

backaldrin

A woman with a backpack is shown in profile, looking towards the left. She is wearing a dark grey baseball cap with a red logo, a red t-shirt, and a dark green backpack with yellow accents. The background is a blurred mountain landscape with green fields and blue mountains under a cloudy sky.

**Laura
Dahlmeier
im Porträt**

Seite 6

**Berliner haben
immer Saison**

Seite 16

**Konzentration kommt
von innen**

Seite 28

4
(b)aktuell: News
von backaldrin

6
Laura Dahlmeier
im Porträt

12
Hanni Rützler:
Re-Use Food

13
Klassiker neu
entdecken: Bibelbrot®

14
Mit Stadt, Land, Brot
nach Jordanien

16
Fachthema:
Berliner haben
immer Saison

18
Vom Fach: News
aus der Backwelt

20
Dialog: Hannes
Royer im Gespräch

24
PANEUM: Auf
dem Felde

26
Selektion: Alles
rund um Durum

27
Kreation:
Durum Snack

28
Gesund und Fit:
Konzentration
kommt von innen

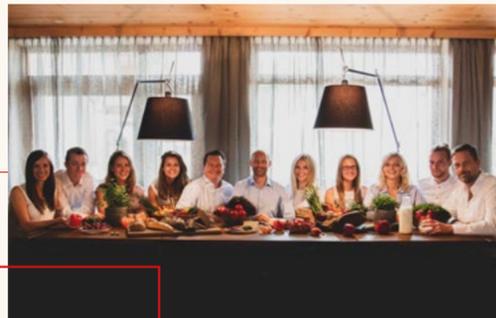
32
Brot und Spiele:
News aus dem Sport

34
Schon gewusst?



„MICH FREUT ES
SEIT DER ERSTEN
SEKUNDE WIRK-
LICH WAHNSINNIC,
DASS ICH TEIL DES
'KORNSPITZ SPORT
TEAM' SEIN DARF.“

LAURA DAHLMEIER



„QUALITÄT MUSS
NICHT AUTOMATISCH
TEURER SEIN.“

HANNES ROYER,
OBMANN „LAND SCHAFFT LEBEN“

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: Lena Thalhammer MA (Leitung), lena.thalhammer@backaldrin.com, Tel. +43 7224 8821 334 / DI Doris Dieplinger BSc. / Ing. Mag. Wolfgang Mayer / Nina Kern, Anna-Maria Peter (Kernkompetenzen) / Inhaltliche Verantwortung PANEUM; Dr. Anita Giuliani / Visuelles Konzept und Grafik: www.kernkompetenzen.at / Druck: www.haider-druck.at / Fotocredits: sofern nicht anders angegeben: © backaldrin / Coverfoto: 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 beide Geschlechter.



Liebe
Leserinnen
und Leser!



Die Südback steht vor der Tür und ich freue mich bereits jetzt, viele von Ihnen vor Ort begrüßen zu dürfen. Die Vorbereitungen liegen in den letzten Zügen und Sie können sich wie gewohnt auf Innovationen und Klassiker freuen, die wir am Messestand vor Ort frisch backen. Schon jetzt lade ich Sie recht herzlich an unseren Messestand ein.

In dieser Ausgabe unserer „backtueLL“ widmen wir uns vorerst noch anderen spannenden Themen. Unsere junge Bäckermeisterin Jasmin Angerer nahm Ende August an den WorldSkills, den Handwerks-Weltmeisterschaften, im russischen Kazan teil. Eine Möglichkeit sich zu beweisen, neue Erfahrungen zu sammeln und sich mit anderen auszutauschen. Insofern sind Wettbewerbe eine tolle Bereicherung und sollten als eine Möglichkeit gesehen werden, dem jungen Bäckernachwuchs einen Mehrwert zu bieten - von dem schlussendlich alle profitieren. Möglichkeiten gibt es genug, schließlich gibt es schon ab der Lehrzeit Berufswettbewerbe und ich kann nur jedem Betrieb dazu raten, diese Gelegenheiten zu nutzen, wenn sie sich bieten.

Genutzt haben wir den Sommer neben den Vorbereitungen zur Südback auch, um mit Laura Dahlmeier ihre neu gewonnene Freizeit zu genießen. Die mehrfache Olympiasiegerin und Weltmeisterin im Biathlon hat sich im Frühjahr aus dem Profisport verabschiedet. Bei ihrem größten Hobby, dem Bergsteigen, hat sie mit unserem Redaktionsteam über ihre Karriere und Zukunftspläne gesprochen (ab S. 6). Dem „Kornspitz Sport Team“ bleibt sie weiterhin erhalten. Im Sport werden wir mittlerweile als zuverlässiger, starker Partner geschätzt und haben dafür im Gegenzug glaubwürdige Botschafter für Brot und das Bäckerhandwerk gewonnen.

Nach dem Sommer, der hoffentlich auch Zeit für Familie, Freunde und Erholung bot, nimmt der Alltag wieder Fahrt auf. Daher widmet sich backtueLL dem Thema Ernährung, speziell wie Kinder fit durch die Schule kommen (ab S. 28). Trendforscherin Hanni Rützler klärt in ihrem Gastkommentar über das zweite Leben von Brot auf (S. 12). Das Fachthema dreht sich um Berliner (ab S. 16), zudem feiern wir das zehnjährige Jubiläum von Bibelbrot® (S. 13) und nehmen Sie mit auf eine Reise nach Jordanien - ein Land, dem ich sehr verbunden bin. Ich hoffe, Sie nehmen aus diesem bunten Mix Inspirationen fürs Geschäft, aber auch die eine oder andere Idee für die Freizeit mit!

Im Namen der Familie Augendopler sowie der Geschäftsleitung wünsche ich Ihnen viel Freude beim Lesen, Ihr

Harald Deller
Harald Deller
Geschäftsführer

1 Kühler Kopf in Kazan

Die Vorbereitungszeit optimal genutzt und bestens gerüstet, so ging es am 18. August 2019 für Jasmin Angerer los nach Russland. Die junge Bäckermeisterin gewann im November 2018 die Österreichischen Staatsmeisterschaften und qualifizierte sich damit für die WorldSkills in der an der Wolga gelegenen Stadt Kazan.

Schon ihre Lehrzeit hat Jasmin Angerer bei backaldrin verbracht und bereits bei Lehrlingsbewerben mit Erfolg die erste Wettbewerbsluft geschnuppert. Das größte Abenteuer stand ihr jedoch mit der Teilnahme an den WorldSkills 2019 ins Haus. Dass sie auch mit Zeitdruck und Herausforderungen umgehen kann, hat sie mehr als einmal bewiesen und sagt selbst, dass sie eigentlich immer einen kühlen Kopf bewahre. „Mir wurde schon oft gesagt, auch in der Vorbereitung auf Kazan, dass ich ruhig bleibe, wo andere schon mal hektisch werden“, berichtet die Oberösterreicherin. Dementsprechend gewissenhaft und mit der richtigen Portion Gelassenheit lief auch das Training für die Weltmeisterschaften in Russland ab. Seit Ende Mai war das Thema bekannt: Ozean. Was der 22-Jährigen dabei zugutekommt, sie ist leidenschaftliche Taucherin.

Fantasievolles Handwerk

Ihr Schaustück zeigte passend dazu ein Segelboot und einen Kraken. Fantasie, das ist es auch, was Jasmin Angerer an ihrem Beruf so gefällt. Was ihr insbesondere beim anspruchsvollen Schaustück hilft: Über die Ausbildung zur Bäckerin hinaus ist sie gelernte Konditorin und will auch als solche noch die Meisterprüfung ablegen. Neben dem optischen Highlight zählten in Kazan aber natürlich ebenfalls das geforderte Brot und Gebäck. Die größte Schwierigkeit dabei? „Es ist besonders herausfordernd, mit den dortigen Mehlen zu arbeiten. Aber das konnte ich zum Glück in der Vorbereitung schon etwas berücksichtigen und mich mit verschiedenen Sorten an die Gegebenheiten herantasten“, erzählt Angerer. Sowohl ihr Schaustück als auch das geforderte Brot und Gebäck gelangen ihr, als es dann an den zwei Wettbewerbstagen und in den zur Verfügung stehenden 15 Stunden drauf ankam, gut. Am Ende reichte es für eine hervorragende Platzierung unter den Top 10 und eine Auszeichnung mit dem „Medallion of Excellence“.



Jasmin Angerer bei der Präsentation ihrer Produkte, die sie am 23. und 24. August 2019 bei den WorldSkills 2019 gebacken hatte.



Das geforderte Programm umfasste zahlreiche Köstlichkeiten – von Baguette und Brot bis hin zu Plunder- und Laugengebäck.

2 Actiongeladener Schultag mit den Kornspitz-Sportstars

Soziales Engagement und nachhaltiges Wirtschaften sind fest in der Firmenphilosophie von backaldrin verankert. Daher unterstützt das Familienunternehmen seit 2018 die Initiative „Teach for Austria“, deren Anliegen es ist, jedem Kind die gleichen Chancen auf Bildung zu ermöglichen. Im Rahmen dieser Partnerschaft veranstaltete das internationale Familienunternehmen am 2. Juli 2019 einen Sporttag an der Neuen Mittelschule 2 Haid (Oberösterreich). Die Schüler konnten sich in der letzten Schulwoche vor den Sommerferien mit den Stars aus dem „Kornspitz Sport Team“ noch einmal so richtig auspowern.



Im Rahmen der Initiative „Teach for Austria“ organisierte backaldrin am 2. Juli 2019 einen Sporttag für die Schüler der Neuen Mittelschule 2 Haid (Oberösterreich).

Spiel mit Profis

Für Begeisterung sorgte Tischtennis-Ass Liu Jia, die den motivierten Schülern Tipps und Tricks für das richtige Training mitgab und natürlich auch für das eine oder andere Match zu haben war. Im gemeinsamen Spiel mit den Faustball-Profis Maximilian und Jakob Huemer sowie Karl Müllechner von den Tigers Vöcklabruck zeigten die Schüler Ausdauer und konnten einiges lernen. Mit dabei war auch Kornspitz-Sportdirektor Christoph Sumann: „Es ist toll zu sehen, wie die Kinder mit solcher Motivation und Freude an die Dinge herangehen. Im Sport wie auch in der Bildung ist es wichtig, gleiche Chancen für alle zu schaffen.“

3 Ehrenmedaille für Afrika-Projekt



Peter Augendopler mit Ernst Marschner (l.), Präsident des Rotary Club Linz, der ihm am 6. Juni 2019 eine Ehrenmedaille für das Projekt „Angel Bakery“ in Nairobi überreichte.

Am 6. Juni 2019 erhielt Peter Augendopler eine Ehrenmedaille des Rotary Club Linz. Präsident Ernst Marschner überreichte ihm diese für das soziale Engagement rund um das Projekt der „Angel Bakery“ in Nairobi. Seit 2016 ermögliche diese den Bewohnern des Slums Korogocho reale Chancen auf ein würdiges Leben, wie sich der Rotary Club bei der Gratulation ausdrückte und sich für den Einsatz bedankte. backaldrin gratuliert ebenfalls zur Auszeichnung und freut sich, auch weiterhin über das Leuchtturmprojekt zu berichten.



FÜR ALLE, DIE GERNE MEHR ÜBER DAS PROJEKT „ANGEL BAKERY“ WISSEN MÖCHTEN, GIBT ES INFOS, EIN VIDEO UND BILDER UNTER WWW.BACKALDRIN.COM/UNTERNEHMEN/ENGAGEMENT/ – ODER EINFACH DEN QR-CODE SCANNEN!

Laura Dahlmeier beendete dieses Frühjahr mit gerade einmal 25 Jahren als eine der erfolgreichsten deutschen Biathletinnen ihre aktive Karriere. Die Redaktion bat um ein Interview – und fand sich auf einer wunderschönen Wanderung in Garmisch-Partenkirchen bei einem Gespräch über Persönlichkeit, Sinn und Lebensfreude wieder.

