auch ganz einfach: Watte befeuchten, auf einen Teller legen und Samen daraufstreuen. Nach nur wenigen Tagen ist der gesunde Brotbelag fertig zum Verzehr.

Die bekanntesten Arten sind Garten-, Brunnen- und Kapuzinerkresse. Sie alle gehören zur Familie der Kreuzblütengewächse.

KRESSE BEI BACKALDRIN

Zwar ist in den Produkten von backaldrin nirgendwo Kresse enthalten, draufgeben kann man sie jedoch auf jedes köstliche Brot. Zum Beispiel auf Brote hergestellt aus dem ActipanMix. Dieser enthält Weizenkeime, hochwertige Sprossen, Amarant sowie Saaten und zielt mit einem hohen Ballaststoff- und Proteingehalt voll und ganz auf die Ernährungsbedürfnisse aktiver Menschen ab.

TIPP
Kresse nie kochen, denn dabei gehen Aroma und gesunde Inhaltsstoffe verloren. Auch zum Einfrieren eignet sie sich nicht.

um 2707 vor Christus
Kresse zählt zu den ältesten Salat- und Gewürzpflanzen der Welt. Ihre Samen wurden schon in alten Pharaonengräbern gefunden.

8. Jahrhundert
Karl der Große verordnete den Anbau von Kresse in seinen Kapitularien (Gesetze).

1551
Der deutsche Botaniker, Arzt und lutherische Prediger Hieronymus Bock schreibt: „... alle cressen innerlich gebraucht treiben den harn, reinigen den bauch, die nieren und blasen, heilen und reinigen innerliche wunden ...“

um 1980
Kresse dient als Bioindikator. Anhand des Keimverhaltens werden Rückschlüsse auf Belastungen von Luft, Wasser oder Boden gezogen.

2023
Heutzutage ist Kresse aus der Küche nicht mehr wegzudenken. Die würzige Pflanze schmeckt nicht nur als Brotbelag, sondern auch auf Fisch, Pasta, Kartoffeln und im Salat.

Gute Jause zur Pause

Es ist Ferienbeginn! Doch wie wohl alle Eltern nur allzu gut wissen, sind diese auch schnell wieder vorüber. Die Monate vergehen wie im Flug und schon steht der erste Schultag vor der Tür. Der Alltag kehrt ein, und anstatt etwas länger zu schlafen, steht man frühmorgens in der Küche vor der Frage: Was packe ich bloß in die Brotdose meiner Kinder?

Bäcker können dabei Abhilfe schaffen, denn seit jeher sind Brot und Gebäck die Basis für jede Jause – heißt diese doch nicht umsonst auch Brotzeit. Dabei muss es aber nicht langweilig werden. backaldrin hat wunderbare Brot-, Gebäck- und Snackideen, die für Abwechslung in Form und Geschmack sorgen, zudem Mehrwert haben und den Kindern nötige Nährstoffe liefern.

In der Schule brauchen Kinder Energie. Wie gut, dass Brot seit jeher als Energielieferant gilt.

Dafür sorgen unter anderem Chiasamen, Vollkornmehl und Saaten, die in den Backwaren verarbeitet werden. So kommen Kinder gut durch den Schultag – und auch für Erwachsene eignen sich die Snacks, denn auch in ihrer Arbeitswelt können die Pausen für eine reichhaltige Ernährung genutzt werden.

„Club“ Sandwich mit Eiweißbrot

Mehr Eiweiß, dafür weniger Kohlenhydrate – das garantiert der **EWB-Mix,** der Eiweißbrot-Mix. Durch seine außergewöhnliche Nährstoffzusammensetzung ist das Brot besonders saatenreich. Zudem stammt der Eiweißgehalt aus hochwertigen Proteinen aus Soja und anderen pflanzlichen Eiweißquellen.

