

backaldrin®

backaldrin®

**Höhere Gewinne
dank Digitalisierung**

Seite 6

**Snackideen
für Silvester**

Seite 16

Biathlon-Tipps

Seite 18

Stollen und
Früchtebrot
stecken voller
Geschichte.



4

Aktuelle Kurzbeiträge

6

Mehr Gewinn durch
Digitalisierung

Bäcker können
schon morgen
ihre Umsätze
steigern.

10

Traditionsreiche
Weihnachtskostlichkeiten

13

Selektion
Rosinen

14

Gastbeitrag:
Hanni Rützler zu
„Veganizing Recipes“

Fingerfood aus
klassischem
Weizengebäck.



15

Geschmackliche
Akzente im neuen Jahr

16

Snackideen
zum Reifeiern

18

Skate and shoot
mit Anna

20

Neues aus
dem PANEUM

22

Bewusster Konsum:
ein Werkzeug für
die Zukunft

Die Biathlon-
Nachwuchshoffnung
gibt Tipps.



Kinder für
Lebensmittel
begeistern.



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:** DI Doris Dieplinger (Leitung), Ing. Mag. Wolfgang Mayer / **Kontakt:** backtuell@backaldrin.com / **Grafik und Layout:** Hannah Sonnberger / **Druck:** www.gutenberg.at
Coverfoto: Delicious Data / **Fotos:** sofern nicht anders angegeben: © backaldrin / Fotos jeweils unter Einhaltung der zum Zeitpunkt der Aufnahme geltenden Corona-Schutzmaßnahmen / 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 beide Geschlechter.

Gedruckt nach der Richtlinie
„Druckerzeugnisse“ des öster-
reichischen Umweltzeichens,
Gutenberg-Werberg GmbH, UW-Nr. 844



Liebe Leserinnen und Leser!



Die letzte backtueLL-Ausgabe im Jahr nutze ich traditionell gerne dafür, Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, für die vertrauensvolle und respektvolle Zusammenarbeit zu danken. Es war bestimmt kein leichtes Jahr, die Energie- und Rohstoffkrise hat der gesamten Branche aufgezeigt, wie schnell sich unser gewohnter Arbeitsalltag verändern kann. Krisen bieten aber auch immer Chancen – sie zwingen uns dazu, neue Wege zu gehen und Lösungen für entstandene Unwägbarkeiten zu entwickeln. Einer dieser neuen Wege, der gerade für die Backbranche viele Möglichkeiten bereithält, ist die digitale Transformation. Eine eigens installierte Digitalisierungsstabsstelle bei backaldrin hat seither wegweisende Schritte gesetzt und nun eine neue Kooperation für unsere Kunden auf die Beine gestellt.

Gemeinsam mit einem deutschen Softwareentwickler möchten wir Ihnen eine Softwarelösung im Blattinneren vorstellen. Mit ihr können Sie in Ihrem Bäckereibetrieb mithilfe künstlicher Intelligenz eine bedarfsgenaue Produktion sicherstellen, Retourenquoten senken und den Frischegrad in den Filialen erhöhen. Dies sorgt für hohe Kundenzufriedenheit, weniger Food Waste und höhere Umsätze. In Zeiten von Teuerung und Rohstoffunsicherheiten werden so zwei Fliegen mit einer Klappe geschlagen. Testen Sie kostenfrei diesen einmaligen Service. Gerne steht Ihnen unser backaldrin-Digitalisierungsteam mit Rat und Tat zur Seite.

Natürlich wollen wir uns in dieser Ausgabe auch mit den bevorstehenden Feiertagen befassen. Wir widmen uns zwei beliebten Traditionsgebäcken, die in der Weihnachtsbäckerei nicht wegzudenken sind: der Stollen und das Fruchtebrot. Tauchen Sie mit uns ein in eine lange Geschichte rund um die beliebten Weihnachtsklassiker. Außerdem warten Rezeptideen und Snackkreationen für den kulinarischen Jahreswechsel auf die Leser. Und wenn im Jänner der Gürtel dann wieder enger geschnallt werden muss, bietet backaldrin auch hierfür die ideale Produktlösung.

Ganz nach dem Motto „Was Hänschen nicht lernt, lernt Hans nimmermehr“ fängt ausgewogene Ernährung schon im Kindesalter an. Umso wichtiger ist es, die junge Generation über die Entstehung und Produktion von Lebensmitteln aufzuklären und sie für das Thema zu begeistern. Davon sind nicht nur wir, sondern auch Maria Fanning vom Verein Land schafft Leben überzeugt. Im Interview verrät sie, warum das so wichtig ist und was der Verein alles unternimmt, um Kindern ausgewogene und bewusste Ernährung näherzubringen. Apropos fit und gesund: Damit auch Sie sportlich und agil durch den Winter kommen, stellt Ihnen die österreichische Nachwuchshoffnung im Biathlon, Anna Gandler, ihren Sport genauer vor. Ein perfektes Ausdauertraining für Körper, Geist und Seele, das jeder ganz einfach erlernen kann.

Balsam für die Seele ist auch immer gemeinsame Zeit mit der Familie und Freunden. Daher darf ich Ihnen im Namen der gesamten Familie Augendopler sowie der Geschäftsführung besinnliche Weihnachtsfeiertage, schöne Stunden mit den Liebsten und einen guten Rutsch ins Jahr 2023 wünschen!



Persönliche Weihnachtsgrüße
von Peter Augendopler



Ihr

Peter Augendopler

BIBELBROT® HILFT MENSCHEN IN NOT

In der Bibel ist Brot allgegenwärtig. Viele biblische Erzählungen sind mit dem wichtigen Lebensmittel eng verbunden, denken wir nur an die wundersame Brotvermehrung. Genau gesagt wird dem Brot in 338 Versen ein Denkmal gesetzt. Das macht deutlich, dass man schon damals um den Wert von Brot wusste. Aber wussten Sie auch, dass sich in dem Buch der Bücher eine Rezeptur versteckt? „Nimm dir aber Weizen, Gerste, Bohnen, Linsen, Hirse und Spelt und tu alles in ‚ein‘ Gefäß und mache dir Brot daraus“, so steht es geschrieben (Hesekiel 4, Vers 9). Die Bäcker von backaldrin haben das zum Anlass genommen, um aus den in der Heiligen Schrift genannten Zutaten ein Brot zu kreieren – entstanden ist das Bibelbrot®. Die ursprünglichen Zutaten sind Weizen, Gerste, Dinkel, Hirse, Leinsamen, Honig, Meersalz, Mohn, Kümmel sowie Hefe und Wasser. Sie machen das beliebte Brot zu einem besonders saftigen, geschmackvollen Weizenbrot mit einer knusprigen Kruste.

Das Bibelbrot® schmeckt nicht nur, der Verkauf hilft seit vielen Jahren Menschen in Not. backaldrin unterstützt mit dem Bibelbrot® alljährlich die ORF-Charity-Aktion „Licht ins Dunkel“ zur Weihnachtszeit. **Am 24. Dezember 2022 kann das Bibelbrot® gegen eine freiwillige Spende im ORF-Landesstudio erworben werden.** Der Erlös wird gesundheitlich benachteiligten Kindern sowie Familien in Not in ganz Österreich gespendet. Pünktlich zur Adventzeit findet das Bibelbrot® zusätzlich Einzug ins PANEUM. Anders als sonst üblich wird kein Objekt aus der Sammlung ausgestellt, sondern es bereichert den ganzen Dezember ein Laib des Bibelbrot® die Ausstellung der Wunderkammer.



