

backaldrin®

backaldrin

GEMEINSAM

BACKEN WIR DAS

**Gemeinsam stark:
Ein Jahr #gemeinsam-
backenwirdas**

Seite 6

**Corona-Schutzimpfung,
ja oder nein?**

Seite 10

**Auf die Hefe,
fertig, los!**

Seite 12

SEIT DER ANTIKE IST HEFE BEI DER BROTHERSTELLUNG IM EINSATZ. MIT DEM OSTERFEST IST SIE UNTRENNBAR VERBUNDEN, ABER WAS MACHT SIE AUS?



4

Aktuelle Kurzbeiträge

6

Gemeinsam stark: Ein Jahr #gemeinsambackenwirdas

10

Gastbeitrag: Corona-Schutzimpfung, ja oder nein?

12

Auf die Hefe, fertig, los!

15

Selektion Hefe

16

Frühlingserwachen im Sortiment

17

Snack-Idee fürs Frühstück

18

Das ist los bei LASK und Co.

20

Virtuell ins PANEUM und neues Stück der Stunde

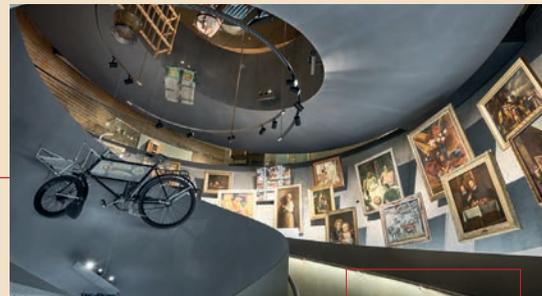
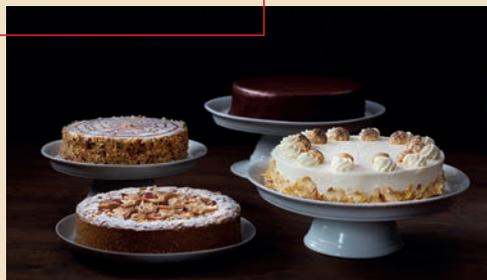
22

Im Dialog mit Dr. Alfred Fiedler von „Österreichs Mehlspeiskultur“



EIN JAHR #GEMEINSAMBACKENWIRDAS, SO LANGE GESTALTET DIE CORONA-PANDEMIE SCHON MASSGEBLICH DEN ALLTAG. MIT WELCHEN AUSWIRKUNGEN? ZUM BEISPIEL EINER RÜCKBESINNUNG AUF GRUNDWERTE.

ÖSTERREICH IST WELTBEKANNT FÜR SEINE MEHLSPEISEN. ANLASS GENUG FÜR DR. ALFRED FIEDLER DIE INITIATIVE „ÖSTERREICHS MEHLSPEISKULTUR“ ZU GRÜNDEN. IM DIALOG ERZÄHLT ER ÜBER DEREN AUFGABEN UND ZIELE.



ONLINE IMMER FÜR SIE GEÖFFNET!

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 / **Coverfoto:** © backaldrin/ Hermann Wakolbinger / Aus Gründen der leichten Lesbarkeit wird in diesem Magazin auf eine geschlechtsspezifische Differenzierung verzichtet. Es wurde die maskuline Form gewählt, entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung für beide Geschlechter.



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!



Ein herausforderndes Jahr liegt hinter uns, welches uns alle wirtschaftlich aber auch gesellschaftlich sehr belastet hat. Die vergangenen Monate haben die gesamte Branche vor Situationen gestellt, deren Bewältigung teilweise unmöglich schien. Noch immer bewähren sich dabei unsere langjährigen und durch Vertrauen gestärkten geschäftlichen Beziehungen und gemeinsam haben wir gelernt auch schwierigste Bedingungen zu meistern.

Unter dem Motto #gemeinsambackenwirdas haben wir versucht die Aufmerksamkeit auf die schwierige Situation der Backbranche hinzuweisen und auf die Lage für viele backende Betriebe aufmerksam zu machen. Darüber hinaus liegt in dieser einzigartigen Zeit unser besonderer Schwerpunkt auf der Kundenbetreuung.

Vor allem in Zeiten, in denen persönliche Termine und direkter Kontakt nicht möglich und teilweise sogar untersagt waren, haben wir zahlreiche Initiativen gestartet und mit digitalen Kommunikationsmitteln den persönlichen Kontakt gesucht.

Besonders gut werden unsere neuen digitalen Services angenommen. Seien es Online-Schulungen, digitale Produktpräsentationen oder Fragen zu den Produktionsabläufen. Wir freuen uns, wenn wir auch Sie online bei uns begrüßen können! Auch unser PANEUM hat virtuell geöffnet und kann über die Website www.paneum.at zu jeder Zeit besucht werden.

Zudem ist die Wunderkammer mit dem Start des „Talk im PANEUM“ präsent. Mit dieser Serie wollten wir verschiedene gesellschaftliche Themen mit abwechslungsreichen Persönlichkeiten diskutieren. Dabei liegt aber immer der Fokus auf Brot und der Bedeutung von Brot in der Gesellschaft. Das TV-Format mit backaldrin-Inhaber und Mr. Kornspitz Peter Augendopler findet großartige Zustimmung. Nachzusehen sind die einzelnen Folgen sowie eine Vorschau auf die nächsten Sendetermine ebenfalls unter www.paneum.at.

Es ist uns bewusst, dass die großen Herausforderungen, welche die weltweite Corona-Krise mit sich bringt, noch nicht vorüber sind. Dennoch sind wir positiv und halten gemeinsam mit unseren Kunden an unserem Motto fest:

Gemeinsam „backen“ wir das, Ihr

Harald Deller
Geschäftsführer

Gotlpack, Ahnlkipferl und Co.

Die verschiedenen österreichischen Regionen halten so manch süße Köstlichkeit bereit. Viele davon aus Hefeteig, oder in Österreich eher bekannt als Germteig. Die leicht formbare Konsistenz hat über die Zeit vielfältige verzehrbare Kunstwerke entstehen lassen. Vom Striezel übers Kipferl bis hin zu Tieren, es gibt zahlreiche lokale Traditionen. Bereits vor Ostern geht es in Tirol und Salzburg etwa ans Backen von Palmbrezeln für den Palmsonntag, die nach der Palmweihe dann endlich verspeist werden. Zu Ostern hingegen darf landauf und -ab vor allem im Süden Österreichs die klassische Osterpinze nicht fehlen.

Ein Brauch aus Tirol ist der sogenannte „Gotlpack“, ein Geschenk der Taufpaten an die Patenkinder, die „Gotlkinder“. Dieses umfasst Osterpinzen oder andere Hefengebäcke, etwa in Hasenform oder ein aus Hefeteig geflochtenes Osterkörbchen. Der erste Sonntag nach Ostern wird dann in einigen österreichischen Regionen als „Ahnlsonntag“ („Ahn!“ = Enkel) mit der Familie gefeiert, an dem ein „Ahnlkipferl“ aus Germteig bestreut mit Zucker Pflicht ist.



Weitere spannende Mehlspeis-Geschichten gibt es unter <https://www.mehlspeiskultur.at/die-kultur/geschichten/> zu entdecken. Und in diesem Heft im Interview mit Mehlspeiskultur-Gründer Dr. Alfred Fiedler ab S. 22.



Die neuen online Services von backaldrin können unter anderem zur Produktpräsentation genutzt werden.



DIE BACKALDRIN-BACKMEISTER STEHEN WELTWEIT ONLINE ZUR VERFÜGUNG. MELDEN SIE SICH BEI INTERESSE DIREKT UNTER www.backaldrin.com AN ODER KONTAKTIEREN SIE IHREN FACHBERATER!

ONLINE-ANGEBOTE VERSTÄRKEN KUNDENSERVICE

Seit November 2020 bietet backaldrin neue digitale Kundenservices an. „Es war uns ein großes Anliegen gerade in Zeiten der Distanz weiterhin für unsere Kunden da zu sein und unsere gewohnten Services zu bieten“, erklärt Geschäftsführer Harald Deller. „Dabei setzen wir seit Ende letzten Jahres verstärkt auf online Möglichkeiten und freuen uns, dass diese hervorragend angenommen werden.“ Egal, ob es um Fragen zum Produktionsablauf oder die Einführung neuer Produkte geht, die Bäcker- und Konditormeister von backaldrin stehen dank neuester technischer Möglichkeiten weltweit digital zur Verfügung. Es braucht keine lange Anfahrt und Sie können direkt aus Ihrer Backstube mit backaldrin in Kontakt treten. Auch die Schulungen und Seminare der „backademie“ sind ab sofort als Onlineseminar möglich. Von den neuesten Trends und Entwicklungen bis hin zu modernsten Backtechnologien und Führungsarten bietet backaldrin sein umfangreiches Schulungsprogramm nun auch digital an. Eine tolle Gelegenheit, um mit Experten und Berufskollegen ins Gespräch zu kommen und Wissen aufzufrischen.