Snack-Zutaten

3 Scheiben Eiweißbrot, 200 g Frischkäse, 2–4 Karotten, 20 g Salat, ca. 4 Gurkenscheiben, ca. 3 Tomatenscheiben, 3 Scheiben Hähnchenbrust-Aufschnitt, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Karotten raspeln und mit dem Frischkäse vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 2 Esslöffel der Frischkäsemischung gleichmäßig auf die erste Brotscheibe verteilen, ein paar Gurkenscheiben darauflegen und mit einer Schicht Salat belegen. Auf die zweite Brotscheibe ebenfalls ca. 2 Esslöffel der Frischkäsemischung streichen und – mit dem Frischkäse nach oben – auf die Salatschicht legen. Die nächste Schicht besteht aus Tomatenscheiben. Zum Schluss mit der Hähnchenbrust und der dritten Brotscheibe belegen.

Regenbogen im Chia-Weckerl

Schon die Mayas und Azteken kannten die „Kräfte“ von Chiasamen: Sie weisen einen hohen Proteingehalt auf und sind reich an Omega-3-Fettsäuren. Zudem liefern die Samen Ballaststoffe, Eisen und Kalzium, das besonders für das Wachstum wichtig ist. All das hat backaldrin erkannt und verarbeitet die Samen deshalb zu einem **Chia Mix.** Dieser sorgt in Kombination mit den verschiedensten Getreidearten für nährreiche Brote und Gebäcke.

Snack-Zutaten

1 Chia-Weckerl, 2 EL Hummus, 20 g gemischter Salat (grob gehackt), 2 Scheiben Cheddarkäse, 3 Scheiben gekochte Rote Beete, 25 g fein geschnittene Karotte, 3–4 Ringe roter Mini-Paprika, 1 EL Basilikumpesto

Zubereitung

Den Hummus auf die untere Hälfte des Brötchens streichen, darauf die anderen Zutaten (in genannter Reihenfolge) schichten. Das Pesto noch auf die obere Brötchenhälfte streichen oder mit etwas Olivenöl verdünnen und über die Zutaten träufeln. Zusammenklappen und fertig.

Urkorn-Löwe

Die Urkornsorten Einkorn, Emmer, Durum, Dinkel und Waldstaudenroggen – der übrigens besonders reich an Spurenelementen und Mineralstoffen ist – machen das **Urkorn Konzentrat** zur perfekten Basis eines reichhaltigen Pausenbrotes. Zutaten wie Honig, Sonnenblumenkerne, Joghurt und Traubenkernmehl runden den Geschmack des Konzentrats ab. Fehlt also nur mehr eine ansprechende Form für Kinder: Dafür eignet sich der Urkornknopf perfekt.

Snack-Zutaten

1 Urkornknopf, 20 g Frischkäse, 2 Scheiben Gouda, 1 Karotte, 1 Paprika, 1 Radieschen, Schnittlauch als Deko

Zubereitung

Karotten grob reiben. Aufgeschnittenen Urkornknopf mit Frischkäse bestreichen und mit Gouda belegen. Mit Karottenstiften, Paprika, Radieschen und Schnittlauch zu einem „Löwen“ belegen.

Vegipan mit Roter Beete

Immer mehr Familien ernähren sich vegan, für sie hat backaldrin **Vegipan®** im Sortiment, ein Vollkornbrot ohne Hefezusatz. Es weist einen hohen Anteil an Körnern und Saaten wie Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsamen auf. Pflanzliche Fette sorgen zudem für einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Vegipan® lässt sich außerdem toll zu einem Riegel backen, der für Kinderhände besonders geeignet ist.

Snack-Zutaten

Vegipan®-Riegel, 200 g Rote Beete, 150 g Walnüsse, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Walnüsse für zwei Stunden in Wasser einweichen. Zwiebel schälen, klein hacken und in einer Pfanne mit etwas Öl glasig dünsten. Den fein gehackten Knoblauch kurz mitrösten. Walnüsse abgießen und klein hacken. Rote Beete grob würfeln. Zwiebeln und Knoblauch sowie etwas Öl dazugeben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Vegipan®-Riegel streichen.

Weshalb ist eine ausgewogene Ernährung so wichtig?

Susanne Dirisamer: Eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung schmeckt gut, hält aktiv und steigert Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit. Sie liefert nicht nur Kindern notwendige Nährstoffe, sondern auch Erwachsenen.

Wie sieht eine nährstoffreiche Brotzeit aus?