BACKALDRIN SETZT AUF KREISLAUFWIRTSCHAFT

Die weltweiten Ressourcen werden immer knapper und daher das Thema Kreislaufwirtschaft immer wichtiger. Ein Teil der Lösung könnte dabei der vermehrte Einsatz von Insekten als Nutztiere sein, die mit Lebensmittelabfällen gefüttert werden. Auch bei backaldrin fallen bei der Reinigung sogenannte Spülmehle an. Gemeinsam mit der Insektianer GmbH wird im Zuge einer wissenschaftlichen Masterarbeit die Möglichkeit zur Verfütterung dieser Spülmehle an Larven erforscht. Die Insekten – es handelt sich dabei um die Schwarze Soldatenfliege – werden zur gegebenen Zeit wiederum zu Tierfutter, Ölen, Fetten oder biologischem Dünger für die Landwirtschaft und Gärtnereien verarbeitet. Dank dieser Innovation werden wertvolle Ressourcen, Energie und CO₂ eingespart und Abfälle biologisch wiederverwertet. Ein wichtiges Forschungsprojekt im Sinne der Kreislaufwirtschaft und derzeit einmalig in der Branche.



Gemeinsam mit der Insektianer GmbH wird im Zuge einer wissenschaftlichen Masterarbeit die Möglichkeit zur Verfütterung von Spülmehlen an Larven erforscht.

KULTURELLER AUSTAUSCH

Als internationales Unternehmen mit Tochterfirmen über den ganzen Erdball verteilt sind backaldrin der kulturelle Austausch und der gegenseitige Transfer von Know-how besonders wichtig. Daher startete am 30. November 2022 ein Pilotprojekt gemeinsam mit backaldrin Arab Jordan – eine der größten Produktionsstätten außerhalb Österreichs –, um voneinander zu lernen. Drei jordanische Mitarbeiter wurden für drei Monate nach Österreich eingeladen, um in der Produktion mitzuarbeiten, die österreichische Kultur kennenzulernen und die Sprache zu erlernen. Sie erhalten Schulungen im Bereich Hygiene, Qualitätsvorgaben und arbeiten aktiv mit beim Bedienen der Abfüllanlagen bis hin zum Kommissionieren und Verladen von Waren. Gleichzeitig profitieren die österreichischen Mitarbeiter von den Besuchern aus dem Nahen Osten und bekommen ein Stück jordanische Kultur vermittelt.



Für drei Monate unterstützen drei jordanische Kollegen (Mitte) die Produktion und bekommen Know-how und gleichzeitig die österreichische Kultur vermittelt.

Das große Weihnachtsbacken

www.lti1.at

23. Dezember
ab 18 Uhr

LT1

OBERÖSTERREICH

backaldrin

LASK ZU GAST

Als Sponsor des LASK bekamen die Mitarbeiter von backaldrin am 8. November 2022 Besuch der Linzer Kicker am Firmengelände in Asten. Während die Belegschaft die einzigartige Gelegenheit nutzte, um das Heiligtum eines jeden Fußballklubs, den Spielerbus des LASK, zu besichtigen, wechselten die Spieler das Trikot gegen die Kochschürze und zeigten in der backaldrin-Backstube ihr Können. Gemeinsam mit den Bäckern wurde fleißig Teig geknetet, Kornspitz geformt und bestreut. Auch blieb danach noch genug Zeit für Fotos und Autogramme. Tolle Einblicke in diesen Tag finden Sie im Video, einfach QR-Code scannen!



Die backaldrin-Geschäftsleitung wurde vom LASK mit unterschriebenen Trikots überrascht.



Die LASK-Spieler versuchten sich im Kornspitz-Backen.



Die österreichische Zuckerbäckerei wurde zum immateriellen Kulturerbe ernannt.

ZUCKERBÄCKEREI WIRD UNESCO-KULTURERBE

Hohe Anerkennung erfuhren Österreichs Zuckerbäcker – die UNESCO würdigt das Handwerk der Zuckerbäckerei als immaterielles Kulturerbe. Um als solches anerkannt zu werden, muss das Wissen von Generation zu Generation tradiert werden, einer fortwährenden Neugestaltung unterliegen und für die Berufsgruppe identitätsstiftend wirken: All das ist bei den österreichischen Zuckerbäckern mehr als erfüllt, ist sich die UNESCO-Kommission einig. In Österreich gibt es rund 1.400 aktive Betriebe, in denen die traditionellen Handwerkstechniken tagtäglich angewendet werden. Gemeinsam pflegen sie das kulturelle Erbe und tragen die süße Zuckerbäckerkunst in die Zukunft. Außerdem setzt die Auszeichnung ein wichtiges Zeichen für das Handwerk in Österreich. Aber auch die französischen Bäcker dürfen sich freuen. Das Baguette wurde ebenfalls zum UNESCO-Kulturerbe ernannt.

MEHR GEWINN DURCH DIGITALISIERUNG

KÜNSTLICHE INTELLIGENZ HÄLT EINZUG IN DER BRANCHE



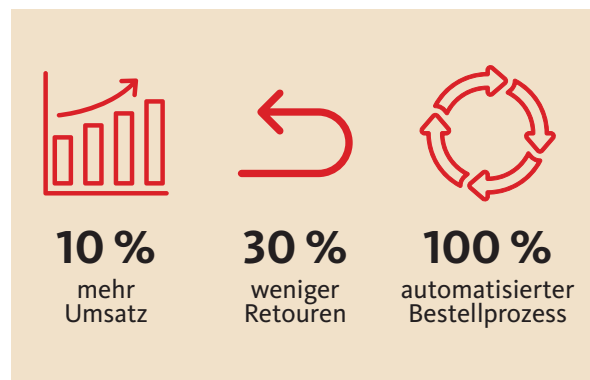
Die backende Branche hat mit vielen Krisen zu kämpfen. Sei es Fachkräftemangel, Rohstoffverfügbarkeiten oder steigende Energiepreise. Mit der Softwarelösung von Delicious Data, die präzise Absatzprognosen ermöglicht, können schon morgen Umsätze gesteigert und Lebensmittelverschwendung reduziert werden. Auf alle backaldrin-Kunden wartet exklusiv eine kostenlose Testphase.

Ob es der Mangel an engagierten Fachkräften ist oder Backwaren, die abends im Müll landen, weil sie tagsüber nicht verkauft werden konnten – die Backbetriebe

stehen, verschärft durch die Energie- und Klimakrise, vor großen Herausforderungen. Schließlich verbrauchen Herstellung, Verarbeitung, Lagerung sowie Logistik von erzeugten Backwaren viel Energie und Ressourcen, nicht verkaufte Backwaren stellen somit ein immer größeres Problem dar. Daher werden genaue Verkaufsprognosen und eine flexible Sortimentsplanung in Zukunft immer wichtiger. Dabei das richtige Maß zu treffen, ist nicht einfach: Entweder verärgert man mit zu wenig Waren die Kunden oder man produziert hohe Kosten, weil man auf zu vielen Produkten sitzen bleibt. Und hier kommt die neue Software von Delicious Data, speziell für die Bäckerbranche, ins Spiel.

