

backaldrin®

backaldrin®



**Kundenservice im
digitalen Zeitalter**

Seite 6

**„Local Exotics“:
Regionalität
neu gedacht**

Seite 10

**Enzyme, unverdiente
Bösewichte?**

Seite 12

4

Aktuelle Kurzbeiträge

6

Kundenservice im digitalen Zeitalter

10

Gastbeitrag:
Hanni Rützler zu
„Local Exotics“

11

Dinkelgenuss zum Snacken

12

Enzyme, unverdiente Bösewichte?

15

Selektion Enzyme

16

Neues für Naschkatzen

17

Das ist los im
„Kornspitz Sport Team“

20

Viel Neues im PANEUM!

22

Brot, Basis
für sportliche Erfolge?

SIE STEHEN BEI DER HERSTELLUNG VON BACKWAREN IMMER WIEDER IN DER KRITIK – ENZYMEN AUF DER SPUR!



DIE DIGITALE TRANSFORMATION WURDE DURCH DIE CORONA-PANDEMIE BEFEUERT. WELCHE SCHRITTE SETZT BACKALDRIN?



MIT KÄSEKUCHEN NASCHKATZEN ÜBERZEUGEN.

DIE WUNDERKAMMER DES BROTES IST PARTNER DER OÖ LANDESAUSSTELLUNG.



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:** Wolfgang Mayer, Lena Thalhammer / Wissenschaftliche Verantwortung Sammlung backaldrin: Dr. Anita Giuliani / **Kontakt:** backtuell@backaldrin.com / **Grafik und Layout:** Hannah Sonnberger / Druck: www.gutenberg.at / **Fotos:** sofern nicht anders angegeben: © backaldrin / Fotos jeweils unter Einhaltung der zum Zeitpunkt der Aufnahme geltenden Corona-Schutzmaßnahmen / **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.



PEFC zertifiziert

Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen
www.pefc.at

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



Liebe Leserinnen und Leser!



In den vergangenen Wochen hat sich die Corona-Lage langsam aber deutlich entspannt, die Zahl der Neuinfektionen ist auf einem niedrigen Niveau angekommen. Dazu haben die bekannten Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen, aber auch die fortschreitenden Impfungen beigetragen. Bei backaldrin haben wir stets alle Vorkehrungen getroffen, um unseren Beitrag zu diesen Schritten in Richtung des gewohnten Alltags zu leisten. Auch innerhalb der Branche ist eine erste leichte Erholung zu bemerken.

Auf diesen letzten Metern gilt es jetzt aber noch einmal durchzuhalten, weiter auf sich und die Gesundheit der Mitmenschen zu achten. Bis ein ausreichend hoher Immunisierungsgrad in der Bevölkerung erreicht ist, heißt es weiter testen und möglichst eine Impfung anzustreben. Noch sind die Herausforderungen, vor die uns die weltweite Corona-Krise stellt, nicht gänzlich vorüber. Dennoch bin ich, gerade angesichts der aktuellen Entwicklungen, positiv gestimmt. Halten wir gemeinsam an unserem Motto fest: Gemeinsam backen wir das!

Befeuert hat die Corona-Pandemie auch die digitale Transformation. An sich kein neues Phänomen, verdrängen doch neue Technologien immer wieder ältere. In den vergangenen Monaten nahm der Wandel jedoch einen deutlich schnelleren Verlauf, als wir ihn für möglich gehalten hätten. Auch bei backaldrin wurden so einige Veränderungen deutlich rascher umgesetzt, da durch die Umstände unverzügliches Handeln gefragt war. Uns geht es bei digitaler Transformation im Unternehmen stets darum, unseren Service zu verbessern oder zu erweitern. Unser Kunde ist bei all dem stets im Mittelpunkt.

Ein weiteres Thema, das in den vergangenen Monaten verstärkt in den Fokus gerückt ist, ist Regionalität. Während der schwierigen Zeit fand vielerorts eine Rückbesinnung auf Ursprünglichkeit und traditionelle Werte statt. Wir setzen seit jeher auf beste Rohstoffe, die, soweit sie in ausreichender Menge und Qualität zur Verfügung stehen, aus Österreich bezogen werden, sowie Sorgfalt in deren Verarbeitung. Und dass Regionalität nicht immer klassische Rohstoffe bedeutet, macht Foodexpertin und Trendforscherin Hanni Rützler in ihrem Gastkommentar deutlich. Lassen Sie sich inspirieren!

Im Namen der gesamten Familie sowie der Geschäftsleitung wünsche ich Ihnen schöne Sommermonate, bleiben Sie gesund!

Mit Bäckergruß, Ihr

Peter Augendopler

Be(e) nice

Am 20. Mai war alljährlicher „Tag der Bienen“. Und diesen Ehrentag haben die kleinen Tierchen auch redlich verdient. Sie gehören zu den ältesten Lebewesen überhaupt: Vermutlich gibt es sie bereits seit mehreren Millionen Jahren. In Europa existieren heute ca. 1300 verschiedene Arten: Darunter die bekannte Honigbiene, die in Staaten lebt, aber auch zahlreiche Wildbienen, die einzeln leben. Sie alle sind jedoch seit einigen Jahren am Schwinden.

Und das, obwohl sie einen sehr wichtigen Beitrag zum Ökosystem leisten. Denn Bienen brauchen den Nektar der Pflanze als Nahrung zum Überleben und viele Pflanzen brauchen einen Bestäuber, um ihre Pollen zu verbreiten und sich so zu vermehren. Diese Aufgabe macht die Honigbiene neben Rind, Schwein und Co. zu einem wichtigen Nutztier.

Ihre Bestäubungsleistung sichert eine Vielfalt an Nahrungsmitteln und macht die Biene hauptverantwortlich für gute Ernten und ökologische Artenvielfalt. Auch wenn etwa Getreidearten nicht auf Bienen zur Bestäubung angewiesen sind, zahlreiche Obst- und Gemüsesorten sind es. Und dieses Gleichgewicht gerät mit dem Verschwinden der Bienen in Gefahr. Schon Albert

Einstein soll 1949 gesagt haben: „Wenn die Biene einmal von der Erde verschwindet, hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben. Keine Bienen mehr, keine Bestäubung mehr, keine Pflanzen mehr, keine Tiere mehr, keine Menschen mehr.“ Also: Let's be(e) nice!



FEINE HONIGNOTEN
RUNDEN DEN
GESCHMACK VON
BROTKREATIONEN AB.



So kommt Honig etwa im Dinkelbrötchen mit „Dinkel Krusti“ von backaldrin zum Einsatz.

OHNE BIENE KEIN BROT?

Ganz so dramatisch ist es nicht, denn Getreidearten sind nicht auf Bienen zur Bestäubung und damit Vermehrung angewiesen. Dennoch sind Bienen ein wichtiger Faktor für die Artenvielfalt und zahlreiche Lebensmittel. Und bei einem leckeren Honigbrot, ist sie auch wieder da, die Verbindung zwischen Biene und Brot. Aber bereits im Backprozess kann Honig zum Einsatz kommen. Feine Honignoten können den Geschmack abrunden und vollenden. So etwa bei den Brot- und Gebäckkreationen mit der Backvorbereitung „Dinkel Krusti“: Feine Honignoten harmonisieren mit dem ausgeglichenen Geschmack von Dinkel und leichtem Malzaroma. Das überzeugt in zahlreichen Formen: Ob Dinkelbrötchen, Dinkel Müslibrötchen, Dinkel Walnuss Brot, Dinkel Eiweiß Brot, Dinkel Sandwich oder Dinkel Baguette. Aber auch im Bibelbrot® von backaldrin präsentiert sich Honig neben anderen ursprüngliche Zutaten, wie sie schon in der Heiligen Schrift geschrieben stehen, in moderner Form: Weizen, Gerste, Dinkel, Hirse, Bohnenmehl, Leinsamen, Salz, Mohn, Kümmel sowie Hefe und Wasser sind neben Honig die Zutaten für himmlischen Genuss.

