

backaldrin®

backaldrin®



**Gute Aussichten
für die Branche**

Seite 6

**Brotideen für
die Grillsaison**

Seite 15

**Sponsoring
als Gewinn**

Seite 22

Gutes Brot hängt von der Qualität der Rohstoffe ab.



4

Aktuelle Kurzbeiträge

Mit Engagement und Innovationen durch die Krise tauchen.

6

Diskussionsrunde:
Warum Bäckerei Zukunft hat

10

Kennzahlen für die Mehlqualität

Es darf auch einmal Süßes gegrillt werden.

13

Selektion Knoblauch

14

Gastbeitrag:
Hanni Rützler zu „Circular Food“



15

Rezeptideen für die Grillsaison

18

Neues aus dem PANEUM



20

Aktuelles aus der Welt des Sports



Neues Stadion gibt neuen Aufschwung.

22

Sponsoring als Gewinn für die ganze Branche

Von Mai bis September bereichern neue Werke die Sammlung im PANEUM.

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 / Fotos jeweils unter Einhaltung der zum Zeitpunkt der Aufnahme geltenden Corona-Schutzmaßnahmen / Aus Gründen der leichten Lesbarkeit wird in diesem Magazin auf eine geschlechtsspezifische Differenzierung verzichtet. Es wurde die maskuline Form gewählt, entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung für beide Geschlechter.



Produziert nach der Richtlinie des österreichischen Umweltzeichens, „Druckerzeugnisse“
Gutenberg-Werberg GmbH, UW-Nr. 844



**Liebe
Leserinnen
und Leser!**



Das neue Jahr hat gefühlt gerade erst begonnen und doch sind schon wieder drei Monate um. Nach herausfordernden Jahren dürfen wir gespannt sein, was 2023 für uns bereithält – dabei gilt es, positiv zu denken. Genau das leben uns backaldrin-Eigentümer Peter Augendopler, Geschäftsführer der Haberfellner Mühle, Markus Haberfellner, und der Bäcker Christian Waldbauer vor. Sie sind sich einig: Die Backbranche hat Zukunft und steht keinesfalls vor dem Ende, wie es manche Medien gerne kolportieren.

Mit Vorfreude dürfen wir deshalb auch in die nahe Zukunft blicken und Ihnen Produkte für die kommende Sommerzeit empfehlen. Für viele bedeutet nämlich das beginnende Frühlingswetter den Start in die Grillsaison. Zu einem gelungenen BBQ gehören schmackhafte Beilagen, da dürfen gutes Brot und Gebäck nicht fehlen. Lassen Sie sich von den Ideen unserer Bäcker in dieser Ausgabe inspirieren!

Der Grillabend ließe sich doch wunderbar mit einem Fußballmatch kombinieren. Eine interessante Kulisse bietet hierfür die Raiffeisen Arena in Linz. Die neue Heimat des LASK wurde im Februar feierlich eröffnet. Als offizieller Ernährungspartner war backaldrin mit am Start und hat für den Original Kornspitz die Werbetrommel gerührt, damit auch alle Kornspitz-Bäcker ordentlich profitieren können.

Klar im Fokus steht die Qualität der backaldrin-Produkte für unsere Kunden. Anlässlich des Weltmehltages haben wir für Sie bei unserem Fachthema die wichtigsten Kennzahlen für Mehl zusammengefasst.

Abschließend darf ich Ihnen im Namen der Familie Augendopler sowie der gesamten Geschäftsleitung viel Vergnügen beim Lesen und einen guten Start in den Sommer wünschen.

Ihr

 A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Harald Deller'.

Harald Deller
Geschäftsführer

Gewusst?



SCHMAL, LANG, KNUSPRIG UND KULTURERBE

Wie stellt man sich einen klassischen Bilderbuch-Franzosen vor? Mit Schnurrbart, gestreiftem Oberteil, einem Halstuch, einer Baskenmütze und natürlich dem wichtigsten Accessoire: einem Baguette in der Hand. Das französische Weißbrot, das auf Deutsch so viel wie „kleiner Stock, Stab“ bedeutet, hat es im Laufe der Jahrzehnte jedoch auch hierzulande zu großer Beliebtheit geschafft. Ob belegt oder als Beilage, vor allem in der Grillsaison landet es meistens – verfeinert mit Kräuter- oder Knoblauchbutter (siehe Seite 13) – im Brotkorb am Tisch. Sosehr man die Brotstange, die für ihre knusprige Kruste bekannt ist, aber auch mit Frankreich verbinden mag: Wie sie wirklich entstand, ist umstritten und nicht belegt.

Behauptet wird etwa, dass das Baguette während der napoleonischen Kriege entstanden sei. Denn im Gegensatz zu runden Broten hätten Soldaten das schmale, längliche Brot problemlos als Proviant in die Hosentaschen ihrer Uniform klemmen können. Glaubt man einer anderen Erzählung, hätte wiederum ein Wiener Bäcker das Baguette zu dem gemacht, was es heute ist. So soll um 1839 ein gewisser August Zang in der Rue de Richelieu 92 in Paris seine „Boulangerie viennoise“, die „Wiener Bäckerei“, gegründet haben. Mit seinem Dampfbackofen hätte er der Brotstange ihre glänzende Optik verliehen und zu dem Baguette gemacht, das man heute gerne isst.

Fakt ist, dass das Baguette vergangenen November von der UN-Kulturrorganisation UNESCO zum „immateriellen Kulturerbe der Menschheit“ gekürt wurde.

INNOVATION STATT STILLSTAND

Einer der größten Backbetriebe Ungarns, die Bäckerei Lipóti Pékség, geht ihren erfolgreichen Weg weiter und hat in einen neuen Produktionsstandort, Hatvan, sechzig Kilometer östlich von Budapest, investiert. Hier entstand in den letzten Monaten einer der modernsten Backbetriebe Europas. Am 28. Februar wurde dieser Standort im Beisein des ungarischen Wirtschaftsministers Mihály Varga eröffnet. Der Familienbetrieb wurde von Péter Tóth senior gegründet, Sohn Péter junior leitet den neuen Produktionsbetrieb in Hatvan. Damit ist der backaldrin-Kunde ausgezeichnet für aktuelle und zukünftige Bedürfnisse in der Backbranche gerüstet. Wir gratulieren zu dieser hervorragenden Entwicklung!



NACHHALTIG UND GLEICHE CHANCEN



Werte werden bei backaldrin hochgehalten, weshalb sich das Unternehmen laufend für noch mehr Gleichberechtigung einsetzt, nicht nur zwischen Mann und Frau, sondern auch in Bezug auf die Herkunft. So arbeiten in der Firmenzentrale in Asten Mitarbeiter aus über 25 verschiedenen Nationen. Respektvoll begegnet backaldrin aber nicht nur den Menschen, sondern auch der Natur, liefert diese doch den

Rohstoff für die Backgrundstoffe, die das Unternehmen herstellt. So wird Kakao unter anderem aus Rainforest-Alliance-zertifizierten Farmen bezogen. Im vergangenen August wurde backaldrin dahingehend erstmals auditiert und bestand die strengen Rainforest-Richtlinien sofort mit Bravour. Ebenfalls zertifiziert ist backaldrin nach dem RSPO MB/SG, wonach auch nachhaltiges Palmöl bzw. -fett verwendet wird.