Kooperation mit backaldrin

Delicious Data ist Vorreiter im Bereich der intelligenten Bestell- und Planungsoptimierung für Unternehmen im Lebensmittelsektor. backaldrin arbeitet seit 2022 eng mit dem Münchner Start-up zusammen. Die Kooperation soll backaldrin-Kunden darin unterstützen, Zeit, Ressourcen und Geld zu sparen. Schließlich liefert backaldrin nicht nur hochwertige Rohstoffe, sondern möchte für seine Kunden schon heute die Lösungen von morgen bieten und ein Rundum-Service-Paket liefern. Und die Lösung von Delicious Data hat enormes Potenzial – ihr Einsatz verspricht bis zu 10 Prozent mehr Umsatz, bis zu 30 Prozent weniger Retouren und einen zu 100 Prozent automatisierten Bestellprozess.



Das Softwareprogramm von Delicious Data verspricht ein breites Paket an Vorteilen für den Backbetrieb.

Wie das funktioniert? Mithilfe präziser Absatzprognosen dank künstlicher Intelligenz können backaldrin-Kunden die operative Effizienz steigern und Retourware reduzieren. Das vollumfängliche Betriebssystem bietet vier smarte Produktfeatures: Absatzprognosen, Intelligenter Tagesplaner, Food-Waste-Monitoring und Analyse-Dashboard.

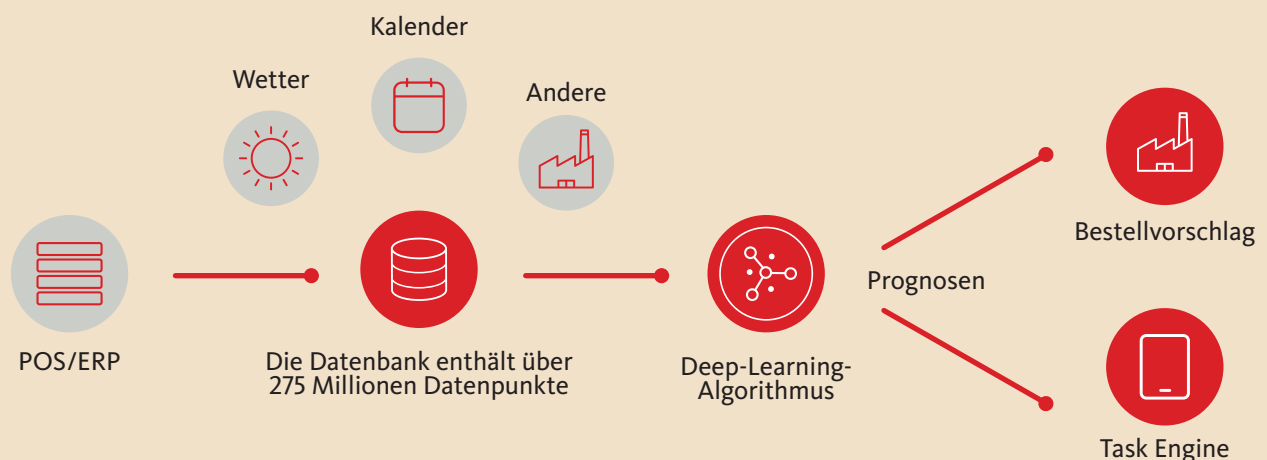
Vereinfachte Filialplanung

Bei den gegenwärtigen Herausforderungen wird die individuelle Steuerung der Filialen immer wichtiger, aber auch komplexer. Wie erreicht man in den Filialen stets die maximale Frische bei geringstmöglichen Retouren, obwohl die Nachfrage schwankt? Wie kann das Personal vor Ort entlastet und gleichzeitig der Umsatz durch optimalen Warendruck erhöht werden? Das Verhalten der Kunden hängt dabei von einer Vielzahl an Faktoren ab: Ist es heute regnerisch oder sonnig? Ist ein Werktag oder Feiertag? Welches Angebot gibt es heute im Verkaufstresen?



Verkaufsprognose mit KI

Die Softwarelösung von Delicious Data basiert auf einem Deep-Learning-Algorithmus, der aus der Historie aller Verkaufsdaten, den Rezepturen sowie zusätzlich externen Faktoren wie Wetter, Ferienzeiten, Feiertagen eine Verkaufsprognose berechnet. Manuelle, statische Backpläne und das vage Bauchgefühl gehören so der Vergangenheit an. Durch digital gestützte Prozesse können die Kundenwünsche erfüllt werden, ohne dass es zu Engpässen oder Überproduktion kommt. Auch bieten sie bei Personalwechsel die Möglichkeit, das Wissen und die Vorgaben aus der Zentrale einfach und schnell zu vermitteln.



3 FRAGEN AN...

... RUDOLF
GRASSMANN
Head of Digital
Transformation



1 Wie kam es zu der Kooperation von backaldrin und Delicious Data und was verspricht sich backaldrin davon?

Im Bereich der Digitalisierung sehen wir uns laufend neue Technologien und Innovationen an, die für die Backbranche interessant sein können. Wir möchten mit dieser Kooperation unser Serviceportfolio erweitern und unseren Kunden einen Mehrwert bieten.

2 Warum sollte das ein Bäcker aus Ihrer Sicht unbedingt ausprobieren?

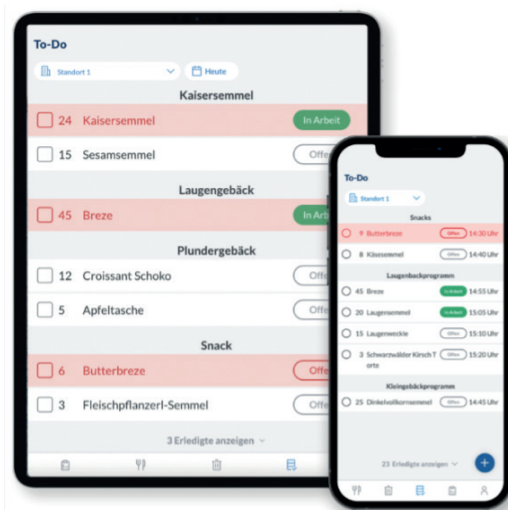
Wirtschaftlichen Erfolg sicherstellen und gleichzeitig Lebensmittelverschwendung reduzieren – das klingt für mich nach zwei sehr guten Gründen. Die kostenlose Testphase für backaldrin-Kunden erleichtert zudem den Einstieg.

3 Was muss ich jetzt als Bäcker konkret machen, wenn ich mich für dieses System interessiere?

Sie können sich gerne per Mail an uns wenden (delicious.data@backaldrin.com) oder direkt Ihren backaldrin-Fachberater kontaktieren. Einen guten Überblick gibt es auch im Webinar.

Intelligenter Tagesplaner

Neben den genannten Bestellvorschlägen bietet vor allem der Intelligente Tagesplaner einen hohen Mehrwert für die untertägige Produktion in den Filialen. Das Besondere daran ist, dass die Produktionsschritte genau terminiert als einfache Aufgaben in einer „To-do-Liste“ angezeigt werden. Der Tagesplaner beantwortet so für jede Filiale individuell die Frage: „Wie viel muss wann produziert werden?“ Die Frischware wird optimal bestellt und vor Ort wird rechtzeitig frisch nachproduziert. Die Auslage ist so auch um 16 Uhr noch ansprechend gefüllt und die Kunden bekommen verlässlich ihre Kernprodukte. Die intuitive Benutzeroberfläche und die einfache Handhabung des Tagesplaners ermöglichen für die Mitarbeiter eine schnelle Einarbeitung und Transparenz bei Schichtübergabe.