EINE SÜSSE ERFOLGSGESCHICHTE

Croissant, Brioche und Co. sind Bestandteil der weltberühmten französischen Backkunst. Diese wird auch „Viennoiserie“ genannt, denn ihre Ursprünge liegen im Alten Wien. Back-Enthusiastin Barbara van Melle holt für dieses Buch die Geschichte(n) des Wiener Feingebäcks vor den Vorhang: mit 50 praxistauglichen Rezepten von Kaisersemmel bis Wiener Erdäpfelmilchbrot, von Batzerlugglupf bis Briochekipferl, von Giraffenln über Croissants bis hin zu Wiener Herzenswieback. Mit dabei sind historische Originalrezepte und natürlich die Pioniergeschichte von August Zang, der im 19. Jahrhundert das Wiener Feingebäck nach Paris brachte.



GEWINNSPIEL!

GEWINNEN SIE EINES VON DREI EXEMPLAREN „VOM KIPFERL ZUM CROISSANT“. SCHREIBEN SIE EINE E-MAIL AN backtuell@backaldrin.com, UND VERRATEN SIE UNS, WARUM SIE GERNE EINES HÄTTEN!



OÖ Landeshauptmann Thomas Stelzer (l) und Diözesanbischof Manfred Scheuer (r.) überreichen Peter Augendopler jun. und Ursula Watzek, Hope for Future, den Eduard-Ploier-Preis 2021.

PREIS FÜR HOPE FOR FUTURE

Die Eduard-Ploier-Preise 2021 wurden am 12. Mai von OÖ Landeshauptmann Thomas Stelzer und Diözesanbischof Manfred Scheuer im Linzer Landhaus überreicht. Insgesamt wurden 26 Projekte und Persönlichkeiten für diese Auszeichnung eingereicht. Die Jury hat sieben Preisträger ermittelt, darunter das Team Hope for Future mit seinem Hilfsprojekt in Kenia, das auch die „Angel Bakery“ umfasst. Vertreten wurde das Projekt bei der Preisverleihung von Ursula Watzek (Hope for Future) und Peter Augendopler Junior. Die 6000 Euro Preisgeld fließen zur Gänze ins Projekt. „Mit dem Eduard-Ploier-Preis wollen wir von Herzen Danke sagen, für wertvolle Dienste sowie besonderes Engagement in der Entwicklungszusammenarbeit“, betonte Landeshauptmann Stelzer.

MODERNSTE GERÄTE IN ASTEN

backaldrin tauschte Anfang Mai 2021 in der Exportbackstube am Firmensitz in Asten die Öfen aus. Die alten Geräte leisteten 17 Jahre lang gute Dienste, doch nun wurde es Zeit, sie durch modernste neue Geräte zu ersetzen. Das hauseigene Team bestehend aus Mathias Grafeneder, Ewald Tauber, Ingo Prinz und Kurt Egger führte die Montage mit vier Mitarbeitern der Firma Revent und Kolb aus. Insgesamt wurden so wieder ein Etagenofen mit vier Etagen, ein Stikkenofen, ein Ladenbackofen sowie zwei Gärvollautomaten eingebaut. Die neuen Geräte sind sparsamer im Stromverbrauch und der Gärraum wurde gegen Gärvollautomaten getauscht, da diese eine bessere Gleichmäßigkeit der Temperatur erlauben und zudem die Möglichkeit für mehr Langzeitführung bieten, was den Qualitätsansprüchen heute und zukünftig mehr entspricht. Zu Testzwecken stellte Revent zudem eine Vakuumkühlung der neuen Generation zur Verfügung.



Die Bäckermeister Thomas Ertl und Andreas Ritter (v.l.) in ihrer mit neuen, modernsten Öfen ausgestatteten Backstube, deren Verkleidung noch fertiggestellt wird.

MIWE roll-in e⁺

MIWE GVA



KUNDENSERVICE IM DIGITALEN ZEITALTER

Seit Ende 2020 bietet backaldrin seinen neuen digital erweiterten Kundenservice: Produktpräsentationen und Schulungen sind seitdem via Videokonferenz möglich. Die Bäcker- und Konditormeister stehen dabei direkt aus der Backstube in die Backstuben weltweit für Anfragen bereit. Aber auch auf anderen Ebenen setzt backaldrin Schritte der digitalen Transformation.

Nach dem Leitspruch „Gemeinsam backen wir das“ erweiterte backaldrin seine Serviceleistungen und lebt Zusammenhalt. „Damit wir unsere Kunden in der dynamischen Welt des Backens noch besser unterstützen können, bauen wir unsere digitalen Services laufend aus. Ab sofort stehen unsere Bäcker- und Konditormeister daher aus der backaldrin-Backstube via Videokonferenz mit Rat und Tat zur Seite“, erklärt backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller.

Virtuell in die Backstube

Egal, ob es um Fragen zum Produktionsablauf geht oder die Einführung neuer Produkte, die Bäcker- und Konditormeister von backaldrin stehen dank neuester technischer Möglichkeiten weltweit zur Verfügung. Es braucht keine lange Anfahrt und Kunden können direkt aus ihrer Backstube mit backaldrin in Kontakt treten. Auch die Schulungen und Seminare der „backademie“ sind als Onlineseminar möglich. Von den neuesten Trends und Entwicklungen bis hin zu modernsten Backtechnologien und Führungsarten bietet backaldrin

DIREKT AUS DER
BACKSTUBE IN
DIE BACKSTUBEN
WELTWEIT DANK
MODERNSTER
TECHNIK.

sein Schulungsprogramm nun digital an. Eine tolle Gelegenheit, um mit Experten und Berufskollegen ins Gespräch zu kommen und Wissen aufzufrischen.

Ausbau virtueller Möglichkeiten

Die virtuellen Schulungen und Präsentationen bergen darüber hinaus aber noch mehr Potenzial. Dieses soll auch nach und nach weiter erschlossen werden. Denn das positive Feedback zeigt, dass die neuen, digitalen Möglichkeiten gut ankommen. Die backaldrin-Backmeister sowie Area Sales Manager schätzen die Vorteile: Vor allem, wenn es darum geht, Kunden im Bedarfsfall kurzfristig Hilfestellung leisten zu können. Zukünftig setzt backaldrin auf den Ausbau dieser Services. Möglich sind etwa virtuelle Präsentationen zu aktuellen Trends oder den am stärksten nachgefragten Produkten und deren Anwendung.

Rezeptfolder digital verknüpft

Darüber hinaus liegt im backaldrin-Produktmarketing seit mehreren Monaten der Fokus darauf, Rezeptfolder auf ein neues Level zu heben und mit digitalen Lösungen zu verbinden. Zahlreiche Folder werden laufend überarbeitet und mit einem QR-Code ausgestattet. Dieser führt dann zu einem Video, in dem sich die Nutzer kurz und knapp die jeweiligen Herstellungsschritte ansehen können. „Mit diesem Service möchten wir unseren Kunden die Anwendung unserer Produkte noch einfacher und angenehmer gestalten“, erklärt Inhaber Peter Augendopler, der als selbst gelernter Bäcker hervorragende Einblicke in den Bäckereialltag hat. ▶



3 Fragen an ...

... Rudolf
Grassmann,
Leiter Digitalisierung



1 Was versteht man unter „Digitaler Transformation“?

Unter digitaler Transformation versteht man allgemein die Integration von digitalen Technologien und digitalen Innovationen in alle Geschäftsbereiche. Darüber hinaus beschreibt sie aber auch den kulturellen oder organisatorischen Wandel innerhalb eines Unternehmens. Die Digitalisierung selbst ist aber kein neues Phänomen: die analoge Fotografie wurde von der digitalen abgelöst, Skype oder WeChat ersetzen das Telefon, Kryptowährungen ergänzen den Bargeldverkehr und immer mehr einfache Tätigkeiten werden uns von Künstlicher Intelligenz abgenommen. Der digitale Wandel hat durch die letzten Monate aber noch zusätzlich an Fahrt aufgenommen und entwickelt sich immer schneller weiter.

2 Welche Schritte der digitalen Transformation setzt backaldrin?

Für backaldrin sind das alle Maßnahmen, die die operative Exzellenz oder das Kundenmanagement weiter verbessern. Die digitale Transformation wird dabei aber nie von der Technik ausgelöst, für uns geht es immer darum ein Service zu verbessern oder einen neuen Ansatz zu entwickeln. Denn digitale Transformation beginnt und endet für uns beim Kunden.