„FÜR MICH WAR IMMER KLAR: WENN ICH LEISTUNGSSPORT BETREIBE, DANN GANZ ODER GAR NICHT. ICH WOLLTE IMMER MINDESTENS 100% GEBEN.“

LAURA DAHLMEIER

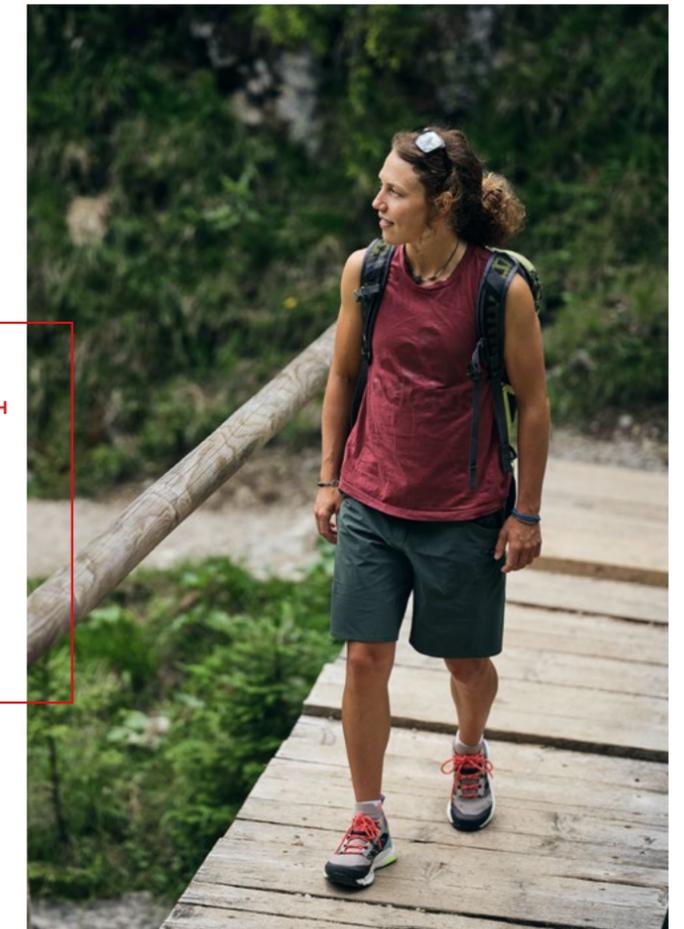
Frau Dahlmeier, Sie sind 25 Jahre alt und in „Sport-Pension“.

Wie geht es Ihnen ein paar Monate nach Ihrem Rücktritt?

Ich habe im Frühjahr beschlossen, meine aktive Biathlon-Karriere zu beenden. Die ist ja von Anfang an recht steil bergauf gegangen, aber der wohl größte Moment war für mich Olympia 2018 in Pyeongchang, als ich die Goldmedaille im Sprint gewonnen habe. Da wusste ich, ich habe alles erreicht, was ich im Biathlon erreichen kann. Deshalb: Es geht mir sehr gut mit meiner Entscheidung.

Doppelolympiasiegerin, siebenfache Weltmeisterin, Sie sind eine der erfolgreichsten deutschen Biathletinnen aller Zeiten. Sie haben täglich stundenlang trainiert. Wie sieht Ihr Tag heute aus?

Die aktuelle Phase ist wirklich sehr spannend. Ich sage nach wie vor „mein Sport“, wenn ich über Biathlon spreche, also ist er noch nicht ganz aus dem Kopf. Der Trainingsalltag hat sich natürlich verändert, ich gehe nicht mehr täglich zum Skirollern, nicht mehr jeden Tag zum Schießtraining. Ich bin aber viel draußen, habe viele Projekte am Laufen, ob das lange Wanderungen oder Klettertouren sind, oder schöne Radtouren – wir sind zum Beispiel von der Haustür bis nach Chamonix-Mont-Blanc



mit dem Rennrad gefahren! (Anm.d.Red: entspricht rund 600 km). Ich komme so schon noch auf relativ viele Stunden Training. Und wenn das Wetter einmal nicht so mitspielt, wartet das Büro auf mich. Es ist einfach schön, wenn man etwas nicht tun muss, sondern kann.

Der Hauptgrund, warum Sie aufhörten: Sie hatten keine sportlichen Ziele mehr, für die Sie alles in die Waagschale werfen bzw. alles aufgeben würden. Wie sehr beherrscht dieses Credo Ihr Leben?

Für mich war immer klar, wenn ich Leistungssport betreibe, dann ganz oder gar nicht. Ich wollte immer mindestens 100 % geben. Bei jedem Wettkampf. Deshalb war es für mich auch so wichtig, dass es nichts anderes gibt als die sportlichen Ziele. Ich habe tatsächlich alles Bedeutende im Biathlon erreicht. Nachdem ich auch privat sehr aktiv bin, gibt es auch hier sportliche Vorsätze, die ich erreichen möchte. Ich bin leidenschaftliche Bergsteigerin ▶

GANZ ODER GAR NICHT.



und Kletterin, es gibt noch viele Berge, die ich besteigen, und Kletterrouten, die ich machen möchte, bei uns in den Alpen, aber auch weiter weg.

Stichwort wandern: Was kommt denn zur Verpflegung mit auf den Berg? Wie wichtig ist Ihnen, was Sie essen?

Mir persönlich ist schon wichtig, dass ich mich gesund ernähre, dass ich auf meinen Körper achte. Das war natürlich als Leistungssportlerin essenziell, ist aber nach wie vor in meinem Kopf drin. Ich schaue auf meine Gesundheit. Ausgewogen soll die Ernährung sein, vielseitig und am besten regional. Es darf auch mal ein Stück Schokolade oder eine Salami sein, wichtig ist die Basis: ein gutes Brot, viel Obst und Gemüse und viel trinken, dann fehlt einem nichts.

Na, da passen Sie ja nach wie vor gut in unser Team. Wir durften Sie in Ihrer aktiven Zeit von Anfang an begleiten. Wie empfanden Sie unsere Partnerschaft?

Mich freut es seit der ersten Sekunde wirklich wahnsinnig, dass ich Teil des „Kornspitz Sport Team“ sein darf. Es macht unheimlich viel Spaß mit euch, auch dass man mit Sportlern aus unterschiedlichen Sportarten zusammenkommt, ist eine Bereicherung. Es wird sehr viel für uns getan. Danke auch, dass das jetzt noch so ist, obwohl ich nicht mehr aktiv bin. Es gibt nichts Cooleres für einen Sportler, als einen Sponsor, der einem die guten Kornspitz' bringt (lacht).

Sie galten als extrem hart trainierende und sehr fokussiert arbeitende Athletin. Was war Ihr persönlicher Ausgleich, Ihr Ruhepol?

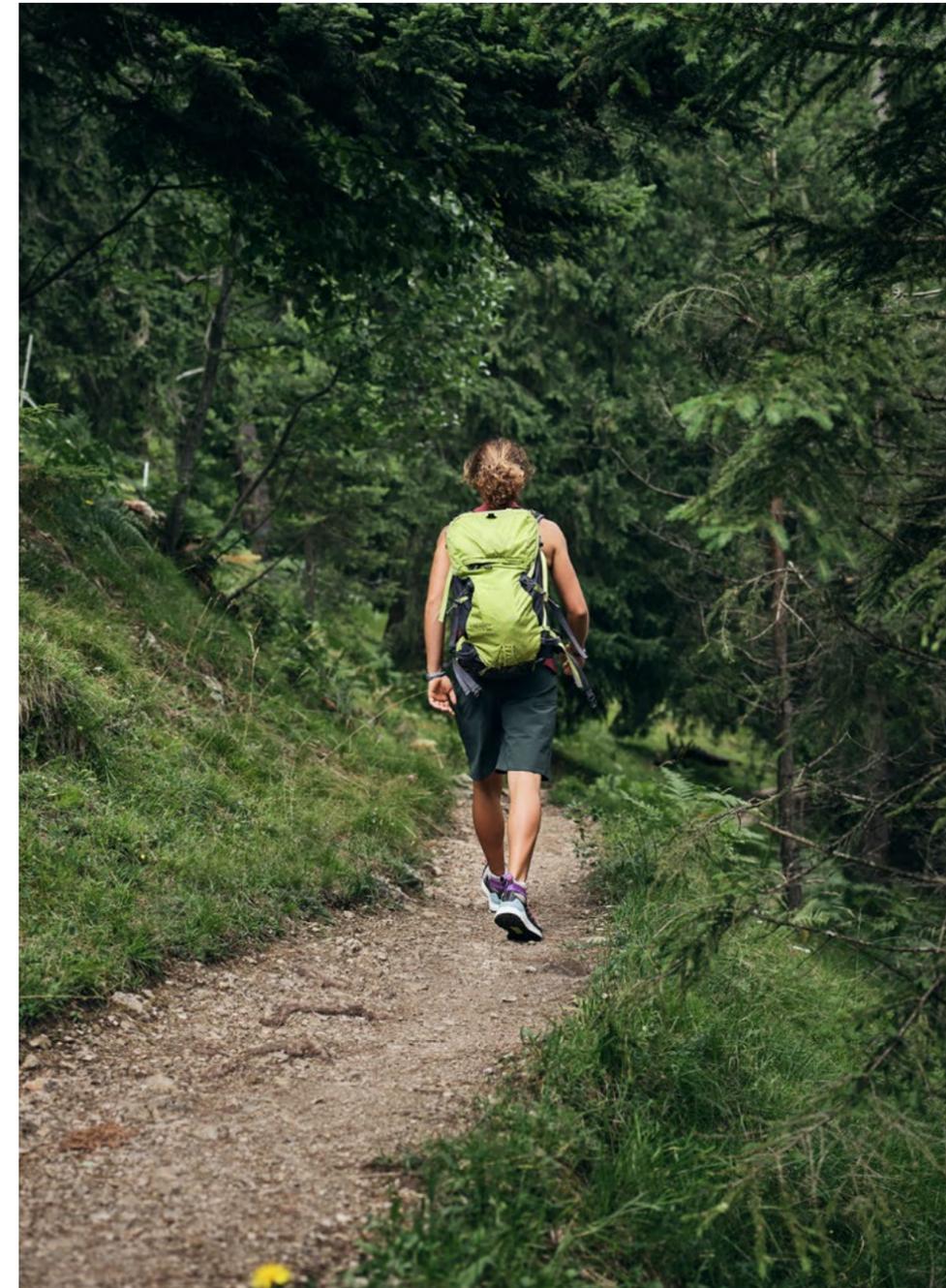
Ich habe immer wahnsinnig gerne trainiert und tue das nach wie vor sehr gern. Das merke ich tagtäglich. Ich hatte von Montag bis Samstag Training und bin am Sonntag klettern gegangen. Das war mein Ausgleich. Es war zwar nicht der Ruhetag, wie ihn andere einlegen, aber für mich war es immer wichtig, Zeit draußen in der Natur zu verbringen. Am Berg, mit guten Freunden, bei guten Gesprächen, um vom Biathlon-Alltag abschalten zu können. Ich bin extrem oft in den Bergen. Wenn man da rundherum schaut, da sind so viele Berge, da kann man gar nicht anders. Ich bin das so gewöhnt, ich fühle mich komisch in der Stadt.

Sie bestreiten auch aufwändige Expeditionen. 2019 bestiegen Sie den höchsten Berg des Iran, den Damawand. Was nehmen Sie von dieser Tour auf über 5.600 m mit?