CORONA TRIFFT DIE ÄRMSTEN

Auch in Nairobi hinterlässt das Pandemiejahr 2020 seine Spuren. In der kenianischen Hauptstadt, wo backaldrin das Projekt „Angel Bakery“ unterstützt, war es alles andere als leicht. Ein Blick hinter die Kulissen.

Rund um Welt, wohin man blickt, bietet sich ein ähnliches Bild: Alle sind von der Corona-Pandemie betroffen. So auch die „Angel Bakery“, die in der kenianischen Hauptstadt Nairobi seit 2014 im Slum Korogocho ihre Pforten geöffnet hat. Zahlreiche Menschen haben durch die Bäckerei, die angeschlossene Schule und ein „Social and Health Center“ eine neue Perspektive gefunden. Bereits im Februar 2020 wurden diese von Corona erschüttert. Ausgangs- und Reisebeschränkungen führten dazu, dass die Schule geschlossen und die Bäckerei Personal abbauen musste. Einen Erfolg, den das Projekt jedoch feiern konnte: Die Schulkinder konnten trotzdem weiter lernen und auch einige Gesundheits-Vorsorge-Projekte konnten umgesetzt werden.

Schwieriger Wiederaufbau

Für 2021 ist der Plan, die Kapazitäten in der Bäckerei wieder schrittweise aufzubauen, unter Einhaltung von Hygienemaßnahmen, wie dem Tragen von Mund-Nasen-Schutz, regelmäßigem Händewaschen und der Wahrung sozialer Distanz. Viele kleine Verkäufer, die von der „Angel Bakery“ beliefert wurden, mussten



Die Produktion der „Angel Bakery“ soll nach Rückschlägen durch die Corona-Pandemie 2021 wieder schrittweise aufgebaut werden.

jedoch ihre Stände wegen der Beschränkungen schließen. „Die Zielgruppe der Bäckerei, die Menschen, die in Korogocho und umliegenden Slums leben, sind diejenigen, die am meisten von den Auswirkungen betroffen sind, etwa durch Arbeitslosigkeit und Armut“, erklärt Pastor Idaki, der das Projekt vor Ort leitet. Das wirkt sich auf die Bäckerei aus, denn es gibt kaum mehr Menschen, die sich auch nur Grundmahlzeiten kaufen können. Derzeit produzieren die aktuell nur mehr sieben Mitarbeiter in der Bäckerei für 3.633 Schüler in 20 Schulen sowie acht Unternehmen. Wie sich die Situation weiterentwickelt ist schwer absehbar. Derzeit sind die Zahlen der Corona-Infizierten niedrig, es wird jedoch eine Steigerung erwartet, da Schulen im Jänner 2021 wieder geöffnet wurden und noch unklar ist, ob sich eine ansteckendere Virus-Variante auch in Kenia verbreitet.



Die Angel Bakery in Nairobi: Im Gebäude finden neben der Bäckerei auch Klassenräume Platz. Zahlreiche Menschen haben so neue Perspektiven erhalten, die durch die Corona-Pandemie stark erschüttert wurden.



Peter Augendopler jun. mit
backaldrin-Konditormeisterin
Petra Preinfalk.

GEMEINSAM STARK

Ein Jahr begleitet das Motto „Gemeinsam backen wir das“ backaldrin bereits. So lange prägt die Pandemie bereits unseren Alltag und stellt neue Herausforderungen. Gleichzeitig führte diese Zeit zu einer Rückbesinnung verschiedenster in uns Menschen verankerten Werten, wie Zusammenhalt. Gemeinschaft ist etwas sehr Menschliches – und macht vieles erst möglich, gute Zusammenarbeit führt zu Erfolgen.

Herausfordernde Zeiten erfordern oft neue Herangehensweisen. Aber auch die Rückbesinnung auf Grundwerte und Menschlichkeit. Genau daran orientiert backaldrin seit mittlerweile einem Jahr verstärkt sein Handeln. Mit der Kampagne #gemeinsambackenwir-das fiel am 18. März 2020 der erste Dominostein. „Es war uns ein Anliegen die Bevölkerung auf die Lage der Bäcker, die ja gleich zu Beginn des ersten Lockdowns schwierig war, aufmerksam zu machen“, erinnert sich backaldrin-Eigentümer Peter Augendopler. „Mit dem Gewinnspiel ‚Schau auf deinen Bäcker‘, bei dem die Konsumentinnen und Konsumenten einen Gutschein von ihrem Lieblingsbäcker gewinnen konnten, indem sie dort einkauften, ist uns das in weiterer Folge gut gelungen.“ Mit diesen Zeichen der Solidarität und des Zusammenhalts wird Gemeinschaft nun bereits seit einem Jahr besonders großgeschrieben.

Gemeinsam mehr erreichen

Fast jeder kennt sie, die Theorie von Charles Darwin, dass „der Stärkere sich durchsetzt“. Viel eher gemeint ist damit aber „der am besten Angepasste überlebt“. Und etwas, das ganz ohne Zweifel zum Überleben und dem Erfolg der Menschheit beigetragen hat, ist die Fähigkeit zur Zusammenarbeit. Man denke nur an die Jäger und Sammler, die in der Steinzeit in ersten Formen der Gemeinschaft zusammenlebten und so das Überleben

sicherten. Und ein wesentlicher Grundstein des Erfolgs sind bis heute Diversität und Erfolg durch die Ergänzung von individuellen Stärken. Bis heute gilt: gemeinsam kommt man weiter als allein. Wir Menschen sind von Geburt an Teil einer Gemeinschaft. Zuerst der Familie, später wächst der Bezugskreis Schritt für Schritt: Über den Kindergarten, die Schule und die Ausbildung erweitert sich die Gemeinschaft der man sich zugehörig fühlt. Bis hin zum Unternehmen, seinem Team und den geschäftlichen Beziehungen, die entstehen.

Zusammenarbeit ist Erfolg

Im Idealfall entsteht gute Zusammenarbeit, die wiederum zu Erfolgen führt. „Zusammenhalt und gute Teamarbeit sowie enge, verlässliche Kooperation mit unseren Kunden und Partnern zeichnen backaldrin als Familienunternehmen seit jeher aus“, so Harald Deller, backaldrin-Geschäftsführer. „Daher war uns auch angesichts der Herausforderungen durch Corona klar, dass wir uns besonders auf diese, unsere Grundwerte, besinnen müssen. Mit dem Motto ‚Gemeinsam backen wir das‘ ist uns das im Unternehmen wie auch der Zusammenarbeit mit unseren Kunden gelungen.“ Indem sich jeder auf seine Stärken besinnt, füreinander da ist und im Team sowie unternehmensübergreifend zusammenarbeitet tragen alle zum Erreichen von Zielen, die insgesamt zu Erfolgen führen, bei. ▶

Aus dem Alltag

LT1, Oberösterreichs größter Privatsender, veröffentlichte im Dezember 2020 einen Beitrag über die Lage der Bäcker. Im Zuge der Offensive #gemeinsambacken wird das von backaldrin kommt darin neben Peter Augendopler auch Franz Fenzl, Geschäftsführer und Eigentümer der Bäckerei Fenzl, zu Wort. Beide finden Worte, die wohl die ganze Branche treffend finden.



„Wenn es nicht besser wird und keine Gelder fließen, sage ich ganz offen, wird es zum Zusperrern. Also es ist ganz extrem herausfordernd. Uns fehlen einfach die Kundschaften, die durch den Lockdown zu Hause bleiben müssen, wir haben eingeschränkte Öffnungszeiten, in der Früh fehlen die Leute, die von der Schicht heimfahren und was uns extrem ausfällt sind auch die Lieferungen an die Gastronomie.“

Franz Fenzl,
Geschäftsführer und
Eigentümer der Bäckerei Fenzl



„Jeder Bürger sollte wissen, dass Brotkultur ein wesentlicher Bestandteil der Kultur eines jeden Volkes ist. Und Österreich, mit Deutschland und der deutschsprachigen Schweiz, hat die höchste Brotkultur dieser Welt. Und ich glaube das sollte man pflegen und darauf sollte man achten. Und wenn man das als Konsument nicht pflegt und nachfragt, dann glaube ich geht einfach etwas verloren und das wäre eine Tragödie.“

Peter Augendopler,
Eigentümer backaldrin

QR-Code scannen und Beitrag
in der LT1-Mediathek ansehen!