Im besten Fall besteht sie aus vier Bausteinen:

GETREIDE UND GETREIDEPRODUKTE

Sie geben den Muskeln Energie und helfen dem Gehirn beim Denken und Konzentrieren. Vor allem Brote mit Mehrwert sind reich an komplexen Kohlenhydraten und Ballaststoffen. Sie sorgen dafür, dass der Blutzucker nur langsam steigt, wodurch die Energie für mehrere Stunden anhält. Sind Saaten darin verarbeitet, stärkt das zudem die Nerven. Als Brotbelag empfehlen sich Käse, Schinken sowie Aufstriche auf Quark-, Gemüse- oder Hülsenfrüchtebasis.

MILCH UND MILCHPRODUKTE

Diese sind besonders wichtig für das Wachstum.

GEMÜSE UND OBST

Durch sie wird man erst richtig munter. Zudem stärken Gemüse und Obst das Immunsystem.

WASSER

Es sollte vor, während und nach jeder Mahlzeit getrunken werden. Wer genug trinkt, kann besser denken und hält den Stoffwechsel in Schwung. Gezuckerte Getränke bewirken das Gegenteil und sollten vermieden werden.

Wie viel ist für den Körper gut?

Dabei geht man am besten nach der Größe der Hand – Kinderhände sind logischerweise wesentlich kleiner als Erwachsenenhände. Zur Orientierung hier jedoch einige Mengenangaben: Für eine Brotzeit sind ein bis zwei Scheiben Brot, handflächengroß, zu empfehlen, dazu eine Handvoll Obst sowie ein bis zwei Handvoll Gemüse. Bei Milch und Milchprodukten sollte man sich etwas aussuchen: Entweder 150 bis 200 Milliliter Milch oder Joghurt oder eine Handfläche Quark oder ein bis zwei Scheiben Käse sollten verzehrt werden.

Susanne Dirisamer
ist Diätologin sowie Gesundheitswissenschafterin und unterrichtet an der FH St. Pölten.

Female Connoisseurs

Hanni Rützler

FRAUENPOWER IN KÜCHE, KELLER UND BACKSTUBE

„Frauen entern die Food-Branche." Schon in meinem Foodreport 2018 habe ich diesen Trend analysiert, der seitdem immer weiter wächst. Frauen schicken sich zunehmend an, sich jenen Ort zurückzuerobern, der ihnen von Männern immer schon zugewiesen wurde: die Küche. Jetzt freilich nicht am heimischen Herd, sondern als Küchenchefinnen oder Patissièren. Noch deutlicher zeichnet sich das weibliche Empowerment in der Food-Start-up-Szene ab.

Statt in traditionellen Unternehmen und Institutionen auf mehr Sichtbarkeit zu warten, haben sich in den letzten Jahren viele Frauen ihre Repräsentanz einfach selbst geschaffen: Sie haben Cafés, Bäckereien, Konditoreien und smarte Lunch-Restaurants oder Lebensmittelmanufakturen und Food-Tech-Start-ups gegründet, meist mit Schwerpunkt auf veganen und/oder biologischen Produkten und oft mit dem dezidierten Anspruch, die Lebensmittel- und Ernährungsbranche in Richtung Gesundheit, soziale Gerechtigkeit und Umweltschutz zu verändern.

In München backen Katharina Böttger und Rena Wiese glutenfreie Brote in hochwertiger Bioqualität. Denise Pölzelbauer, einst mit 23 Jahren die jüngste Bäckermeisterin Österreichs, bäckt in Brunn an der Pitten nach der 5-Elemente-Lehre Demeter-Brot und Weingebäck, das in alle Welt exportiert wird. Belinda Leong machte als Konditorin im kalifornischen 2-Sterne-Restaurant Manresa Karriere, bevor sie in San Francisco ihre eigene Patisserie eröffnete und ihre Kunden nun mit französischem Gebäck und Viennoiseries begeistert. Und Jessica Préalpato, Chefkonditorin im Alain Ducasse au Plaza Athénée, wurde 2019 zum „The World's Best Pastry Chef" gewählt. Eine Liste, die sich noch lange fortsetzen ließe.