Es war eine unheimlich spannende Reise! Zunächst das Land, der Iran. Ich hatte keine konkreten Vorstellungen, wie es dort ist. Es war viel abwechslungsreicher und bergiger, als ich es mir vorgestellt habe. Extrem nette und gastfreundliche Menschen haben uns empfangen, wir wurden sehr, sehr oft zum Teetrinken eingeladen. Die Besteigung ist von den technischen Anforderungen her nicht sehr schwierig, es sind eher die Höhe und die Kälte, die einem zu schaffen machen. Wir sind bei -24 Grad aus der Hütte raus, es war stürmisch, der Wind piff, die Hütte lag auf 4.200 m. Es waren also noch einige Höhenmeter zu be- ▶

„MICH FREUT ES SEIT DER ERSTEN SEKUNDE WIRKLICH WAHNSINNIC, DASS ICH TEIL DES 'KORNSPITZ SPORT TEAM' SEIN DARF.“

LAURA DAHLMEIER



LAURAS WANDER-ROUTE AM WANK (1780M)

ES HANDELT SICH UM EINE KLEINE, ENTSPANNTE WANDERUNG. DER START LIEGT IN GARMISCH-PARTENKIRCHEN AN DER TALSTATION DER WANKBAHN. DIE ROUTE FÜHRT ENTLANG DER BAHN IN RICHTUNG MITTELSTATION. VON DORT GEHT ES ÜBER DIE ECKENHÜTTE ZUR TANNENHÜTTE (EHM. GAMSHÜTTE). AUF WAGEMÜTIGE OHNE HÖHENANGST - ODER EINFACH NUR ZUM ANSEHEN - WARTET DORT EINE HÄNGEBRÜCKE. DANACH FÜHRT DER WEG ÜBER DEN SCHÖNEN PANORAMAWEG WIEDER HINUNTER INS TAL.



wältigen ... Aber das Ende war ein Wahnsinn! Es ist so cool, auf einem Vulkan zu stehen und hinunterzuschauen, die Aufstiegsroute zu überblicken ... und dann kam auch noch die Sonne raus - ein tolles Gefühl!

Gibt es aus Ihrer Sicht Parallelen zwischen Biathlon und Wandern?

Ja, auf jeden Fall. Das Klettern hat mir für meine Biathlonkarriere immer gutgetan. Gerade in Hinblick auf die mentale Komponente. Man muss besonders beim Bergsteigen extrem fokussiert und konzentriert an die Sache herangehen, weil ein Fehler oftmals stärkere Konsequenzen hat als im Sport. Ein Fehlschuss beim Biathlon ist blöd, das möchte man nicht, klar, aber beim Klettern kann ein Fehler fatale Folgen haben. Es hat mir schon geholfen, die Spannung hochzuhalten, beim Wettkampf zu sagen: Okay, ich bin zu 100 % bei der Sache, in jeder Sekunde. Das war eine gute Schule für mich.

Haben Sie jetzt ein Ziel, für das Sie wieder genauso brennen wie für den Spitzensport?

Ja, es gibt tatsächlich ganz viele Themen, die mich interessieren, für die ich nie Zeit hatte. Aktuell bin ich dabei,

Ideen zu sammeln, schaue mir Verschiedenes an. Ein Ziel ist definitiv meine Weiterbildung. Ich weiß noch nicht, welches Fach, aber ich möchte studieren.

Sie engagieren sich auch stark für soziale Projekte. Unter anderem unterstützen Sie die „Initiative Oberland zur Unterstützung der Exiltibeter“ und haben ein Patenkind in Indien. Wie kam es dazu?

Mir war es immer wichtig, etwas zu unterstützen, wofür ich selber brenne, wo eine Leidenschaft da ist. Ich war beim Bergsteigen in Nepal im Himalaya, bekam einen Einblick in die Lebensweise der Menschen vor Ort. Dadurch kam ein persönlicher Kontakt mit der Initiative zustande. Die Initiative Oberland unterstützt Exiltibeter in Südindien. Dort ist es total anders als in ihrem ursprünglichen Herkunftsland. Sie haben auch keine Möglichkeit mehr zurückzuziehen und es ist sehr schwierig für die Menschen, dort eigenständig und autark zu leben. Sie sind angewiesen auf Spenden aus dem Ausland, um das Kulturgut zu erhalten. Man muss auch Unterstützung leisten, damit diese Kultur und dieses Wissen nicht verloren gehen. Ich selber habe ein Patenkind, einen Mönch, der extrem schlau und gebildet ist, obwohl die Voraussetzungen wirklich schlecht sind. Wir haben eine Näherei aufgebaut, dass auch die Frauen vor Ort sich selbst vermarkten können, damit sie im Exil eigene Klamotten für sich und andere produzieren und vertreiben können. Mich freut es wahnsinnig, dass ich da mitmachen und ein bisschen was zurückgeben kann. Mein Patenkind habe ich noch nie besucht. Es ist nicht so einfach dort hinzukommen, das geht alleine nicht, nur im Rahmen der Initiative, und diese Besuche waren bislang immer im September, da konnte ich berufsbedingt nicht. Jetzt geht sich das aus und es steht ganz oben auf meiner Liste.

Apropos Liste: Welche Destination steht als nächste auf Ihrem Reiseplan?

Auf meinem Reiseplan stand ursprünglich Pakistan, ein Land, das mich extrem reizt, kulturell, landschaftlich und alpinistisch. Da habe ich kurioserweise kein Visum bekommen. Ich werde versuchen, da noch hinzukommen.

Denken Sie viel nach in den Bergen oder schalten Sie komplett ab?

Ich bin extrem gerne alleine unterwegs, um abzuschalten. Die Berge sind ein guter Platz, um zu reflektieren, deshalb bin ich so gerne draußen. Natürlich kommen da auch viele Eindrücke von früher, ich denke oft an die Biathlon-Zeit zurück und erst mit etwas Abstand kann ich vieles realisieren, Positives wie Negatives. Nach einiger Zeit sieht man vieles nicht mehr ganz so krass, man wird ruhiger. Durch den Anti-Doping-Kampf ist im Biathlon alles total reglementiert. Man muss sich immer an- oder abmelden, ständig Rechenschaft ablegen, wo man ist und was man tut. Das genieße ich jetzt schon sehr, dass ich die Freiheit habe, zu tun, was ich will. Wenn ich morgens auf den Berg gehen will, dann mache ich das. Punkt.

Was nehmen Sie sich für die Zukunft vor? Stehen Sie aufgrund Ihrer beeindruckenden Karriere unter einem gewissen Erfolgsdruck?

Ich persönlich wollte mich immer steigern. Mir war wichtig, mich nicht auf die faule Haut zu legen. Im Biathlon wurde es schwierig und ich brannte nicht mehr zu 100 % für die Sache. Finanziell bin ich abgesichert, aber ich habe für mich das Gefühl, das war es noch nicht. Ich verspüre schon einen gewissen Drang, noch viel zu sehen von der Welt, einen gewissen Wissensdurst, den es zu stillen gilt. Aber im Großen und Ganzen bin ich stolz auf meine Erfolge. Das ist kein Druck, nein, es ist ein angenehmes Gefühl für die Zukunft.

Danke.

„ICH VERSPÜRE SCHON EINEN GEWISSEN DRANG, NOCH VIEL ZU SEHEN VON DER WELT, EINEN GEWISSEN WISSENSDURST, DEN ES ZU STILLEN GILT.“

LAURA DAHLMEIER



Hanni Rützler

DAS ZWEITE LEBEN DES BROTES

HANNI RÜTZLER, FUTUREFOODSTUDIO

„Who wants yesterday's paper?“ sang Mick Jagger vor über 50 Jahren in einem frühen Hit der Rolling Stones. Und die Antwort im Refrain war klar und deutlich: „Nobody in the world!“

Mit Brot und Brötchen verhält es sich auch heute noch so ähnlich. Altbacken ist im allgemeinen Sprachgebrauch schlicht das Synonym für überholt und altmodisch. Das möchte natürlich niemand sein. Und deshalb genießt auch das Brot vom Vortag kein gutes Image.

An die zwei Millionen Tonnen Backwaren landen allein in Deutschland jährlich im Müll, obwohl sie noch einwandfrei genießbar wären. Das muss freilich nicht sein und wird auch immer mehr als Problem wahrgenommen. Konsumenten und Produzenten, aber auch der Handel wollen einem unserer wichtigsten Grundnahrungsmittel heute mehr Respekt erweisen. Viele Bäckereien nutzen nicht verkaufte Waren, um mit den Röststoffen aus Altbrot eine Geschmacksverbesserung ihrer Teige zu erzielen, und an Universitäten wird nach Möglichkeiten geforscht, um Altbrot und Brotreste nicht nur einem Recycling, sondern in Zukunft auch einem Upcycling zuzuführen. Die Experimente reichen von alternativen Kunststoffen auf Brotbasis bis hin zu aus Altbrot gewonnenem Sirup, der für verschiedene Bereiche in der Backwaren-Industrie eingesetzt wird, damit altes Brot als hochwertiger Rohstoff wieder dem Produktionskreislauf zugeführt werden kann.

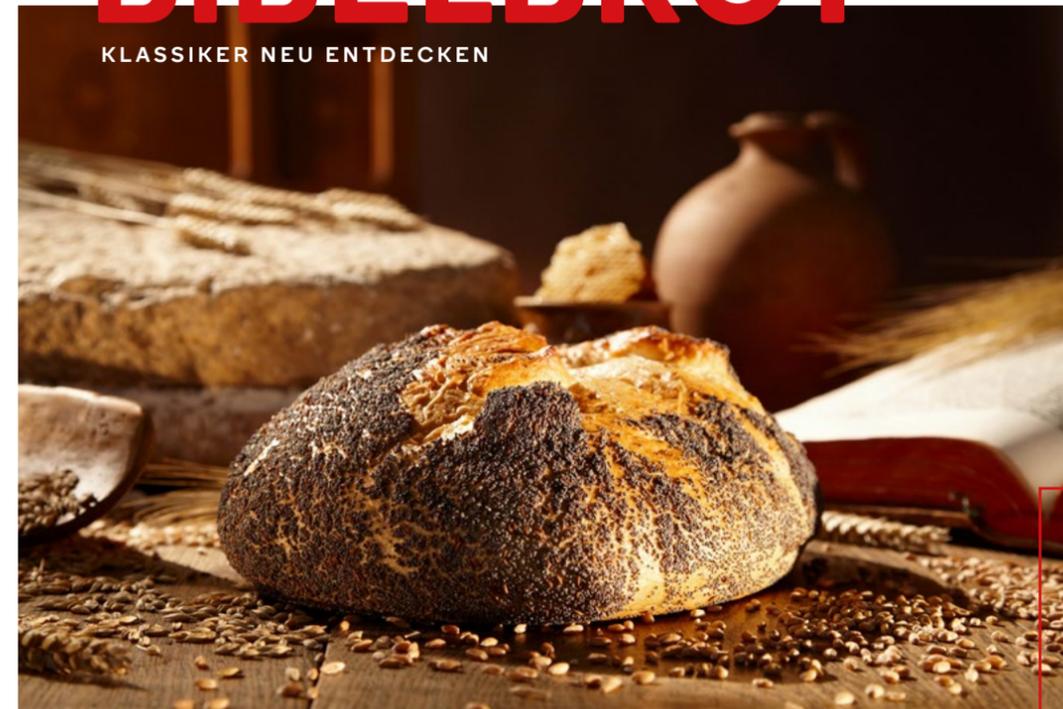
Einige Start-ups geben Brot gar eine zweite Chance, indem sie es als Ausgangsprodukt für ein speziell gebrautes Bier verwenden.

In Privathaushalten feiern - unterstützt durch hippe Food-Blogs und Webportale rund ums Thema Kochen - traditionelle Rezepturen eine Renaissance, wie altbackenes Brot in kulinarisch überzeugende Gerichte verwandelt werden kann. Oft auch um Inspirationen aus fernen Ländern mit exotischen Gewürzen bereichert - von der piemontesischen Brotsuppe über Bärlauchcroutons bis zu orientalischen Brotchips mit Harissa. Auch in den Rezeptdatenbanken moderner Multifunktions-Küchenmaschinen, wie etwa Thermomix, finden sich Anleitungen, wie man Altbrot ohne großen Aufwand schmackhaft weiterverarbeiten kann.