Lernen vom Sport: Ein gut abgestimmtes Team erledigt Aufgaben mit einem gemeinsamen Ziel – die Zusammenarbeit macht es erfolgreich.

Eigenschaften einer guten Gemeinschaft

Für jede Zusammenarbeit gilt, dass verschiedene Persönlichkeiten aufeinandertreffen, deren Vorstellungen und Bedürfnisse sich unterscheiden. Indem die verschiedenen Blickwinkel und Ideen aber kombiniert werden, entstehen neue Zugänge. Dieser Fortschritt wäre ohne Kooperation nicht möglich. Wichtige Bausteine für erfolgreiches Miteinander sind Kommunikation und das Übernehmen von Verantwortung. Dass dabei Fehler passieren können, muss als Teil des Prozesses gesehen werden – und als Möglichkeit etwas zu lernen und es das nächste Mal besser zu machen. Fehlende Offenheit und Intransparenz hingegen sind in der Zusammenarbeit hinderlich. Dabei gibt es heute keine ganz strikte Trennung von Arbeit und Beruf mehr. Gute Zusammenarbeit bedeutet – bis zu einem gewissen Grad natürlich – auch über die Arbeit hinaus Hilfe und Rat anzubieten

Lernen vom Teamsport

Erfolgreiches Zusammenarbeiten macht außerdem aus, dass gemeinsame Ziele verfolgt werden, auf die hingearbeitet wird. Für ein gutes Wir-Gefühl und Zusammenhalt, wie es vor allem benötigt wird, um auch in herausfordernden Lagen handlungsfähig zu bleiben, braucht es gewisse Voraussetzungen. Vergleichen lässt sich das gut und einfach mit Teamsport: Toleranz, Teamfähigkeit, Fairplay oder klare Verteilung von Zuständigkeiten führen zum Erfolg. Um das noch weiterzuführen, etwa wie im Fußball: Dort braucht es einen Trainer, Teamchef, Kapitän und jeder Spieler muss seine Position kennen und wissen, was seine Aufgabe ist. Sonst funktioniert kein Spiel oder führt zumindest nicht zum gewünschten Ziel, dem Sieg. Genauso wichtig ist, wird ein Ziel

erreicht, dürfen oder sollen solche Erfolge auch gewürdigt oder gefeiert werden. Denn Erfolgsgefühle und Wertschätzung steigern die Motivation.

Gemeinschaft macht stark

Teil eines größeren Ganzen zu sein, ist ein gutes Gefühl und etwas, das viele anstreben oder sich wünschen. Einzelpersonen können zwar Vorreiter sein, aber erst eine Gemeinschaft kann aus Ideen eine richtig große Bewegung schaffen, Projekte verwirklichen und Veränderungen herbeiführen. Dazu kommt, dass für uns Menschen als soziale Wesen diese zwischenmenschlichen Beziehungen auch für unsere Gesundheit wichtig sind. Sie können diese positiv beeinflussen, indem sie vor Stress und Belastung schützen und so Krankheiten vorbeugen. Und alleine das Zugehörigkeitsgefühl Teil einer Gemeinschaft zu sein, kann positiv vorbeugen. Nicht umsonst gibt es also zahlreiche bekannte Leitsätze zu diesem Thema, wie etwa: „Wenn alle zusammen-

arbeiten, kommt der Erfolg von selbst“ – eine Aussage, die so (oder ähnlich) dem erfolgreichen Geschäftsmann Henry Ford zugeschrieben wird. In diesem Sinne, arbeiten wir weiter zusammen am Erfolg von morgen, gemeinsam backen wir das. ■

IN DER ZUSAMMENARBEIT
WERDEN VERSCHIEDENE
PERSPEKTIVEN
ZUSAMMENGEFÜHRT,
GEMEINSAM WIRD
ETWAS BEWEGT UND MIT
ZUSAMMENHALT ZUM
ERFOLG GEFÜHRT, WAS
AUCH GEFEIERT WERDEN
DARF UND SOLL, UM
MOTIVIERT ZU BLEIBEN.



CORONA-SCHUTZ- IMPFUNG, JA ODER NEIN?

Ein Thema, das seit Monaten für Meinungsunterschiede sorgt, ist die Corona-Schutzimpfung. Dr. Tilman Königswieser, Ärztlicher Direktor des Salzkammergut Klinikums, beantwortet dazu die vier häufigsten Fragen.

Warum ist es sinnvoll, sich impfen zu lassen?

Impfungen sind generell sehr wirksame Präventionsmaßnahmen gegen Infektionskrankheiten und gehören zu den allerwichtigsten medizinischen Maßnahmen. Sie verhindern individuell die Erkrankung an der jeweiligen Infektionskrankheit. Viele Impfungen schützen auch vor der Verbreitung dieser Infektionskrankheit. So sind viele von diesen durch die erfolgreichen Impfungen inzwischen fast von der Bildfläche verschwunden.

Wie konnte der Corona-Impfstoff im Vergleich zu anderen Impfstoffen so rasch erforscht und hergestellt werden?

Prinzipiell sind schon länger Impfstoffe gegen Coronaviren in Entwicklung. Aufgrund der heftigen Auswirkungen der Pandemie hat es weltweite Anstrengungen fast aller renommierten medizinischen und naturwissenschaftlichen Forschungsinstitute gegeben, wirksame und sichere Impfstoffe gegen die Covid-19-Erkrankung zu entwickeln. Impfstoffe sind der sicherste und derzeit einzige Weg, um aus dieser Pandemie herauszukommen.

Wie sicher kann der Impfstoff nach dieser kurzen Herstellungszeit sein?

Eben durch dieses weltweite Miteinander und die Erfahrungen, die wir als Menschheit bereits zum Thema impfen haben. Zudem sind die Studien und Zulassungsprüfungen extrem wichtig. Diese haben wie bei allen anderen Impfungen und Medikamenten auf die gleiche Weise zu geschehen. Bei wichtigen Impfungen und Medikamenten finden aber Genehmigungen in

der Art und Weise statt, dass Forschungsinstitute und zulassende Behörden von Anfang an eng kooperieren. Gerade bei Impfstoffen wird besonders genau geprüft. Zehntausende Personen sind weltweit freiwillig im Verlauf des letzten Jahres in Impfstudien geimpft worden. Daher kann man sagen, dass die Impfungen gut wirken und gut verträglich sind.

Wie kann man sicherstellen, dass keine Langzeitnebenwirkungen gegeben sind?

Aus den bisherigen Beobachtungen kann man sagen, dass sich bei den inzwischen monatelangen Beobachtungen im Rahmen der großen Impfstudien sehr sichere Ergebnisse zeigen. Das ist sehr beruhigend. Bei Impfstoffen sind Langzeitfolgen, die sich nach Monaten erstmalig zeigen, nicht wirklich zu erwarten. Trotzdem werden alle Auffälligkeiten genau erfasst und überprüft. Und mit jedem Monat wissen wir mehr. Würde man Medikamente erst nach jahrelanger Beobachtung zulassen, dann hätte man erst nach Jahren das Medikament oder den Impfstoff zur Verfügung. Das ist natürlich nicht möglich, da wir ja sichere und wirksame Maßnahmen nicht zurückhalten dürfen.



Dr. Tilman Königswieser,
Ärztlicher Direktor
Salzkammergut Klinikum,
Mitglied des Corona-Krisen-
stabs des Landes OÖ

NÄHERE
INFORMATIONEN
ZUR CORONA-
SCHUTZIMPFUNG SIND
ZU FINDEN UNTER:
www.ooe-impft.at

FAQS

DIE HÄUFIGSTEN FRAGEN ZUR CORONA-SCHUTZIMPFUNG UND ANTWORTEN DARAUF.

Wer entscheidet darüber, wer wann geimpft wird?

Oberösterreich verfolgt einen klaren Impfplan, der sich an der Covid-19-Impfstrategie der Bundesregierung sowie den Priorisierungen des Nationalen Impfgremiums orientiert: Den Anfang machten (seit 27.12.2020) Alten- und Pflegeheime und Menschen ab 80 Jahren. Dafür gibt es zwei Gründe: Erstens hat diese Gruppe ein besonders hohes Risiko. Zweitens brauchen ältere Menschen viel eher intensivmedizinische Betreuung. Gleichzeitig wurde in den Krankenhäusern auf den Covid-19-Stationen mit der Corona-Impfung beim Personal begonnen.