VOLL IM EINSATZ AUF DER GULFOOD

Vom 13. bis 17. Februar war es wieder so weit: backaldrin reiste mit der Geschäftsleitung, Regina Augendopler, und Exportbäcker Günter Koxeder nach Dubai, um bei der Gulfood – nach deren eigenen Angaben der weltweit größten Messe für Lebensmittel und Getränke – präsent zu sein und die Kollegen von backaldrin Arab Jordan tatkräftig zu unterstützen.



Neu war das Design des Ausstellungsstandes. Während das Messteam für eine funktionierende Logistik sorgte, kümmerte sich das Bäckerteam um das leibliche Wohl der Messebesucher, die vor allem aus Asien, Afrika und dem Nahen Osten nach Dubai gereist waren. Sie wurden mit leckerem Kuchen und frischem Gebäck versorgt. Dabei setzte backaldrin ganz auf Kurkuma und Aronia. Aber auch Brezeln, der Kornspitz sowie Muffins durften nicht fehlen.



ERFOLGREICHE PRODUKTSCHULUNG

Im Februar bekam backaldrin in Asten Besuch aus Saudi-Arabien, und zwar vom langjährigen Partner Islam Commerical Enterprises. Unter der Leitung von Dr. Mishal Islam und Mr Amr Khalifa erhielten die etwa zwanzig Teilnehmer eine ergänzende Produktschulung, um für den saudi-arabischen Markt auch die nächsten Jahre fit zu sein.

GEWINNSPIEL!

Egal ob Grillprofi oder Hobbygriller – damit das Essen schmeckt, muss das Equipment passen. Um vor Kohleflecken und Fettspritzern geschützt zu sein, verlost backaldrin zwei hochwertige LASK-Grillschürzen. Verraten Sie uns per Mail an backtuell@backaldrin.com, was Sie am liebsten auf den Grill werfen, und nehmen Sie so am Gewinnspiel teil.
Teilnahmeschluss: 20. April 2023.



WARUM BÄCKEREI ZUKUNFT HAT



Peter Augendopler, Christian Waldbauer und Markus Haberfellner diskutierten über die Zukunft der Branche.

Die traditionelle Bäckerei gehe ihrem Ende entgegen – so wird das von den Medien oft kolportiert. Denn vor allem der Bäcker im Ort würde mit den aktuellen multiplen Krisen einfach nicht mithalten können, so die Behauptung. backaldrin-Eigentümer Peter Augendopler, Markus Haberfellner, Geschäftsführer der oberösterreichischen Haberfellner Mühle, und Bäcker Christian Waldbauer sind da jedoch anderer Meinung: In der Not werde der Mensch erfinderisch, weshalb die Backbranche gerade jetzt Zukunft habe, sind sie sich in einer Diskussionsrunde bei backaldrin einig.

Die Bäcker sind seit Jahren Herausforderungen gewöhnt: Sei es der Arbeitskräftemangel oder der Klimawandel mit Starkwetterereignissen, die sich auf die Getreidepreise

auswirken. Seit 2020 hat sich die Lage jedoch noch weiter zugespitzt: Zuerst kam die Coronapandemie, im Februar 2022 dann der Ukraine-Konflikt. Beides hat die Weltmarktpreise in die Höhe getrieben. Die Folgen davon sind in den Kosten für Logistik, Rohstoffe und Energie spürbar. Für die Backbranche, die besonders ressourcen- und energieintensiv ist, nicht leicht – alleine ist man damit aber nicht.

„Ich habe so eine Situation bisher noch nicht erlebt. Es sind schwierige Zeiten, jedoch für die Gesamtwirtschaft“, sagt Peter Augendopler in dem Gespräch. Sorgen macht sich der backaldrin-Eigentümer um seine Kunden dennoch nicht. Denn die Krise berge auch Chancen in sich: Er gehe von einer Entspannung am Markt aus und außerdem sei frisches Brot und Gebäck von den Konsumenten auf der ganzen Welt mehr als gefragt. Verbinde man das traditionelle Handwerk mit innovativen Ideen, so sei die Zukunft der Backbranche eigentlich sogar rosig und backaldrin dafür der optimale Partner.

Brot liegt im Trend

Garant für gute Aussichten ist das Verhalten der Konsumenten: Wie schon seit Abertausenden von Jahren ist Brot immer noch ein Grundnahrungsmittel. So isst ein Österreicher im Schnitt fünfzig Kilogramm Brot und Gebäck pro Jahr. Und das werde noch mehr werden, prognostiziert Augendopler: „Abgesehen davon, dass Brot dem aktuellen Trend, bewusster zu essen, entspricht, wird sich die Menschheit etwas einfallen lassen müssen, denn über 50 Prozent des weltweiten Getreideaufkommens wird derzeit zu Futtermittel verarbeitet. Wenn ein Schwein geschlachtet wird, hat es eine Million Kalorien gefressen. Weil das Schwein Energie verbraucht, bekommt man aus dem Tier jedoch nur 250.000 Nahrungskalorien heraus. Das heißt 75 Prozent der Energie, die zuvor an Getreide in das Tier investiert wurde, ist weg. Das geht sich irgendwann nicht mehr aus, statt Fleisch müssen die Menschen auf etwas anderes zurückgreifen und das ist Brot. Schon jetzt isst nicht jeder Fleisch, aber jeder isst Brot.“ Das zeige sich auch in den Zahlen: Der Brotabsatz sei seit vielen Jahren stabil, sogar leicht steigend.

„Ich glaube, dass es bei den Konsumenten ein Umdenken gibt. Es ist wieder mehr Interesse da, zu erfahren, woher die Produkte kommen“, sagt auch Haberfellner. Vor allem die Coronakrise hätte für Bäcker durchaus etwas Positives abgeworfen: „In der Pandemie haben viele begonnen, selbst Brot zu backen. Wir als Mühle haben das in der Nachfrage von Kilopackungen gemerkt. Dieser Trend ist nun wieder erloschen. Was aber bleibt, ist, dass jene Menschen gesehen haben, wie viel Aufwand in einem Brot steckt. Sie schätzen deshalb die Bäcker mehr und wandern zu ihnen zurück.“ Waldbauer bestätigt das: „Schon während der Krise wurde wieder mehr regional gekauft. Die Menschen wollten die Bäcker unterstützen. Das wirkt zumindest bei meiner Bäckerei bis heute nach.“ Auch die aktuelle Teuerungswelle, die die Bevölkerung treffe, spüre er so nicht. „Meine Kunden dürften woanders sparen.“

Der Bäcker ist jedoch generell ein Paradebeispiel:



Gelernter Bäcker zu sein, reicht heutzutage nicht aus. Um eine Bäckerei zu führen, muss man Geschäftsmann sein, die Zahlen im Griff haben und Marketing beherrschen.

Christian Waldbauer
Bäcker

Als vor Jahren seine Umsätze nach unten gingen, reagierte er rechtzeitig, riskierte und investierte.

Handwerk sichtbar machen

Mit „Waldi's Kult“, seiner Backstube mit Café im oberösterreichischen Bad Schallerbach, ist der backaldrin-Kunde nun überregional bekannt. Das Herzstück seines Lokals: die moderne Schaubackstube, in der er sechs Tage die Woche selber bäckt. „Wenn der Bäckermeister selbst bäckt, macht das einen Unterschied. Das Produkt und das Handwerk werden so für die Kunden sichtbar“, argumentiert Augendopler. Die viele Arbeit macht sich offenbar auch bezahlt: „Seit der Schaubackstube haben wir keine Preisdiskussionen mehr“, ergänzt Waldbauer.

