

backaldrin®

backaldrin®

backaldrin®



**Radspektakel
beim PANEUM**

Seite 6

**Backzutaten-
Trendreport**

Seite 8

**Auslobung von
Nährstoffen**

Seite 12

Bei der Auslobung von Nährwerten ist einiges zu beachten.



4

Aktuelle Kurzbeiträge

6

Radspektakel vor dem PANEUM

8

Foodtrends: Was wir zukünftig backen

11

Gastbeitrag: Hanni Rützler zu „New Global & Regenerative Food“

12

Die Werbung mit den Nährstoffen

15

Selektion Soja

16

Proteine satt

17

Sushi-Fusion-Sandwich

18

Das ist los im „Kornspitz Sport Team“

20

Neues aus dem PANEUM

22

BBQ-Style



Das wichtigste Etappenrennen Österreichs startete vor der Wunderkammer.

Starten Sie in den Sommer mit abwechslungsreichem Grillgebäck.



Mit Eiweißbrotten kommen diesen Sommer alle auf ihre Kosten.

Herausgeber: backaldrin International The Kornspitz Company GmbH / Herstellung von Grundstoffen und Hilfsmitteln für die Nahrungs- und Genussmittelerzeugung; Handels- und Handelsagentengewerbe; Bäcker / Kornspitzstraße 1, 4481 Asten, Österreich / Internet: www.backaldrin.com / Eigentümer: Peter Augendopler / Geschäftsführer: Harald Deller / **Redaktion:** DI Doris Dieplinger (Leitung), Ing. Mag. Wolfgang Mayer / **Kontakt:** bactuell@backaldrin.com / **Grafik und Layout:** Hannah Sonnberger / **Druck:** www.gutenberg.at / **Coverfoto:** Max Mayrhofer / **Fotos:** sofern nicht anders angegeben: © backaldrin / Fotos jeweils unter Einhaltung der zum Zeitpunkt der Aufnahme geltenden Corona-Schutzmaßnahmen / Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wird in diesem Magazin auf eine geschlechtsspezifische Differenzierung verzichtet. Es wurde die maskuline Form gewählt, entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung für beide Geschlechter.



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!**



Bei dem wichtigsten Etappenrennen in Österreich, der 12. Int. Raiffeisen Oberösterreich Rundfahrt, traf heuer erstmals Kunstgenuss auf Radsport der Extraklasse. Denn Start der letzten Etappe war die beeindruckende Kulisse des PANEUM, wo sich knapp 150 internationale und heimische Radprofis versammelten, um von dort aus im entscheidenden Rennen alles zu geben. Es war ein wahres Spektakel, dass den zahlreichen Besuchern vor Ort nicht nur Sport auf höchstem Niveau, sondern auch freien Eintritt ins PANEUM bot.

Ein großes Thema unserer Zeit, nicht mehr nur im Profisport, ist die richtige Ernährung. Gesundheit, Nachhaltigkeit und Genuss sind Foodtrends, die die Gesellschaft prägen und auch die Backbranche intensiv beschäftigen. backaldrin arbeitet täglich daran, passende Antworten auf diese Strömungen für Sie zu finden. Proteinangereichert, zuckerreduziert oder ballaststoffreich: Damit treffen Backbetriebe den Nerv der Zeit, was ihnen neue Chancen am Markt eröffnet. Bei der Auslobung gibt es aber klare gesetzliche Regelungen, die unbedingt eingehalten werden sollen.

Eine, die sich das ganze Jahr über mit globalen Trends beschäftigt, ist Foodtrendforscherin Hanni Rützler. Den Fokus legt sie in ihrem Gastkommentar auf die Unsicherheiten der heutigen Zeit, die nicht nur weitreichende Folgen für die globale Ernährungssicherheit haben, sondern auch die Portemonnaies der Konsumenten spürbar belasten. Krisen bringen aber auch immer Bewegung in unser Ernährungssystem, die oft in eine durchaus begrüßenswerte Richtung weist.

Ein Dauerbrenner, vor allem bei sommerlichen Temperaturen, ist die liebste Freizeitbeschäftigung der Österreicher – das Grillen. Eine hervorragende Zeit für die Bäcker, um mit abwechslungsreichem Grillgebäck zu punkten. Machen Sie Ihr Sortiment mit Sabia, Kurkuma oder dem klassischen Burger-Bun sommerfit. Als besonderen Service bietet backaldrin passend zu jedem Grillgebäck eine köstliche Snackidee. Lassen auch Sie sich inspirieren.