All diese Möglichkeiten zeigen auf, dass altes Brot doch deutlich mehr Substanz hat als alte Zeitungen und ein zweites Leben verdient. Und wer weiß, vielleicht wird ja auch Mick Jagger auf seine alten Tage den Rolling-Stones-Hit noch mal zeitgemäß mit neuen Lyrics upcyclen: „Who wants yesterday's bread? Everybody in the world!“

BIBELBROT®

KLASSIKER NEU ENTDECKEN



DAS BIBELBROT® FEIERT
10-JÄHRIGES JUBILÄUM!

WEITERE
INFORMATIONEN
IM BACKBERATER
UNTER WWW.
BACKALDRIN.COM
ODER BEI IHREM
BACKALDRIN-
FACHBERATER!

Es gibt etwas zu feiern – das Bibelbrot® von backaldrin begeht sein 10-jähriges Jubiläum. Im Herbst 2009 wurde das besonders geschmackvolle und saftige Weizenbrot mit Zutaten, die bereits in der Bibel Erwähnung finden, erstmals vorgestellt.

Ein Brot mit Zutaten, die allesamt bereits in der Bibel erwähnt sind – das gibt es auch heute noch! „Nimm dir aber Weizen, Gerste, Bohnen, Linsen, Hirse und Spelt und tu alles in ein Gefäß und mache dir Brot daraus, dass du daran zu essen hast ...“, so steht es geschrieben (Hesekiel 4, Vers 9). Diesen biblischen Aufruf haben sich die backaldrin-Bäckermeister zu Herzen genommen und ein Brot gebacken, das dem Buch der Bücher gerecht werden soll: Das Bibelbrot®. „Brot ist seit jeher ein Grundnahrungsmittel und wichtiger Bestandteil unserer Ernährung und unseres Lebens. Mit einer vollwertigen Ernährung können wir unser Wohlbefinden positiv beeinflussen und uns Gutes tun“, erklärt Peter Augendopler, backaldrin-Firmeneigentümer und Bibelbrot®-Erfinder. Ursprüngliche Zutaten, wie sie schon in der Heiligen Schrift geschrieben stehen, präsentieren sich darin in

moderner Form: Weizen, Gerste, Dinkel, Hirse, Bohnenmehl, Leinsamen, Honig, Meersalz, Mohn, Kümmel sowie Hefe und Wasser sind die 12 Zutaten für himmlischen Genuss. Die ursprünglichen Zutaten machen das Bibelbrot® zu einem besonders saftigen, geschmackvollen Weizenbrot mit einer knusprigen Kruste, die alle wertvollen Inhaltsstoffe bewahrt. Die attraktive und ursprüngliche Form des Brotes mit rustikaler, knuspriger Kruste unterstreicht, dass ausschließlich „von jeher bewährte“ Rohstoffe verwendet werden. In den ersten zehn Jahren hat Bibelbrot® darüber hinaus schon viel Gutes getan: Denn traditionell unterstützt backaldrin mit Bibelbrot® die ORF-Aktion „Licht ins Dunkel“ zur Weihnachtszeit. Insgesamt wurden so bereits mehr als 6,8 Mio. Euro für gesundheitlich benachteiligte Kinder sowie Familien in Not in ganz Österreich gespendet.

BROTTRADITION IN JORDANIEN

Es ist das Haschemitische Königreich Jordanien, das im Sommer 2018 die vermeintliche Kenntnis der Existenz des ersten Brotlaibes gehörig durcheinander brachte: Archäologen fanden bei der Untersuchung verkohlter Lebensmittelüberreste in Feuerstellen an einer Grabungsstätte in Shubayqa 1 Spuren von 14.400 Jahre alten brotartigen Lebensmitteln. Wie ist das möglich, wo doch Nachweise über die ersten Formen von Ackerbau erst 4.000 Jahre später zu finden sind?

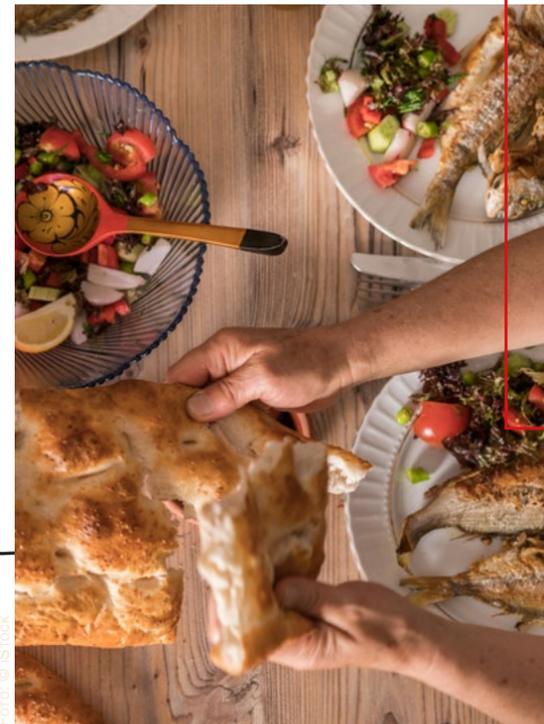
Wissenschaftliche Erklärungen gehen davon aus, dass der Ackerbau mit dem Sesshaftwerden der Jäger und Sammler ab etwa 10.000 vor Christus einherging. Der Anbau am Feld war damals hart, ebenso wie die Weiterverarbeitung des wilden Korns. In mühevoller Arbeit wurde es geschält, gemahlen, geknetet und schließlich zu brotähnlichen Fladen gebacken.

Brot - ein ständiger Begleiter in Jordanien

Zu Mahlzeiten wird in Jordanien immer Brot gereicht. Denn anstelle von Besteck wird mit einem Stück Brot gegessen. Besonders bei „Mezze“, den herrlich vielfältigen Vorspeisen, aber auch bei Salat, Dips oder Fleisch, ist dies eine gern gesehene Tradition. Das Nationalgericht „Mansaf“ wird mit Reis auf Fladenbrot serviert: Das Lammfleisch wird in einer Brühe aus Joghurt unter ständigem Rühren gekocht, gewürzt wird mit Mandeln, Zwiebeln, Knoblauch und Nüssen. Gegessen wird traditionell mit der Hand, als gegenseitige Respektsbekundung ursprünglich im Stehen. Die Menschen in Jordanien sind ausgesprochen gastfreundlich und großzügig, was auch durch häufige Essenseinladungen bestätigt wird. Es geziemt sich zum Essen immer die rechte Hand zu verwenden, denn diese gilt als sauber und rein. Jordaniens Brotsorten sind an diese Tradition angepasst und haben eines

gemeinsam: sie sind fast alle, entgegen europäischer Tradition, flach und dünn. Zu den traditionellen Brotsorten zählen:

- **Khubz** (Pita) dünnes Weizenbrot
- **Shrak** (Markuk) sehr dünnes Brot, traditionell von Beduinen hergestellt
- **Karadisch** traditionelles jordanisches Brot aus Maismehl
- **Tabun** flaches Brot, gut zum Wickeln geeignet
- **Ka'ak** etwas dickeres Brot mit Sesamkörnern, eckig oder ringförmig



3

FRAGEN AN
KONSUL
HARALD
DELLER



backaldrin ist seit 2004 in Jordanien tätig. Die in Amman angesiedelte Produktionsstätte beliefert mehr als 20 Länder im arabischen und nordafrikanischen Raum. Zudem hat backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller eine Doppelfunktion inne, denn er ist auch Honorarkonsul von Jordanien. Die Redaktion traf ihn zum Interview:

HERR DELLER, IST MAN ALS HONORARKONSUL EINES LANDES SCHON FAST EIN EINHEIMISCHER?

Ich bin österreichischer Staatsbürger und stolz, hier zu Hause zu sein. Aufgrund der jahrelangen - man kann schon sagen jahrzehntelangen - Aktivitäten in Jordanien fühle ich mich aber auch ein wenig als „kleiner Jordanier“. Und das ist ein schönes Gefühl, auch darauf bin ich stolz.

WIE OFT BESUCHEN SIE DAS LAND?

Mindestens vier Mal pro Jahr bin ich in beruflichen Angelegenheiten in Jordanien. Darüber hinaus verbringe ich aber auch jedes Jahr einige schöne Urlaubstage am Toten Meer.

WAS FASZINIERT SIE AN DIESEM STANDORT? WAR ES LIEBE AUF DEN ERSTEN BLICK?

Jordanien ist für mich der Hub für viele Aktivitäten in ganz Arabien. Das Land und sein Königshaus sind der Garant für Stabilität in dieser Region bzw. im Nahen Osten. In Mitteleuropa wird Jordanien oft nicht von anderen arabischen Ländern unterschieden. Für mich ist aber ganz wesentlich, dass jedes von ihnen seine Eigenheiten, seine Kultur und Geschichte hat. Auch mir war das alles zu Beginn sehr fremd - 1996 war ich das erst Mal in Amman und es war nicht ganz Liebe auf den ersten Blick. Im Laufe der Jahre durfte ich aber die Menschen und die freundliche Kultur kennen und lieben lernen. Als Konsul habe ich mir die Aufgabe gestellt, als Brückenbauer zwischen den verschiedenen Kulturen zu agieren.

**HAUPTSTADT:
AMMAN**

**KÖNIG:
ABDULLAH II**

**EINWOHNER:
9,5 MILLIONEN**

**SPRACHEN:
LANDESSPRACHE ARABISCH,
VERKEHRSSPRACHE ENGLISCH**



BERLINER HABEN IMMER SAISON



B&K Mix 25 % BOH von backaldrin steht für erstklassige Berliner und ist zudem besonders deklarationsfreundlich.

In den verschiedensten Varianten überzeugen sie das ganze Jahr. Spätestens ab Herbst dürfen sie aber in keinem Sortiment fehlen: Berliner. Mit dem B&K Mix 25 % BOH bietet backaldrin eine hervorragende Basis für die klassischen Siedegebäcke. Ihre weiche, saftige Krume und ein hoher Kragen machen sie zum Gaumen- und Augenschmaus.

Verlässliche Qualität für Berliner findet sich bei backaldrin seit vielen Jahren im Sortiment. Die backaldrin-Bäckermeister haben darüber hinaus das entsprechende Know-how zur Herstellung, um perfekte Endergebnisse zu sichern. Eine der Innovationen aus dem Hause backaldrin ist der B&K Mix 25 % BOH. Er präsentiert sich frei von Palmöl und ist besonders deklarationsfreundlich. Mit dieser Basis gelingen die Siedegebäcke einfach und sicher. Überzeugend sind die sehr gute Gärstabilität, ebenso wie das formschöne Aussehen. Mit Marillenkönfitüre, Vanillecreme oder anderen Füllungen sind die Berliner ein Leckerbissen, der vor allem in der kühlen Jahreszeit auf keinen Fall fehlen darf.

Kneten und ruhen

Worauf kommt es bei der Herstellung an? Besonders wichtig ist es, die Rezepte genau einzuhalten und die notwendigen Bedingungen zu schaffen. Das Wasser kühl halten, um die gewünschte Teigtemperatur zu erreichen. Den Teig zuerst langsam, dann im schnellen Gang so lange kneten, bis sich der Teig dünn ausziehen lässt (Ausziehprobe). Für ein perfektes Rundwerkergewicht kommt es auf die optimale Teigruhezeit an, diese gehört je nach Einsatz der Maschine angepasst.