Sieht der Kunde die unzähligen Arbeitsschritte, die hinter einem gut gemachten Brot oder Gebäck stecken, zahlt er auch gerne dafür. „Der Preis ist der in Geldwert ausgedrückte Nutzen für den Käufer. Ist der Nutzen hoch, darf auch der Preis hoch sein. Beim Brot ist der Nutzen der gute Geschmack“, erklärt Augendopler frei nach Ökonom Carl Menger. An Qualität dürfe demnach nie gespart werden.



Für Haberfellner ist die aktuelle Preisdiskussion um Brot und Gebäck generell fragwürdig: „Vor dreißig Jahren haben die Menschen bis zu 35 Prozent ihres Einkommens für Nahrungsmittel ausgegeben, nun sind wir bei etwa zehn Prozent, und jetzt soll es plötzlich ein Problem sein, wenn das Mohnflesslerl um ein paar Cent mehr kostet?“ Den Preiskampf mit den Handelsketten würden Bäcker sowieso verlieren, sie müssten sich deshalb anderes einfallen lassen, um für Kunden attraktiv zu sein. Waldbauer schafft das beispielsweise neben der Schaubackstube und seinem persönlichen Engagement mit innovativen Produkten wie seinem einzigartigen Speckstangerl.

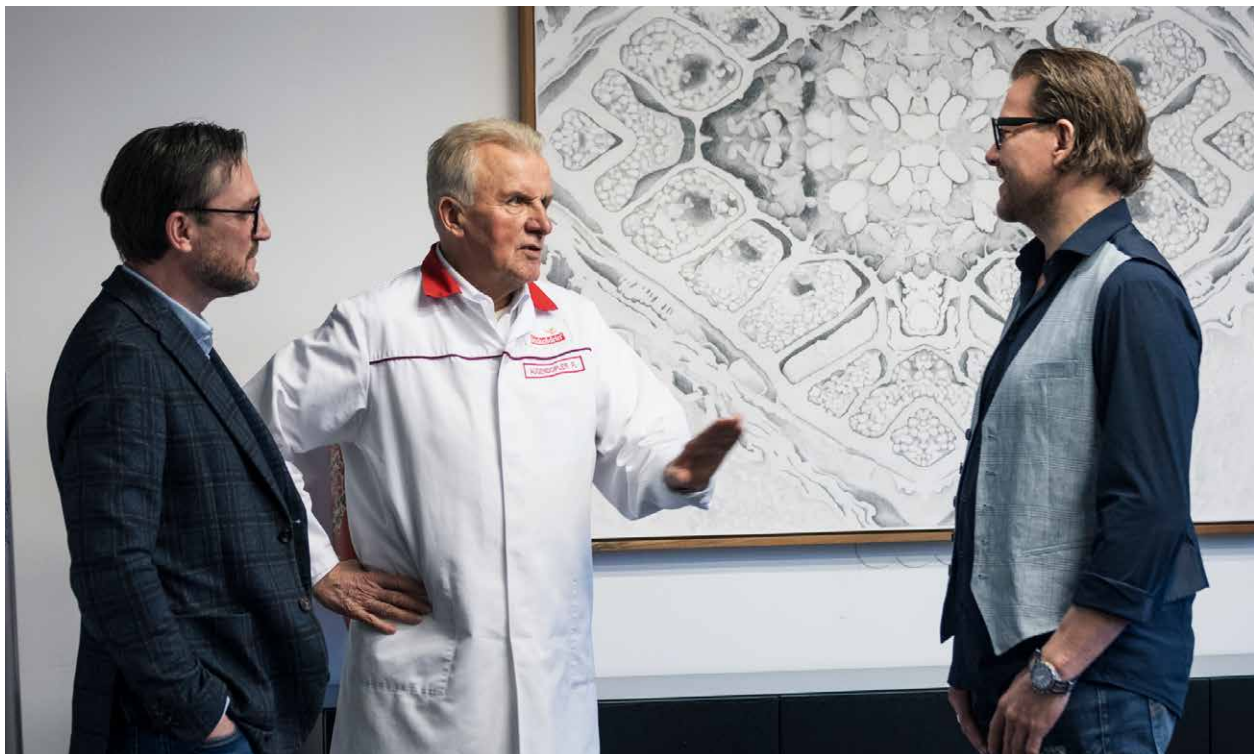
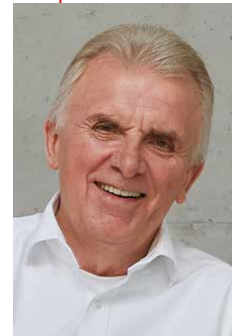
Ein Kompliment

Den Umstand, dass Supermärkte unter anderem auch mit Backwaren versuchen, Menschen in ihre Filialen zu bekommen, sieht Augendopler als Kompliment: „Sie haben das große Potenzial von frischem Brot und Gebäck erkannt und nutzen das zur Attraktivierung. Indirekt ist das eine Bestätigung für alle Bäcker.“ Dass das gleichzeitig das Ende der Bäcker bedeutet, wie immer wieder publiziert wird, glaubt niemand in der Runde. „Es geht nicht um groß gegen klein, sondern darum, wer die bessere Ware hat“, sagt Augendopler. „Man muss sich immer an die Gegebenheiten anpassen. Es gibt zahlreiche Beispiele dafür, wie erfolgreich Bäcker sein können“, so Haberfellner. Das Problem sei jedoch, dass das medial nur äußerst selten aufschlage. Umso mehr seien deshalb die Bäcker selbst gefragt, für sich die Werbetrommel zu rühren.



Bäcker ist der schönste Beruf, den es auf der Welt gibt. Die Bäcker versäumen aber, das laut hinauszuposaunen.

Peter Augendopler
backaldrin-Eigentümer



Schaubackstuben oder auch Bildschirme, wo das traditionelle Handwerk in der Backstube gezeigt wird, seien deshalb sicher kein Fehler, vielmehr verschaffe man sich damit einen Vorsprung zur wachsenden Konkurrenz. „Wir als Bäcker haben hier ein Privileg. Unser Produkt gibt es so kein zweites Mal. Kein Produkt verändert seinen Zustand und seine Eigenschaften

so oft wie Brot während seiner Entstehung.“ Das sei ebenfalls ein Garant für die Zukunft der Backbranche, denn beim Backen sei durchaus Kreativität gefragt und die Vielfalt damit endlos. Die Produkte müssten schmecken und zusammen mit dem Aufwand, der in ihnen stecke, auch dem Kunden präsentiert werden.



Nachwuchs motivieren

Chancen dafür bietet die Digitalisierung. „Auch wenn ich selbst nicht auf sozialen Medien aktiv bin, als Betrieb ist es unerlässlich, dort präsent zu sein, um eine gewisse Zielgruppe zu erreichen“, sagt Waldbauer. Das bringe das Handwerk den Menschen ungemein näher; vor allem Jugendliche – also potenzielle Bäcker oder Mitarbeiter – spreche das an: „Wir hatten seit Jahren keine Bewerbungen, nun haben wir wieder Lehrlinge“, erzählt Waldbauer. „Man merkt, dass die Anerkennung des Bäckerberufs wieder am Steigen ist.“

Christian Waldbauers
Erfolgsdevise:
Nicht stehen
bleiben, sondern mit
dem Trend gehen.



Eine Herausforderung ist die Nachfolge, wobei man sagen muss, dass gut geführte Betriebe auch gut gehen. Hat eine Generation jedoch ausgesetzt und nichts investiert, dann wird es schwierig, das aufzuholen.