Welche (Personen)Gruppen werden also wann geimpft?

- Laut Impfplan des Bundes sind in weiterer Folge Hochrisikopatienten, Mitarbeiter in den niedergelassenen Ordinationen, medizinisch-therapeutischen Instituten, mobilen Diensten der (Haus-)Krankenpflege, die Rettungssanitäter der Blaulichtorganisationen sowie Menschen mit Behinderung mit persönlicher Assistenz sowie deren persönliche Assistenten vorgesehen.
- In Phase 2 (voraussichtlich Mitte März bis Ende 2. Quartal) wird der bereits breiter verfügbare Impfstoff bei 65- bis 79-jährigen Personen, weiteren Personen mit Vorerkrankungen, weiterem Personal im Gesundheitsbereich, 24h-Betreuern, sowie auch bei ausgewählten Mitarbeitern in Dienststellen der kritischen Infrastruktur (z.B. Feuerwehr, Polizei) sowie bei den Pädagogen in den Schulen und im Bereich der Elementarpädagogik eingesetzt.
- Für Phase 3 (ab Mitte 2. Quartal) wird die Impfung für die Allgemeinbevölkerung in Reihenfolge der Empfehlungen des Nationalen Impfgremiums bereitgestellt – in breiten Bevölkerungsgruppen in der Wirtschaft und Infrastruktur, im Handel, in Kultur und Sport.
- Dies bedingt, dass Oberösterreich vom Bund die zugesagten Impfdosen auch tatsächlich erhält.

Wo kann ich mich über die Impfung informieren?

Alle Impfinteressierten, die noch keinen Termin erhalten haben, können sich auf der Homepage www.ooe-impft.at registrieren. Durch diese Registrierung bekommen sie zeitgerecht alle Informationen, z.B. wann eine Terminanmeldung für eine Schutzimpfung wieder möglich ist. Klar ist: Je früher mehr Impfstoff kommt, desto früher können mehr Leute geimpft werden. Weitere Informationen unter <https://www.sozialministerium.at/Corona-Schutzimpfung.html>

Ist man als Geimpfter weiterhin ansteckend?

Die meisten Experten gehen davon aus, dass die Weitergabe durch die Impfung zumindest deutlich reduziert wird. Ganz sicher ist jedoch der Schutz des Einzelnen. Dazu kommt: Wenn sehr viele Menschen diese Impfung in Anspruch nehmen, hätten wir dieses Risiko der Übertragung nicht, weil dann wären ja nahezu alle geschützt.

Ist man mit der Impfung auch gegen Mutationen geschützt?

Nach Rückmeldungen der Experten, konnten schon mehr als 20 Mutationen beobachtet werden. Aktuell ist davon auszugehen, dass die verfügbaren Impfstoffe auch gegen die neuen Varianten wirksam sind. Für die sich derzeit in Europa und leider auch in Österreich stark ausbreitende Britische Mutation sind die Auswirkungen auf die Effektivität der Impfstoffe als gering bis mäßig einzuschätzen.

Müssen sich auch Geimpfte an die bekannten Maßnahmen halten?

Solange wir uns am Beginn der Impfphase befinden, ist nicht zu vergessen, dass es wichtig bleiben wird, Abstand zu halten, Maske zu tragen, Räume zu lüften und Kontakte zu reduzieren.

Kann man sich impfen lassen, wenn man gerade mit COVID-19 infiziert ist?

Bei Sars-CoV2-Infektion/positivem Sars-CoV2-Test ist nach Beendigung der behördlichen Absonderung von 10 Tagen bzw. nach sicherer Ausheilung bereits eine Impfung möglich. Da aber nach einer Covid-19-Erkrankung für 6 bis 8 Monate mit einem natürlichen Abwehrschutz gerechnet werden kann, soll die Impfung für diese Zeit aufgeschoben werden.

Wie oft muss geimpft werden, damit eine Person auch tatsächlich geschützt ist?

Impfwillige erhalten vom BioNTech/Pfizer-Impfstoff zwei Injektionen im Abstand von 21 Tagen. Eine gewisse Schutzwirkung tritt bereits etwa 7 Tage nach Erhalt der ersten Teilimpfung ein, der volle Impfschutz nach Abschluss der Impfserie. Der zweite Impfstoff ist jener von Moderna. Dieser Impfstoff soll ebenfalls in zwei Dosen, aber mit einem zumindest vierwöchigen Abstand verabreicht werden. Nach der ersten Teilimpfung mit dem dritten Impfstoff (jenem von AstraZeneca) wird die zweite Dosis im Abstand von 11 bis 12 Wochen verabreicht, die Schutzwirkung beginnt aber schon drei Wochen nach der Erstdosis.

Kann ich mich bei meinem Hausarzt zu Impfung anmelden?

Die oberösterreichische Ärzteschaft hat sich zu großen Teilen bereit erklärt, Covid-Impfungen in den Ordinationen anzubieten. Ab der zweiten Märzwoche treten die Hausärzte an ihre Hochrisikopatienten heran und laden sie zur Impfung ein. Sobald mehr Impfstoff vorhanden ist, können auch weitere Zielgruppen geimpft werden.

Wer übernimmt die Verantwortung und die Haftung für Impfschäden nach einer Corona-Schutzimpfung?

Für derartige Gesundheitsschädigungen gibt es das Impfschadengesetz. Hier hat der Bund für Schäden Entschädigung zu leisten, die durch Impfungen verursacht worden sind, die nach der Verordnung über empfohlene Impfungen zur Abwehr einer Gefahr für den allgemeinen Gesundheitszustand der Bevölkerung im Interesse der Volksgesundheit empfohlen sind. Die Corona-Schutzimpfung wurde in dieser Verordnung ergänzt.

Schwangerschaft und Corona-Impfung, wie passt das zusammen?

Es gibt keinerlei Hinweise, dass der Corona-Impfstoff zu Unfruchtbarkeit bei Frauen führen könnte. Wie Mediziner bestätigen, verursachen Impfstoffe das nicht. Einzig wird die Impfung stillenden oder schwangeren Frauen nach dem derzeitigen Wissensstand nicht empfohlen, aus dem Grund, da diese in den Zulassungsstudien nicht eingeschlossen waren und es daher keine Informationen zur Wirksamkeit und Sicherheit bei diesen Personengruppen gibt, ebenso bei Personen unter 16 Jahren.

AUF DIE HEFE, FERTIG, LOS!



HEFE GEBÄCKE
SIND UNTRENN-
BAR MIT DEM
OSTERFEST
VERBUNDEN.

Schon seit der Antike wird Hefe genutzt um Brot herzustellen und Bier zu brauen. Durch die Produktion und anschließende Freisetzung von Kohlenstoffdioxid sorgt diese dafür, dass Brote und Gebäcke ihre typische Krume entwickeln, beträchtlich an Volumen gewinnen und damit genießbar werden.

Backhefe besitzt zwei Möglichkeiten Energie zu gewinnen. Je nachdem ob Sauerstoff vorhanden ist oder nicht, können die Zellen zwischen der Atmung oder Gärung wechseln (Abb. 1). Durch den Prozess der alkoholischen Gärung werden zusätzlich verschiedene Aromen erzeugt, die wiederum den typischen Brotgeschmack ausmachen. Durch diese beiden Reaktionen können Hefen zur Kategorie der biologischen Teiglockerung zugeordnet werden (Tab. 1).

Abbildung 1: Gärung und Atmung

GÄRUNG



ATMUNG



Vorteile von Backhefe

Teige können auch chemisch oder physikalisch gelockert werden, um Volumen zu gewinnen (Tab. 1). Die Gasfreisetzung und Aromenbildung ist aber schon lange nicht mehr der einzige Vorteil, den der Einsatz von Bäckerhefe mit sich bringt. Trotz seiner geringen Größe von gerade einmal fünf bis zehn Mikrometern ist der Einzeller ein echter Alleskönner: etwa in seiner Funktion als Protein-, Aminosäuren- und Vitaminlieferant. Hefe ist deshalb heutzutage eine wichtige Zutat in gesundheitsbewussten Produkten.