IM NEU AUFGELEGTEN FOLDER „DER WEG ZUM PERFEKTEN BERLINER“ HAT BÄCKERMEISTER IGNAZ HAIDER ALLE TIPPS UND TRICKS FÜR EIN PERFEKTES GELINGEN ZUSAMMENGEFASST. FÜR WEITERE INFORMATIONEN STEHT IHNEN GERNE IHR BACKALDRIN-FACHBERATER ZUR VERFÜGUNG!



Foto: © MICHAEL KREIBS

„FÜR DEN PERFEKTEN BERLINER KOMMT ES AUF DIE GENAUE EINHALTUNG DER REZEPTE AN. JEDER EINZELNE SCHRITT IN DER HERSTELLUNG TRÄGT ZU EINEM GELUNGENEN Endergebnis bei.“

IGNAZ HAIDER,
LEITER BACKALDRIN-
ENTWICKLUNGSBÄCKEREI

Nach dem Rundwirken sollten die Teiglinge eine glatte Oberfläche aufweisen und die Unterseite sauber geschlossen sein. Beim Einsatz von Gärgutträgern mit Filz diesen mit Kartoffelstärke leicht bestreuen, Aluträger ohne Filz mit wasserfreien Trennmitteln vorbereiten.

Gären und backen

Im Gärraum sorgen 28 bis 32 °C und 75 bis 80 % Luftfeuchtigkeit für perfekte Bedingungen. Diese Phase und die Abhautung entscheiden über Form und Fettaufnahme. Beim anschließenden Backen empfehlen die backaldrin-Bäckermeister drei Phasen: 180 Sekunden im geschlossenen System, wenden, 160 Sekunden im offenen System – danach zweite Wendung und 30 bis 50 Sekunden im offenen System. Befüllt werden sollten die Leckerbissen noch warm, sodass sich das Aroma der Könfitüre in der Krume besser manifestiert. Mit Wiener Schnee bietet backaldrin einen Dekorzucker speziell für Fettbackwaren – er zergeht nicht und sorgt für ein schönes, bleibend weißes Ergebnis.

1 Ausblick auf die Ernte 2019



Pünktlich zur Südback veröffentlicht backaldrin den Erntebericht 2019 – online oder bei Ihrem Fachberater besorgen!

Auch wenn die Witterungsbedingungen im diesjährigen Erntejahr besser waren als letztes Jahr, hatte das Dürrejahr 2018 noch Auswirkungen auf die neue Ernte. Im letzten Herbst, während der Aussaat, war es stellenweise immer noch deutlich zu trocken, was das Getreide schon zu Beginn der Vegetationsphase beeinträchtigte. Im Winter und im Frühling waren die Bedingungen deutlich besser als im Vorjahr, die Hitzewellen im Juni und Juli werden sich aber negativ auf die Mengen auswirken. Im Osten Deutschlands werden im Schnitt niedrigere Erträge erwartet als im Westen. Letztendlich wird 2019 mehr geerntet werden als 2018, die Mengen werden aber trotzdem unter dem Fünfjahresmittel bleiben. Laut Bauernverband ist Winterweizen auf etwa 3 Millionen Hektar angebaut worden, was in etwa der Fläche der letzten beiden Jahre entspricht. Nach ersten Schätzungen werden die Hektarerträge wieder etwas höher liegen (+11 % zum Vorjahr). Die Mengen sollten dieses Jahr bei etwa 22 Millionen Tonnen (+9 %) liegen, wobei die Hitzewelle kurz vor der Erntephase sich noch negativ auswirken könnte. Beim Roggen stiegen die Anbauflächen im Vergleich zum Vorjahr um ca. 20 %. Nach ersten Schätzungen des Raiffeisen-Verbandes kann hier mit bis zu 3,5 Millionen Tonnen gerechnet werden. Das wären 59 % mehr als 2018. Erste aussagekräftige Informationen über die Qualität werden noch erwartet. Man kann aber davon ausgehen, dass dieses Jahr sowohl der Weizen als auch der Roggen weitgehend gute Backeigenschaften haben werden.

2 Fachbroschüre „Was sind Backmittel?“ neu aufgelegt

Das Wissensforum Backwaren bietet zahlreiche Fachbroschüren zu verschiedensten Themen. Diese werden nun nach und nach aktualisiert und neu aufgelegt. Die Ausgabe zum Thema „Was sind Backmittel?“ liegt seit kurzem als erste überarbeitete Broschüre auf. Darin enthalten sind umfassende Definitionen von Backmitteln sowie deren Geschichte, ebenso wie natürliche Backeigenschaften von Getreide und wie diese mit Backmitteln beeinflusst werden können. Christof Crone, Geschäftsführer des Verbandes, erläutert: „Uns ist es wichtig, modern, aktuell und wissenschaftlich korrekt zu kommunizieren.“ Weitere Fachbroschüren werden nach und nach aktualisiert, alle stehen auf der Website des Wissensforums unter www.wissensforum-backwaren.de/publikationen/fachbroschueren zum Download bereit und können zum Teil auch als Print-Version angefordert werden.



Die Fachbroschüre „Was sind Backmittel?“ wurde neu aufgelegt.

3 Neuerungen bei der iba 2021



Die iba 2021 wird an fünf Messtagen vom 24. bis 28. Oktober 2021 in München stattfinden.

Die nächste iba im Jahr 2021 wartet mit Neuerungen auf. Die Dauer der Messe wurde verkürzt: Statt wie bisher an sechs Tagen, wird sie künftig auf fünf Tage verteilt erfolgen. Der Ort bleibt unverändert das Messegelände in München. „Bei der Aussteller- und Besucherbefragung während der Messe wurde mehrheitlich der Wunsch geäußert, die iba an fünf statt wie bisher an sechs Tagen stattfinden zu lassen“, sagt Dieter Dohr, Vorsitzender der Geschäftsführung der Gesellschaft für Handwerksmessen, die die iba im Auftrag des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks organisiert. „Mit der Änderung des Zeitraums stellen wir uns auf die Bedürfnisse der Branche ein, die heute ein effizientes und gebündeltes Messeprogramm fordert“, ergänzt Michael Wippler, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks.

„Alles AUSSERgewöhnlich“

Das 13. Kolloquium der österreichischen Vereinigung der Backbranche (VDB) fand am 20. und 21. Mai 2019 in Schladming statt. Unter dem Titel „Alles AUSSERgewöhnlich“ traf sich die Back- und Zulieferbranche aus dem In- und Ausland. Die Fachvorträge drehten sich um den Getreideanbau der Zukunft, neue Verpackungslösungen, Ernährungstrends, rechtliche Neuerungen der EU, die Energiewende sowie den Umgang mit Influencern. Auch backaldrin-Eigentümer Peter Augendopler nutzte den Branchentreffpunkt, um sich zu informieren und auszutauschen.



Foto: © VDB

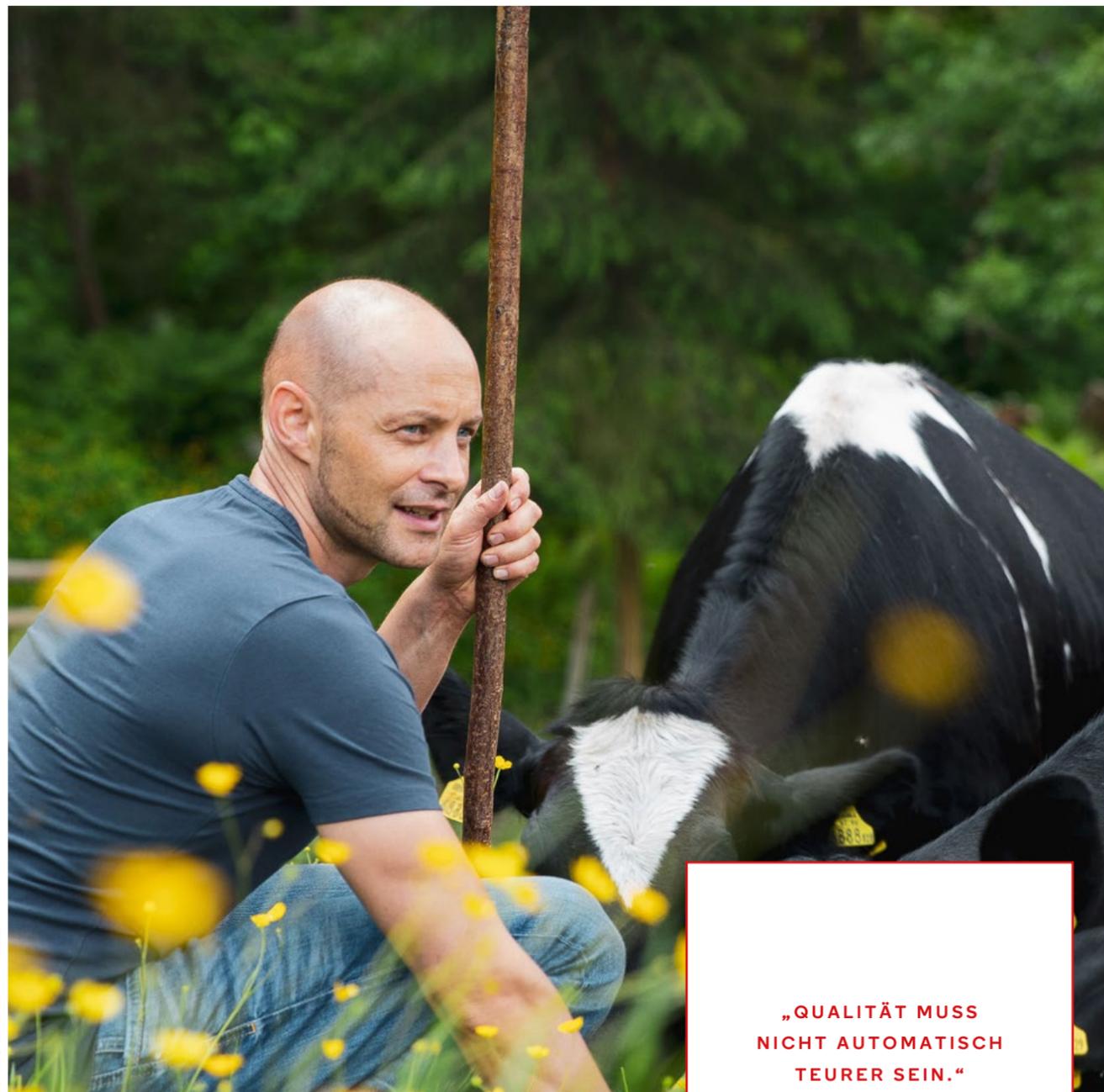
5 Verlängerung für „Back dir deine Zukunft“



Foto: © www.back-dir-deine-zukunft.de

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks setzt sich mit der Kampagne „Back Dir Deine Zukunft“ für die Verbesserung der Nachwuchssituation im Handwerk ein. Im Juli 2019 hat sich entschieden, dass die Nachwuchskampagne auch weiterhin Unterstützung findet, unter anderem von backaldrin. Gemeinsam mit weiteren Förderern wurde der Vertrag um drei Jahre verlängert. „Wir freuen uns sehr über das Vertrauen und die langjährige Unterstützung unserer Partner. Gemeinsam können wir Jugendlichen unser Handwerk mit all seinen Facetten und Karrierechancen wirkungsvoller näher bringen“, sagt Michael Wippler, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks. „Das gibt uns die Kraft, die wir benötigen, um langfristige und damit strategisch wirkungsvolle Maßnahmen zu etablieren.“ Wie das aussehen wird, erläutert Susanne Fauck, die Geschäftsführerin der Werbegemeinschaft: „Um die Kampagne weiter voranzutreiben, haben wir für 2020 entscheidende Schritte geplant. Unter anderem werden wir die Social Media-Strategie anpassen und auch das Thema Influencer Marketing wird künftig eine Rolle bei der Kampagnenausrichtung spielen.“ Mehr zur dazu finden Sie unter www.back-dir-deine-zukunft.de

WIR HABEN ES SELBST IN DER HAND



„QUALITÄT MUSS NICHT AUTOMATISCH TEURER SEIN.“

HANNES ROYER,
OBMANN „LAND SCHAFFT LEBEN“

Mit der Entscheidung, was wir einkaufen, bestimmen wir selbst, wie Lebensmittel produziert werden. Hannes Royer ist nicht nur Bergbauer, sondern auch Initiator und Obmann des Vereins „Landschaft schafft Leben“. Die Redaktion traf ihn zu einem tief sinnigen Gespräch über die Macht der Konsumenten und über die Bedeutung von Kontrollen in der Lebensmittelproduktion.