3 Welches Projekt liegt Ihnen besonders am Herzen?

Jedes Projekt, das uns hilft die oben genannten Ziele zu erreichen. Da wir im Unternehmen auf langjähriges Know-how zurückgreifen können, freut es mich aber immer besonders, wenn Mitarbeiter sich für das Thema begeistern und bereits mit eigenen Ideen auf mich zukommen.

backtuell goes virtuell

Ebenso wenig macht Digitalisierung vor dem langjährigen Printmagazin „backtuell“, wie Sie es in Händen halten, Halt. Seit Dezember 2020 gibt es das Fachmagazin auch online unter www.backaldrin.com/magazine zum Lesen. Das hat vor allem den Vorteil, dass die Inhalte allen Kunden weltweit gleichzeitig und überall abrufbar zur Verfügung stehen. Zudem nicht mehr nur in deutscher Sprache, sondern auch in Englisch. Darüber hinaus erweiterte sich durch diesen Schritt der Leserkreis, da seitdem ein deutlich internationaleres Publikum angesprochen werden konnte. Zugleich konnte damit auch eine Reduktion im Druck sowie dem Versand erzielt werden, was der Nachhaltigkeit zugutekommt. „Mit der neuen, digitalen Version der ‚backtuell‘ sind wir sehr zufrieden. Auswertungen zeigen eine hohe Verweildauer unserer zahlreichen Leserinnen und Leser. Das macht deutlich, dass diese sich mit den Artikeln beschäftigen und bestätigt die Relevanz unserer Inhalte“, so Geschäftsführer Harald Deller.

Digitalisierung, Fortschritt, Verbesserung

Außerhalb des Kundenservice sind also bereits zahlreiche Schritte der digitalen Transformation gesetzt. Diese geht jedoch auch in anderen Bereichen des Unternehmens voran, die Corona-Pandemie war dabei sicher ein stark treibender Grund für rasche Entwicklungen. Unter anderem setzt backaldrin in der internen Kommunikation zu seinen Mitarbeitern auf eine neue Mitarbeiter-App. Außerdem wird der internationale Austausch über alle Firmen weltweit auf eine neue digitale Basis gehoben und Abläufe im Produktionsschichtbetrieb fußen ebenfalls auf neuen digitalen Möglichkeiten, die vieles vereinfachen. Und die Projekte haben eines gemeinsam: Sie alle haben das Ziel, entweder etwas Bestehendes zu verbessern bzw. zu erweitern oder in kollektiver Zusammenarbeit einen neuen Ansatz zu entwickeln, der etwas vereinfacht und damit den Ablauf noch eine Spur besser macht und zum Erfolg beiträgt. ■



In virtuellen Schulungen und Präsentationen werden alle Anwendungsschritte direkt von den Kameras erfasst und sind so für Teilnehmer bestens nachzuverfolgen.



„Durch die Online-Seminare kann man noch gezielter und konkreter auf die Kundenwünsche eingehen. Für den Kunden hat es außerdem den Vorteil, dass er aus seiner gewohnten Umgebung heraus dem virtuellen Training konzentriert folgen kann.“

Hermann Lang,
backaldrin-Export-Backmeister

b-FRAGT!

BACKALDRIN BEFRAGT:

“

„Die virtuellen Schulungen ermöglichen es ohne Reiseaufwand, was besonders während der letzten Monate Covid-bedingt wichtig war, Ideen effektiv auszutauschen und Informationen zu vermitteln. Außerdem hat es den Vorteil, dass die Aufnahmen gespeichert werden können und der Inhalt auch zu einem späteren Zeitpunkt wieder abrufbar und verwendbar ist. Damit geht kein Wissen verloren.“

Thomas Nagele,
backaldrin-Area Sales Manager



“

„Jeder einzelne Schritt und Arbeitsvorgang wird direkt von der Kamera erfasst und ist für die Teilnehmer so sehr gut nachzuverfolgen. Besonders bei Problembhebungen, die möglicherweise auf Anwendungsfehler zurückzuführen sind, kann man so schnell Lösungsvorschläge äußern.“

Thomas Ertl,
backaldrin-Export-Backmeister



“

„Dank der Video-Präsentationen können unsere Produkte gut an Kunden herangeführt werden. Wir können ihnen direkt und einfach zeigen, wie sie damit verschiedenste Rezepte umsetzen und direkt auf ihre Fragen eingehen sowie Vorteile und Nutzen erklären. Sowohl für unsere Kunden als auch uns selbst geht damit oft eine Zeitersparnis einher, da keine Anreise nötig ist.“

Vasko Janeski,
backaldrin-Area Sales Manager



“

„Die Online-Schulungen sind eine tolle Möglichkeit, um Neukunden unsere Produkte näher zu bringen. Ohne Reise vor Ort können unsere Backmeister virtuell alle Fragen zu Produkten und Anwendung klären. Aber auch für bestehende Kunden bietet sich so die Möglichkeit, insbesondere bei Problemfällen rasch und einfach Lösungsansätze mittels Live-Übertragung umzusetzen.“

Jan Rezak,
backaldrin-Area Sales Manager





LOCAL EXOTICS

DAS NEUE KULINARISCHE PARADOXON

Local Food, die Präferenz für regionale Lebensmittel, ist schon seit vielen Jahren ein großer Trend. Die Corona-Pandemie hat dieser Dynamik einen weiteren starken Schub verpasst. Denn das Virus hat ein neues Bewusstsein für die eigene Verletzlichkeit geschaffen: Sicherheit und Vertrauen beim Konsum haben dadurch einen noch höheren Stellenwert erhalten, und dieses Vertrauen wird in besonderem Maße regional produzierten Lebensmitteln entgegengebracht. Und tatsächlich wurden während der Pandemie Produkte aus der Region verstärkt nachgefragt.

Auf der anderen Seite haben die Corona-Beschränkungen – der erzwungene Rückzug ins Häusliche, die Stornierungen von Reisen ins Ausland, die Schließung der Restaurants – aber auch ein gegenläufiges Bedürfnis verstärkt: den Appetit auf Gerichte aus fernen, auch weniger bekannten Küchen und auf kulinarische Entdeckungen, die Sehnsucht nach exotischen Genüssen.

Ein scheinbar unlösbarer Widerspruch. Schaut man jedoch etwas genauer, was heimische Produzenten mitunter neben Kartoffeln, Weizen, Roggen und anderen üblichen Feldfrüchten anbauen, dann könnte sich der Widerspruch in Zukunft doch zu unser aller Zufriedenheit auflösen. Schon vor der Pandemie hatten neugierige und experimentierfreudige Produzenten – ob Gemüsebäuerinnen, Hörndl- oder Körndlbauern – ihr Produktportfolio erweitert und, auch mit der Klima-

erwärmung vor Augen, nach Möglichkeiten gesucht, exotische Lebensmittel in Mitteleuropa zu produzieren. Und so finden sich in ausgewählten Supermärkten schon jetzt immer wieder mal Zitronen, Ingwer, Feigen, Wassermelonen, Reis, Süßkartoffeln, Erdnüsse und Physalis aus österreichischer Produktion. Ich nenne sie daher „Local Exotics“.

Fasst man den Begriff der „Exoten“ nicht nur geografisch und klimatisch, dann ist es kaum verwunderlich, dass auch ehemals übliche und häufig konsumierte Lebensmittel heute oft noch als exotisch wahrgenommen werden. Das gilt vor allem auch für Getreide- und Pseudogetreide wie Gerste, Hafer oder Buchweizen, die immer öfter wieder Einzug in unsere Bäckereien finden und für mehr geschmackliche Abwechslung bei Brot und Backwaren sorgen. Im deutschen Rheinland wird sogar Quinoa erfolgreich angebaut, das sonst nur nach langen Transportwegen aus Südamerika auf unseren Tellern oder in schmackhaften Broten landet.