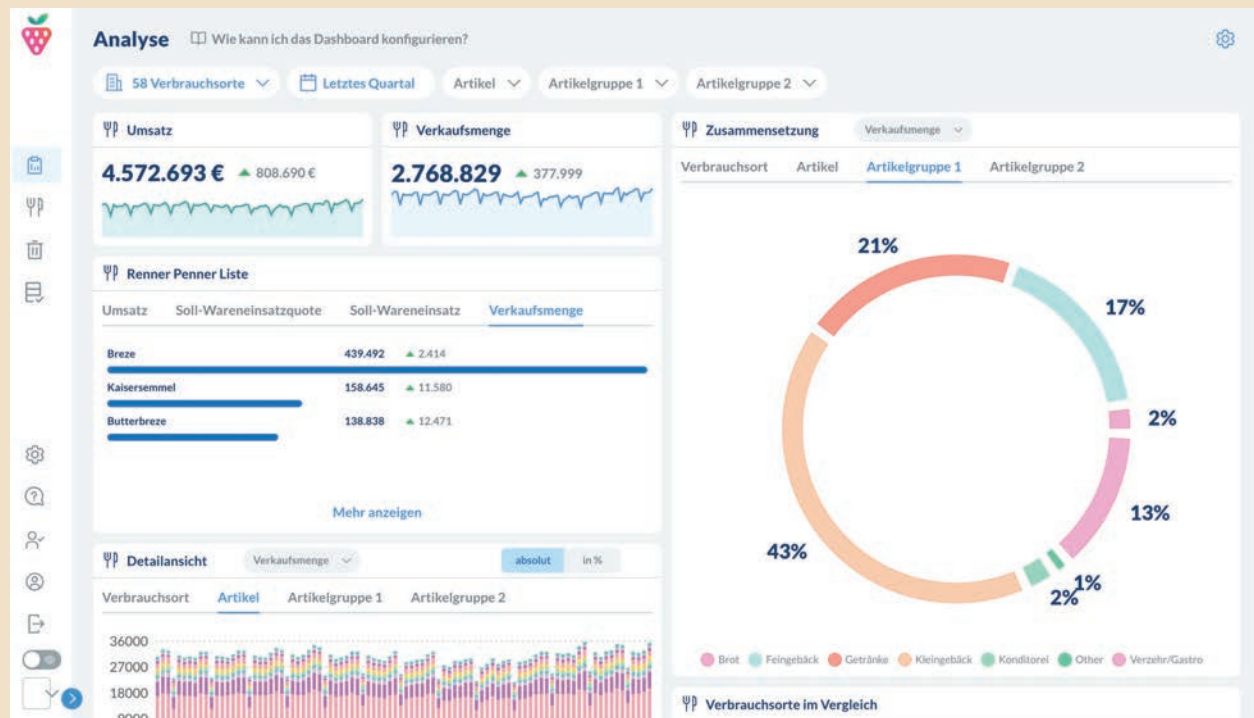
Delicious Data

Das Münchner Start-up wurde 2017 von Valentin Belser und Jakob Breuninger gegründet. Seitdem arbeitet ein 20-köpfiges internationales Team daran, die Errungenschaften der Digitalisierung in Wettbewerbsvorteile für die Kunden in der Bäckerbranche zu verwandeln.

Immer alles im Blick

Mit dem integrierten Analyse-Dashboard behält man stets den Überblick. Es enthält alle Artikelanalysen, Filialumsätze, Sortimentsgestaltung oder die Bestandsinventur – jederzeit zur Hand und gut aufbereitet. Das gibt der Geschäftsführung oder der Gebietsleitung die Möglichkeit, alle relevanten

Kennzahlen einzelner Filialen und unternehmensweit in Echtzeit einzusehen und auszuwerten. Die intuitive Handhabung erlaubt es außerdem allen Teammitgliedern, sich mit den Betriebskennzahlen auseinanderzusetzen und so zum Unternehmenserfolg beizutragen.



Lebensmittel retten

Mit dem Programm tut man aber nicht nur seinem Unternehmen etwas Gutes, sondern auch der Natur und dem Klima. Durch die Senkung von Retourware werden wertvolle Rohstoffressourcen gespart. Schließlich landen dem zuständigen Bundesministerium zufolge allein in österreichischen Bäckereien jährlich 52.000 Tonnen Brot und Gebäck im Müll und müssen energie- und kostenintensiv entsorgt werden. Zusätzlich wird Energie von unnötigen Backvorgängen bzw. optimierten Backprogrammen gespart. Gemeinsam mit künstlicher Intelligenz mehr Nachhaltigkeit schaffen ist das Ziel. Denn die Natur sorgt für den Rohstoff jedes Brotes und ist daher schützenswert für die kommenden Generationen.

JETZT INFORMIEREN UND SO EFFIZIENTER WERDEN!

Webinar exklusiv für backaldrin-Kunden

Erfahren Sie alles zur Softwarelösung und stellen Sie Fragen!

Wann: 17. Jänner 2023, 10 Uhr

Dauer: 30 Minuten



Zur Anmeldung

Checken Sie vorab Ihr
Einsparungspotenzial



TRADITIONSREICHE WEIHNACHTS- KÖSTLICHKEITEN



Weihnachten ist die Zeit der Traditionen: der Weihnachtsbaum, Adventmärkte, die bunten Keksklassiker und natürlich die aromatischen Stollen und Früchtebrote. Um herauszufinden, woher die traditionsreichen Gebäcke stammen, müssen wir teilweise weit zurückreisen – und zwar bis ins 14. Jahrhundert.

Früchtebrote und
Stollen blicken
auf eine lange
Tradition zurück.

Der Stollen, in manchen Regionen auch als Striezel oder Christbrot bekannt, ist ein beliebtes Weihnachtsgebäck im gesamten deutschen Sprachraum. 1329 wurde er in Naumburg an der Saale erstmals schriftlich erwähnt. Da die Adventzeit – ganz anders als heute – eine Fastenzeit war, war der Christstollen ursprünglich ein Fastengebäck, das zwar reichhaltig, aber mit einfachen Zutaten zubereitet war. Verwendet wurde häufig Rüböl (d. h. Rapsöl). Über die Jahrhunderte konnten die Rezepturen immer weiter verfeinert werden. Entscheidend dafür war der sogenannte Butterbrief aus dem Jahre 1470 mit der päpstlichen Erlaubnis, dass die sächsischen Bäcker auch Butter einsetzen durften, was in der Fastenzeit ja eigentlich nicht zulässig war. Dieser war mit ein Grund, dass der Stollen vor allem im deutschen Sachsen immer populärer und somit ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für die Bäckereien des Landes wurde. Die Dresdner Bäcker schafften es sogar, sich gegenüber den lokalen Konkurrenten durchzusetzen und innerhalb des Kurfürstentums eine Monopolstellung zu erhalten. So wurde der „Dresdner Christstollen“ auch überregional ein Begriff, mittlerweile ist er in Europa eine geschützte regionale Angabe. Aber auch Stollen aus anderen Regionen wie dem Erzgebirge oder die thüringischen und rheinischen Stollen genießen einen hohen Bekanntheitsgrad.