Biologische Teiglockerung	Chemische Teiglockerung	Physikalische Teiglockerung
Hefe	Backpulver	Luft
Sauerteige	Pottasche	Wasserdampf
Spontane Gärung	Hirschhornsalz	Alkoholdampf

Tabelle 1: Teiglockerungssysteme

Die kommerzielle Hefe, die heute meist verwendet wird, gehört zur Gattung *Saccharomyces cerevisiae*. *Saccharomyces* kann aus dem Altgriechischen mit dem Wort „Zuckerpilz“ übersetzt werden. *Cerevisiae* bedeutet hingegen „des Bieres“. Zusammengesetzt beschreiben die beiden Begriffe Hefe als Pilz, welcher Zucker in Alkohol umwandeln kann. Dieser vermehrt sich über den Prozess der sog. Knospung oder Sprossung, wenn ihm genügend Nahrung zur Verfügung steht. Als Hauptsubstrat werden vor allem Glukose oder Rüben- bzw. Malzzucker verstoffwechselt. Diese Zucker werden anschließend je nach Sauerstoffverfügbarkeit in Kohlenstoffdioxid und/oder Alkohol umgewandelt. Am effektivsten laufen diese Stoffwechselprozesse zwischen 28 bis 32 °C ab. Die Vermehrung der Hefe ist dabei von vielen unterschiedlichen Faktoren abhängig. Als lebender Organismus reagiert der Einzeller teilweise empfindlich auf externe Umwelteinflüsse.

Herstellung der Backhefe

Hefe ist in unterschiedlichen Formen erhältlich. Ob flüssig, in Blockform oder getrocknet findet sie in vielen unterschiedlichen Produkten Anwendung. Die Herstellung beginnt immer mit einer kleinen Starterkultur, die

anschließend in einem mehrstufigen Prozess vermehrt wird. Melasse, ein stark zuckerhaltiges Nebenprodukt der Zuckerherstellung, dient dabei als ideales Nährmedium.

Arten von Backhefe

Flüssighefe eignet sich vor allem für Großbetriebe, die ihre Abläufe zu einem gewissen Grad automatisiert haben. Mit einem Wassergehalt von ca. 80 % ist Flüssighefe pumpfähig und somit maschinell leicht dosierbar. Blockhefe, auch Pfundhefe genannt, ist in kleineren aber auch größeren Betrieben weit verbreitet. Per Extruder wird die Masse in Form gebracht, die anschließend bei der Verwendung den typischen muschelartigen Bruch aufweist.



Besonders weit verbreitet ist Blockhefe, auch Pfundhefe genannt.

Trockenhefe wird mittels Wirbelschichttrocknung auf unter 10 % Feuchtigkeit gebracht. Durch den geringen Wassergehalt besitzt das feine Granulat eine lange Haltbarkeit. Geöffnete Trockenhefe sollte jedoch rasch verwendet werden, da die Triebkraft mit steigender Feuchtigkeit und Sauerstoffgehalt abnimmt. Umgerechnet entspricht 100 g Frischhefe in etwa 30 bis 35 g Trockenhefe. Tabelle 2 zeigt einen Überblick der Eigenschaften aller drei Arten.



Vorteil der Trockenhefe: Durch den geringen Wassergehalt besitzt das feine Granulat eine lange Haltbarkeit.

Bezeichnung	Trockensubstanz	Haltbarkeit	Dosierung
Presshefe	26 – 35 %	Ca. 10 Tage	Ca. 4 %; Je nach Anwendung
Trockenhefe	92 – 95 %	> 1 Jahr	Ca. 1 %
Beutelhohe	31 – 37 %	Ca. 10 Tage	Ca. 4 %; (1:1 mit Wasser)
Flüssighefe	14 – 29 %	Ca. 10 Tage	Ca. 6 %

Tabelle 2: Arten von Backhefe

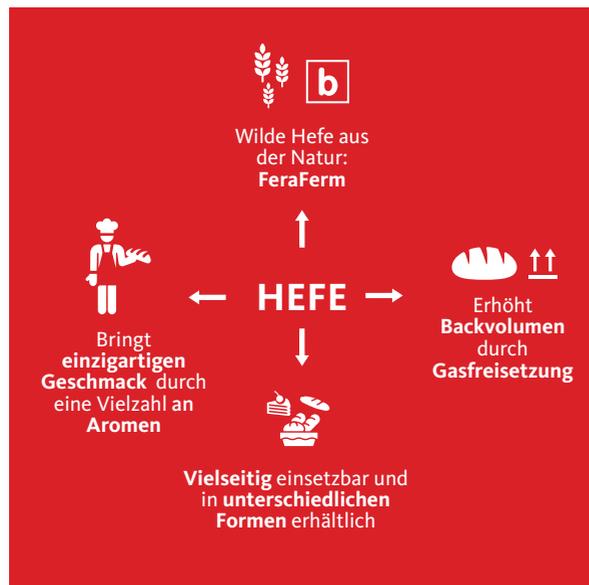


Abbildung 2: Der Einsatz von Backhefe

Backhefe im Einsatz

Je nach Anwendung kann Hefe in ganz unterschiedlichen Dosierungen verwendet werden. Die Zugabe variiert je nach Gebäckart üblicherweise zwischen 0,2 bis 8 %. Die Teigzusammensetzung spielt bei der Auswahl der Dosierung ebenfalls eine wichtige Rolle. Zucker- und fettreiche Teige erschweren den Stoffwechsel der Hefe und resultieren somit in einem geringeren Backvolumen. Aus diesem Grund haben Hersteller spezielle, osmotolerante Hefen gezüchtet, die auch in Teigen mit höheren Zuckergehalten (zum Beispiel Stollen) zu recht kommen. Aktuell geht der Trend hin zu länger geführten Teigen bei niedrigeren Temperaturen. Durch die langsamere Fermentation zwischen 4 und 10 °C werden mehr Aromastoffe gebildet und die Stärke kann besser verquellen. Dadurch sind die Gebäcke aromatischer und saftiger. Ein weiterer Trend der in diese Richtung zielt, ist die Heranführung von wilden Hefen.

BESONDERS FÜR
ARTISAN-BACKWAREN
ENTWICKELTE
BACKALDRIN 2019
DEN VORTEIGSTARTER
FERAFERM MIT
WILDEN HEFEN.



Wilde Hefen

Seit 2019 bietet backaldrin mit FeraFerm einen Starter für wilde Hefen an. Die Hefestämme wachsen frei in der Natur auf Weizenpflanzen, werden in einem mehrstufigen Prozess natürlich vermehrt und anschließend schonend getrocknet, sodass ihre Aktivität erhalten bleibt. Die Teige mit FeraFerm werden entweder über eine Vorteigführung oder in direkter Führung bei Temperaturen zwischen 22 bis 28 °C über einen Zeitraum von 20 bis 25 Stunden geführt. Neben der Aromabildung und Stärkeverquellung werden auch sogenannte FODMAPs abgebaut. Diese beschreiben „fermentierbare Mehrfach-, Zweifach-, Einfachzucker und mehrwer-

tige Alkohole“, die ein Reizdarmsyndrom auslösen können. Brote, zum Beispiel langzeitgeführt mit FeraFerm, sind daher nicht nur aromatischer und saftiger, sondern auch bekömmlicher.



Thomas Leitner,
Entwicklung und
Qualität

Hefe enthält von Natur aus Eiweiß, Kohlenhydrate, Fett, Vitamine, Aminosäuren sowie Mineralstoffe und Spurenelemente.

Ein Gramm Frischhefe enthält ca. 12 Milliarden Zellen, die das Treiben des Brotteigs anstoßen, indem sie Zucker in Alkohol und Kohlendioxid umwandeln.

HEFE

Hefepilze sind mikroskopisch kleine Einzeller, die fast überall in der Natur vorkommen.

Hefepilze spielen bereits seit Jahrtausenden eine wichtige Rolle in der Herstellung von Brot. Zu Beginn noch ohne, dass sie als Verantwortliche des Gärprozesses bekannt waren. Später wurde sie in der Brotherstellung als Backhefe gezielt für die gewünschten Ergebnisse eingesetzt.



In Ägypten wird zufällig die Fermentation entdeckt: Brotteig, der in der Sonne vergessen wurde ist größer geworden und aufgegangen, was genau dabei passiert, wird erst viel später entdeckt.

5000 v. Chr.

1680 erkennt Antoni van Leeuwenhoek mit der Erfindung des ersten mikroskop-ähnlichen Gerätes „kugelige Gebilde“ im gärenden Teig.

17. Jhd.

Trotzdem bleibt der Zusammenhang zwischen Hefe und Gärung weiterhin unbekannt, Hefe gilt lange als Produkt der Gärung. Erst 1860 entdeckt Louis Pasteur den Stoffwechsel der Mikroorganismen als Ursache.

1860

2. Jhd. v. Chr.

Im Römischen Reich wird Hefe zur Herstellung von Brot eingesetzt und für die wohlhabende Bevölkerung entstehen viele Varianten mit verschiedenen Gewürzen.