Und dass auch Brote aus burgenländischen Süßkartoffeln das Zeug zum Backhit haben, davon konnte ich mich sogar bei meinen bescheidenen Backversuchen während der Lockdowns überzeugen, die mir wiederum gezeigt haben, wie aufwändig und unwägbare es ist, Brote von gleichbleibender Qualität zu backen – mit oder ohne exotische Zutaten. Im Alltag greife auch ich daher gerne auf Brot und Gebäck meines lokalen Bäckers zurück.

DINKELGENUSS IN DER SNACKVITRINE

Snacks ergänzen das Angebot von Bäckereien heute wie selbstverständlich. backaldrin bietet daher vielfältige Ideen zu seinen Produkten, die eine Basis für abwechslungsreiche Snacks sind. Die backaldrin-Bäckermeister präsentieren hier das Trendgebäck Dinkel als Genuss für das to-go Sortiment.

Für voll im Trend liegendes Dinkelgebäck bietet backaldrin die Backvormischung „Dinkel Krusti“. Sie überzeugt mit ihrem vielseitigen Anwendungsbereich und einfacher, sicherer Herstellung. In der Dosierung kommen auf zwei Teile Mehl ein Teil des Mix. Die trockenen wolligen Teige sind auch für Anlagen geeignet. Hervorragende Gärstabilität sichert ein ansprechendes Volumen der

Gebäcke. Der angenehme, leicht körnige Krumencharakter ist dem eingesetzten Sojaschrot sowie Saaten zu verdanken. Zudem ist die Krume schön elastisch.

„Dinkel Krusti“ als perfekte Basis

Ausgewogener Geschmack, der von feinen Honig- und Malznoten abgerundet wird, sowie die lange Verzehrfrische vollenden das Gesamtbild. Einsetzen lässt sich „Dinkel Krusti“ für Brot und Kleingebäck. Das Dinkelbrötchen eignet sich hervorragend als Basis für einen Snack im to-go Sortiment. Die backaldrin-Bäckermeister haben ein Rezept für schnelle und einfache Anwendung entwickelt: Hüttenkäse, Paprika, Balsamico Creme und Basilikum harmonieren sehr schön mit den Geschmacksnoten des Dinkels.



DINKELGENUSS
LÄDT ZUM
SNACKEN EIN!

Zutaten:

1 Dinkelbrötchen
100 g Hüttenkäse
2 Scheiben Paprika (Farbe nach Wunsch)
1 TL Balsamico Creme
5 frische Basilikumblätter
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Paprika in feine Scheiben schneiden. Hüttenkäse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dinkelbrötchen aufschneiden, die untere Hälfte mit dem Hüttenkäse bestreichen und mit Paprikascheiben garnieren. Ein paar Tropfen Balsamico Creme darüber träufeln und mit frischen Basilikumblättern ausfertigen.

ENZYME, UNVERDIENTE BÖSEWICHTE?



ENZYMEN IN DER
BACKWARENHER-
STELLUNG AUF
DER SPUR.

Die Verwendung von Enzymen bei der Herstellung von Backwaren steht immer wieder in der Kritik. Vielerorts werden sie als chemisch, unnatürlich und sogar als „Bösewichte“ dargestellt. Die Situation ist jedoch weitaus komplexer und solchen Verunsicherungen durch den Faktor des Unbekannten lässt sich mit Aufklärung entgegenwirken. Was ist also dran, am Einsatz von Enzymen?

Enzyme sind ein wesentlicher Baustein für das alltägliche Leben wie wir es kennen. Ohne sie wäre sogar ein Leben auf der Erde nicht möglich. Denn es handelt sich um Eiweißstoffe (Proteine), die in jedem Lebewesen natürlich vorkommen. Im menschlichen Körper sind Enzyme in großen Mengen vorhanden und sorgen dafür, dass der gesamte Stoffwechsel funktioniert – insbesondere die Verdauung. Seit tausenden von Jahren macht man sich die Enzyme, früher auch bekannt als Fermente, zudem bereits bei der Herstellung von Lebensmitteln zunutze. So kommen etwa bei der Erzeugung von Brot, Käse, Wein oder Fruchtsäften die gleichen Enzyme zum Einsatz, die auch im menschlichen Organismus zu finden sind.

Woher kommen Enzyme?

Die Enzyme, die üblicherweise in der Backwarenherstellung zum Einsatz kommen, stammen zum Teil aus pflanzlichen Rohstoffen. So zum Beispiel Amylasen, die beim Keimen von Getreide entstehen oder Lipasen, aus Sojabohnen in Sojamehl. Enzyme sind oftmals die „Werkzeuge“ von Mikroorganismen, um sich Nahrung verfügbar zu machen. Daher werden Mikroorganismen wie Bakterien, Hefen und Pilze genutzt, um durch Fermentation (Vergärung) gezielt Enzyme herzustellen. Die so erzeugten Enzyme werden hinsichtlich Ihrer Aktivität standardisiert. So ist es möglich gleichbleibende Qualität und einheitliche Bedingungen für die Teigproduktion zu gewährleisten. Die von Natur aus in Mehl vorhandenen Enzyme sind in der Regel dafür nicht stabil genug, denn ihre Aktivität kann von Mal zu Mal unterschiedlich sein.

Was machen Enzyme?

Enzyme aktivieren chemische Reaktionen bei organischen Stoffwechselfvorgängen. Sie wirken wie Katalysatoren, dadurch können chemische Reaktionen unter Umweltbedingungen ablaufen. Vorstellen kann man sich das wie kleine Scheren, die größere Moleküle, also Teilchen, zu kleineren „zerschneiden“ können. Sie üben damit eine Art von Verdauungstätigkeit aus. Das macht man sich auch in der Herstellung von Backwaren zunutze. Schon seit langem ist bekannt, dass Enzyme die Backfähigkeit von Mehlen beeinflussen. Seien es mehleigene oder zugesetzte Enzyme, wie z.B. in Form von Malzmehl. Wichtig ist dabei die richtige Dosierung, da Enzyme bereits in kleinsten Mengen wirksam sind.

Enzyme in der Backwarenherstellung

Sie wirken in der Backwarenherstellung während der Dauer des Teigherstellungsprozesses auf Stärke, Proteine, Fette und andere Inhaltsstoffe des Teiges. Damit verbessern sie zum Beispiel die Verfügbarkeit von Nahrung für die Backhefen oder Sauerteigbakterien und wirken sich positiv auf Teigeigenschaften aus. Dadurch kann das Potenzial der Zutaten besser genutzt werden. Die Teigzusammensetzung wird durch die Zugabe von Enzymen nicht verändert, da sie nur sehr gering dosiert werden – es geht um den Milligramm-Bereich pro Kilo. Kleine Helfer mit großem Effekt also: Ihre Wirkung auf die Zutaten des Teiges bringen merkbare Veränderungen. Beim Backvorgang selbst werden sie – nach aktuellem Stand der Forschung – deaktiviert. Sie haben somit im fertigen Produkt keine Wirkung und sind nur mehr in verschwindend geringer Menge als Protein vorhanden. Folgende Enzyme kommen bei der Backwarenherstellung zum Einsatz:

▪ Amylasen

Es gibt verschiedene Arten von Amylasen, aber alle haben eines gemeinsam: sie spalten Stärkemoleküle in kleinere Stücke (Abb. 1). Dadurch werden Zucker, Malzzucker und Dextrine frei. Diese dienen der Backhefe als Nahrung und fördern die Bräunung der Kruste. Durch die Veränderung des Stärkegerüsts im Teig kann mit Amylasen auch die Frischhaltung verbessert werden, da der Alterungsprozess, also die Retrogradation der Stärke, verlangsamt wird.

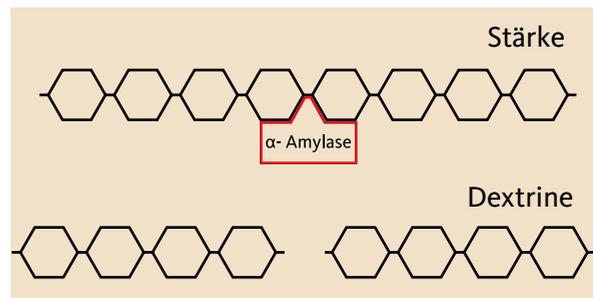


Abb. 1: Spezifität von Enzymen
Das Enzym alpha-Amylase spaltet die langkettigen Stärkemoleküle in kurz- und mittelkettige Dextrine.