Markus Haberfellner
Geschäftsführer der
oberösterreichischen
Haberfellner Mühle

Um dem Fachkräftemangel etwas entgegenzusetzen, müsste laut Waldbauer neben dem Team auch die Ausstattung stimmen. So bietet etwa Automatisierung Möglichkeiten, fehlende Arbeitskräfte zu ersetzen. Ein gut aufgestellter Betrieb mache es auch für Nachfolger attraktiver, eine Bäckerei fortzuführen.

„Eine gewisse Marktberreinigung ist aber ohnehin nichts Ungewöhnliches und hat es schon immer gegeben“, relativiert Haberfellner jedoch die Situation, dass manche Bäcker dem aktuellen Druck nicht standhalten. Er ist sich sicher, dass die Backbranche eine Renaissance erleben werde. „Die Lage bleibt nicht ewig schwierig“, schließt sich Augendopler dem an.

Im Wandel sein

Wie durch die multiple Krise durchtauchen? „Man muss sich mehr nach der Decke strecken. In der Not wird man erfinderisch“, sagt Augendopler. Die Krise berge Potenziale, die ausgeschöpft werden möchten. So sollte man sich schon jetzt Gedanken über die Zukunft seines Betriebes machen. Denn fix ist: „Die alten Zeiten kommen nicht wieder. Dennoch sehe ich die Bäckerbranche in zehn Jahren auf einem nie da gewesenen Hoch“, sagt Augendopler. Waldbauer sammelt schon jetzt Ideen, um seinen Betrieb noch weiter zu attraktivieren. „Nicht stehen bleiben, sondern mit dem Trend gehen“, so seine Erfolgsdevise, die sich bereits bewährt hat.

MEHLQUALITÄT IN ZAHLEN



Am 20. März war Weltmehltag. 2020 wurde er ins Leben gerufen, um aufzuzeigen, wie wichtig dieses Naturprodukt für die Menschheit ist. Vor allem Bäcker könnten dieses Datum wie einen Geburtstag feiern, denn ohne Mehl gäbe es ihr Handwerk und ihren Beruf nicht – es ist die Grundlage für jedes gute Brot, weshalb die Qualität des gemahlene Getreides das Um und Auf ist. Kennzahlen helfen Bäcker, diese zu beurteilen.

Getreide ist ein Naturprodukt, dessen Qualität sehr stark von Umweltbedingungen wie der Bodenqualität, der Düngung sowie vom Witterungsverlauf abhängt, aber auch von der Sorte selbst. Somit wird das Getreide Jahr für Jahr nie dieselbe Qualität haben. Diese Unterschiede von alter zu neuer Ernte können in Abhängigkeit von der Witterung mehr oder minder stark ausfallen. Sie stellen für den Müller und den Bäcker immer wieder eine neue Herausforderung dar. Es wurden deshalb für die Beurteilung der Qualität von Roggen und Weizen analytische Methoden entwickelt, die eine Aussage über deren Backfähigkeit erlauben. So wird die Auswahl des geeigneten Mehles für die jeweiligen Anwendungen erleichtert und man kann sich besser auf Abweichungen von der gewohnten Qualität einstellen.

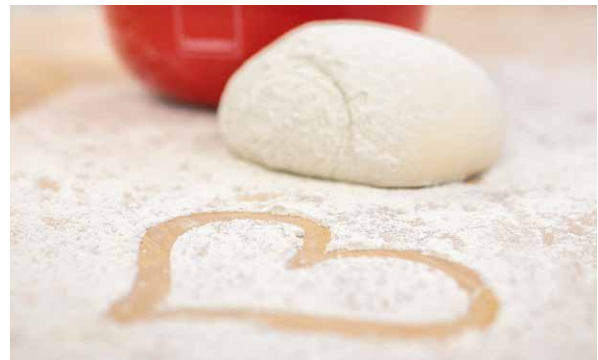
Weizen

Die Backeigenschaften von Weizenmehlen werden hauptsächlich von ihrer Kleberqualität bestimmt. Eine etablierte Methode zur quantitativen Bestimmung ist die Messung des Feuchtklebergehaltes durch definiertes Auswaschen der Stärke zum Beispiel mit einer Glutomatic (Tab. 1). In Folgeschritten können dann noch der Trockenklebergehalt und der Glutenindex bestimmt werden. Durch Letzteren können auch Aussagen zur Glutenqualität gemacht werden. Eine andere qualitative Methode ist der Sedimentationswert, bestimmt nach Zeleny. Die Verquellung eines Weizenmehles in einer Milchsäurelösung wird dabei durch Klebermenge und Kleberqualität beeinflusst.

FEUCHTKLEBER UND SEDIMENTATIONSWERT Tab. 1			
Feuchtkleber	Sedimentationswert	Beurteilung	Verarbeitungseigenschaften
> 32 %	> 45	sehr gut	hohe Gärtoleranz ideal für Kälteführungen verzögerte Teigreife
28 – 32 %	33 – 45	gut	normale Teigentwicklung gute Gärtoleranz
24 – 28 %	25 – 33	etwas niedrig	geschwächtes Gashaltvermögen, geringe Gärtoleranz
< 24 %	> 25	schlecht	mangelhafte Teig- und Backeigenschaften

Ein weiterer wichtiger Qualitätsparameter ist die Fallzahl (Tab. 2). Sie ist eine schnelle Methode, um vor allem die im Mehl enthaltene Amylaseaktivität abschätzen zu können. Diese wiederum beeinflusst die Stärkeigenschaften bzw. deren Abbau.

FALLZAHL (WEIZENMEHL) Tab. 2		
Fallzahl [s]	Enzymaktivität	Teig- und Gebäckeeigenschaften
> 300	gering	geringe Triebkraft, kleines Volumen, gut für Kälteführungen
250 – 300	normal	befriedigende Triebkraft, verminderte Frischhaltung
200 – 250	gut	gute Lockerung, gute Frischhaltung
150 – 200	Auswuchschäden	schnelle Gare, nachlassende Teige, starke Bräunung, grobe Porung, z.T. feuchte Krume
< 150	Auswuchs	unelastische, feuchte Krume



Um die Verarbeitungseigenschaften von Weizenmehlen genauer charakterisieren zu können, existieren eine Reihe an Methoden, die unterschiedliche Schritte bei der Herstellung von Brot und Backwaren unter definierten Bedingungen imitieren. In Mitteleuropa haben sich hier vor allem der Farinograph und der Extensograph etabliert.

FARINOGRAMM Tab. 3			
Messgröße	schwach	Mehlqualität mittel	stark
Wasseraufnahme [%]	< 52	53 – 56	> 57
Teigentwicklungszeit [min]	< 1,5	1,5 – 3,5	> 3,5
Teigstabilität [min]	< 1,0	1,0 – 2,5	> 2,5
Teigerweichung [FE]	> 130	40 – 130	< 40

Beim Farinographen handelt es sich um einen Laborkneter, mit dem sehr gut die optimale TA und die Teigentwicklungszeit bestimmt werden können (Tab. 3). Mit dem Extensographen können im Anschluss die Dehnbarkeit und der Dehnwiderstand des Teiges bestimmt werden. Üblicherweise wird mehrmals nach definierten Zeitabständen (alle 45 min) gemessen (Tab. 4). Der Teig wird zwischen den Messungen in einer klimatisierten Kammer gelagert, wodurch bis zu einem gewissen Grad die Gare simuliert wird.