Dass Frauen nicht nur ein gutes Händchen fürs Backen haben, sondern in Führungspositionen – selbst unter stressigen Arbeitsbedingungen, wie sie in Küchen und Bäckereien oft zum Alltag gehören – auch für ein besseres Betriebsklima sorgen, davon ist auch Parvin Razavi überzeugt. Die Gault&Millau-Österreich-Newcomerin des Jahres 2023 verzaubert im Wiener Hotel-Restaurant &flora frisches Gemüse mit Säften und Kräutern zu hochkomplexen Gerichten und versucht, mit einer 4-Tage-Woche und drei freien Tagen am Stück auch organisatorisch neue Wege zu gehen, die vor allem von ihren acht Mitarbeiterinnen geschätzt werden.

Auch in anderen Bereichen, die traditionell von patriarchalischen Strukturen geprägt sind, wie etwa dem Weinbau, weht nun immer öfter ein anderer Wind: In Deutschland und Österreich sind es vor allem junge Winzerinnen, die – auch von männlichen – Genussmenschen gepriesen werden. Die meisten von ihnen haben spätestens mit der Übernahme der Betriebe auf biodynamischen Anbau umgestellt. Dass ihre Zahl weiter steigt, beweist nicht zuletzt Vinodea, eine Vinothek in Wien, die ausschließlich Weine von – mittlerweile über 40 – Winzerinnen führt.

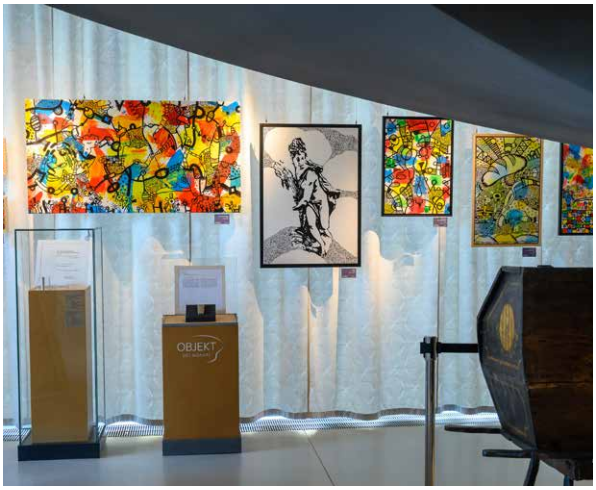
Wenn dann bei Verkostungen auch Gebäck von Bäckerinnen serviert wird, haben Female Connoisseurs die Nase vorne.

ZWEITAUSEND JAHRE KÜCHEN-WAHNSINN IN EINEM BUCH

Was haben Luftbrot, Welpenwasser, Schlangenöl und Zebuhöcker gemeinsam? Ihnen allen sind Seiten im Buch von Tobias Roth und Moritz Rauchhaus gewidmet. Am 13. April lasen sie im PANEUM aus ihrer „Wunderkammer der exzentrischen Küche“ vor und begeisterten die Gäste mit ihrem einzigartigen Humor und den kuriosesten Rezepten aus zweitausend Jahren „Küchengeschichte“.

INTERNATIONALER MUSEUMSTAG

Auch wenn das PANEUM Veranstaltungszentrum ist, die riesige Sammlung an Exponaten und Büchern, die die Wunderkammer rund um das Thema Brot beherbergt, kommt einer Museumssammlung gleich. Anlässlich des Internationalen Museumstags wurden am 13. Mai deshalb gleich drei offene Führungen angeboten. Kinder bekamen Gratis-Eintritt und, da der Muttertag vor der Tür stand, Mütter ein Säckchen Kokosbusserl geschenkt. Auch Bienen-Blütensamen wurden verteilt.



ÜBER BROT, KUNST UND GLÜCK

Dass Brot nicht nur Nahrungsquelle, sondern auch Quelle für Inspiration sein kann, veranschaulicht der Linzer Künstler Harald von Munichthal mit seinen farbenfrohen Kunstwerken, die aktuell im PANEUM zu sehen sind. Am 4. Mai fand die Vernissage zur Verkaufsausstellung „Brot+Kunst=Glück“ statt. Bei hervorragender Stimmung blickten die etwa 50 Besucher hinter die „Leinwände“ und konnten sich beim Künstler selbst über die Beweggründe zu den Bildern informieren. Bis 17. September können seine Werke noch in der Wunderkammer des Brotes besichtigt werden.