▪ Hemicellulasen (Pentosanasen/Xylanasen) und Cellulasen

Sie spalten die im Teig vorhandenen Ballaststoffe (pflanzliche Fasern wie Cellulose- und Hemicellulosefasern) in kleinere Stücke. Dadurch wird eine höhere Wasseraufnahme dieser Stoffe erwirkt. Die Teige werden trockener und weniger klebrig und das Gebäckvolumen steigt.

▪ Oxidasen und Proteinasen

Diese Enzyme beeinflussen die Proteinstruktur im Teig. Dadurch werden die Teigeigenschaften verändert: die Teige werden dehnfähiger oder straffer. Das hat Einfluss auf die Verarbeitungseigenschaften der Teige und letztendlich auf das Aussehen der Gebäcke (z.B. Volumen, Ausbund, Gleichmäßigkeit).

▪ Lipasen

Lipasen beeinflussen Lipide (Fette) oder fettähnliche Stoffe. Dabei entstehen Spaltprodukte mit emulgierenden, also verbindenden, Eigenschaften. Das hilft dabei Emulgatoren einzusparen oder zu ersetzen, die zum Beispiel sonst eingesetzt werden um die Frischhaltung oder die Gashaltfähigkeit und damit das Volumen zu verbessern. ▶

Welche Effekte haben Enzyme?

Die Effekte, die man mit Enzymen in der Backwarenherstellung erreichen kann, sind vielfältig. Sie reichen von längerer Frischhaltung, der Bräunung der Kruste, einer zarteren Rösche, der Steigerung von Wasserbindung und daraus resultierenden trockenen, weniger klebrigen Teigen, die ein höheres Gebäckvolumen haben (Abb. 2) bis zur Erhöhung der Gärtoleranz. Zudem vermindern Enzyme das Zusammenziehen von Teigen (Schnurren), ermöglichen den teilweisen oder sogar gänzlichen Verzicht auf Emulgatoren und vermindern die Entstehung von Acrylamid beim Backen. Generell wirken sie sich positiv auf die Teigstabilität aus.



Abb. 2: Effekt von Enzymen auf das Brotvolumen. Weißbrot ohne Enzymzusatz (l.) im Vergleich zu Weißbrot mit Enzymzusatz (r.): eine deutliche Volumenzunahme ist erkennbar.

Enzyme und Allergien

Dieses Thema muss sehr genau betrachtet und differenziert werden. So treten kaum Allergien auf, wenn Enzyme mit der Nahrung aufgenommen werden. Diese Information resultiert aus einer Studie mit 400 Allergikern, die auf die 19 häufigsten verwendeten Lebensmittelenzyme getestet wurden. Aktive Enzyme werden in hohen Dosen sogar bei Verdauungsproblemen verwendet, auch dabei zeigten sich keinerlei Reaktionen. Menschen nehmen durch jegliche Nahrung tagtäglich eine Vielzahl von Enzymen auf. Soviel zu aktiven Enzymen. Bei Backwaren muss man nochmal differenzieren: Denn die Enzyme werden beim Backvorgang durch die Hitze deaktiviert und bleiben nur als geringe Proteinmenge zurück. Daher ist die Wahrscheinlichkeit einer Allergie kaum gegeben.

Umgang mit enzymhaltigen Backmitteln

Werden aktive Enzyme allerdings über die Atemwege (Staub) oder über die Haut aufgenommen, so können sehr wohl Allergien auftreten. Daher ist beim Umgang mit enzymhaltigen Backmitteln besondere Vorsicht geboten. Hier gibt es einige wichtige Hinweise die möglichst befolgt werden sollten, um Enzymstaub einzudämmen bzw. zu kontrollieren sowie die Bildung von Aerosolen (die Verteilung feinstschwebender oder flüssiger Stoffe in Gasen, besonders in der Luft) zu verhindern:

- Keine Verteilung von Staub von einem Arbeitsbereich in den anderen
- Sofortige Entfernung von größeren Verunreinigungen
- Wechsel der Arbeitskleidung entsprechend der Vorschriften
- Bei bestimmten Arbeitsschritten, z.B. Reinigungsmaßnahmen, sollte ein Atemschutz getragen werden
- Tragen von zusätzlicher Schutzausrüstung wie Handschuhen und Schutzbrillen, um Hautkontakt zu vermeiden

Kleine Helfer, große Wirkung

Nimmt man Enzyme also genauer unter die Lupe, stellt man fest, dass ihnen ihr teilweise schlechter Ruf unverdient vorauseilt. Denn genauer betrachtet sind Enzyme keine „Bösewichte“. Ohne sie könnte unser Körper den Großteil der Nahrung nicht für die Energiegewinnung nutzen. Und schon seit Jahrhunderten verwendet der Mensch Enzyme als Helfer und nutzt ihre Vorteile in allen Lebensbereichen. So auch in der Herstellung von Backwaren, die dank der Enzyme mit vielfältigen Qualitätsmerkmalen in stabiler Ausprägung, als Grundnahrungsmittel für eine wachsende Weltbevölkerung zur Verfügung stehen. ■



DI Iris Spranger,

Produktentwicklung,
Abteilung Forschung
und Entwicklung bei
backaldrin

Viele in der Backwarenherstellung verwendete Enzyme kommen in pflanzlichen Rohstoffen vor, indem sie etwa beim Keimen von Getreide entstehen.

Die Aktivität speziell erzeugter Enzyme entspricht genauen Standards, so ist gleichbleibende Qualität gesichert.

Mikroorganismen wie Hefen, Pilze oder Bakterien werden genutzt, um durch Fermentation gezielt Enzyme herzustellen.

ENZYME

Ein Enzym ist eine in der lebenden Zelle gebildete organische Verbindung, die den Stoffwechsel des Organismus steuert.

Enzyme begegnen uns überall im Alltag – und werden oft kritisch beäugt. Dabei handelt es sich um Eiweißstoffe, die in jedem Organismus vorkommen und für notwendige Stoffwechselfvorgänge sorgen. Auch bei Backwaren spielen sie eine wichtige Rolle.

SCHON GEWUSST?

Enzyme kommen überall in unserem Alltag vor: Etwa in Waschmittel, um die Schmutzpartikel aus der Wäsche zu entfernen, in Zahnpasta tragen sie zum Schutz vor Karies bei oder sie sind ganz natürlich in vielen Obstsorten enthalten. Bei der Kleiderherstellung wird Leder mit Hilfe von Enzymen weich gemacht oder ein Stonewashed-Effekt bei Jeans erzielt, während sie in der Medizin zur Diagnose und Therapie sowie zur Herstellung von Wirkstoffen eingesetzt werden.

Menschen nutzen die Wirkung von Enzymen wie Hefe oder Bakterien seit tausenden Jahren: Schon bei den Sumerern kommen sie beim Backen, Brauen und in der Käseherstellung zum Einsatz.

Ca. 3000 v. Chr.

Die Wörter „Fermentation“ und „Ferment“ halten Einzug in der deutschen Sprache.

15. Jhd.

Wilhelm Friedrich Kühne führt das Wort „Enzym“ ein, das sich aus dem Griechischen ableitet: „en“ für „in“ und „zyme“ für „Sauerteig/Hefe“.

1878

Die EU stellt umfassende, einheitliche Regelungen zur Verwendung von Enzymen in Lebensmitteln auf.

2008

60 n. Chr.

Mit der Bezeichnung „fermentum“ schreibt der römische Gelehrte Seneca über Gärungsvorgänge.

1811

Der deutsche Apotheker Constantin Kirchhoff führt die erste unmittelbare Nutzung von Enzymen ohne die Mitbeteiligung von Mikroorganismen durch.

20. Jhd.

Wissenschaftler stellen fest, dass Enzyme aus Proteinen bestehen und ihre Aktivität mit ihrer chemischen Struktur verbunden ist. Ab den 1960er-Jahren finden Enzyme gezielten Einsatz in der Lebensmittelindustrie.