Herr Royer, Sie sind ursprünglich Bergbauer und haben die Marke „Heimatgold“ gegründet. Eigentlich waren Sie gut ausgelastet. Wie kam es, dass Sie den Verein „Landschaft schafft Leben“ ins Leben gerufen haben?

Als Bergbauer auf einem Hof, dessen Ursprünge ins 12. Jahrhundert zurückreichen, hat sich zu einem ganz bestimmten Zeitpunkt in meinem Leben bei mir die Frage im Geist festgesetzt, ob ich guten Gewissens meiner Tochter anraten kann, unseren Hof weiterzuführen. Gerade meine Erfahrung nach der Gründung von Heimatgold, wo wir regionale Köstlichkeiten zu einem - ich sage mal - angemessenen Preis anbieten, hat mir gezeigt, dass viele hauptsächlich nach dem niedrigsten Preis einkaufen und wie sehr ‚Geiz ist geil‘ unser Einkaufsverhalten bestimmt. Gleichzeitig können wir in Österreich praktisch nirgendwo in der landwirtschaftlichen Produktion den Kampf um den niedrigsten Preis führen. Das geht sich einfach nicht aus. Nicht von der Geographie, den Böden, den Produktions- und Sozialstandards her. Was liegt da näher, als genau darauf aufmerksam zu machen, den Konsumenten, uns allen, immer wieder vor Augen zu führen, was wir an unserer Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion haben und was wir alle mit ihr verlieren würden. Deshalb habe ich „Landschaft schafft Leben“ gegründet.

Sie zeigen dem Konsumenten ganz genau, wie bei Österreichs Bauern produziert wird. Auf Ihrer Website www.landschaftleben.at kann man sich das ganz genau anschauen und detaillierte Reportagen nachlesen. Das sieht sehr aufwändig aus, wie kommen Sie zu all diesen Fakten?

Was wir auf unserer Website zeigen, ist das Ergebnis einer wirklich umfangreichen Recherche. Auf dieser aufbauend,

sammeln meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zum jeweiligen Lebensmittel in ganz Österreich und zum Teil sogar im Ausland Rohmaterial in Form von Interviews, zum großen Teil begleitet von einer Kamera. Das wird dann in einem aufwendigen Prozess, der durch mehrere Feedbackschleifen läuft, sozusagen destilliert. Das Ergebnis bringen wir über unsere Website, aber auch über soziale Medien und über eine ganze Reihe von Kooperationen mit den Leitmedien, wie den größten Tageszeitungen oder auch dem ORF, unter die Leute.

Das heißt, Sie produzieren und verwerten Content – schlau. Man nimmt bei Ihnen eine extreme Kompetenz und einen starken Antrieb zu Objektivität wahr. Wie wichtig ist Ihnen das?

Es freut mich, dass Sie das so wahrnehmen. Das ist kein Zufall, sondern eben das Resultat aus unserer aufwendigen Herangehensweise. Diese Objektivität und Neutralität in der Darstellung ist unser Leitsatz und unser wichtigstes Gut zugleich. Politisch motivierte Antriebe würden da nur stören. Wir verteidigen unsere Unabhängigkeit gegen alle Vereinnahmungsversuche. Da wissen wir ganz gut damit umzugehen.

Die Lebensmittelbranche wird gemeinhin stark vom Preis getrieben. Aufklärung kann gegensteuern, ist jedoch ein langwieriges Unterfangen. Glauben Sie persönlich, dass sich langfristig die Qualität durchsetzen wird?

Schwierige Frage - in mehrfacher Hinsicht. Qualität muss ja auch nicht automatisch teurer sein. Und außerdem, was ist Qualität? Was macht sie aus? Ich denke, wenn es um österreichische Lebensmittel geht, muss es unser Ziel sein, die Qualität, die darin steckt, viel weiter zu definieren als ►



HANNES ROYER MIT DEM TEAM
VON „LAND SCHAFFT LEBEN“

MEHR INFOS GIBT ES UNTER:
WWW.LANDSCHAFFTLEBEN.AT

nur über Geschmack, Inhaltsstoffe, Nährwert etc. Es geht auch um Tierwohl, Sozialstandards, alles, woran viele auf den ersten Blick vielleicht weniger denken. Das zieht über das Landschaftsbild weitere Kreise, über das, was wir Bauern für den Tourismus, aber auch für alle Einheimischen bedeuten. Das alles ist Qualität. Hausgemachte Qualität. Das wollen wir immer wieder hervorheben. Gleichzeitig bin ich nicht so naiv zu glauben, dass Billiglebensmittel, die wir importieren, in absehbarer Zeit aus den Regalen verschwinden. Das wird nicht passieren. Ich denke und ich hoffe, dass echte Qualität daneben bestehen bleibt, dass – auch durch unser Engagement – das Bewusstsein dafür, was Qualität alles ausmacht, so wie ich das oben umrissen habe, zunimmt. Damit wäre viel gewonnen.

„ICH MÖCHTE, DASS
UNS ALLEN BEWUSST
IST, DASS JEDE UND
JEDER VON UNS AKTIV
DIE ZUKUNFT MITGE-
STALTEN KANN.“

HANNES ROYER,
OBMANN „LAND SCHAFFT LEBEN“

Wie können wir uns Ihre Arbeit ganz konkret für Österreichs Backbranche vorstellen?

Genau wie bei anderen Lebensmitteln, kennen viele Konsumenten auch beim Brot nur die Bilder aus der Werbung oder aus Skandalnachrichten. Gesundheitsmythen und Gerüchte um die Produktion bestimmen immer mehr das Image des Brotes. „Land schafft Leben“ recherchiert detailliert und seriös, wie Brot erzeugt wird, und beleuchtet die gesundheitlichen Aspekte. Wir geben dem Brot wieder einen Wert, zeigen, wer und was dahintersteckt, stellen die Besonderheiten vor, thematisieren aber auch die kritischen Aspekte. Wir lassen nichts aus. Die Züchtung von Getreide interessiert mein Team genauso wie die Herkunft des Saatguts und unterschiedliche Sorten. Die Produktion wird von der Düngung und Fruchtfolge über den Pflanzenschutz bis hin zur Ernte beleuchtet. Internationale Warenströme sollen aufgezeigt werden, genauso wie die Versorgungsbilanz von Rohstoffen, der Mahlprozess und die unterschiedlichen Erzeugnisse von Mühlen und die Bäckerlandschaft mitsamt ihren aktuellen Entwicklungen. Nicht zuletzt thematisieren wir das Brot im Regal und geben Konsumenten alle wichtigen Infos über Brotsorten, Haltbarkeit, Aufbewahrung daheim, Altbrotverwendung, Allergien und Unverträglichkeiten.

Sie sind ja heute noch selbst als Bergbauer tätig. Was waren und sind Ihre persönlichen Herausforderungen, was produzieren Sie selbst?

Wo fange ich da an? Ich wurde sehr früh von meinem Vater in die Verantwortung genommen. Das war sicher nicht einfach. Und ich bin bis heute bei vielen Arbeiten, wie dem Heuen oder auch beim Almauftrieb, am Hof bzw. für den Betrieb im Einsatz. Wir haben uns auf die Kalbinnenauf-

zucht spezialisiert. Das Milchproduzieren haben wir schon in den 90ern gelassen, das hat sich nicht mehr rentiert. Jetzt bekommen wir kleine Kälbchen von Partnerbetrieben und geben die sozusagen als (fast) fertige Milchkühe, das heißt als trüchtige Kalbinnen, wieder zurück. Die angehenden Milchkühe gehen bei uns in den Kindergarten, zur Schule und in die Lehre, wenn man so will. Da schauen wir, dass sie es in jeder Hinsicht gut haben.

Wie kaufen Sie persönlich ein?

Nach Wert und nicht nach Preis. Und ich achte auf die Herkunft aus Österreich, wo immer das möglich ist. Außerdem ist es mir persönlich wichtig, das zu kaufen, was bei uns gerade Saison hat. Ich brauche keine Erdbeeren im Winter und ich bevorzuge Tomaten im Sommer, wenn sie bei uns reif sind und nach etwas schmecken. Die Natur bietet uns das, was wir Menschen brauchen. Darum ist für mich Regionalität und Saisonalität von größter Bedeutung.

Abschließend eine sehr persönliche Frage: Woran glauben Sie?

Dass Menschen zu begeistern sind. Dass man sie mitnehmen kann auf eine Reise, wenn das Ziel stimmt und wenn man weiß, wo sie abzuholen sind. Ich möchte, dass uns allen bewusst ist, dass jede und jeder von uns aktiv die Zukunft mitgestalten kann. Mit jeder Konsumentenscheidung bestimmen wir, was im Supermarktregal angeboten wird oder welches Gericht auf der Speisekarte steht. Um dafür Bewusstsein zu schaffen, sind mein Team und ich angetreten.

Vielen Dank für das Interview.

AUF DEM FELDE



Der engen Verbindung zwischen Bäckerei und Landwirtschaft widmet sich das PANEUM und zeigt, wie viel Arbeit hinter Brot steckt.

Seit jeher herrscht zwischen Bäckern und Bauern eine enge Verbindung. Zahlreiche Ausstellungsstücke aus verschiedenen Ländern und Epochen verdeutlichen diese im PANEUM und machen so spürbar, wie viel Arbeit hinter Brot steckt.

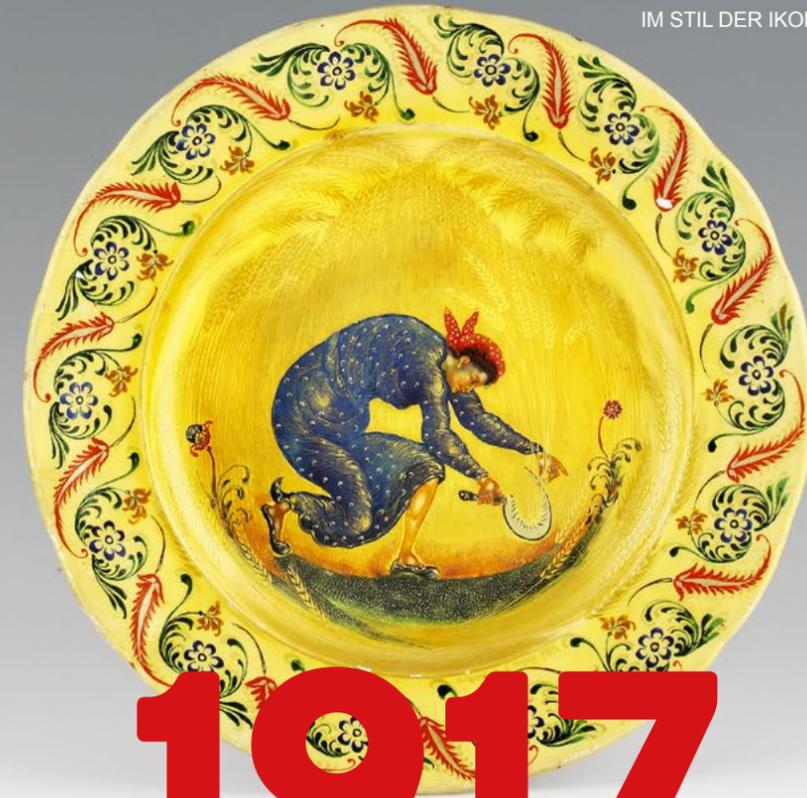
Schon immer stellt der Ertrag der Bauern die Rohstoffe der Bäcker sicher. Daher ist es nicht verwunderlich, dass sich der Anbau von Getreide und das Backen von Brot auch geografisch parallel entwickelten: Vom „Fruchtbaren Halbmond“ zwischen Euphrat und Tigris, Ägypten, über das Mittelmeer nach Griechenland, Italien und Frankreich bis über die Alpen. Dabei verändern sich die Böden und damit auch die angebauten Getreidesorten. Während im Nahen Osten vorwiegend Gerste gedeiht, wachsen in Asien Reis, in Amerika der Mais und in Europa nördlich der Alpen

Hafer und Roggen. Aber, ganz unabhängig von der Getreidesorte, die landwirtschaftliche Arbeit war hart. Bis zur Industriellen Revolution im 19. Jahrhundert arbeiteten neun von zehn Menschen in der Landwirtschaft, um sich selbst und die restlichen zehn Prozent der Bevölkerung zu ernähren. Heute sichern dank technologischem Fortschritt zwei Bauern die Versorgung von 100 Menschen.