EVENTS

12. Juli bis 30. August

Sommerliches Ferienprogramm für Kinder von 6 bis 14 Jahren inklusive Backen im PANEUM. Die Kinder können dabei selbst Gebäckstücke formen und entdecken danach bei einer Führung die Schätze der Wunderkammer des Brotes.
Alle Termine, Infos und Details zur Anmeldung auf paneum.at.

JEDEN SAMSTAG UM 13 UHR:
offene Führung durch das PANEUM

17. und 18. Jh.

EISEN WIE DIESES WAREN DAMALS WICHTIGE BACKUTENSILIEN. MIT IHNEN WURDEN HOSTIEN MIT CHRISTLICHEN DARSTELLUNGEN VERSEHEN.

Stück der Stunde

Das Hostieneisen

Die Hostie als Verkörperung des Leibs Christi stellt im römisch-katholischen Glauben einen wichtigen Bestandteil der Messe dar. Ursprünglich handelte es sich dabei um ein rundes Alltagsbrot, das mit einer Kreuzkerbe versehen wurde. Allmählich wurde es aber durch dünne Oblaten, hergestellt aus Wasser und reinem Weizenmehl, ersetzt. Die Zubereitung dieser unterlag früher strengen Vorschriften. So durften sie nur von Klerikern, meist unter Stillschweigen oder begleitet von Psalmengesang, gebacken werden. Eines der wichtigsten Backutensilien stellte dabei das Hostieneisen dar, dessen Platten auf der Innenseite mit prächtigen Schmuckgravierungen verziert wurden. Beliebte Motive waren Darstellungen Christi oder des Gekreuzigten sowie Umschriften. Auch das Hostieneisen im PANEUM weist auf den Innenseiten seiner Platten Verzierungen auf. Auf einer Seite ist eine Abbildung des Erzengels Michael, Schutzpatron der Bäcker, mit Schwert und Waage zu sehen. Auf der anderen Seite sehen wir eine Darstellung von König David, der vor Gott kniet und zu diesem betet. Der Legende nach wurde David von seinem Vorgänger König Saul, der von einem bösen Geist geplagt wurde, an den Hof geholt, um diesen mit seinem Harfenspiel aufzuheitern.

Rasantes Radspektakel rund ums PANEUM

146,3 Kilometer hatten die 144 Rennradfahrer am Sonntag, den 4. Juni zu bewältigen. Es war die dritte und damit letzte Etappe der insgesamt 484,7 Kilometer langen Internationalen Raiffeisen Oberösterreich Rundfahrt. Von Asten bis zur Hinterstoder Höss bot sich ihnen ein wunderschönes Panorama. Eines der schönsten bekamen die Radprofis jedoch gleich zu Beginn zu sehen, denn in die Pedale traten sie um 11 Uhr im Schatten des einzigartigen PANEUM.

Dieser Startschuss in die „Königsetappe“ wurde ordentlich gefeiert. Viele Radsportbegeisterte ließen sich das Spektakel nicht entgehen und statteten der Wunderkammer des Brotes einen Besuch ab. Dazu trugen aber nicht nur die Profisportler bei, die unter dem roten backaldrin-Bogen mit Vollgas ins Rennen starteten, sondern auch das Rahmenprogramm.
So veranstaltete das PANEUM anlässlich des Rennens einen Tag der offenen Tür inklusive Show Acts und Verlosung. Die glücklichen Gewinner der Hubschrauberflüge konnten die Radrundfahrt aus der Vogelperspektive verfolgen. Auch für Musik und Verpflegung wurde gesorgt, dabei durfte natürlich der Kornspitz® nicht fehlen.

Diese Spezialität des Hauses bekamen auch die Jüngsten als Belohnung für ihre Leistung. Denn beim „Original Kornspitz Kids Race“ stellten insgesamt 71 Kinder ihr Können unter Beweis. Um 12 Uhr starteten sie (aufgeteilt in U5, U7, U9, U11) unter lauten Jubelrufen in die bis zu 2,5 Kilometer lange Strecke am Firmenareal von backaldrin. Die Allerkleinsten durften wiederum ihr erstes Mini-Rennen, 100 Meter mit dem Laufrad, bestreiten.