21. Jhd.

In der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung werden Enzyme als gezielte Werkzeuge eingesetzt, um gleichbleibende und hohe Qualität zu sichern.

AUFGABEN VON ENZYMEN

Enzyme übernehmen in der Herstellung von Brot und Backwaren wichtige Aufgaben: Sie können sich positiv auf Teigeigenschaften sowie Geschmack, Haltbarkeit und Aussehen auswirken. Das betrifft sowohl mehligene (z.B. Amylasen) als auch zugesetzte Enzyme (z.B. Malzmehl). Wesentlich ist die Dosierung, bereits kleine Mengen sind sehr wirksam. Beim Backvorgang selbst verlieren Enzyme nach aktuellem Wissensstand ihre Aktivität und bleiben nur als geringe Menge Protein im Endprodukt.

NEUES FÜR NASCHKATZEN

Klassische Backwaren befinden sich derzeit wieder im Aufschwung. Ganz diesem Trend entsprechend präsentiert backaldrin die Neuprodukte AmiMix und KäsekuchenMix.

Bewährte Feinbackwaren erleben aktuell einen Aufschwung und erfreuen sich großer Beliebtheit. „Das können backende Betriebe für sich nutzen, denn es hat den Vorteil, dass diese Gebäcke oft mit rationeller, sicherer Herstellung einhergehen. Zudem lassen sie sich einfach variieren und so zu einem neuen Geschmackserlebnis veredeln“; macht Stephan Schwind, Geschäftsführer der backaldrin Vertriebsgesellschaft in Deutschland deutlich. Diesem Trend folgend, bietet backaldrin die Neuprodukte AmiMix und KäsekuchenMix. Amerikaner und Käsekuchen, Gebäcke die jeder kennt und liebt, gelingen damit in feinsten Qualität, einfach und sicher.

Leckere Amerikaner

Der neue AmiMix von backaldrin eignet sich für softig-zarte Amerikaner und Butter-Amerikaner. Sie sind das ideale Produkt für Kindergeburtstage oder andere Feierlichkeiten und es gibt große Variationsmöglichkeiten bei der Grundmasse und dem Dekor. Die Anwendung ist dank des All-In-Verfahrens schnell und einfach. Nach dem Backen lösen sich die Amerikaner gut vom Blech, der Mix ist zudem anlagentauglich und vielseitig einsetzbar, etwa auch für Blechkuchen. Dank optimaler Frischhaltung bleiben die Leckerbissen lange saftig, backaldrin hält im neuen Folder vielfältige Rezeptideen bereit.



Mit dem neuen AmiMix von backaldrin gelingen die süßen Leckerbissen einfach und sicher, etwa beerig-leckere Amerikaner mit Heidelbeere (Blaubeere).



Der Zitronen-Käsekuchen mit dem neuen KäsekuchenMix von backaldrin wird von einem Eier-Milchguss abgerundet.

Flaumige Käsekuchen

Der Käsekuchen erlebt ein großes Revival, sowohl als moderner „Cheesecake“, als auch in vielen traditionellen Varianten. Hierfür ist der neue KäsekuchenMix von backaldrin die beste Basis für hervorragende Qualität. Der Mix überzeugt mit seiner sicheren Anwendung und die weiche, sämige Masse ist einfach zu verarbeiten. Die Gebäcke sprechen mit ihrer angenehmen, natürlichen Farbe sowie der lockeren, flaumigen Krumenstruktur und dem fein abgerundeten, leichten Geschmack an. Der Einsatzbereich des KäsekuchenMix lässt Raum für viele Variationen, backaldrin bietet im neuen Folder zahlreiche Rezeptideen.

FÜR WEITERE INFOS
WENDEN SIE SICH
DIREKT AN IHREN
BACKALDRIN-
FACHBERATER ODER
BESUCHEN SIE
www.backaldrin.com/kontakt.

FIT MIT FABIAN

Mit Olympiasieger Fabian Hambüchen verbindet backaldrin eine langjährige Partnerschaft. Am 21. Juni 2021 geht eine neue Kampagne für Brot und Backwaren mit dem ehemaligen Leistungsturner, der auch nach seiner aktiven Karriere im Sport ein absoluter Publikumsliebbling ist, an den Start.

Seit mehr als 50 Jahren entwickelt backaldrin Brot für die Lebensbedürfnisse heutiger und künftiger Generationen. Darüber hinaus setzt sich das internationale Familienunternehmen dafür ein, den Wert von Brot und Backwaren in einem ausgewogenen Lebensstil in die Gesellschaft zu tragen. Die Sportlerinnen und Sportler des „Kornspitz Sport Team“ sind dafür hervorragende, authentische Botschafter. Mit dem Publikumsliebbling und ehemaligen deutschen Profiturner Fabian Hambüchen

verbindet backaldrin eine langjährige Partnerschaft. Gemeinsam starten sie am 21. Juni 2021 die Kampagne „Fit mit Fabian“ für Brot und Bewegung.

Sympathischer Auftritt für Brot

In einer Videoreihe, die zehn Teile umfasst, präsentieren backaldrin und Fabian Hambüchen wie man sich im Alltag fit und vital hält und welche Rolle dabei Ernährung und insbesondere Brot und Backwaren einnehmen. Die Themen reichen von Frühstück, über Beweglichkeit, Genuss und Training bis zum Muskelaufbau. Mehr dazu online unter www.kornspitz.com/fitmitfabian und bald auch auf den Social-Media-Kanälen von backaldrin, wo für Fans unter anderem ein Gewinnspiel stattfinden wird. „Mit Fabian Hambüchen verbinden uns lange Jahre der Zusammenarbeit und wir freuen uns sehr über die aktuelle Kooperation. Er ist ein sympathischer Imagerträger, der einfach und anhand von kurzen Ausschnitten aus seinem Leben zeigt, welchen Stellenwert Brot im Alltag innehat“, so Stephan Schwind, Geschäftsführer der backaldrin Vertriebsgesellschaft mbH in Deutschland. ▶

BACKALDRIN UND
FABIAN HAMBÜCHEN
STARTEN
#FITMITFABIAN



Brot – Basis der Ernährung

Gerade im Sport spielt die Ernährung eine zentrale Rolle, aber egal ob in Beruf oder Freizeit: Topleistungen sind nur mit dem richtigen Nährstoffmix möglich. Brot und Gebäck sind durch ihre eigene Vielfalt sowie zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten mit unterschiedlichen Belägen für eine abwechslungsreiche, ausgewogene Ernährung prädestiniert. Für backaldrin spielen seit jeher

erstklassige Rohstoffe und Sorgfalt in der Verarbeitung eine wichtige Rolle, sodass am Ende Backwaren in besserer Qualität stehen. „Hochwertige Backgrundstoffe und Ideen für die Backbranche sind unsere Spezialität. Hohe Standards über die gesamte Wertschöpfungskette garantieren Qualitätsprodukte“, erklärt backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller dazu. ■



Der sympathische Sportler verrät bei #fitmitfabian wie Topleistungen dank ausgewogener Ernährung gelingen!

VERFOLGEN SIE DIE
KAMPAGNE ONLINE,
ES WARTEN JEDE
WOCHE GEWINNE!



www.kornspitz.com/fitmitfabian

SAISONAUFTAKT IM RADSPORT

Die bisherige Saison führte das Radteam Felbermayr durch diverse Länder und auf viele Etappen. Dabei erreichten zahlreiche Fahrer immer wieder die unterschiedlichsten Platzierungen:

- 1. Mai 2021, GP Vorarlberg: Moran Vermeulen macht den 12. Platz und verteidigt das Leader-Trikot der österreichischen Bundesliga.
- 9. Mai 2021, Main-Spessart Rundfahrt Deutschland: Fabian Schormair erreicht den achten Platz.
- 16. Mai 2021, tschechischer Cup Mlada Vozice: Daniel Turek holt sich den zweiten Platz und Daniel Lehner den fünften.
- 19. bis 23. Mai 2021, Alpes Isère Tour in Frankreich: Bei der zweiten Etappe erreicht Daniel Turek den achten Platz, bei der vierten Etappe übernahm Moran Vermeulen das Führungstrikot, das Bergtrikot sowie das Trikot des „Kompaktivsten Fahrers“. Im Endklassement erreicht letzterer damit den sechsten Platz.