1846

Bis 1846 verwenden Bäcker obergärige Hefe von Brauereien. Als diese auf untergärige Hefe umsteigen, die sich zum Backen nicht eignet, entwickelt sich die industrielle Backhefe.

2019

Nachdem Hefe in der Backbranche schon lange gezielt genutzt wird, setzt backaldrin neben seinem Standardsortiment seit 2019 auf Wilde Hefen. Der Vorteigstarter FeraFerm bringt reichhaltigen Geschmack und Textur.

HEFE BEI BACKALDRIN

Ein besonderes Highlight von backaldrin im Bereich Hefen ist FeraFerm: der Vorteigstarter aus Wilden Hefen greift den Trend wiederentdeckter Vorteigführungen auf, die ohne Backhefezusatz den Teig lockern. Für FeraFerm werden die Wilden Hefen durch mehrstufige Fermentation vermehrt und anschließend in einem speziellen Verfahren schonend getrocknet, so bleibt ihre Aktivität erhalten. Somit benötigt der Vorteigstarter keine Backhefezusätze und ist ein Clean Label-Produkt. Der Einsatz Wilder Hefen bringt unvergleichlich reichhaltigen Geschmack und Textur. Besonders eignet sich das Produkt für Bäcker, die Wert auf handwerkliche Artisan-Brote legen.

FRÜHLINGS- ERWACHEN ...

... im Sortiment: Zwei Anregungen der backaldrin-Fachberater für Ihr Sortiment. Bringen Sie mit Dinkel Krusti und „Mein Baguette“ frischen Wind in die Frühlingstheke!

Nicht ohne Dinkel

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. Im Geschmack sind die Kreationen mit Dinkel Krusti ausgewogen und mild, mit feinen Honig- und Malznoten. Zu guter Letzt rundet die lange Verzehrfri-sche das Gesamtpaket ab. Die backaldrin-Bäckermeister präsentieren im Folder Rezepte für Dinkelbrötchen, Dinkel Müslibrötchen, Dinkel Walnuss Brot, Dinkel Eiweiß Brot, Dinkel Sandwich und Dinkel Baguette.



Mit Dinkel Krusti von backaldrin gelingen hervorragende Dinkelgebäcke.

IHRE BACKALDRIN-
FACHBERATER SIND WIE
GEWOHNT FÜR SIE DA!
FÜR PRODUKTFOLDER UND
WEITERE INFOS WENDEN
SIE SICH DIREKT AN IHREN
ANSPRECHPARTNER ODER
BESUCHEN SIE
www.backaldrin.com/kontakt.



Premium Baguette-Genuss entsteht im kombinierten Einsatz von „Mein Baguette“ und Hartweizen – ein perfekter Begleiter für die nahende Grillsaison.

Bereit für die Grillsaison

Baguette darf in keiner Theke fehlen. „Mein Baguette“ von backaldrin bietet die ideale Basis für den Allzeitklassiker. Das Backmittel eignet sich besonders für langzeitgeführte, kühle Teige und lässt sich auch ideal maschinell aufarbeiten und in Kunststoffstapeldielen lagern ohne anzukleben. Bei einer Dosierung von 5 % auf Mehl überzeugen die Gebäcke mit hoher Gärstabilität sowie saftiger Krume und zarter Rösche. „Mein Baguette“ bietet zudem große Vielfalt in der Anwendung: Vom klassischen Baguette und Brötchen über mediterrane Interpretationen mit getrockneten Tomaten und Oliven, Baguette mit Roggen, Ciabatta bis zu Brötchen mit Weizengrieß. Außerdem eignet es sich auch für Baguettes in Halbback-Verfahren. Zudem entstehen im Handumdrehen Leckerbissen für das to go-Sortiment. Und auch für die bevorstehende Grillsaison eignen sich die Kreationen mit dem Baguette-Backmittel von backaldrin hervorragend.

FRÜHSTÜCKSGENUSS MIT MÜSLIBROT

Das Frühstück hat seit längerem Aufwind, doch für 2021 sehen Trendforscher noch mehr Potenzial. Der Grund: Die Corona-Pandemie beeinflusst das Essverhalten – und zwar zu Gunsten der ersten Mahlzeit des Tages. Eine Möglichkeit, die auch Bäcker für sich nutzen können. Mit Müslibrot liefert backaldrin einen perfekten Helden für den Morgen.

Müslibrot wurde speziell in Hinsicht auf das Frühstück entwickelt und vereint Genuss mit Funktionalität. Der Mueslibrot Mix enthält eine spezielle Müslimischung für Brot und beinhaltet unter anderem: Hafer-, Weizen- und Dinkelflocken, gepufften Mais, Roggen, Zitrusfasern, Apfelsaftpulver, Kokosflocken und Apfelbeerenrester. Daraus resultiert ein hoher Ballaststoffgehalt.

Darüber hinaus hat es einen geringen Anteil an gesättigten Fettsäuren. Das Hafervollkornbrot überzeugt als Schnittbrot und Riegel, wobei sich letztere ideal für ein Frühstück to go eignen.

In der Herstellung vereint Müslibrot zwei Welten: Brot und Müsli. Denn das Grundrezept entsteht nur durch die Zugabe von Milch – alternativ auch Wasser oder Mandelmilch für veganen Genuss. Weitere Zutaten wie Nüsse oder Schokolade definieren die besondere, auch individuelle, Geschmacksausrichtung. Kombiniert mit dem passenden Belag entsteht ein ausgewogenes Frühstück: Idealerweise sollte die erste Mahlzeit des Tages ein Getreide- und ein Milchprodukt sowie Obst oder Gemüse umfassen. Wie das gelingt zeigt der Müslibrot-Snack mit Quark, Birnen und Weintrauben.



DAS FRÜHSTÜCK
IM AUFWIND:
MIT MÜSLIBROT
VON BACKALDRIN
GELINGEN TOLLE
FRÜHSTÜCKS-
SNACKS!

Zutaten:

1 Schnitte Müslibrot
20 g Quark
20 g Käse, z.B. Camembert
5 g Walnüsse
2 Weintrauben
30 g Birne

Zubereitung:

Zuerst die Birne reiben und dann mit dem Quark anrühren. Eine Schnitte Müslibrot damit bestreichen. Käse und Birne in dünne Scheiben schneiden und auflegen. Abgerundet wird der Frühstücks-Snack mit ein paar Walnüssen und zwei halbierten Weintrauben.

LASK-SPONSORING TRÄGT ERSTE FRÜCHTE

Seit Sommer 2020 ist backaldrin als Dressensponsor des LASK präsent. Da drängt sich natürlich eine Frage auf: Was bringt dies für backaldrin und seine Produkte, ist eine positive Wirkung spürbar?

Bekanntheit entsteht nicht über Nacht, ein langer Atem ist, wie im Sport, wichtige Voraussetzung für den Erfolg einer Maßnahme zur Imagestärkung. Dennoch lohnt es sich, wenige Monate nach dem Start einen Blick auf erste Ergebnisse zu werfen. Eine Analyse der Verankerung von backaldrin vor der Präsentation der neuen Sponsoring-Aktivität im Sommer 2020 hat verdeutlicht, dass Herr und Frau Oberösterreicher mit dem Markennamen backaldrin durchaus etwas anfangen können. Ganz anders die Situation, wenn man die Landesgrenzen überschritt – österreichweit war backaldrin nur etwa einem Drittel der Bevölkerung ein Begriff und auch die Verbindung von backaldrin mit dem Kornspitz gelang deutlich weniger gut als in Oberösterreich.

Deutlich mehr Bekanntheit

Mit Ende November bzw. Anfang Dezember 2020 wurden diese Fragen neuerlich gestellt und bereits nach diesem kurzen Zeitraum war eine positive Auswirkung spürbar. In Oberösterreich sind vor allem junge Bevölkerungsgruppen nun deutlich besser informiert und auch außerhalb Oberösterreichs weiß man viel besser über backaldrin Bescheid: Der Bekanntheitsgrad stieg in diesen wenigen Monaten österreichweit von 31 auf 40 % und die größere Gruppe der Kenner ist auch besser informiert über die Verbindung zwischen backaldrin und Kornspitz. Generell wird so der Fokus der Bevölkerung auch auf das Thema Brot und Gebäck gelenkt. Eine beeindruckende erste Zwischenbilanz nach einem noch sehr kurzen Zeitfenster.