DAS STECKT DRIN

Beim Stollen handelt es sich um ein Hefefeingebäck mit einem relativ hohen Anteil an Butter/Margarine und Zucker. Außerdem enthält er üblicherweise Rosinen und/oder kandierte Früchte. Doch dies ist nicht alles, variiert wird häufig mit Zutaten wie Nüssen oder Marzipan. Stollen werden meist dick mit Dekorzucker bestäubt, manchmal auch mit Fondant bestrichen. In Deutschland ist der Spielraum bei den Zutaten sehr gering. Die Vorgaben sind relativ streng und sie werden

über die Leitsätze geregelt. So muss der Anteil an Butter/Margarine mindestens 30 Kilogramm und der Gehalt an Trockenfrüchten mindestens 60 Kilogramm pro 100 Kilogramm Getreideerzeugnisse/Stärke betragen. Außerdem gibt es weitere Regelungen für Varianten wie Mandel-, Marzipan-, Mohn-, Nuss-, Butter- oder Quarkstollen. In Österreich und der Schweiz haben die Bäcker mehr Freiheiten, um ihre Rezepturen zu verfeinern.



BUTTER/MARGARINE



ZUCKER



ROSINEN



KANDIERTE FRÜCHTE



NÜSSE



MARZIPAN



Das fruchtige Kletzenbrot

Eine vor allem im Alpenraum beliebte Backware sind Früchtebrote, auch als Kletzen- oder Hutzelbrot bekannt. Die wichtigste Zutat sind hier getrocknete Birnen, die über die Jahrhunderte mit weiteren Zutaten wie anderen Trockenfrüchten oder Nüssen kombiniert wurden. Waren die Brote ursprünglich ungesüßt, geht es heute kaum mehr ohne Zucker oder Honig. Gerne wird auch etwas Obstbrand hinzugegeben. Wie die Stollen zeichnen sich Früchtebrote durch ihre lange Haltbarkeit aus. Grundsätzlich werden zwei Arten unterschieden: Bei der einen wird die Früchte-Nuss-Mischung in einen Brotteig (Weizen und/oder Roggen) untergemischt. Bei der zweiten Variante wird die Füllung mit wenig Teig und der Früchtemischung hergestellt und in den Weizenteig eingeschlagen. Für eine Früchtefüllung mit einer gleichmäßig hohen Qualität bietet sich unser Birola an. Die Eigenschaften von Früchtebrot sind selbstverständlich geregelt, in Österreich über das Lebensmittelhandbuch für Backerzeugnisse, in Deutschland über die Leitsätze.

Ein Fruchtbarkeitssymbol

Die Früchtebrote waren für die arme Landbevölkerung eine willkommene Abwechslung in der Advent- und Weihnachtszeit. Gleichzeitig waren sie ein Fruchtbarkeitssymbol und es gibt viele regionale Bräuche, bei denen man durch ein Früchtebrot seine Zuneigung ausdrückt. Die Herstellung im Alpenraum hatte aber auch praktische Gründe. Die Anbaumöglichkeiten von Getreide waren in den alpenländischen Gebieten begrenzt und es musste früher relativ teuer zugekauft werden. Obstbäume waren aber vorhanden, sodass es sich anbot, den Teig mit den getrockneten Birnen zu strecken. Die Birnen werden traditionell im Ganzen bei relativ niedrigen Temperaturen getrocknet. Früher wurde hierzu die Restwärme der Backöfen genutzt. Die so hergestellten Trockenbirnen, die im östlichen Österreich und in Südbayern als Kletzen bezeichnet werden, enthalten im Vergleich zu anderem Dörrobst relativ viel Wasser, was ihnen ihre charakteristische Konsistenz verleiht. Heutzutage sind Früchtebrote eine Spezialität, die auch über den traditionellen Verbreitungsraum hinaus immer mehr an Beliebtheit gewinnt und neben anderen typischen weihnachtlichen Backwaren wie Panettone oder Christmas Pudding einen hohen Stellenwert besitzt. In der Schweiz wird das Bündner Birnenbrot sogar ganzjährig angeboten und gerne zusammen mit einem herzhaften Käse gegessen.

Die getrockneten Beeren bestehen zu mehr als 60 Prozent aus Zucker, sowohl aus Fruktose als auch aus Glukose. Sie sind eine prima Energiequelle und Nervennahrung, verhindern Heißhunger und halten nachhaltig satt.

Kühl, trocken und überwiegend luftdicht gelagert bleiben Rosinen über mehrere Monate haltbar und frisch.



ROSINEN

Bei Rosinen scheiden sich die Geister – was aber wohl niemand bestreiten kann: Die kleinen Trockenfrüchte sind ein echtes Brainfood. Nicht nur im Studentenfutter, sondern auch in der Backstube während der Weihnachtsfeiertage sind Rosinen äußerst beliebt. In Stollen, Fruchtbrot oder auch Hefengebäcken sorgen die süßen Früchte für den Extra-Geschmack.

Für ein Kilogramm Rosinen benötigt man zur Herstellung in etwa vier bis fünf Kilogramm Weintrauben. Grob werden drei Sorten unterschieden: Sultaninen, Korinthen und Zibeben.

TIPP

Rosinen können vor dem Backen in Flüssigkeit eingeweicht werden, dadurch bleiben sie saftiger. Rumrosinen, also in Rum eingelegte Rosinen, sorgen für zusätzliches Aroma.



Die ersten Weinberge werden in fruchtbaren Regionen mit optimalem Klima professionell angelegt: in Spanien, im griechischen Korinth sowie in der Türkei, im Iran oder Irak.

100 bis 900 v. Chr.

Kalifornische Rosinenbauern machen einen Monat lang im ganzen Land Werbung für die Rosine – der National Raisin Day, jährlich am 30. April – ist geboren.

April 1909

2000 v. Chr.

Wandbilder aus der Antike zeigen, dass Rosinen im Mittelmeerbereich als kostbarer Rohstoff angesehen und sogar als Schmuck verwendet werden.

11. bis 13. Jh.

Für Nomaden sind Trockenfrüchte und Rosinen ein wichtiger Reiseproviant. Ritter bringen die Rosinen durch ihre Kreuzzüge nach Nordeuropa und europäische Seefahrer danach nach Nord- und Südamerika.

2022

Die meisten Rosinen, die wir heute kaufen können, werden in der Türkei, Kalifornien, Australien oder Südafrika angebaut.

ROSINEN BEI BACKALDRIN

Ob im Fruchtbrot, im Apfelstrudel oder im Hefezopf, Rosinen sind in der Backstube das ganze Jahr über, besonders aber zur Weihnachtszeit, ein wichtiger Geschmacksträger. Auch die backaldrin-Konditormeister sind echte Rosinenfans und so ist im neuen Stollen aus dem HTK Soft die aromatische Trockenfrucht Teil der Rezeptur.