Ein weiteres Highlight für das Team: die Oberösterreich Rundfahrt vom 10. bis 13. Juni 2021. Diese umfasst 432 Kilometer und 7.500 Höhenmeter. Das Rennen gibt es in der elften Auflage, nach der Corona-bedingten Absage im Vorjahr. Ein eigenes Corona-Sicherheitskonzept machte die Durchführung der zweitgrößten Rundfahrt Österreichs möglich.



Wirtschafts- und Sport-Landesrat Markus Achleitner (Mitte) mit Radprofis Riccardo Zoidl (l) und Daniel Eichinger.

GEMEINSAME EUROPA-TOUR GEHT WEITER

Kornspitz® und der LASK sind weiterhin erfolgreich in Europa unterwegs. Zum vierten Mal in Folge sicherten sich die Schwarz-Weißen in der Saison 2020/21 einen internationalen Startplatz. Im August 2021 startet die Qualifikation zur neuen UEFA Europa Conference League. Und wie der Europacup geht, wissen die Linzer genau. Schon im vergangenen Herbst mischte der LASK Fußball-Europa in der Gruppenphase auf. Immer mit dabei: Kornspitz® zur Stärkung vor den Spielen. Wir blicken zurück:

Der LASK und die internationalen Spiele – das passt einfach, auch in der abgelaufenen Saison 2020/21. In der Qualifikation zur UEFA-Europa-League-Gruppenphase musste zuerst der slowakische Erstligist Dunajská Streda Federn lassen, der LASK siegte mit 7:0. Dann folgte der Showdown im Estádio José Alvalade gegen Sporting Lissabon. Vor allem aufgrund einer furiosen zweiten Halbzeit lösten die Schwarz-Weißen die Eintrittskarte für die Gruppenphase. Bereits einen Tag danach erfolgte die Auslosung der Gruppengegner: Tottenham Hotspur, Ludogorez Rasgrad und Royal Antwerpen ließen auf eine spannende Europacupreise hoffen.

LASK und Kornspitz® in Europa unterwegs

So kam es dann auch. Im Reisegepäck immer mit dabei war natürlich der Kornspitz®, der die ausgewogene Ernährung der LASK-Spieler sicherstellt – mit ein Grund, warum sie im Europacup so vor Energie strotzten. Gleich das erste Spiel stellte einen Höhepunkt dar: Der LASK zu Gast im Tottenham Hotspur Stadion! Die Elf von Startrainer José Mourinho ließ im Heimspiel aber wenig zu und gewann mit 3:0. Besser lief es für Schwarz-Weiß im zweiten Spiel: Gegen Ludogorez Rasgrad zündete der LASK auf der Linzer Gugl ein Offensivfeuerwerk und schickte den bulgarischen Serienmeister mit 4:3 auf die Heimreise. Der Erfolgslauf setzte sich in Antwerpen fort, doch die Kreuzband-Verletzung von Marko Raguž und die Sperre von James Holland trübten die Freude über den 1:0-Sieg. Zwischen Antwerpen, den



Der LASK traf in der vergangenen Saison 2020/21 unter anderem auf Tottenham Hotspur.

Spurs und dem LASK entwickelte sich ein Dreikampf um die Sechzehntel-Final-Plätze. Umso schmerzhafter war die Heim-Niederlage gegen Antwerpen am vierten Spieltag, die Aufstiegschancen schwanden.

Bis zum Schluss spannende Saison

Doch ungeachtet der schwierigen Situation rafften sich die Athletiker erneut auf und zeigten im fünften Spiel eine Topleistung gegen Tottenham Hotspur. Wären Fans auf der Linzer Gugl gewesen, der Jubel bei Peter Michorls Führungstor in Minute 42 wäre in ganz Linz zu hören gewesen. In der Folge entwickelte sich ein offensiv geführter Schlagabtausch, der in einem 3:3 endete. Zu wenig für das Weiterkommen, aber Grund genug, um mit erhobenem Haupt die europäische Bühne verlassen zu können. Einen versöhnlichen Abschluss lieferte das Auswärtsspiel gegen Ludogorez, dass der LASK mit 3:1 gewinnen konnte. Insgesamt blicken die Linzer mit einem lachenden und einem weinenden Auge auf die UEFA Europa-League-Saison zurück: Lachend, weil der LASK in vielen Spielen zu überzeugen wusste und starke zehn Punkte sammelte. Und weinend, weil der Einzug ins Sechzehntel-Finale nicht klappen wollte. Auf ein Neues, diesmal in der UEFA Europa Conference League!

WIEDER FÜR BESUCHER GEÖFFNET



Bäckereigeschichte mit lokalem Bezug gibt es seit April 2021 im PANEUM, das Partner der OÖ Landesausstellung ist.

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN

MITTWOCH BIS SONNTAG,
10.00 BIS 16.00 UHR
(FEIERTAGS GESCHLOSSEN)

BITTE INFORMIEREN SIE SICH UNTER
www.paneum.at
VOR IHREM BESUCH ÜBER
AKTUELLE COVID-19-
MASSNAHMEN.

Seit 24. April steht die Wunderkammer des Brotes wieder offen. Als Partner der oberösterreichischen Landesausstellung „Arbeit, Wohlstand, Macht“ in Steyr greift das PANEUM diese Themen unter dem Titel „Steyrer Bäck | Berufung und Identität“ in seiner Ausstellung auf.

Brot, seine Geschichte als Grundnahrungsmittel sowie das Bäckerhandwerk sind die zentralen Themen im PANEUM – Wunderkammer des Brotes. Als Partner der Landesausstellung 2021 in Steyr greift es deren Thema „Arbeit, Wohlstand, Macht“ auf und macht sie unter dem Titel „Steyrer Bäck | Berufung und Identität“ innerhalb seiner Ausstellung zum Schwerpunkt. Im Fokus steht dabei der Bäcker als Handwerker, Zunftmitglied, Familienoberhaupt und Ernährer der Stadt.

Bäckereigeschichte mit lokalem Bezug

In welche Richtung sich die Stadt im Laufe der Jahrhunderte auch entwickelt hat, der Bäcker entwickelte sich mit: Vom Mittelalter bis in die Neuzeit, vom Schwarzbrot- und Zuckerbäcker, Lebzelter und Konditor bis hin zu den Betrieben, die wir heute kennen. In ca. 90 Minuten entdecken Besucher die Ausstellung mit einem Audioguide, einem Leitfaden sowie einem Ausdruck des Stadtplans von Steyr individuell und selbstständig. Für Erwachsene im Besitz eines Tickets der OÖ Landesausstellung gibt es ein ermäßigtes Ticket um 5,00 Euro während Familien ermäßigte Preise am Empfang erfragen können.

BUCHTIPP

Titel: Erinnerungen eines Bäckergejellen an seine Wanderjahre 1810-1813
Herausgeber: Peter Augendopler

Der Job des Bäckergejellen in Deutschland am Anfang des 19. Jahrhunderts ist ein hartes Brot. Das erfährt der reisende Bäckergejelle Höhne, der sich 1810, während Europa von den napoleonischen Kriegen gebeutelt wird, auf die Walz beibt. Was er erlebt, wie die Menschen in dieser Zeit leben, lieben und leiden, notiert er in seinem Tagebuch. Dieses ist kein Geschichtsbuch eines Gelehrten, sondern eines Mannes der Basis. Das Buch war mehr als 150 Jahre verschollen. Schließlich tauchte es in einer Auktion wieder auf und wurde vom Kornspitz-Erfinder Peter Augendopler erworben. Nun erscheint das besondere Werk in einer kleinen, aufwendig gestalteten Auflage voraussichtlich im August 2021.



1720

DER KUPFERSTICH, DER UM 1720 ENTSTAND, IST TEIL EINER SELTENEN FOLGE VON ZWÖLF BLÄTTERN, DIE DEN MONATEN EINES JAHRES ENTSPRECHEN UND DIE DAMIT EINHERGEHENDEN LANDWIRTSCHAFTLICHEN ARBEITEN ZEIGEN, HIER ZU SEHEN HONIGSAMMELN IM JUNI.