EXTENSOGRAMM (Werte nach 45 min) Tab. 4		
Verhältniszahl	Dehnwiderstand [BE]	Verarbeitungseigenschaften
> 3,0	> 600	kurze, zähe Teige, rasche Teigalterung, kleines Volumen
1,5 – 2,5	200 – 500	gute Teigeigenschaften
< 1,0	< 200	nachlassende, empfindliche Teige, geringe Gärtoleranz, flache Gebäcke

AMYLOGRAMM (ROGGENMEHL) Tab. 5			
Verkleisterungsmaximum [AE]	Verkleisterungstemperatur [°C]	Backfähigkeit	Backeigenschaften
< 250	< 63	unbefriedigend bis mangelhaft	Teigerweichung, feuchte Krume evtl. Abbacken der Krume sehr gute Frischhaltung
250 – 450	63 – 65	noch gut	Verkleisterungsfähigkeit im normalen Bereich gute Frischhaltung
450 – 600	65 – 73	gut	gute Backfähigkeit ausreichende Frischhaltung
600 – 800	> 73	noch gut	Verkleisterungsfähigkeit bei ausreichender Wasseranreicherung des Teiges gut sonst trockene Krume mit Neigung zur Rissbildung
> 800		unbefriedigend	sehr enzyschwaches Roggenmehl trockene Krume mangelnde Frischhaltung

Roggen

Bei Roggenmehlen werden bekanntlich die Backeigenschaften nicht durch das Gluten bestimmt, sondern durch die Pentosane und die Stärke. Vor allem Letztere ist kritisch, was die Qualität der Mehle angeht. Deshalb ist hier die Fallzahl ein noch wichtigerer Parameter als bei Weizenmehlen. Um die Stärkeeigenschaften noch genauer charakterisieren zu können, wird häufig ein Amylograph eingesetzt. Hier wird eine Mehl-Wasser-Suspension unter Rühren erhitzt und die Viskosität bestimmt. So können die Verkleisterungstemperatur und die maximale Viskosität ermittelt werden. Mehle mit einer höheren Verkleisterungstemperatur sind weniger anfällig für stärkeabbauende Enzyme, was die Backstabilität verbessert.

Fazit

Jeder Bäcker sollte die Werte seines Mehles kennen und sich mindestens zum Erntewechsel entsprechende Analysezertifikate von seiner Mühle geben lassen. Noch besser wäre es, zu jeder Lieferung die Labordaten zu erhalten. So können Qualitätsabweichungen schneller erkannt werden und man kann seine Prozesse notfalls leichter anpassen. Grundsätzlich ist ein guter Kontakt zur Mühle sehr wichtig, damit eine gleichbleibende Mehlqualität erreicht wird.

Bei backaldrin können Kunden ihre Mehle analysieren lassen. Wir beraten Sie gerne, wie Sie mit dem verfügbaren Rohstoff die bestmögliche Qualität bei Ihren Produkten erreichen.

FALLZAHL (ROGGENMEHL) Tab. 6		
Fallzahl [s]	Backfähigkeit	Frischhaltung
< 120	mangelhaft feuchtbackend	sehr gut
120 – 150	befriedigend bis gut	gut
150 – 220	gut, normal	gut bis befriedigend
> 220	gut, trockenbackend	mangelhaft



Dr. Markus Brunnbauer
Produktentwicklung

markus.brunnbauer@backaldrin.com
+43 7224 8821 435

Aufgrund seiner blutdrucksenkenden und antibakteriellen Wirkung wird Knoblauch oft als natürliches Antibiotikum bezeichnet. Neben der schwefeligen Verbindung Allicin enthält eine Zehe Kalzium, Magnesium, Kalium sowie die Vitamine B, K und C.

Etwa achtzig Knoblauchsorten werden für den Verzehr angebaut. Darüber hinaus sind noch mehrere Hundert wilde Sorten bekannt. Ihr volles Aroma entfaltet eine Sorte erst, wenn sie geschnitten oder zerquetscht wird.



KNOBLAUCH

Die nächsten Verwandten des Knoblauchs sind Bärlauch, Zwiebel und Schnittlauch.

„Ich kann dich gut riechen“, besagt ein Sprichwort. Für viele gilt dies jedoch nicht mehr, sobald das Gegenüber Knoblauch gegessen hat. Denn obwohl das Narzissengewächs als Heilpflanze gilt, hat es ein großes Manko: Der frische Atem ist nach dem Verzehr dahin. Dennoch ist Knoblauch ein absoluter Allrounder: Er schmeckt zu Fleisch, Fisch und Gemüse. Auch Brot und Gebäck verleiht er eine ganz besondere Note, die viele während der Grillzeit schätzen.

Nicht nur die unterirdisch wachsenden Zehen des Knoblauchs sind essbar, auch dessen grüne Blätter und Laub.

TIPP

Knoblauch kann roh oder gekocht verzehrt werden. Jedoch sollte er nicht zu dunkel angebraten werden, da er sonst bitter schmecken kann.



Pharao Tutanchamun ließ sich die Knolle sogar in seine Grabstätte legen. In Ägypten gilt Knoblauch als Stärkungsmittel.

1323 vor Christus

Der Vampirmythos verbreitet sich nach Mitteleuropa. Laut Volksglaube soll Knoblauch die „Blutsauger“ fernhalten.

18. Jahrhundert

seit mehr als 5000 Jahren

Knoblauch zählt zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. Ursprünglich in Zentral- und Mittelasien beheimatet, kam er über Ägypten nach Europa.

1. Jahrhundert

Einer der bekanntesten Ärzte der Antike, Pedanios Dioskurides, empfiehlt Knoblauch für die verschiedensten Anwendungen in der Medikation. Im Mittelalter kam Knoblauch sogar gegen die Pest zum Einsatz.

2023

In nennenswerten Mengen wird Knoblauch heutzutage vor allem in China angebaut, aber auch in Südeuropa, auf dem Balkan, in Ägypten, Taiwan und Kalifornien.



KNOBLAUCH BEI BACKALDRIN

Am besten schmeckt Knoblauch in Kombination mit einem guten Brot. Das hat backaldrin schon länger erkannt und bietet deshalb seit Jahren tolle Knoblauch-Brotideen an, wie etwa das Kornbaguette mit Knoblauch-Kräuterbutter, das mit demselben Mix hergestellt wird wie der Original Kornspitz des Unternehmens.



CIRCULAR FOOD

WIR BACKEN DIE KREISLAUFWIRTSCHAFT

Jeder will frisches Brot und niemand soll und will Lebensmittel wegschmeißen. Diese Imperative stellen im Alltag freilich eine große Herausforderung dar: für Bäcker ebenso wie für Konsumenten. Gerade Brot und Backwaren landen viel zu oft in der Tonne, weil die beiden Forderungen sich hier besonders oft im Weg stehen.

Dennoch: Das Problembewusstsein im Hinblick auf die enorme Verschwendung – die UNO schätzt, dass weltweit ein Drittel aller Lebensmittel weggeworfen wird – hat in den letzten Jahren deutlich zugenommen. Auch in den Haushalten, wo der größte Teil ungenossen entsorgt wird. Die „ethische Sensibilität“ hat zunächst im Zuge der Coronalockdowns zugenommen, als viele sich selbst ans Brotmachen gewagt haben – und die eigenen, mühsam gebackenen „Werke“ nicht in den Müll versenken wollten. Nun wächst mit der Inflation und mit gestiegenen Energiepreisen auch die „praktische Sensibilität“ für die Lebensmittelverschwendung: Wenn – insbesondere alltäglich gegessene – Lebensmittel teurer werden, wird sorgsamer mit ihnen umgegangen.