Ein tolles Event, das Paul Resch, Präsident des Oö. Landesradsportverbands, besonders lobte: „Es ist ein Wahnsinn, was backaldrin hier auf die Beine gestellt hat. Von diesem Engagement profitiert der gesamte österreichische Radsport und mit dem Kornspitz-Kids-Race wurde für den Nachwuchs im Radsport etwas geboten. Ein tolles Fest für Kinder und Familien!“ Und auch Peter Augendopler zeigte sich begeistert: „Es war ein reines Vergnügen, Teil der Oberösterreich-Rundfahrt gewesen zu sein. Die Stimmung war einmalig und die Kulisse mit unserem PANEUM sowieso.“

Der Italiener Luca Vergallito absolvierte nicht nur die Königsetappe als Schnellster, sondern siegte auch in der Gesamtwertung: 12:08:11 Stunden benötigte er für die OÖ Rundfahrt.

© cityfoto.at

Verena Mayr kämpft sich nach Paris

Aus Sport und Ernährung ergibt sich ein Gold-reifes Duo: Denn Spitzenleistungen sind im Sport erst durch die richtige Ernährung möglich. Brot und Gebäck sind seit jeher ein Grundbaustein dafür, weshalb Sportsponsoring bei backaldrin Tradition hat. Mit dem „Kornspitz Sport Team“ werden deshalb Athletinnen und Athleten unterstützt, darunter seit 2017 auch Siebenkämpferin Verena Mayr. Nach herausragenden Erfolgen wurde es nach 2021 jedoch ruhig um die Leichtathletin. Warum und wie es nun weitergeht, das erzählt sie „Kornspitz Sport Team“-Direktor Christoph Sumann im Interview.

Christoph Sumann: 2019 beim Mehrkampfmeeting in Ratingen hast du den österreichischen Rekord im Siebenkampf aufgestellt, im selben Jahr bei den Weltmeisterschaften in Doha mit der Bronzemedaille deinen bisher größten Erfolg gefeiert. Bei den Olympischen Spielen in Tokio 2021 bist du Elfte geworden, danach wurde es ruhig um dich. Wieso?

Verena Mayr: Ich hatte schon vor den Spielen 2021 Probleme mit dem Oberschenkel, sehr lange wussten wir jedoch nicht, woran es liegt. Wir haben zwar immer wieder etwas gefunden, das geholfen hat, sobald ich aber härter trainierte, schmerzte es wieder. Ich dachte mir, dass es das jetzt gewesen ist. Mein Körper spielte einfach nicht mehr mit, bis ich im August 2022 ein Team gefunden habe, das einen ähnlichen Fall hatte. Wir haben dann herausgefunden, dass bei mir beidseitig am Oberschenkelansatz die Sehne am Sitzbeinhöcker eingerissen ist. Daraufhin haben wir ein Rehaprogramm entwickelt, um die Sehne wieder belastbarer zu machen und schmerzfrei trainieren und sitzen zu können.

Wie lange hat dieser Prozess gedauert?

Der Rehaprozess war mit Jänner/Februar dieses Jahres beendet. Bereits mit Dezember habe ich aber angefangen zu laufen, vorher waren nur Gehen und gezielte Kraftübungen erlaubt. Im Februar wurden dann Checks und Krafttests durchgeführt. Seither habe ich

die Freigabe, dass ich wirklich jede Disziplin wieder trainieren darf. Damit ich ein Gefühl für die Bewegung bekomme, fange ich ganz langsam an und steigere mich stetig.

Im August stehen die Leichtathletik-Weltmeisterschaften in Budapest an. Wird Verena Mayr dort am Start sein?