ÖSTERREICHISCHE BEVÖLKERUNG

JA ICH KENNE BACKALDRIN



WISSEN IM KORNSPITZBEZUG DER BACKALDRINKENNER



Vom Partner profitieren

Aber die Steigerung des Bekanntheitsgrads ist nur ein erster Schritt. Wesentlicher Faktor ist auch der Image-Transfer, also die Übertragung von Imagebestandteilen von einem Imageträger auf den anderen. In diesem Fall vom LASK auf backaldrin: Sport ist Emotion, Sport ist Gesprächsthema, Sport ist für viele ein wichtiger Teil des Lebens – und mit dem Sponsoring ist backaldrin mitten drin! Als Sponsor kann backaldrin so von den Markennamen des LASK profitieren: Sport, Erfolg und Leidenschaft. Diese positiven Werte übertragen sich in weiterer Folge auch auf Brot und Backwaren. Und natürlich stehen die Sponsoringaktivitäten zudem für eine Verbundenheit mit der Region. Das Ende dieser Erfolgsstory ist noch nicht abzusehen – neben einer weiter wachsenden Verankerung ist vor allem von einer klaren, positiven Stärkung des Unternehmens und einem positiven Zeichen für die Backbranche auszugehen. Es geht also nicht nur um größere Bekanntheit, auch die Strahlkraft der Marke backaldrin und seiner Produkte wird durch das Sponsoring zulegen. #gemeinsambackenvirdas gilt also auch im Sponsoring!



Dr. David Pfarrhofer,
Institutsvorstand market Marktforschungs-Ges.m.b.H. & Co.KG

FLOTTER WÜSTENFLITZER

Die 43. Rallye Dakar, die bedeutendste Wüstenrallye der Welt, fand vom 3. bis 15. Jänner 2021 statt. Die Teilnehmer legten dabei mehr als 7000 km durch Saudi Arabien zurück. Und backaldrin Rus war diesmal Partner des „Moscow Rally Team“. Zur Stärkung war auf der Strecke auch Vegipan® mit dabei. inside präsentiert die beeindruckenden Bilder vom Flitzer in der Wüste!

IM JÄNNER 2021
FAND DIE 43.
RALLYE DAKAR
STATT: ALS PARTNER
DES „MOSCOW
RALLY TEAM“ WAR
BACKALDRIN RUS
DABEI.



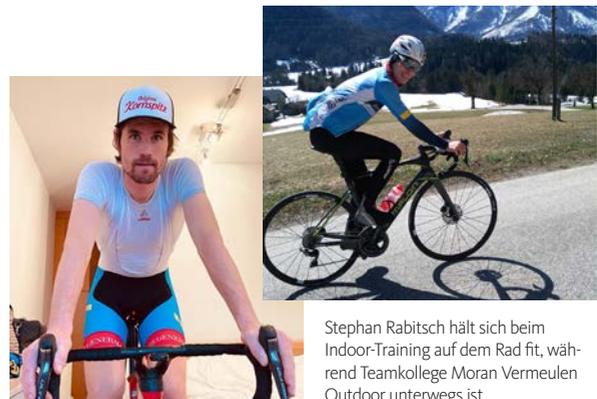
Im Jänner 2021 trainierte der LASK während erster Abrissarbeiten auf der alten Gugl.

BYE BYE GUGL!

Am 28. Juni 1952 begann die Geschichte der Linzer Gugl. Zum letzten Mal Schauplatz eines LASK-Matches wurde sie am 16. Dezember 2020. Denn es wurde Zeit für ein neues Stadion. Und im Jänner 2021 begannen auch bereits die Abrissarbeiten: So kam es, dass der LASK während dieser Zeit noch Trainingseinheiten mit Bagger im Hintergrund abhielt. Spiele finden, bis die neue Raiffeisen-Arena eröffnet werden kann, im Stadion in Pasching statt. Mit Mitte März finden aufgrund des straffen Zeitplans neben den Abrissarbeiten auch bereits erste Bauarbeiten am neuen Stadion statt.

FIT FÜR DEN SAISONSTART

Wie halten sich eigentlich Sommersportler über den Winter fit? Das hat sich „backtueell“ bei den Radprofis vom Team Felbermayr Simplon Wels angesehen. Einige aus dem Team sind gerne in den Bergen unterwegs und trainieren ihre Ausdauer unter anderem beim Schneeschuhwandern. Aber auch das Schneeschaukeln vorm eigenen Haus hält fit. Natürlich darf auf keinen Fall das „richtige“ Training fehlen. Und so sind die Radsportler sogar im Winter auf dem Rad unterwegs: Und zwar sowohl In- als auch Outdoor!



Stephan Rabitsch hält sich beim Indoor-Training auf dem Rad fit, während Teamkollege Moran Vermeulen Outdoor unterwegs ist.

VIRTUELL INS PANEUM



Online immer für Sie da: Unter www.paneum.at können Sie die Wunderkammer des Brotes virtuell erkunden!

Die Wunderkammer des Brotes hat corona-bedingt ihre Pforten noch geschlossen. Aber virtuell – nämlich online und im TV – können Sie trotzdem geschichtsträchtigen Brot-Duft schnuppern. Auf der Website lädt die Wunderkammer zu einer virtuellen Tour und im Fernsehen begeistert seit Oktober 2020 der „Talk im PANEUM“.

Bereits seit seiner Eröffnung im Jahr 2017 beeindruckt das PANEUM zahlreiche Besucher gleichermaßen mit seiner Sammlung wie auch der wegweisenden Architektur. Einen ersten Eindruck können Sie jetzt auch online gewinnen – oder Sie frischen Ihre Erinnerungen auf. Die virtuelle Tour auf der Website lässt Sie die Wunderkammer hautnah von zu Hause aus erleben. Klicken Sie sich vom Eingang im Erdgeschoss bis in den zweiten Stock und erfahren Sie spannende Infos über zentrale Ausstellungsstücke. So steigt die Vorfreude über einen Besuch, sobald es wieder möglich ist!

Fernsehgenuss

Auch im TV macht das PANEUM eine gute Figur. Seit Oktober 2020 gibt es auf LT1, Oberösterreichs größtem Privatsender, den „Talk im PANEUM“. Gäste aus Sport, Politik, Wirtschaft und Lifestyle werden von den LT1-Moderatoren Dietmar Maier, Silvia Schneider und Sandrine Wauthy mit Peter Augendopler begrüßt. In der einzigartigen Umgebung und Atmosphäre der Wunderkammer geben diese spannenden Persönlichkeiten Einblicke in ihr Leben und ihre Erfolgsgeschichten. Auch aktuellen Themen widmet sich das Talkformat: etwa im Jänner 2021 mit Dr. Bernd Lamprecht, Vorstand der Klinik für Lungenheilkunde am Linzer Kepler Universitätsklinikum, zu Corona. Im Schnitt verfolgten je rund 140.000 Zuseher (IMAS 2021) die bisher ausgestrahlten Episoden!

TALK IM PANEUM

WANN: ZWEI MAL PRO MONAT AM SAMSTAG UM 18.00 UHR, DIE NÄCHSTEN SENDETERMINE FINDEN SIE ONLINE UNTER

www.paneum.at/de/talk-im-paneum

WO: LT1 ODER EBENFALLS ONLINE ZUM NACHSCHAUEN



1920

IN DIESER ZEIT PRÄGTE DIE
LANDWIRTSCHAFTLICHE ARBEIT
DAS LEBEN DER MENSCHEN,
WIE DIESE FAYENCE DES
SLOWAKISCHEN KÜNSTLERS
FERDIS KOSTKA ZEIGT.

STÜCK DER STUNDE

Einen Blick auf die landwirtschaftliche Arbeit, wie sie sich noch vor 100 Jahren abspielte, ermöglicht dieses Bauernpaar am Feld. Die Fayence – also eine bemalte Arbeit aus Ton – zeigt den Bauer mit einer Sense in der Hand beim Getreidemähen und dahinter die Bäuerin mit Kornähren auf dem Arm. Hinter den beiden befinden sich ein Wasserkrug und ein Beutel mit Verpflegung. Die Initialen am Boden der Fayence ermöglichen es, sie dem slowakischen Künstler Ferdis Kostka zuzuordnen und weisen auf den Herstellungsort Stampfen hin. Zeitlich lässt sich das Werk dem Jahr 1920 zuordnen. Und tatsächlich bestimmte die Landwirtschaft damals nicht nur das Leben der Menschen, sondern formte auch das Landschaftsbild. Denn die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts sind Österreich, Deutschland und andere europäische Länder wie die heutige Slowakei stark agrarisch geprägt. Mehr als die Hälfte der Bevölkerung war in der Landwirtschaft tätig. Erst ab den 1950er-Jahren stieg die Technisierung und Maschinen ersetzten immer mehr die Arbeit von Mensch und Tier auf den Feldern.