**ÖFFNUNGSZEITEN:
MONTAG BIS SAMSTAG,
9.00 BIS 17.00 UHR**

**MEHR UNTER:
WWW.PANEUM.AT**

KULTURWANDEL IN RUSSLAND NACH DER OKTOBERREVOLUTION 1917: IWAN I. GOLIKOW ZEIGT EINE SCHNITTERIN IM STIL DER IKONENMALEREI.



1917

Foto: © GERHARD STADLER

Einer der harten, zur Ernte benötigten Berufe, waren die Schnitter. Sie ernteten das Getreide mit Sicheln oder Sensen ab, was demzufolge mit viel Handarbeit verbunden war. Oft waren es Wanderarbeiter, die mit ihrem Werkzeug von Bauer zu Bauer wanderten – das unterschiedliche Reifen der Getreide kam hier zugute. Heute hat der Beruf hauptsächlich noch im asiatischen Raum Bedeutung, wo der Reisanbau nicht maschinell durchgeführt werden kann. Schnitter standen früher als Vagabunden auf einer gesellschaftlich niedrigen Stufe, andererseits haftete ihnen, wie vielen „fahrenden Berufen“, eine gewisse Faszination an. So verwundert es nicht, dass es viele kunstvolle Darstellungen gibt. Ein spannendes Beispiel stammt vom russischen Ikonenmaler Iwan I. Golikow aus dem Jahr 1927. Die Ikonenmalerei bezog sich auf religiöse Motive, die nach der Oktoberrevolution 1917 nicht mehr gefragt waren. Die Maler sattelten auf weltliche Motive um und widmeten sich unter anderem der Landwirtschaft. So zeigt etwa der „Golikow-Teller“, gefertigt in der Manufaktur Kusnetsov in Palech, nordwestlich der russischen Stadt Nischni Nowgorod, eine Schnitterin im Stil der Ikonenmalerei.

Selektion

DURUM IST EIN HARTWEIZEN UND AUCH UNTER DEM NAMEN „GLASWEIZEN“ BEKANNT

DER HOHE CAROTINOID-GEHALT DES DURUMWEIZENS VERLEIHT BROT UND GEBÄCK EINE BUTTERGELBE FARBE



Bekannt ist Durum vor allem für italienische Pasta oder Fladenbrot aus dem Nahen Osten. Doch die zweitwichtigste Weizensorte eignet sich für vieles mehr: So findet sie in jüngster Vergangenheit vermehrt Einsatz in der Backstube.

DER HEUTIGE DURUMWEIZEN STAMMT VON DER URGETREIDESORTE EMMER AB. IM GEGENSATZ ZU IHR HAT ER JEDOCH KEINE SPELZEN UND IST DAMIT EINFACHER ZU VERARBEITEN.

DURUM BEI BACKALDRIN

2018 PRÄSENTIERTE BACKALDRIN IM RAHMEN DER IBA DEN CLEAN LABEL MIX „DURUM 100“. DAS FEIN AROMATISCHE DURUMWEIZEN-MEHL VERLEIHT BACKWAREN EINE BESONDERE GESCHMACKSNOTE UND BUTTERGELBE FARBE. VON SANDWICHBROT ÜBER BAGUETTE, CIABATTA, ROSEN-BRÖTCHEN UND FOCACCIA BIS HIN ZU HEFETEIG-GEBÄCKEN IST DER MIX EINSETZBAR UND ZEIGT DIE VIELSEITIGKEIT VON DURUM.

DURUM

Das erste Vorkommen von Durum wird im Nahen Osten vermutet. Im Laufe der Entstehung des Ackerbaus hat er sich aus dem Kulturemmer entwickelt.

5000 v. Chr.

Ab 5000 v. Chr.

Durum verbreitet sich über die nordafrikanische Küste bis nach Griechenland und Italien und wird zur wichtigsten Weizenform im Mittelmeerraum.

Marco Polo soll die Nudel aus China mit nach Italien gebracht haben. Die Geschichte des Durum ist eng an deren Erfolg gebunden, nicht umsonst ist er auch als „Pastagetreide“ bekannt.

13. und 14. Jhd.

16. Jhd.

Im Süden Italiens wird Hartweizen großflächig angebaut und Teigwaren werden erstmals maschinell hergestellt.

Erst Mitte der 1970er-Jahre etabliert sich der Hartweizenanbau in Deutschland. Mit ausreichend Niederschlag und Wärme in der Wachstumsphase sowie Trockenheit bei der Ernte sind spezielle Bedingungen erforderlich.

20. Jhd.

Heute

Durum findet auch außerhalb Italiens und nicht mehr nur als Zutat für Pasta Beachtung.

Kreation

DURUM SNACK



„Good to go“ präsentiert sich die neue Snack-Idee mit Durum. Die pastellige Farbe des Hartweizenmehls sorgt für einen Augenschmaus und der frische Belag rundet den Snack perfekt ab.

Durum-Gebäcke liefern ein optisches sowie geschmackliches Highlight. Das fein-aromatische Mehl des Hartweizens, das vor allem in der Pasta-Produktion Anwendung findet, verleiht Brot und Gebäck gleichermaßen eine besondere

Geschmacksnote sowie ein ansprechendes Volumen. Die pastellig gelbe Farbe ist dem hohen Carotinoid-Gehalt des Durum-Weizens zu verdanken und sorgt für einen echten Hingucker. Die Durum-Grillstange ist nicht nur ein idealer Begleiter in der Grillsaison, sondern auch ein schmackhafter Snack, der unterwegs Genuss zwischendurch bringt. Belegt mit Lachs, Frischkäse und Rucola überzeugt der Durum-Snack auf der ganzen Linie. Die Rezept-Idee ist nicht nur ein Hingucker in den Snack-Theken, sondern auch schnell und einfach zubereitet.

→ ZUTATEN

- 1 STÜCK DURUM-GRILLSTANGE
- 50 GRAMM LACHS
- 15 GRAMM FRISCHKÄSE
- 10 GRAMM RUCOLA
- 6 GRAMM MEERRETTICHSAHNE
- 6 GRAMM ROTE SPROSSEN
- 2 GRAMM SCHWARZER SESAM

→ ZUBEREITUNG

DIE DURUM-GRILLSTANGE WAAGERECHT IM OBEREN DRITTEL EINSCHNEIDEN, BEIDSEITIG MIT FRISCHKÄSE BESTREICHEN UND DEN BODEN MIT RUCOLA BELEGEN. NUN DIE LACHS-STREIFEN GLEICHMÄSSIG AUFLEGEN. AUF DEM LACHS NOCH MEERRETTICHSAHNE VERTEILEN UND AM SCHLUSS DEN SNACK MIT SPROSSEN UND SCHWARZEM SESAM GARNIEREN.

NÄHERE INFORMATIONEN BEI IHREM BACKALDRIN-FACHBERATER ODER IM BACKBERATER UNTER WWW.BACKALDRIN.COM!

KONZENTRATION KOMMT VON INNEN

Foto: © SHUTTERSTOCK



Ein Bissen für die Mama, ein Bissen für den Papa, einer für ...! Kinder und Essen – das ist so eine Sache. Die einen essen ausgewogen, die anderen würden sich am liebsten nur von Eis und Schokolade ernähren, die einen muss man bremsen, die anderen überreden.

MARLENE JAGERSBERGER, DIÄTOLOGIN BEI "ERNÄHRUNGLIEBE" UND PROJEKTMITARBEITERIN FÜR ERNÄHRUNG BEIM GENUSSLAND OBERÖSTERREICH. KREATIVES HERZ MIT GANZ VIEL TATENDRANG UND LEIDENSCHAFT FÜRS KOCHEN UND BACKEN.



Schule und Ernährung

Schnelle Kinderschritte auf den Gängen, Lärmen und Lachen. Es ist große Pause, Pausenbrote werden rausgeholt und eilig ausgepackt. Die Kinder brauchen Energie, der Akku ist nach zwei Stunden leer. „Viele Kinder frühstücken nicht, dabei ist Frühstücken total wichtig. Es hat ganz einfach mit der Leistungsfähigkeit zu tun. Über Nacht werden die Energiereserven aufgebraucht, da ist morgens nichts mehr da“, so die quirlige Diätologin. Eigentlich logisch,

ist der Tank leer, fährt das Auto nicht mehr. Ähnlich verhält es sich auch mit unserem Gehirn. Nicht nur die physische Leistung sackt ab, auch die psychische Aufnahmefähigkeit, die Konzentration, schwindet. Wesentlich ist dabei immer auch die individuelle Komponente. Wenn ein Kind um sechs Uhr noch nichts runterbringt, sollte es in der kurzen Pause oder kurz vor der Schule essen. Nichts zu essen ist keine Option. „Dann lieber eine kleine Jause für die kleine Pause oder kurz vor der Schule richten.“

Start in den Tag

Ein ideales Frühstück für Schulkinder besteht aus hochwertigen Kohlenhydrate, Ballaststoffen, Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen. „Am besten wäre Gebäck aus vollwertigen Getreidesorten, denn bei allem aus vollem Korn wird die Schale mit den wertvollen Ballaststoffen vermahlen, die für eine gute Verdauung und Sättigung essentiell sind“, so die Ernährungsexpertin. „Kinder benötigen auch bei jeder Mahlzeit eine Eiweißquelle für die nötige Kalziumzufuhr im Wachstum, das kann beim Frühstück Joghurt, Milch, Käse oder ein Quarkaufstrich sein. Und weil Kinder fünf Mal am Tag Obst und Gemüse essen sollten, fängt man am besten gleich in der Früh damit an. Das liefert die Vitamine und Mineralstoffe.“ Und ▶

Ernährung hat für Kinder einen völlig anderen Stellenwert als für Erwachsene. Man isst, was man mag. Und meistens ist das auch gut. Spätestens mit dem Schuleintritt beginnt für Kinder jedoch auch beim Essen der sprichwörtliche „Ernst des Lebens“. Für Konzentration und Leistungsfähigkeit ist es eben nicht mehr egal, was man isst. Denn Essen macht etwas mit uns. Nicht nur mit unserem Körper, sondern besonders mit unserem Gehirn. „Gesunde Ernährung hat mich schon immer fasziniert. Ich wollte mehr darüber wissen, weil Ernährung so viel Einfluss auf die Menschen hat. Man kann so viel verändern und verbessern. Das gilt für kranke Menschen gleichermaßen wie für Gesunde“, erzählt Marlene Jagersberger, studierte Diätologin. Mit ihren „Banknachbarinnen“ Julia Plöchl und Hildegard Lidauer hat sie ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht und das Unternehmen „Ernährungsliebe“, eine diätologische Praxis, gegründet. Schwerpunkt: Wohlfühlgewicht und Sport. Sie kennt sich also mit Leistung und Ernährung aus.