Die Qualifikation für die WM ist sehr schwierig, sie haben das Limit mit 6480 Punkten sehr hoch gesetzt. Da musst du schon unter den besten sechs bis acht Mehrkämpferinnen der Welt sein. Das zu erreichen, würde ich als sehr unrealistisch sehen, wenn ich ein Comeback gebe. Und um mich über die Weltrangliste zu qualifizieren, bräuchte ich zwei Mehrkämpfe, die auch relativ gute Bonuspunkte mit der Platzierung erbringen. Die Chancen sind also sehr gering, dass ich dabei sein werde. Ich lasse aber immer ein bis zwei Prozent Hoffnung zu, weil das auch motiviert. Nach den Weltmeisterschaften gibt es zum Beispiel einen internationalen Wettkampf und Staatsmeisterschaften. Ob ich daran teilnehmen werde, entscheide ich, wenn es so weit ist. Einen Mehrkampf wird es heuer aber auf jeden Fall geben.

Spätestens bei den Olympischen Sommerspielen 2024 möchte ich wieder die Alte sein.

Verena Mayr
Olympia-Athletin

Du bist nun wieder gesund, motiviert und sichtlich gut gelaunt. Alles Faktoren, die für einen Leistungssportler wichtig sind. Wann sehen wir die alte Verena wieder?

Mit Sicherheit 2024 bei den Olympischen Sommerspielen in Paris. Das ist das große Ziel, dem ich auch alles unterordne und für das ich jeden Tag im Training stehe. Dieses Jahr will ich deshalb noch nichts riskieren. Nächstes Jahr ist wichtig, da will ich wieder die Alte sein, voll mitkämpfen und zeigen, was ich draufhabe.

FACTS SIEBENKAMPF

Der Siebenkampf ist eine olympische Leichtathletikdisziplin der Frauen. Sie wird als zweitägiger Wettbewerb ausgetragen.
Das Pendant bei den Männern ist der Zehnkampf.

Für jede einzelne Disziplin gibt es eine Punktetabelle.
Das Gesamtergebnis wird durch Addition der sieben Einzelwerte ermittelt.

Weltrekord: 7291 Punkte,
Jackie Joyner-Kersee,
1988, Seoul

Österreichischer Rekord:
6591 Punkte,
Verena Mayr,
2019, Ratingen

7 DISZIPLINEN

TAG 1

100 Meter Hürden

Hochsprung

Kugelstoßen

200 Meter Laufen

TAG 2

Weitsprung

Speerwurf

800 Meter Laufen

Staatssekretär von Innovationsgeist überzeugt

backaldrin bringt seit 1964 nicht nur innovative Brotideen hervor, sondern ist auch stetig bemüht, seine Prozesse weiterzuentwickeln – dabei spielt die digitale Transformation eine essenzielle Rolle. Damit diese gelingt, verfolgt das Unternehmen eine klare Strategie, von der sich im April der österreichische Staatssekretär für Digitalisierung und Telekommunikation, Florian Tursky, in der Firmenzentrale ein Bild machte.

„Es ist spannend zu sehen, wie österreichische Unternehmen die Chancen der Digitalisierung auf allen Ebenen nutzen. Insbesondere im Bereich der Lebensmittelindustrie ergeben sich dank neuer Technologien – wie modernster KI-Analyse-Tools – neue Möglichkeiten, Rohstoffe und Ressourcen besser einzusetzen und so auch der Entsorgung von unverbrauchten Lebensmitteln entgegenzuwirken", zeigte sich Tursky bei seinem Besuch im Haus des Brotes in Asten sichtlich begeistert.

Digitale Transformation

Denn backaldrin arbeitet aktuell an vielen Projekten: Neben der klassischen Automatisierung von Prozessen im Unternehmen spielen auch organisatorische Themen und der Ausbau der digitalen Fähigkeiten der Mitarbeiter eine Rolle. Die Kooperation mit dem Münchner Start-up Delicious Data soll mithilfe präziserer Absatzprognosen durch eine künstliche Intelligenz (KI) Lebensmittelabfälle reduzieren und so mehr Nachhaltigkeit schaffen. Beim Data-Science-Projekt mit einem Forscherteam der Fachhochschule Hagenberg und dem Software Competence Center Hagenberg (SCCH) wird wiederum erforscht, wie KI in der Produktentwicklung eingesetzt werden kann.