VEGANIZING RECIPES

Hanni Ritzler

BACKEN OHNE EIER, MILCH UND BUTTER

Auch wenn der Trend noch nicht im Zentrum unserer Küchen und Backstuben gelandet ist: Vegan interpretierte traditionelle Gerichte und Backwaren werden in Zukunft zu einem selbstverständlichen Teil unserer Esskultur. So wie „Chili sin Carne“ inzwischen genauso anerkannt ist wie der mexikanische Klassiker „con Carne“, wird es auch in den heimischen Küchen immer mehr traditionelle Speisen geben, die sich in veganen Varianten durchsetzen werden. Selbst das bekannte schwedische Möbelhaus bietet sein Signature Dish, den Köttbullar, mittlerweile fleischfrei als „Plantbullar“ aus Erbsenprotein an. Und punktet damit vor allem bei seiner jungen Klientel.

Auch bei Backwaren, bei Kuchen, Torten, Muffins und Co hat der Trend zum „Veganizing“ von Rezepturen längst Einzug gehalten. Fürs Backen ohne Eier, Milch und Butter finden sich im Internet und am Kochbuchmarkt immer mehr Rezepte und Tipps, um auch Omas Kuchen veganen EnkelIn schmackhaft zu machen. Dass man statt Butter Margarine verwenden kann, wusste ja schon Oma – italophile Bäcker greifen dabei oft auch auf Olivenöl

zurück –, und dass Milch durch Soja-, Mandel-, Hafer- und andere Drinks ersetzt werden kann, hat sich auch schon weitgehend herumgesprochen.

Bloß bei Eiern wird es deutlich komplizierter, einen passenden Ersatz zu finden. In den einschlägigen Internetforen werden Vor- und Nachteile zahlreicher Alternativen diskutiert – von Apfelmus über Leinsamen (im Englischen als „Flax Egg“ bekannt), von zerdrückten Bananen bis zu Aquafaba, dem Kochwasser von Hülsenfrüchten. Natürlich gibt es auch schon glutenfreien Ei-Ersatz in Pulverform. Und seit diesem Jahr sind auch schon einige flüssige Ei-Alternativen auf dem Markt.

In Großstädten haben rein vegane Bäckereien und Konditoreien mittlerweile Kultstatus. Und dass sich deren Kundschaft vor allem aus jungen, urbanen „Kids“ rekrutiert, machen schon die englischen Firmennamen deutlich: Sei es „The Sanctuary“ in Berlin, „The Simply Raw Bakery“ in Wien oder „White Rabbit“ in Zürich.

GESCHMACKLICHE AKZENTE

IM NEUEN JAHR



Das Jahr geht langsam zu Ende. Zeit, sich Gedanken über den Jahreswechsel und das Sortiment im nächsten Jahr zu machen. backaldrin setzt mit klassischem Weizengebäck und dem neuen Backmittel für Kleingebäck geschmackliche Akzente und liefert gleichzeitig Antworten auf die aktuelle Rohstoffsituation.

Ob als Beilage zu Raclette oder als Basis für Snacks und Fingerfood zur Silvesterfeier, klassische Weizengebäcke sind der ideale Begleiter für die kalte Jahreszeit und inmitten der großen Auswahl an Backwaren immer noch die Nummer eins im Sortiment. Mit **Mein Baguette** hat backaldrin ein Qualitätsprodukt im Programm, das in vielerlei Hinsicht überzeugt. Bereits bei einer geringen Dosierung von 5 Prozent auf Mehl entstehen trockene Teige mit hoher Gärstabilität. Außerdem schmeckt das Gebäck dank langer Frischhaltung auch nach den Feiertagen noch vorzüglich. Die passende Snackidee für das Silvestersortiment mit Premium Baguette finden Sie auf Seite 16.

Den Gürtel enger schnallen

Nach der kulinarischen Schlemmerei rund um Weihnachten heißt es für viele Konsumenten im neuen Jahr den Gürtel wieder enger zu schnallen – zur Einhaltung der guten Vorsätze und auch zur Schonung der Geldbörse, denn die Teuerung schlägt vielen auf den Magen. Als Antwort darauf hat backaldrin mit dem neuen **FBQ** ein Top-Produkt für Kleingebäck ins Programm aufgenommen. Das vielseitige Backmittel ist für alle Kälteführungsarten wie Slow Dough®-Führung, Langzeitführung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung und für TK-Teiglinge grün und gegart bestens geeignet. Bei einer Dosierung von 1,5 bis 3 Prozent auf Mehl entstehen maschinenfreundliche, trockene Teige mit hoher Wasseraufnahme. Für den besonders aromatischen Geschmack und eine angenehme Gebäckfarbe sorgt der hohe Anteil an Malzmehlen. Das ansprechende Volumen, die gleichmäßige Form mit ausgeprägtem Ausbund sowie die saftige Krume und zarte Rösche begeistern Bäcker und Konsumenten gleichermaßen.



Schnittbrötchen aus dem neuen Backmittel FBQ erhalten einen ausgeprägten Ausbund und eine saftige Krume.

SNACKIDEEN ZUM REINFEIERN

Der Winter bietet viele schöne Anlässe zum Feiern. Ganz besonders zu Silvester stehen die Zeichen wieder auf köstliches Fingerfood. Sorgen Sie mit bunten Rezeptideen aus klassischem Weizengebäck für echte Genussmomente.

Für eine festliche Silvesterplatte die Jahreszahlen einfach aus Mürbteig ausstechen, mit Ei bestreichen, mit Sesam oder geriebenem Käse bestreuen und goldgelb backen.



FESTLICHE SILVESTERPLATTE

Zutaten:

Premium Baguette (aus Mein Baguette)
Trauben
Nüsse
getrocknete Cranberrys
hauchdünner Käse
Mini-Mozzarella
Prosciutto/Schinken
Oliven
Camembert
gewürfelter Käse
Mini-Salami
Datteltomaten
Mini-Gurken
Gurkenscheiben
Parmesan
Perlzwiebeln
Gorgonzola dolce
Salami
Leberpastete

CROSTINI

Das Baguette in ca. 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Diese auf beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen und backen, bis sie knusprig sind. Mit Meersalzflocken bestreuen.

Das Grundrezept lässt sich dabei auf vielerlei Arten aufpeppen:

Sahnemeerrettich,
1 Scheibe Roastbeef,
eingelegter Spargel

Avocado zerdrückt mit
Zitronensaft, Salz und
Pfeffer gewürzt,
1 gekochte Garnele
(halbiert, wenn Riesengarnele)

2 Scheiben Camembert,
1 EL Preiselbeerkonfitüre

Ricotta (verfeinert mit 1 EL Honig),
Prosciutto,
Granatapfelkerne

SKATE AND SHOOT MIT ANNA



Klassisches Langlaufen mit einer Waffe oder steckt mehr hinter der immer beliebter werdenden Sportart Biathlon? Anna Gandler ist eine der größten Nachwuchshoffnungen in Österreich und daher genau die richtige Person, um uns einiges über diese Sportart zu erzählen.

Ordentlich ausgestattet

Im Biathlon ist eine ordentliche Ausrüstung wichtig. Dazu gehört natürlich der Skating-Langlaufski. Die Länge der Ski misst sich an der Körpergröße. Auch Langlaufstöcke, die etwa bis zur Nase reichen, Langlaufschuhe sowie die Skibrille sind Teil der Ausrüstung. Die Sportanzüge liegen meist eng am Körper an, damit der Wind keine Chance hat. Zudem sollte die Kleidung vor Kälte und Nässe schützen sowie atmungsaktiv sein. Und für warme Hände die Handschuhe nicht vergessen!