EIN HOCH AUF DIE MEHLSPEIS'



DIE ÖSTERREICHISCHE MEHLSPEISKULTUR HÄLT VIELE SCHÄTZE BEREIT, ALLEIN BEI DEN TORTEN: VON SACHER-, MALAKOFF- UND DOBOS- BIS HIN ZUR ESTERHAZYTORTE.

Alfred Fiedler verfügt über eine abwechslungsreiche Karriere im Lebensmittelbereich, in dem er nach seinem Studium der Rechtswissenschaften eher zufällig landete. Sein Weg führte ihn seither erfolgreich über Lebensmittelindustrie und Brauereiwesen ins Agenturgeschäft. Heute ist er geschäftsführender Gesellschafter der afp Werbeagentur in Linz, die Unternehmen aus Industrie, Handel, Gewerbe und Nonprofit-Bereich begleitet. Was das alles mit Mehlspeisen zu tun hat? Das erzählt er backtueell im Interview.

backtueell: Woher kommt Ihre Leidenschaft für Mehlspeisen?

Alfred Fiedler: Abgesehen davon, dass ich gerne Mehlspeisen esse und die eine oder andere Kindheitserinnerung damit verbinde, gibt es eigentlich keine erwähnenswerte Vorgeschichte. Es war mehr Zufall, als Strategie. Ich bin ich auf den Begriff „Mehlspeiskönig“ gestoßen, der hat mir so gut gefallen, dass wir in der Agentur sofort eine Seite ins Leben gerufen haben. Das war um 2012 und seitdem lässt mich die Mehlspeis' nicht mehr los.

Wie kam Ihnen die Idee für die Initiative „Österreichs Mehlspeiskultur“?

Je mehr ich mich mit dem Thema beschäftigt habe, umso mehr wurde mir bewusst, die Mehlspeis' lässt

sich nicht auf einige, wenige bekannte und oft zitierte Mehlspeisen reduzieren. Die österreichische Mehlspeis' ist viel, viel mehr: Sie ist ein wesentlicher Baustein der heimischen Kulinarik und Kultur, sie ist weltweit einzigartig und unerreicht in ihrer Vielfalt. Über Jahrhunderte wurde sie – bedingt durch die Monarchie – zum Schmelztiegel der europäischen Süßspeisentradition.

Welches Ziel verfolgt die Initiative?

Das Ziel ist klar: Wir wollen in Österreich das Bewusstsein für diesen kulturellen Schatz stärken und ihn auch international noch bekannter machen.

Die Initiative bezieht auch die heimischen Bäcker und Konditoren mit ein, welche Möglichkeit bietet sich ihnen?

Wir haben die Facebook-Gruppe „Österreichs Mehlspeiskultur“ gegründet. Dort können heimische Bäcker und Konditoren ihr gesamtes Leistungsspektrum kostenlos präsentieren: Angebote, saisonale Produkte, Spezialitäten des Hauses oder ihren Onlineshop. Je mehr Betriebe mitmachen, umso kräftiger ist das Signal des heimischen Handwerks!

Was macht die österreichische Mehlspeiskultur denn nun eigentlich aus?

Es gibt unzählige Aspekte, die die österreichische Mehlspeiskultur charakterisieren. Zuallererst die hervorra-

gend ausgebildeten Kulturträger, also die Bäckerinnen und Bäcker, Konditorinnen und Konditoren. Oder auch die unterschiedlichen heimischen Rohstoffe: Angefangen bei der Wachauer Marille, dem Waldviertler Mohn bis zu den burgenländischen Nüssen. Dazu kommen noch die vielen unterschiedlichen Orte, an denen Mehlspeisen kredenzt werden: Von der Almhütte bis zum Fünfsterne-Restaurant. Nicht zu vergessen die diversen Anlässe wie Hochzeiten, Ehrungen oder Geburtstage, die untrennbar mit der Mehlspeis' verbunden sind. Aber auch viele Bräuche haben ihre eigenen Mehlspeisen. Wie der Glöcklerlauf mit seinen Krapfen. Nicht unerwähnt sollten das duale Ausbildungssystem und sämtliche nationale und internationale Berufswettbewerbe bleiben, bei denen Österreich oft sehr gut abschneidet.

Die Corona-Pandemie stellt auch die Backbranche vor große Herausforderungen: Sehen sie die Mehlspeiskultur in Gefahr?

Diese Frage muss losgelöst von der Pandemie betrachtet werden. Ein Erosionsprozess hinsichtlich des Kulturverständnisses ist seit langem klar erkennbar. Ich möchte nur drei Punkte ansprechen. Erstens, mit dem Einzug der internationalen Systemgastronomie in Europa fand auch der Siegeszug von Produkten wie Muffins oder Cupcakes statt. Diese Entwicklung führt mich zum zweiten Punkt. Uns Österreichern mangelt es an einem gesunden Selbstvertrauen. Uns ist nicht bewusst, über welch großen Schatz wir verfügen, auf den man wahrlich stolz sein kann. Es benötigt keine neuartigen Bezeichnungen wie FoodArtFestival, um Österreichs Mehlspeiskultur attraktiv zu machen. Vielmehr müssten die großen Meisterinnen und Meister des Handwerks viel stärker hervorgehoben und Nachwuchstalente vor den Vorhang geholt werden. Dieses mangelnde Bewusstsein spiegelt sich in den Deserkarten der gehobenen Gastronomie wider, da lassen sich nur wenig Klassiker ausmachen. Drittens, der zunehmende Wettbewerb und die Überzeugung, dass alles zu jeder Zeit verfügbar sein muss, ist der Kultur auch nicht gerade zuträglich. So entkoppeln sich die Produkte von ihren geschichtlichen Ursprüngen und sie werden nicht mehr als etwas Besonderes wahrgenommen auf das man sich sehnsüchtig freut. Und das ist schade.

Was sind Klassiker, die in einer Konditorei nicht fehlen dürfen?

Ich denke, jede Konditorei sollte ein unverwechselbares Sortiment exzellent zubereiteter Mehlspeisen zusammenstellen, angereichert mit der einen oder anderen Spezialität als Aushängeschild für den gesamten Betrieb. Ich sage nur Sacher Torte oder Zauner Stollen.

Wie gelingt die Verbindung von Klassik und Moderne?

Vorweg, unsere Initiative will nicht die Asche anbeten, sondern steht aufgrund der sich ändernden Ernährungsgewohnheiten Innovationen sehr offen gegenüber. Innovation bedeutet aber nicht das blinde Übernehmen von globalen Trends, denn diese führen schnurstracks in die Austauschbarkeit. Eine wesentliche Voraussetzung für diesen Brückenschlag ist wohl, dass die Kulturtechnik des Backens und der Zuckerbäckerkunst weiter einen hohen Stellenwert genießen und von einer Generation an die andere weitergegeben werden muss.

Zum Abschluss, können Sie sich bei der Vielfalt entscheiden, was ihre Lieblingsmehlspeise ist?

Offengesagt, nein! Ich liebe alle Mehlspeisen ob Strudel, Knödel, Palatschinken, Torten, Kekse oder Striezel.

Danke!

„Österreichs Mehlspeiskultur“ ist eine 2014 gegründete Initiative, die von der österreichischen UNESCO Kommission 2019 mit dem Good Practice Siegel für die Erhaltung des immateriellen Kulturerbes ausgezeichnet wurde. Sie begibt sich auf Spurensuche nach süßen Bräuchen, Riten und Rezepten in der Welt der österreichischen Mehlspeiskultur. Jahrhunderte alte Traditionen, Innovation und Neuinterpretationen sind dabei keine Widersprüche. Mehr entdecken unter: <https://www.mehlspeiskultur.at>.



Alfred Fiedler,
Gründer „Österreichs
Mehlspeiskultur“

Auch auf Facebook ist die Initiative präsent und will mit der gesamten Branche ein Zeichen für die Mehlspeiskultur setzen. Wer beitreten möchte kann einfach mit seinem Account nach der Gruppe „Österreichs Mehlspeiskultur“ suchen und der Gruppe beitreten. Sobald Sie vom Administrator freigeschaltet wurden, können Sie Ihre Spezialitäten, besonderen Kreationen oder Serviceleistungen nach Herzenslust posten.



#gemeinsambackenwirdas

ZUTATEN
IHRES
ERFOLGS

Mein
BAGUETTE



Mit saftiger Krume, zarter Rösche, bei geringer Dosierung, ideal für die Langzeitführung kühler Teige und noch viel mehr.

www.backaldrin.com

backaldrin®