Bäcker, die auch von gestiegenen Energiepreisen besonders betroffen sind, suchen nach konkret

passenden Lösungen, um sowohl Energie zu sparen (etwa durch digital optimierte Produktionsplanung) als auch unverkaufte Brot- und Backwaren sinnvoll zu recyceln, etwa – um nur ein Beispiel zu nennen – in Kooperation mit Brauereien, die daraus würzige Biere herstellen. Als erfolgreich hat sich auch die App „Too Good To Go“ erwiesen, die es Bäckereien ermöglicht, Überschüsse zu verkaufen, statt zu entsorgen. Und natürlich das Spenden an Tafeln, auch hier ist der Bedarf deutlich gestiegen.

Auch Konsumenten kaufen angesichts der gestiegenen Preise gezielter – sprich, an ihrem wirklichen Bedarf orientiert – ein. Und werden Brot oder Backwaren doch nicht rechtzeitig gegessen, tun sich dennoch zahlreiche Alternativen auf, um Altbrot wieder in kulinarische, überzeugende Kreisläufe einzubinden: von selbst gemachten Bröseln bis zu Suppen, Dips & Co. Anregungen dazu kommen längst nicht mehr aus Uromas Kriegsküchenkochbuch, sondern von Hauben- und Sternenköchen wie etwa Paul Ivić, der in seinem Kochbuch „Restlos glücklich“ auch schmackhafte Rezepte aus altem Brot vorstellt, die weit von Arme-Leute-Essen entfernt sind und nachhaltiges Kochen mit Genuss vermählen.

BBQ

MIT **B**ROT IN **B**ESTER **Q**UALITÄT



Hartgesottene werfen ihn schon an, sobald nur ein wenig die Sonne aus den Wolken hervorlugt. Die meisten warten aber doch auf die heißeren Temperaturen des Frühsommers, bis sie ihren Grill aus dem Keller holen, putzen und die ersten Steaks drauflegen. Neben Fleisch und Gemüse spielen in der anstehenden Grillsaison vor allem Backwaren eine große Rolle und hier können Bäcker jetzt schon kreativ sein, wie die Ideen von backaldrin zeigen.

Der Klassiker in der Grillsaison ist natürlich das Baguette aus Weizenmehl. Will man den Brotkorb jedoch etwas ansprechender und bunter gestalten, empfiehlt es sich, zu Kurkuma, Roggen oder Dinkel zu greifen oder sich an der italienischen Alternative, dem Ciabatta, zu versuchen – so ist gewiss für jeden Geschmack etwas dabei.

FÜR NASCHKATZEN

Auch für Naschkatzen hat sich backaldrin etwas überlegt: Einfach die gusseiserne Pfanne statt auf den Herd einmal auf den Grill platzieren. Ob dieser vorher mit Gas, Kohle oder Holz angeheizt wird, spielt dabei keine Rolle, denn mit dem Wiener BiskuitMix gelingt das Gericht ganz bestimmt. Das Produkt gewährt eine große Rezeptvielfalt und ist einfach zu verarbeiten. Daraus lässt sich neben Kuchen und Roulade etwa ein schmackhafter Kaiserschmarrn kreieren – perfekt für den Grill im Garten. So wird mit dem Mix eine der bekanntesten Süßspeisen der österreichischen Küche ganz wunderbar flaumig.

FÜRS PIKANTE



RoggenMix

Eine zarte, lang anhaltende Rösche und eine weiche, saftige Krume – diese Eigenschaften vereint der RoggenMix, der im Roggen-Twister verarbeitet ist. Dem schonend gedrehten Gebäck kann nach Wunsch zusätzlich eine individuelle Gewürz- und Geschmacksnote verliehen werden. Er passt aber auch ohne perfekt zu Gegrilltem.

KurkumaMix

Grillbaguette einmal anders? Das gelingt mit KurkumaMix. Nicht nur, weil die Farbe einfach an Sommer, Sonne, Sonnenschein erinnert, sondern auch der Geschmack einzigartig ist. Das Gewürz, das aus Südasien stammt, schmeckt mild und würzig zugleich und verleiht jedem Gebäckstück eine ganz besondere Note. Will man noch etwas exotischer werden, können auch Tomatenflocken oder schwarze Oliven im Brot verarbeitet werden. Der Mix eignet sich übrigens auch hervorragend für eine köstliche Focaccia.



CiabattaMix 10 %

Ciabatta passt vor allem zu Salat, der zu jedem guten BBQ-Abend dazugehört. Der Teig ist einfach zu verarbeiten und zeichnet sich durch seine knusprige Kruste und typische große Porung aus.

Italienischen Flair holt man sich mit dem Ciabatta auf den Tisch.

Premium Weizen OP

Abwechslung in der Form gibt dem Brotkorb der Grilltaler, der obendrein auch noch richtig lecker schmeckt. Das verdankt er dem hohen Weizensauerteiganteil des Premium Weizen OP, der ihm einen traditionellen und authentischen Geschmack sowie eine elastische Krume verleiht. Für eine besondere Note, das Clean-Label-Produkt mit Sesam und schwarzem Kümmel bestreuen.



Dinklerl 100 %

Ganz ohne Weizenmehl kommt die Dinklerl Seele aus, dafür zeichnet sie sich durch einen hohen Körner- und Saatenanteil aus – eine reichhaltige Alternative also zum normalen Grillbaguette. Die Krume ist saftig-fleischig und hält sich lange frisch. Die perfekte Beilage zu Gegrilltem, bleibt doch meist etwas für den nächsten Tag übrig.



SNACKTIPP FÜR DEN GRILLABEND

Der klassische Burger

Zutaten

4 Rinderpattys
8 Scheiben Cheddar-Käse
2 Essiggurken
Rucola oder Salat nach Wunsch
Barbecuesoße

Herstellung

Rinderpatty grillen. Von der direkten Hitze nehmen, mit einer Scheibe Cheddar-Käse belegen und zugedeckt den Käse schmelzen lassen. Burger-Bun halbieren und auf den Grill legen. Anschließend untere Hälfte des Buns mit Salat nach Wahl belegen, Rinderpatty und eine weitere Scheibe Käse daraufsetzen, mit in Scheiben geschnittenen Essiggurken garnieren und mit Barbecuesoße ausfertigen.

Gutes Brot und Gebäck kann man auf viele verschiedene Arten verfeinern. backaldrin hat kreative Ideen für jeden Geschmack.

einfach den QR-Code scannen und durch die Sammlung köstlicher Snackrezepte stöbern



VALENTINSTAG- UND FASCHINGSDIENSTAG-SPECIAL

Auf alle Besucher des PANEUM, die Valentin oder Valentina heißen, wartete zu ihrem Namenstag eine besondere Überraschung: So durften sie sich am Valentinstag und am Samstag davor über einen Gratisentrtritt in die Wunderkammer des Brotes freuen. Verliebte Pärchen wurden wiederum mit einer 1+1-Gratisaktion beschenkt. Leer ging jedoch ohnehin niemand aus, denn für alle Besucher gab es an diesen beiden Tagen ein Lebkuchenherz, liebevoll gebacken und verziert von backaldrin. Das Unternehmen stellte auch am Faschingsdienstag seine Backkünste unter Beweis, so wurde am 21. Februar an alle PANEUM-Besucher ein frischer hausgemachter Faschingskrapfen verschenkt.