Im Namen der Familie Augendopler sowie der gesamten Geschäftsleitung wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Lesen und schöne Sommermonate.

Ihr

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

Harald Deller
Geschäftsführer

Gewusst?

Einen Toast auf das Toastbrot

Zart gebräunt und knusprig: Das feinporige Kastenweißbrot ist in Österreich ein Renner. Warum es so beliebt ist? Vielleicht weil es nach dem Toasten so intensiv-aromatisch schmeckt oder im verpackten, ungetoasteten Zustand sehr lange haltbar ist. Typisch österreichisch ist das Toastbrot jedenfalls nicht. Schon im alten Ägypten und im antiken Griechenland wurde Brot geröstet.

Die Römer brachten es schließlich nach Britannien, wo es sich im Laufe der Zeit als „toast“ (vom lateinischen „torrore“ = rösten, trocknen, rösten) etablierte. Verkauft wird es heute in passende Scheibengröße für den Toaster geschnitten. Und so wie das Toastbrot am Teller hat sich auch der „Toast“ bei diversen Feiern eingebürgert.

„Einen Toast aussprechen“ – darunter versteht man im Rahmen einer Tischrunde eine kurze Ansprache zu Ehren einer bestimmten Person, gefolgt von der Aufforderung an alle, ihr Glas zu heben und gemeinsam zu trinken. Eindeutiges gibt die Entstehungsgeschichte zu diesem Brauch nicht her. Offenbar war es bereits im England des 15. Jahrhunderts üblich, Getränke durch die Zugabe von heißem Brot zu aromatisieren. Später vermischte sich diese Trinkgewohnheit mit dem Brauch, auf jemanden zu trinken. In Festkreisen wurde es dann Usus, demjenigen, der bei einem Gastmahl einen Trinkspruch ausbringen wollte, ein Stück geröstetes Brot in den vollen Becher zu geben. Dieses Brot, das sich mit Wein vollzog, wurde zum Abschluss der Zeremonie von dem Toast-Geber ausgebracht. Nach und nach verzichtete man offenbar auf das Stück Brot im Getränk und blieb beim Trinkspruch.



ERFOLGREICH ZERTIFIZIERT

Über ein erfolgreich absolviertes IFS-Food-Audit darf sich backaldrin freuen. An drei Tagen wurden die einzelnen Abteilungen genau unter die Lupe genommen und Abläufe sowie Prozesse im Unternehmen geprüft. Dabei standen Qualitäts- und Rohstoffthemen genauso im Mittelpunkt wie die Lebensmittelsicherheitskultur. Dank der hervorragenden Vorbereitung des gesamten Teams konnte mit über 96 Prozent das „Höhere Niveau“ abermals erreicht werden. Ein sehr erfreuliches Ergebnis, schließlich wurde backaldrin heuer erstmals nach der IFS-Version 7 zertifiziert.

ERZÄHLEN SIE ÜBER SICH, HERR DAUME

INTERVIEW MIT DEM NEUEN VERKAUFSLEITER ÖSTERREICH



Wolfgang Daume ist seit 1. Juni 2022 neuer Verkaufsleiter für Österreich bei backaldrin. Der 50-Jährige kann aus bisherigen Positionen bei namhaften Unternehmen der Backbranche sowie im Lebensmittelhandel langjährige Erfahrung vorweisen. Optimale Voraussetzungen um den Vertrieb des österreichischen Marktführers weiter voranzutreiben und auszubauen.

Was sind für Sie schöne Erfolgserlebnisse bei Ihrer Arbeit?

Gemeinsame Erfolge und begeisterte Kunden

Herausforderungen sind für mich ...

... immer wieder ein Ansporn zur eigenen Weiterentwicklung

Es geht nicht ohne ...

... Teamwork

Das motiviert mich:

positive Kommunikation und Respekt

Mit welcher Persönlichkeit würden Sie gerne plaudern?

Thorsten Havener (Buchautor)

Ihr größtes Talent?

Kommunikationsstärke

In der Freizeit findet man mich ...

... beim Laufen

Das habe ich immer im Kühlschrank:

Butter und Marmelade

Eine Welt ohne Backwaren wäre ...

... eintönig

Mein Lieblingsgebäck ist ...