STÜCK DER STUNDE

Der Kupferstich ist ein grafisches Tiefdruckverfahren mit langer Geschichte. Erste Beschreibungen dieser sehr arbeitsintensiven Technik sind bereits im 12. Jahrhundert zu finden: Auf einer polierten ein bis drei Millimeter dünnen Kupferplatte wird die Zeichnung seitenverkehrt eingeschnitten. Dann wird die Platte erwärmt, eingefärbt und anschließend gesäubert, so bleibt nur in den Vertiefungen Farbe zurück. Mit einer Walzenpresse können so auf angefeuchtetem Papier knapp 200 Abzüge bester Qualität und bis zu 400 weitere in guter Qualität hergestellt werden. Hier abgebildet ist ein Kupferstich, der um 1720 in Nürnberg entstand, von J. Chr. Dehné stammt und sehr gut erhalten ist. Er entstammt einer sehr seltenen Folge von zwölf Blättern, die den Monaten eines Jahres entsprechen und die jeweils dafür typischen landwirtschaftlichen Arbeiten zeigen. Der Juni, der hier zu sehen ist, zeigt drei Putti* beim Honigsammeln aus zehn Bienenstöcken mit Rauchfass. Oben sind Tierkreiszeichen sowie Monat zu sehen, in der Umrandung die benötigten Instrumente bzw. Werkzeuge sowie unten ein geistlicher Sinnspruch.

*Putten oder Putti: eine Kindergestalt, die in der Malerei/bei Skulpturen meist wenig bekleidet oder nackt auftritt, mit oder ohne Flügel.

BROT, BASIS FÜR SPORTLICHE ERFOLGE?



BROT IN RIEGELFORM, WIE MÜSLIBROT VON BACKALDRIN, IST EINE INNOVATIVE ALTERNATIVE ZU KLASSISCHEN POWERRIEGLN.

Die Outdoor-Sportsaison ist mit den steigenden Temperaturen gestartet. Wichtig für individuelle Topleistungen ist der richtige Nährstoffmix. Durch die Vielfalt, die dem Brot zu eigen ist, sowie zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten mit unterschiedlichen Belägen, ist es für die Sportler-Ernährung prädestiniert. Das kann im Sortiment gezielt eingesetzt werden.

Für sportliche Menschen stehen viele Lebensmittel mit hoher Nährstoffdichte auf dem Speiseplan. Sie liefern pro Kalorie viele wertgebende Inhaltsstoffe. Daher sind etwa Vollkornprodukte wie Vollkornbrot ideal. Die hohe Nährstoffdichte ist für Hobbysportler von besonderem Interesse, denn ihre Sportmotivation ist neben dem Leistungsaspekt oft das Gewichtsmanagement. Studien zeigen, dass natürliche Lebensmittel durch ein breites Nährstoffspektrum besser zur Bedarfsdeckung geeignet sind, als Mono-Nährstoffpräparate wie Nahrungsergänzungen.

Brot und Eiweißbedarf

Brot ist eine der wichtigsten Proteinquellen und mit unterschiedlichen Belägen perfekt geeignet, die speziellen Eiweißbedürfnisse sportlich Aktiver zu erfüllen. Auch dem Trend hin zu einer vegetarisch orientierten Sportlerernährung wird Brot gerecht. Ein Eiweißgehalt von mindestens 20 g pro Mahlzeit trägt zur Unterstützung der Trainingszielsetzung bei – ob beim Muskelaufbau oder für die optimierte Regeneration nach intensiver Aktivität. Oft fällt aber gerade das Frühstück proteinarm aus. Allein aus diesem Grund ist Brot eine gute Frühstückskomponente. Durch die Kombination pflanzlicher Eiweißquellen im Brot kann die biologische Wertigkeit des Proteins gegenüber den Werten der Einzelzutaten gesteigert werden. Das Aminosäurespektrum eines klassischen Roggenmischvollkornbrottes kann zum Beispiel durch eine Ergänzung von Soja- und Kartoffelflocken erweitert werden. Ein eiweißreicher Brotbelag, wie Topfen (Quark), Putenbrustscheiben oder vegetarische Hülsenfruchtaufstriche, macht es einfach, die 20 g-Eiweißempfehlung zu realisieren.



Brot ist eine ideale Basis für sportliche Trainingsfolge, speziell für Sportler und aktive Menschen entwickelt wurde Actipan® von backaldrin.

Auch das perfekte Timing einer eiweißreichen Mahlzeit zur schnellen Regeneration direkt nach intensiver, kraftorientierter Aktivität fällt mit entsprechend belegten Broten leicht.

Brot und Kohlenhydrate

Vor der körperlichen Aktivität und zur Regeneration sind Kohlenhydrate zur Steuerung der sportlichen Zielsetzung besonders wichtig. Direkt vor dem Sport ist Brot mit unterschiedlich schnell verfügbaren Kohlenhydraten z.B. Toast oder Weißbrot mit süßem Belag ideal. Weizenmisch- und Baguette-Brote liefern besonders schnell verfügbare Kohlenhydrate. In Post-Belastungssituationen sind Brote mit süßem Belag empfehlenswert, um die entleerten Glykogenspeicher schnell wieder aufzufüllen. Der Brotverzehr unterstützt dabei z.B. durch den Mineralstoff Kalium die schnelle Glykogeneinlagerung. Ein Eiweißbrot mit höherem Vollkornanteil und eiweißreichem Belag wird der Zielsetzung Fettstoffwechsel- bzw. Fettabbautraining gerecht. Gerade diese Kombinationsmöglichkeiten gemeinsam mit regenerationsfördernden Mineralstoffen machen Brot zu einem empfehlenswerten Regenerationslebensmittel in allen Leistungsklassen.

Brotideen für Aktive

Will man gezielt Brote für Sportler anbieten, sollte es als Basis der Ernährung verstanden werden: Es ist der Hauptenergielieferant und eine wichtige Proteinquelle. Dabei muss es nicht gleich ein Eiweißbrot sein. Ein hoher Proteingehalt kann schon ausgelobt werden, wenn 20 % des Brennwertes durch das Eiweiß gedeckt wird. Bei Brot entspricht das in etwa 14 g pro 100 g Eiweiß. Wenn dem Brot proteinreiche Saaten wie Leinsamen oder auch Sojaschrot

zugegeben werden, kann das gut erreicht werden. Durch einen hohen Ballaststoffgehalt hingegen kann der Anstieg des Blutzuckerspiegels verlangsamt werden. Die Energiebereitstellung kann so über einen längeren Zeitraum gewährleistet werden, was z.B. bei Ausdauersportarten von Vorteil ist. Hier bietet es sich natürlich an, Vollkornmehle jeglicher Getreideart zu verwenden. Weizen und Dinkel enthalten etwas mehr Eiweiß als Roggen. Roggenvollkornmehl zeichnet sich dagegen durch seinen hohen Folsäuregehalt aus. Folsäure ist wichtig für die Blutbildung und verringert Ermüdungserscheinungen. Denkbar wären z.B. Schrotbrote, die schon geschnitten und pasteurisiert angeboten werden könnten. Sie sind eine mögliche Alternative zu Müsli- bzw. Powerriegeln. Wobei nichts dagegen spricht Brot in Riegelform zu backen. Ölsaaten, Leinsamen, Sonnenblumenkerne oder Nüsse können die Brotkreationen weiter verfeinern und mit ihren Vitaminen und Mineralstoffen aufwerten.



Dr. Markus Brunnbauer

Lebensmittelchemiker, Abteilung
Forschung und Entwicklung bei
backaldrin



Uwe Schröder

Dipl. Oecotrophologe, zertifizierter
Ernährungsberater, Deutsches
Institut für Sporternährung e.V.
(DiSE e.V.)

#gemeinsambackenwirdas

ZUTATEN IHRES ERFOLGS



Käsekuchen

Ob als Käsekuchen oder „Cheesecake“, mit dem neuen KäsekuchenMix und vielen backaldrin-Rezeptideen treffen Sie den Geschmack der Zeit – und lassen die Kasse klingeln.

www.backaldrin.com

backaldrin®