- ▶ das Pausenbrot? „Das sollte ein richtiger Energiebooster sein.“ Während im Erwachsenenalter drei Mahlzeiten am Tag ausreichen, brauchen Kinder für eine ausreichende Nährstoffaufnahme fünf über den Tag verteilt, weil ihre Energiereserven noch nicht so lange ausreichen. Der Tank ist schneller leer. Und um bei der Analogie mit dem Auto zu bleiben: Es ist nicht egal, womit man den Tank füllt, denn mit einem Schokoriegel oder Chips wird zwar schnell Energie zugeführt, die ist jedoch so schnell wieder weg, wie sie gekommen ist. „Die Kinder werden müde, die Konzentration schwindet. Ballaststoffe und die richtigen Fette zur Jause versorgen auch unser Gehirn, die Nährstoffe halten bis zur nächsten Zufuhr gut an.“ Besonders die Fette kommen oftmals schlechter weg, als sie es sind. Omega 3 Fettsäuren sind für die Konzentration essentiell. Eine Handvoll Walnüsse genügt, um die Speicher aufzufüllen. Die Betonung liegt bei Nüssen auf der Handvoll, da Nüsse sehr fett und kalorienreich sind.

Mit gutem Beispiel vorangehen

Jagersberger betont auch die Vorbildwirkung der Erwachsenen, was künftige Ernährungsvorlieben betrifft. „Menschen sind Gewohnheitstiere. Gewohnheiten, die man in der Kindheit beginnt, können nur schwer abgelegt werden. Lernt man als Kind, dass Süßigkeiten als Belohnung gereicht werden, oder greift man zu Knabbergebäck, wenn man traurig ist, wird man dieses Verhalten als Erwachsener nur schwer abtrainieren können.“ Apropos Training: Die Mär, Kohlenhydrate seien schlecht, macht Jagersberger fast ein bisschen böse. „Das ist ein Blödsinn. Kinder brauchen Kohlenhydrate.“ Und auch Erwachsenen empfehlen Diätologen eine Low-Carb-Ernährungsform nicht. „Kohlenhydrate sind keine Dickmacher, das ist einfach per se falsch.“ Denn es kann jedes Nahrungsmittel dick machen, wenn man es in falscher Menge zu sich nimmt. Getreide, Brot und Haferflocken haben für den menschlichen Organismus notwendige Inhaltsstoffe. Zu wenig Ballaststoffe führen zu schlechter Verdauung, zu schlechtem bis keinem Sättigungsgefühl und zu schlechter Konzentration. Kohlenhydrate sind die wichtigste Energiequelle, um eine gute Leistung zu erbringen, das gilt für Sportler gleichermaßen wie für Kinder, denn die sollten immer aktiv sein. „Ohne Kohlenhydrate keine Energie, keine Kraft und keine Ausdauer“, so die Diätologin.



MARLENES SNACK-REZEPT: VOLLKORNWECKERL MIT HUMMUS

Ballaststoffe liefert ein Vollwertweckerl, Eiweiß kommt von selbstgemachtem Hummus. Dazu Kichererbsen – denn Hülsenfrüchte sind eine wunderbare pflanzliche Eiweißquelle – pürieren, mit Gewürzen verfeinern, Sesampaste und Zitronensaft, dazu hochwertiges Olivenöl als wertvoller Fettlieferant, so einfach geht's. Die nötigen Vitamine mit Gemüserohkost, Sprossen oder Salatblättern dazu – und fertig ist der gesunde Snack für zwischendurch.

„SELBST KOCHEN. MIT DEN KINDERN ODER NICHT, ES GIBT KEINE AUSREDE. EIN GESUNDES, LECKERES MITTAGESSEN DAUERT NICHT LANGE.“

MARLENE JAGERSBERGER

Kinder miteinbeziehen

Klingt vernünftig und beruhigend. Aber was macht man, wenn sein Kind vieles am Teller ablehnt? Ja, auch das kennt Marlene Jagersberger aus der Praxis. „Kinder miteinbeziehen, Ihnen Vertrauen entgegenbringen und etwas zutrauen. Sie in der Küche mithelfen und beim Einkaufen selbst entscheiden lassen, welches Obst und Gemüse gekauft werden soll.“ Und: „Als Eltern ein gutes Vorbild sein. Wenn die Eltern Karotten und Gemüsesticks vor dem Fernseher knabbern, dann werden die Kinder auch leichter zugreifen.“

Freude am Essen

Essen soll Freude bereiten, dafür ist Vielfalt wichtig. Es soll schmecken und nicht kompliziert werden, der Bauch verrät schon, was dem Körper sprichwörtlich „schmeckt“ und was man eher meiden sollte. Besonders Kinder haben diese Fähigkeit, sie sollte ihnen nicht abtrainiert werden. Und für Jagersberger gilt auch: „Selbst Kochen. Mit den Kindern oder nicht, es gibt keine Ausrede. Ein gesundes, leckeres Mittagessen dauert nicht lange. Eine Couscouspfanne mit zwei Gemüsesorten und einem Schafkäse als Eiweißquelle ist in zehn Minuten fertig und schmeckt.“

Gesunde Glücksgefühle

Und wie ist das mit dem Glückseligkeit? Oder macht Schokolade gar nicht wirklich glücklich? „Doch, aber das liegt nicht an der Schokolade, sondern am Kakao. Darin sind nämlich sekundäre Pflanzenstoffe enthalten, die in unserem Gehirn das Glückshormon Serotonin ausschütten“, lacht Jagersberger. „Aber dazu braucht man keine Schokolade, da kann man auch eine Banane essen. Da ist dieses Hormon auch enthalten.“ Aha. Na dann gibt es wirklich gar keine Ausrede mehr.



DIÄTOLOGISCHE PRAXIS IN LINZ, LEONDING UND WELS, MIT DEM SCHWERPUNKT AUF ERNÄHRUNGSMEDIZINISCHER EINZELBERATUNG ZU DEN THEMEN GEWICHTSABNAHME UND SPORT. EIGENE BIA-MESSUNGEN (BIO-IMPEDANZ-ANALYSE), DIE AUFSCHLUSS ÜBER MUSKELMASSE, KÖRPERWASSER UND FETTANTEIL IM KÖRPER GEBEN, UM GEZIELTE MASSNAHMEN ERGREIFEN ZU KÖNNEN. MEHR DAZU UNTER: WWW.ERNAHRUNGSLIEBE.AT

1

„Gemeinsam backen wir Europa“



Karina vor dem Abflug mit der Mannschaft.

Unter diesem Motto ermöglichte backaldrin als offizieller Brot-Partner des LASK einer Fan-Reporterin die Teilnahme an den internationalen Qualifikationsspielen der Athletiker. Ausgestattet mit Flug- und VIP-Tickets war die glückliche Gewinnerin Karina Rainer dabei stets hautnah am Geschehen dran. Ihre Reise startete am Dienstag, 6. August 2019, als die frisch gebackene Fan-Reporterin im Mannschaftsflieger nach Basel abheben durfte. Dort besuchte sie unter anderem das Abschlusstraining der Mannschaft. Auch abseits des Sportplatzes konnte Karina viele spannende und exklusive Einblicke gewinnen. Bewaffnet mit einem Handy und einer GoPro hielt sie die gesammelten Eindrücke für die Fans zuhause fest. Karina

wird den LASK weiterhin bei den internationalen Spielen begleiten und ihre Impressionen und Erlebnisse dokumentieren.



Wolfgang Mayer, Geschäftsführer für Unternehmenskommunikation bei backaldrin, wünschte Karina zum Start eine gute Reise!



Karina mit LASK-Mittelfeldspieler Peter Michorl.

 **MEHR VON KARINAS REISE IST AUF DEN SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN VON BACKALDRIN ZU SEHEN.**


2

Sprint-Double für Tatjana Pinto

Tatjana Pinto durfte sich bei den deutschen Leichtathletik-Meisterschaften in Berlin am 3. und 4. August 2019 über den Gewinn des Sprint-Doubles freuen. Die 27-Jährige feierte zunächst einen grandiosen Sieg im 100-Meter-Sprint, den sie mit starken 11,09 Sekunden in deutscher Jahresbestleistung bewältigen konnte. Nur einen Tag später sicherte sich die Paderbornerin auch den Titel über die 200-Meter-Distanz. Dabei konnte sie mit 22,65 Sekunden ihre persönliche Bestleistung abrufen. Damit gelang es der Kornspitz-Athletin, den für die Weltmeisterschaften geforderten Richtwert klar zu unterbieten. Diese finden vom 28. September bis 6. Oktober 2019 in Doha (Katar) statt.



3

Österreichischer Rekord und Olympia-Qualifikation für Verena Preiner

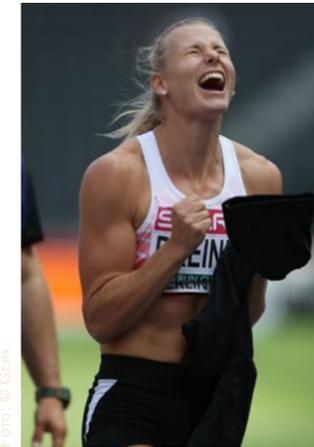


Foto: © Gerni

Die österreichische Leichtathletin Verena Preiner sicherte sich im Juni 2019 beim internationalen Mehrkampf-Meeting im spanischen Arona die Qualifikation für die Olympischen Spiele in Tokio 2020. Die 24-Jährige, die zuvor noch ihr Heimspiel in Götzis verletzungsbedingt absagen musste, bestätigte auch beim Mehrkampf-Meeting im deutschen Ratingen Ende Juni ihre starke Form. Mit dem neuen österreichischen Rekord von 6.591 Punkten eilte die Oberösterreicherin in eindrucksvoller Manier zum Sieg.

4

Trio bei der Rad-EM in Alkmaar



Foto: © Wier PR

Matthias Krizek, Stephan Rabitsch und Florian Kierner (v.l.) im August 2019 bei der Rad-WM im niederländischen Alkmaar.

Das Team Felbermayr Simplon Wels war bei den Rad-Europa-meisterschaften 2019 im niederländischen Alkmaar mit den drei österreichischen Fahrern Matthias Krizek, Stephan Rabitsch und Florian Kierner im Einsatz. Am Sonntag, 11. August, hielten Krizek und Rabitsch im Straßenrennen die rot-weiß-roten Fahnen hoch. Der lange und intensive Bewerb führte das Duo, welches das Rennen im Hauptfeld beenden konnte, unter anderem durch die Altstadt von Alkmaar sowie die Kopfsteinpflastergassen der Region. Bereits am Vortag war Team-Mitglied Florian Kierner im Straßenrennen der U23-Fahrer im Einsatz gewesen. „Es war für uns eine große Ehre, Österreich würdig bei der EM zu vertreten!“, so die Welser Radprofis.

Schon gewusst?

ELF

LKWs transportieren Mes-
sestand und Rohstoffe von
backaldrin nach Stuttgart



BAUT DAS BACKALDRIN-
MESSETEAM MIT 12 LEUTEN
DEN STAND AUF

21. – 24. SEPTEMBER 2019

DIE SÜDBACK FINDET
AM MESSEGELÄNDE
STUTT GART STATT

672 M²

groß ist der Südback-
Messestand heuer

3500 kg

Teige werden für die 4
Messtetage verarbeitet

90

backaldrin-Mitarbeiter
sind für Ihren Besuch
vor Ort

FeraFerm

— WILDE HEFEN —



Südback: Halle 6, Stand C51/52

Wilde Hefen im neuen Vorteigstarter FeraFerm bringen jetzt noch mehr Geschmack und Natürlichkeit in Ihre Brot- und Gebäckkreationen. Genau das richtige Rezept, um bei anspruchsvollen Kunden zu punkten.