Anna Gandler
Seit 2019 im „Kornspitz Sport Team“

Erfolge:



Junioren-Weltmeisterschaften



Europäische Olympische
Jugend-Winterspiele 2019



Junioren-Europameisterschaften 2020

Ist ein Waffenschein Pflicht?

Ein entscheidendes Detail, ohne das im Biathlon gar nichts läuft, ist die Waffe. Es handelt sich dabei um ein Kleinkalibergewehr zwischen 3,8 und 4,5 Kilogramm, das selbstverständlich immer vor dem Einsatz kontrolliert wird. Sicherheit geht vor. Um es selbst erwerben zu können, muss zumindest ein europäischer Feuerwaffenpass beantragt werden. (Achtung: Waffengesetze sind von Land zu Land unterschiedlich!) In Trainingszentren und bei Schnupperkursen können die Gewehre natürlich ausgeliehen werden. Oft werden dabei auch Luftdruckgewehre verwendet.

Ähnlich wie Eislaufen

Beim Biathlon wird ausnahmslos die Skating-Technik angewendet. Das ist schwerer, als es aussieht, aber leicht genug, um es schnell zu lernen. Wer Vorkenntnisse im Rollerskaten oder Eislaufen hat, ist hier klar im Vorteil, da die Bewegungen sehr ähnlich sind. Absoluten Anfängern ist aber ein Langlauf-Skating-Kurs ans Herz gelegt. Über die flüssigen Bewegungen beim Langlauf freuen sich besonders die Gelenke und das Herz pumpt sich gesund und gesünder.



Ausdauertraining der Extraklasse

Ganz klar: Ohne Fitness geht beim Skaten nichts. Nicht weniger als 600 Muskeln werden in der Bewegung beansprucht und der ganze Körper ist gefordert – besonders Arm-, Gesäß- und Beinmuskeln. Einzigartig ist, dass Muskeln und Gelenke durch eine einzige Sportart gleichzeitig gestärkt und geschont werden. Beim Outdoor-Sport in der kalten Jahreszeit kann man außerdem sehr effektiv überflüssige Pfunde loswerden. Ist es kalt, erhöht der Körper automatisch seine Heizleistung und verbraucht daher mehr Kalorien. Gleichzeitig ist dank einer hohen Pulsfrequenz Frieren kein Thema.

Ins Schwarze treffen

Beim Biathlon wird abwechselnd eine Runde gelaufen und ein Durchgang geschossen. Dabei kommen der Liegendanschlag, also der Schuss im Liegen, und der Schuss im Stehen, der sogenannte Stehendanschlag, zur Anwendung. Geschossen wird je nach Wettkampfformat entweder zwei oder vier Durchgänge. Zu treffen gilt es mit fünf Schuss fünf Klappscheiben in 50 Meter Entfernung. Für jede nicht getroffene Scheibe heißt es Zähne zusammenbeißen, denn dafür muss eine Strafrunde in der Länge von 150 Metern absolviert werden.



Learning by Doing

Biathlon ist eine sehr beliebte Sportart, die nicht nur vor dem Fernseher oder live vor Ort verfolgt werden kann, sondern auch selbst gern betrieben wird. Für Anfänger oder Interessierte gibt es Camps und Schnupperkurse, die ein Rundumpaket bieten. Angebote gibt es in vielen Winterparadiesen in Österreich, Deutschland und der Schweiz.



GEWINNSPIEL

Sie sind bereits ein Biathlon-Profi oder noch absoluter Neuling? Mit dem Löffler-Sport-Package, bestehend aus **Haube, Stirnband und Handschuhen**, steht einer erfolgreichen Wintersport-Saison nichts im Wege. Um am Gewinnspiel teilzunehmen, verraten Sie uns per Mail (backtueuell@backaldrin.com), warum gerade Sie eines der drei Packages gewinnen möchten. **Teilnahmeschluss: 20. Januar 2023.**



Zur Fotogalerie
Über fünf Jahre PANEUM freuten sich das PANEUM-Team sowie die backaldrin-Geschäftsleitung und Eigentümerfamilie.

5 JAHRE PANEUM

Am 9. Oktober vor fünf Jahren wurde das PANEUM – Wunderkammer des Brotes feierlich eröffnet. Seither hat es sich zu einem Besuchermagneten entwickelt. Um diese Erfolgsgeschichte zu feiern, lud Peter Augendopler am 10. Oktober 2022 zur großen Jubiläumsfeier. Viele hochrangige Ehrengäste folgten der Einladung nach Asten, wie etwa Roman Sandgruber, Präsident des OÖ Museumsbundes, oder PANEUM-Stararchitekt Wolf D. Prix. Nach den Ansprachen sorgte backaldrin-Konditormeisterin Petra Preinfalk mit der PANEUM-Geburtstagstorte für einen echten Hingucker. Im Zuge der Jubiläumsfeier wurde auch der Gewinnerin des PANEUM EAT ART-Wettbewerbs, Sonja Kinast, persönlich gratuliert und der Preis durch Peter Augendopler feierlich übergeben. Auf sie wartet eine Reise nach Ulm.

OÖ MUSEUMSTAG BEI BACKALDRIN

Der 20. Oberösterreichische Museumstag fand heuer am 5. November 2022 bei backaldrin und im PANEUM unter dem Motto „Den roten Faden spinnen“ statt. Nach der feierlichen Eröffnung durch den oberösterreichischen Landeshauptmann Thomas Stelzer konnten sich beim bisher größten Museumstag rund 130 Mitglieder in Workshops mit Experten aus den Bereichen Gestaltung, Vermittlung und Theaterwissenschaft weiterbilden und austauschen. Ein besonderes Highlight war eine Führung durch das PANEUM mit Gründer Peter Augendopler sowie den beiden Ausstellungsgestaltern der Gruppe Gut. Hierbei erhielten die Tagungsteilnehmer spannende Hintergrundinformationen rund um das Thema Brot.



Die Gruppe Gut (rechts) brachte den Teilnehmern des OÖ Museumstages die Ausstellungsgestaltung des PANEUM näher.

EVENTS*

28. Dezember 2022, 10.30 Uhr

„Brotmission“: Erlebnisführung für Kinder von 6 bis 14 Jahren

30. Dezember 2022, 10.30 Uhr

„Brotmission“: Erlebnisführung für Kinder von 6 bis 14 Jahren

4. Jänner 2023, 10.30 Uhr

„Brotmission“: Erlebnisführung für Kinder von 6 bis 14 Jahren

7. Jänner 2023, 10.30 Uhr

„Brotmission“: Erlebnisführung für Kinder von 6 bis 14 Jahren

* Anmeldung erforderlich unter empfang@paneum.at



WEIHNACHTS-AKTION:

Auf alle Kinder wartet nach der Brotmission eine weihnachtliche Bastelüberraschung für zu Hause.



**200–400
N. CHR.**

DAS STEIGBÜGELGEFÄSS
AUS KERAMIK STAMMT
AUS PERU UND DIENTE
DER MOCHE-KULTUR
ALS ERNTEDANKGABE
UND GRABKERAMIK.