„Am Ende wird die Digitalisierung über unsere Wettbewerbsfähigkeit entscheiden, daher müssen wir die Chancen der Digitalisierung heute nutzen, um morgen zu den Digitalisierungsgewinnern zu gehören", sagt Tursky. backaldrin hat diese Chance erkannt. Peter Augendopler: „Digitalisierung stellt wirtschaftlichen Erfolg sicher und schafft mehr Nachhaltigkeit im Unternehmen. Davon profitieren auch unsere Kunden und das ist das Wichtigste."

Im Kreislauf des Lebens

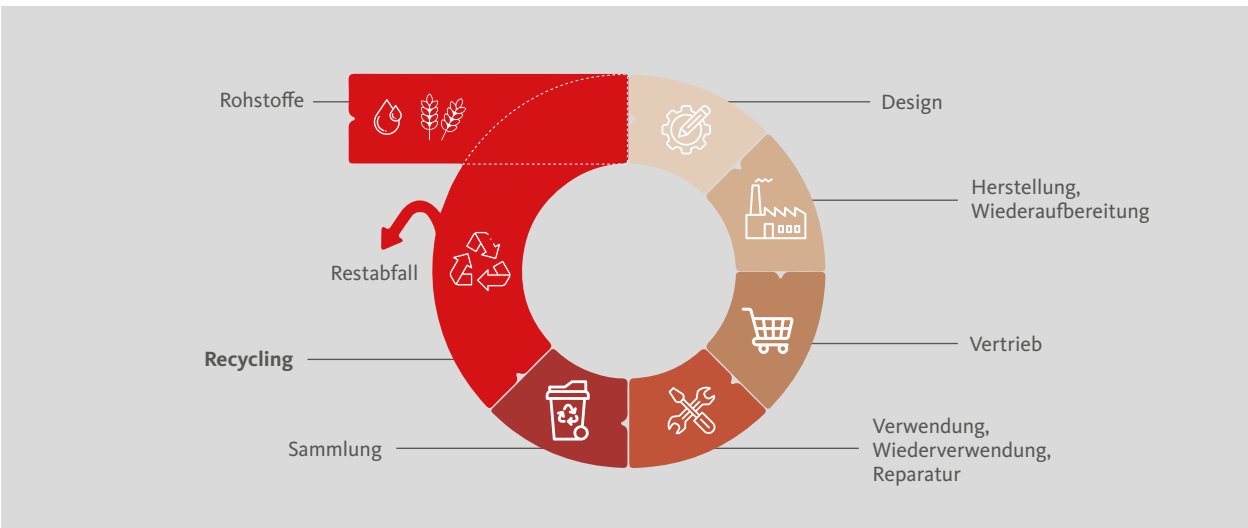
Es ist kein Geheimnis, dass die weltweiten Ressourcen knapper werden, umso wichtiger ist es deshalb, nachhaltiger zu wirtschaften. Das Thema Kreislaufwirtschaft gewinnt deshalb auch bei backaldrin an Bedeutung.

Das Konzept dieser ist es, den Wert von Rohstoffen möglichst lange im Umlauf zu halten – wie etwa durch Recycling – und dabei möglichst wenig Umweltbelastungen zu erzeugen. Vor allem bei der Reduzierung von Abfall schlummert hier großes Potenzial, das auch backaldrin nutzt.

Bei über 800 Produkten, die das Unternehmen mittlerweile entwickelt und produziert, müssen die Rohre, durch die die Backgrundstoffe im Unternehmen transportiert werden, regelmäßig mit Mehl gereinigt werden, um die Reinheit der verschiedenen Produkte zu garantieren. Seit Jänner 2023 wird dieses „Reinigungsmehl" nun an die Firma REPLOID Value Solutions GmbH in Wels gesendet, wo das ausrangierte Mehl von backaldrin zu Futtermittelsubstrat verarbeitet

und anschließend verfüttert wird. Dank dieser Kooperation werden wertvolle Ressourcen, Energie und CO_2 eingespart und Abfälle biologisch wiederverwertet – ganz im Sinne von Kreislaufwirtschaft und Nachhaltigkeit.

Kreislaufwirtschaft



Willkommen zur iba

Die weltweit führende Fachmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks findet vom 22. bis zum 26. Oktober in München statt. Wir freuen uns auf Sie: **Halle B2, Stand 110**

www.backaldrin.com

backaldrin.official

backaldrin (official)