MUNICHTHAL-AUSSTELLUNG

In der Wunderkammer des Brotes wird es vom 5. Mai bis zum 17. September bunt, denn unter dem Titel „Brot+Kunst=Glück“ stellt der berühmte Künstler Harald von Munichthal Werke im PANEUM aus und bereichert damit für einige Monate die ohnehin große Sammlung in der Wunderkammer. Diese umfasst in etwa 1200 Exponate und 5500 Bücher. Anders als diese Objekte stehen die Werke von Munichthal jedoch sogar zum Verkauf.

EVENTS*

4. März 2023, 13 Uhr:

Offene Führung:
das PANEUM mit Kulturvermittler erkunden

11. März 2023, 13 Uhr:

Offene Führung:
das PANEUM mit Kulturvermittler erkunden

18. März 2023, 13 Uhr

Offene Führung:
das PANEUM mit Kulturvermittler erkunden

25. März 2023, 13 Uhr

Offene Führung:
das PANEUM mit Kulturvermittler erkunden

BUCHPRÄSENTATION UND LESUNG

Nicht nur das PANEUM in Asten ist eine Wunderkammer, auch das Buch der Herausgeber Tobias Roth und Moritz Rauchhaus. In „Die Speise- und Wunderkammer der exzentrischen Küche“ tauchen sie in eine Welt aus zweitausend Jahren kurioser Rezepte und Zubereitungsarten ein. Vorgestellt und gelesen wird das Buch am 13. April im PANEUM. Beginn ist um 17 Uhr mit einer Führung durch die Wunderkammer des Brotes, um 18 Uhr startet anschließend die Präsentation. Seinen Ausklang findet der Abend mit einer Autogrammstunde und mit Snacks. (Eintritt: 10 €/Person; Anmeldung: empfang@paneum.at)





19. UND 20. JH.

FÜLLTE MAN DEN
KOLOMANSKOPF
MIT GETREIDE UND
VERBRANNTES DIESES
ANSCHLIEßEND, SOLLTE
DAS FÜR EINE GUTE
ERNTEN IM FOLGEJAHR
SORGEN, SO DER
VOLKSGLAUBE.

STÜCK DER STUNDE

Der Kolomanskopf

Wallfahrten spielten in den unterschiedlichsten Religionen schon immer eine große Rolle und werden jährlich von unzähligen Menschen unternommen, um ein Gebot, eine Buße oder ein Gelübde zu erfüllen. Meist werden Votive, Dank- und Bittgaben von den Pilgern dargebracht – beispielsweise als Dank für die Rettung aus einer Notlage. Diese können aus verschiedenen Materialien, wie Eisen, Bronze, Holz oder Wachs, hergestellt werden und unterschiedliche Motive bzw. Formen aufweisen. So wurden auch menschliche Organe und Extremitäten, etwa Herzen, Arme und Beine, nachgeformt. Im Deutschen auch „Exvoto“ genannt, stellen diese anatomischen Nachbildungen von Krankheit betroffene Körperteile dar. Durch deren Opferung sollen die Pilger von ihren Leiden erlöst werden. Das Stück der Stunde stellt diesmal den sogenannten Kolomanskopf dar, der im PANEUM bewundert werden kann. Es handelt sich hierbei um eine Tonkopffurne, vorwiegend aus Niederbayern und den angrenzenden österreichischen Gebieten. Im 19. und 20. Jahrhundert formte man diese als Kopf des Heiligen Koloman nach. Der Kolomanskopf wurde mit Getreide gefüllt, das anschließend verbrannt wurde, um im folgenden Jahr eine gute Ernte zu sichern. Wie es der Name schon verrät, ist der Kolomanskopf dem Heiligen Koloman gewidmet. Dieser war der Legende nach ein irischer Königssohn ums Jahrtausend herum, der auf seiner Pilgerreise ins Heilige Land als Spion verdächtigt und in Stockerau (in der Nähe von Wien) verhaftet, gefoltert und erhängt wurde. Als Hingerichteter wurde ihm ein Begräbnis verwehrt. Da sein Leichnam aber nicht verweste und sich zahlreiche Wunder ereigneten, wurde er in der Kirche in Stockerau beigesetzt. Seine Gebeine wurden dann noch mehrmals umgebettet, bevor sie in der Stiftskirche Melk zur letzten Ruhe kamen.

„SUMI“ WIEDER ON TOUR



Erster Gegner für Christoph Sumann war Nico Hipfl. Der 16-Jährige gilt als Tennis-Nachwuchshoffnung.

backaldrin-Mitarbeiter Christoph Sumann ist ehemaliger Profibiathlet und in seinem Sport ein absolutes Ass. Zufrieden gab sich Sumann – liebevoll „Sumi“ genannt – damit jedoch nie: Immer wieder schlüpfte er deshalb im Zuge von „Sumi on tour“ in neue Rollen. Nach einigen Jahren coronabedingter Zwangspause startet er damit nun wieder voll durch, besucht von backaldrin gesponserte Athleten und Vereine und taucht so in neue Sportarten ein.

Ob Golf, Wasserski, Faustball, Triathlon oder rhythmische Sportgymnastik – Sumann probierte schon vieles aus. „Da waren schon witzige Sachen dabei“, sagt er, weshalb er heuer diese Liste verlängern möchte. Ins neue Jahr gestartet ist er mit einem Besuch beim Danubis-Tenniszentrum in Mauthausen, wo er sich von dem sechzehnjährigen Tennisspieler Nico Hipfl Tipps und Tricks holte, um den Ball gekonnt über das Netz zu schlagen.

Am Programm für dieses Jahr stehen aber auch noch andere Sportarten: Hoch hinaus will Sumann etwa beim Stabhochsprungtraining mit Alexander Auer. Mit den Schwimmerinnen Lena Kreundl und Leni-Sophie Kapfer wagt er sich hingegen ins Wasser. Aufs Fahrrad schwingt er sich gemeinsam mit dem Team Felbermayr Simplon Wels. Geplant ist auch ein Termin mit Biathletin Anna Gandler. „Das ist dann endlich einmal was, was ich auch wirklich kann“, scherzt Sumann.



Zu sehen ist Sumi in Action hier.





STARTSCHUSS FÄLLT BEI BACKALDRIN

„Auf die Plätze, fertig, los“, heißt es im Juni vor dem PANEUM, denn wie vergangenes Jahr startet auch heuer die Internationale Raiffeisen Oberösterreich Rundfahrt im Schatten der Wunderkammer. Das Radrennen der Extraklasse findet bereits zum dreizehnten Mal statt und

dauert vier Tage, an denen die Radfahrer insgesamt drei Etappen meistern müssen. Start der letzten und damit entscheidenden ist am 4. Juni vor der Firmenzentrale von backaldrin in Asten. Am besten von dort gestartet war vergangenes Jahr Rainer Kepplinger. Er radelte von insgesamt 144 internationalen Teilnehmern vom PANEUM aus zum Heimsieg. Das Event ermöglicht Spitzenradsport in Oberösterreich zum Anfassen.