STÜCK DER STUNDE

Im Norden Perus entlang des Pazifiks entwickelte sich ab dem 1. Jahrhundert nach Christus die Moche-Kultur. Bekannt wurde sie durch raffinierte Bewässerungsanlagen, mit deren Hilfe Baumwolle, Mais, Bohnen, Erdnüsse und Chili-Pfeffer angebaut werden konnten. Berühmt ist dieser präkolumbianische Kulturbereich aber auch für die Herstellung figürlicher, bemalter Keramik, so wie die sogenannten Steigbügelgefäße – das Stück der Stunde. Die Gefäße dienten als Erntedankgaben und Grabkeramiken. Die figurale Darstellung, meist im oberen Bereich zu sehen, äußerte sich in unterschiedlichster Ausformung des sozialen und gesellschaftlichen Lebens. Von mythologischen und erotischen Szenen bis hin zu landwirtschaftlichen Motiven war jede Ausformung zu finden. Das Steigbügelgefäß, das im PANEUM zu besichtigen ist, zeigt Maiskolben und Langusten – Hauptnahrungsmittel dieser Zeit. Es symbolisiert deutlich die Verbindung zwischen Land und Meer. Unverkennbar sind Steigbügelgefäße aufgrund des bogenförmigen, hohlen Henkels, der auch als Ausguss dient. Im rituellen Gebrauch verwendete man häufig Chicha als Flüssigkeit – eine Art Bier, die durch Fermentation von Mais, Amarant, Reis, Quinoa oder Ähnlichem hergestellt wird und üblicherweise in Südamerika getrunken wird.

BEWUSSTER KONSUM

EIN WERKZEUG FÜR DIE ZUKUNFT



Eine Tonne Lebensmittel konsumiert jede und jeder von uns pro Jahr. Diese Tonne macht etwas mit unserem eigenen Körper, aber auch mit unserer Umwelt. Was, das sollten Kinder und Jugendliche bereits in der Schule lernen, sagt Maria Fanninger, Mitbegründerin des Vereins Land schafft Leben. Wir haben mit ihr über Eigenverantwortung, bewussten Konsum und ihre Initiative Lebensmittel-schwerpunkt gesprochen.

Frau Fanninger, mit Ihrem Verein Land schafft Leben klären Sie über die Produktion unserer Lebensmittel auf und setzen sich dafür ein, dass dies vermehrt auch in den Schulen passiert. Warum halten Sie es für so wichtig, dass Kinder und Jugendliche wissen, wo ihre Lebensmittel herkommen?

Maria Fanninger: Welche Lebensmittel wir essen und wie diese produziert wurden, hat einerseits Auswirkungen auf unsere eigene Gesundheit, beeinflusst aber auch unsere Umwelt enorm. Bei jedem Einkauf legen wir also nicht einfach nur den nächsten Sattmacher in unser Wagerl, sondern setzen eine Reihe von Prozessen in Gang. Was aus dem Regal genommen wurde, wird schließlich auch nachproduziert, und zwar unter bestimmten Bedingungen, die wir mit unserem

Einkauf fördern: Transportwege, Wasserverbrauch, Tierhaltung oder auch Arbeitsbedingungen. Mit unserem Konsumverhalten haben wir also ein sehr mächtiges Instrument, um viele Bereiche unserer Umwelt aktiv mitzugestalten. Das können wir aber nur dann tun, wenn wir über die Produktionsbedingungen unserer Lebensmittel Bescheid wissen. Wenn ich mir die Herausforderungen, vor denen wir als Gesellschaft gerade stehen, ansehe – sei es nun der Klimawandel oder Gesundheitskrisen –, dann halte ich es für eine absolute Notwendigkeit, dass Kinder und Jugendliche bereits in den Kindergärten und Schulen über diese Zusammenhänge lernen. Dieses Wissen ist das Werkzeug, das die nächsten Generationen brauchen werden, um diese Herausforderungen zu meistern.



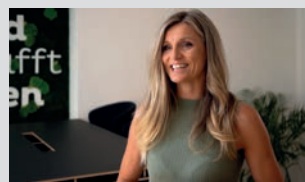
Wie setzt sich Land schafft Leben dafür ein, dass das passiert?

Fanninger: Wir haben zu Beginn des vergangenen Schuljahres den Lebensmittelschwerpunkt ins Leben gerufen. Das ist eine österreichweite Bildungsinitiative, in deren Rahmen wir allen Pädagoginnen und Pädagogen kostenlos Unterrichtsmaterial rund um die Themen Lebensmittel, Ernährung und Konsum zur Verfügung stellen. Mit Land schafft Leben haben wir während der letzten Jahre unglaublich viel Wissen über Lebensmittel und deren Produktion zusammengetragen, und dieses Wissen arbeiten wir nun seit über einem Jahr mit einem Team von Pädagoginnen und Pädagogen für den Unterricht auf. Brot ist hier übrigens ein gutes Beispiel. Mithilfe unserer Unterlagen lernen die Schülerinnen und Schüler unter anderem, wie Brot hergestellt wird, welche Inhaltsstoffe es hat und was diese in unserem Körper bewirken, warum es immer weniger Bäckereien gibt, dass Brot jenes Lebensmittel ist, von dem wir mit Abstand am meisten wegwerfen, und natürlich, wie das vermieden werden kann.

Wenn Sie von Ernährung sprechen – wo sehen Sie hier den größten Aufholbedarf?

Fanninger: Auch hier geht es mir vor allem darum, dass Kinder und Jugendliche lernen, eigenverantwortlich mit ihrem Körper umzugehen. Die Realität sieht leider so aus, dass durchschnittlich ein Viertel der Kinder in deutschen Klassenzimmern übergewichtig ist, fünf sogar adipös. Für mich zeigt das vor allem eines: Wir müssen den Kindern und Jugendlichen so früh wie möglich beibringen, wie sie ihren Körper gesund erhalten können. Sie haben ein Recht darauf, zu wissen, welche Lebensmittel welche Auswirkung auf ihre körperliche und nicht zuletzt auch psychische Gesundheit haben, denn nur dann können sie auch bewusst darüber entscheiden, was sie essen möchten und was nicht. Ich bin selbst Mutter und mein größter Wunsch ist es, dass meine Kinder ihr Leben nach ihren eigenen Vorstellungen gestalten können, gesund und zufrieden sind. Dass Lebensmittel dabei so eine große Rolle spielen, mag auf den ersten Blick vielleicht übertrieben erscheinen, aber immerhin konsumieren wir davon pro Kopf rund eine Tonne im Jahr. Jede und jeder Einzelne hat also schon ganz schön viel Spielraum, indem sie oder er bewusst über die eigene Tonne Lebensmittel verfügt.

Vielen Dank für das Interview!



Maria Fanninger
ist Mitbegründerin des
Vereins Land schafft Leben

Land schafft Leben:

Der Verein Land schafft Leben existiert seit 2014 und beschäftigt sich seither mit österreichischen Lebensmitteln. Er zeigt Konsumenten transparent und ohne zu werten, wie in Österreich Lebensmittel produziert werden, wie die Produktion vor Ort am Bauernhof erfolgt, wie die Verarbeitung funktioniert

und wie das fertige Produkt schließlich im Lebensmittelhandel landet. Der Verein will so ein höheres Wertbewusstsein für Lebensmittel bei den Konsumenten schaffen.

www.landschaftleben.at



#gemeinsambackenwirdas

ZUTATEN
IHRES
ERFOLGS

Mein
BAGUETTE



Mein Baguette ist ideal für die Langzeitführung und die fertigen Gebäcke überzeugen bereits bei geringer Dosierung mit saftiger Krume und zarter Rösche.

www.backaldrin.com

backaldrin®