TALENTSHOW MIT MEDAILLENREKORD

Als Partner des Österreichischen Olympischen Comités versorgt backaldrin seit 2012 heimische Olympiateilnehmer mit der nötigen Power, so auch im Januar bei den 16. Europäischen Olympischen Jugend-Winterspielen in Friaul-Julisch Venetien. Österreichs Wintersportnachwuchs schrieb dort ein Stück Olympiageschichte. Denn das Youth Olympic Team Austria sorgte für Rekordspiele und gewann insgesamt siebzehn Medaillen: sechsmal Gold, zweimal Silber und neunmal Bronze. „Sportlich haben wir uns grandios präsentiert. Es war großartig, die Begeisterung

der Athleten zu erleben, und nicht nur bei jenen, die Medaillen gewinnen konnten. Das kann ein Schub sein, um den Weg vom Jugend- in den Spitzensport weiterzugehen und dort auch erfolgreich zu sein. Ich bin überzeugt, dass wir einige Sportler, die hier dabei waren, in Zukunft auch bei Olympischen Winterspielen sehen werden“, erklärte ÖOC-Generalsekretär Peter Mennel. Österreich war beim Winter-EYOF 2023 nicht nur Teilnehmer, sondern mit dem Eishockey-Turnier der Mädchen in Spittal an der Drau auch Mitveranstalter. „Sie haben einen tollen Job gemacht, das Feedback war von allen Nationen positiv. Ein großes Lob gebührt aber auch unseren Mädchen, die mit viel Engagement und guten Leistungen den Startplatz mehr als gerechtfertigt haben“, so Mennel. Das nächste Winter-EYOF findet 2025 im georgischen Bakuriani statt.



1:0 FÜRS SPONSORING



Die Zuschauer reißen die Hände in die Höhe, springen auf: „Tor“, schreien sie und brechen in Jubel aus, als der Fußballverein LASK das 1:0 gegen Austria Lustenau schießt. Am 24. Februar kam es zu dem Match, das für den LASK wohl in die Geschichte eingehen wird, war es doch das erste Spiel im neuen Stadion – der Raiffeisen Arena am Linzer Froschberg.

Diese Bühne nutzte jedoch nicht nur der Fußball für sich, sondern auch backaldrin. Seit 2017 ist der internationale Backgrundstoffhersteller aus Asten nämlich der offizielle Ernährungspartner des Linzer Fußballvereins, weshalb auf Bannern und Trikots backaldrin und Kornspitz einen fixen Platz hatten. Was dieses Sportsponsoring für das Unternehmen und die ganze Bäckerbranche bringt? Wir haben nachgefragt.

Strahlkraft nutzen

„Man erreicht mit Sponsoring eine Zielgruppe, die man sonst vielleicht nicht angesprochen hätte“, sagt Nina Kern von der gleichnamigen Werbeagentur. Denn durch ein Sponsoring nutze man zeitgleich die Kanäle des jeweils Gesponserten: „Man beteiligt sich an einer anderen Marke, nutzt die Strahlkraft und dessen Popularität und Reichweite“, erklärt Kern den Grundgedanken.

Welche positive Wirkung etwa Sportsponsoring haben kann, zeigen Zahlen aus dem Jahr 2020: Seit dem damaligen Sommer ist backaldrin Dressensponsor des LASK. Wie eine Analyse von der market Marktforschungs-Ges. m.b.H & Co. KG davor zeigte, war der Markenname backaldrin in Oberösterreich zwar durchaus bekannt, über die Bundeslandgrenze hinaus war das Unternehmen jedoch nur einem Drittel der Bevölkerung ein Begriff, vor allem fehlte die Verbindung von backaldrin zum Original Kornspitz, der inzwischen weltberühmt ist. Nach dem Sponsoring sahen die Ergebnisse anders aus, positiver: Vor allem bei der jungen Bevölkerung sei der Bekanntheitsgrad der Marke gestiegen und auch außerhalb von Oberösterreich kam es nach nur wenigen Monaten zu einer markanten Verbesserung: Statt 31 Prozent war backaldrin plötzlich vierzig Prozent ein Begriff.

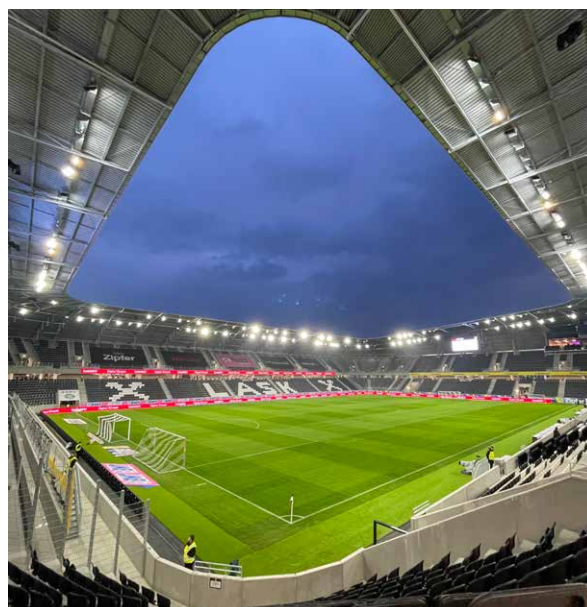
Zum Gesprächsthema werden

„Sport ist Emotion, Sport ist Gesprächsthema, Sport ist für viele ein wichtiger Teil des Lebens – und mit dem Sponsoring ist backaldrin mittendrin“, so die damalige Erklärung von Dr. David Pfarrhofer, Institutsvorstand von market. Es sei ein positiver Imagetransfer gelungen. Die Werte Sport, Erfolg und Leidenschaft würden sich damit auch auf Brot und Backwaren übertragen.

Diesen Effekt könnte jedoch nicht nur backaldrin erzeugen, sondern auch der Bäcker im Ort: „Wenn man in der Region einen populären Fußballverein hat, dann schadet es sicher nicht, dort präsent zu sein“, so Kern, und ihr Tipp: „Gut überlegen, wen man sponsert, die Marken sollten ein ‚Wertematch‘ aufweisen, und auch gewappnet sein, wenn es einmal nicht optimal läuft. Ein Sponsoring ist ein Bekenntnis zueinander, in guten wie in schlechten Zeiten.“

Die Kunden kommen zuerst

Mit dem LASK hat backaldrin scheinbar einen Volltreffer gelandet, denn so wie das Familienunternehmen im Zeichen von Tradition steht, ist das auch beim LASK, den es bereits seit 1908 gibt. Dass er nun mit der Raiffeisen



Arena eine neue Heimat hat, wird nicht nur den Verein weiter stärken: Da das Stadion auch für Länderspiele ausgelegt ist, wird backaldrin durch das Sponsoring über Ländergrenzen hinweg Aufmerksamkeit generieren, und davon profitiert die gesamte Backbranche: „backaldrin steht ja nicht nur für sich, sondern macht mit dem Kornspitz Werbung für die gesamte Gattung. Die ganze Bäckerzunft ist damit präsent. Denn wo kauft der Endverbraucher den Kornspitz? Nicht bei backaldrin, sondern beim Bäcker. Das ist großartig“, sagt Kern.

Allein auf Sportsponsoring sollte man dennoch nicht setzen, so die Expertin. In erster Linie müssen für ein gutes Image die Produkte und der Kundenservice stimmen – zwei Dinge, die bei backaldrin nach wie vor an erster Stelle stehen.

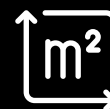
FAKTEN ZUR RAIFFEISEN ARENA



19 080
Zuschauer

9 970
m² Tribüne

505
Tage
Bauzeit



39 060
m² Gesamt-
fläche



#gemeinsambackenwirdas

ZUTATEN IHRES ERFOLGS



Mit „SoSoft“ gelingen Buns genau so, wie sie echte Burger-Fans lieben: weich, flaumig und feinporig.
Kurz: so soft!

www.backaldrin.com

backaldrin[®]