... natürlich der Original Kornspitz mit Salz bestreut

Linzer oder Sachertorte?

Eindeutig Linzer Torte (bin gebürtiger Linzer)

Germstriezel: mit oder ohne Rosinen?

Klassisch mit Rosinen

Flesslerl oder Salzstangerl?

Mohnflesslerl mit Salz

Das ärgert mich:

respektloses Verhalten

Diesen Wunsch habe ich mir zuletzt erfüllt:

Mini Cooper Cabrio

Auf meiner Bucket List steht noch ...

... eine Weltreise

Wie beschreiben Sie persönlich Glück?

Innere Zufriedenheit

EINSATZ FÜR DIE BÄCKER

Rund 85 Prozent der heimischen Backbetriebe betreiben ihre Öfen und Geräte mit Erdgas und sind so massiv von einer gesicherten Gasversorgung abhängig. Damit diese auch in unsicheren Zeiten garantiert ist, übermittelte backaldrin im April 2022 ein Schreiben an Bundeskanzler Nehammer und Ministerin Gewessler mit der dringenden Aufforderung, die Versorgungs- und Systemrelevanz der backenden Betriebe bei möglichen staatlichen Energielenkungsmaßnahmen im Interesse einer gesicherten Versorgung der Bevölkerung zu berücksichtigen. Dem oberösterreichischen Wirtschafts- und Energie-Landesrat Markus Achleitner wurde das Schreiben von Geschäftsführer Harald Deller persönlich übergeben. „Ich habe großes Verständnis für das Anliegen der Bäckereien, daher setze ich mich auch auf Bundes- und EU-Ebene intensiv für die Absicherung der

Energieversorgung ein. So wurde meine Forderung, der Bund solle eine strategische Gasreserve anlegen, von der Bundesregierung bereits aufgegriffen“, so Achleitner.



Harald Deller (l.) setzte sich bei Wirtschafts- und Energie-Landesrat Markus Achleitner (r.) für eine gesicherte Gasversorgung der backenden Betriebe ein.



Bei der Upper Food 2022 diskutierten (v. l.) Christian Altmann, backaldrin-Unternehmenssprecher Wolfgang Mayer, Leo Jindrak, Heidi Hochreiter und Reinhard Honeder über die Zukunft der heimischen Lebensmittelbranche.

WIE SCHMECKT DIE ZUKUNFT?

Die Upper Food 2022, eine der führenden Fachveranstaltungen der Lebensmittelbranche in Oberösterreich, stand am 17. Mai 2022 ganz im Zeichen der Zukunft. Um die Herausforderungen der zukünftigen Ernährung erfolgreich meistern zu können, braucht es neue Ideen sowie mutige, tatkräftige und visionäre Unternehmer, Institutionen und Zusammenschlüsse – da waren sich alle Gäste einig. Auch Wolfgang Mayer, Geschäftsleiter von backaldrin, der sich wie viele andere Branchenvertreter die Veranstaltung nicht entgehen ließ. Es kamen sowohl hochkarätige Experten als auch die Lebensmitteltechnologien von morgen zu Wort. Mit einer spannenden Diskussion über neue Impulse und Ansätze nahm die Veranstaltung ein erfolgreiches Ende.

VEREINIGUNG DER BACKBRANCHE ZU BESUCH

Die Landesgruppen der Vereinigung der Backbranchen (VDB) aus dem deutschen Pfalz-Saar und Rhein-Main lernten im Zuge einer Studienreise vom 17. bis 19. Mai 2022 die österreichische Backkultur bei unterschiedlichsten Backbetrieben näher kennen. Der erste Weg führte die Gruppe direkt zu backaldrin nach Asten. Neben Backstuben- konnte auch PANEUM-Luft geschnuppert werden. Angeregte Gespräche und eine spannende Tour durch die Wunderkammer mit Peter Augendopler machten den Besuch zu einem Highlight der Reise.



backaldrin und das PANEUM durften am 17. Mai 2022 die Landesgruppen der Vereinigung der Backbranchen aus dem deutschen Pfalz-Saar und Rhein-Main begrüßen.

GEWINNSPIEL

In der März-Ausgabe der backtuell wurden zwei Eisbär-ÖOC-Mützen aus der Olympia-Kollektion verlost. Wir gratulieren Gerald S. und Werner P. zum Gewinn.

RADSPEKTAKEL VOR DEM PANEUM

Ein Radrennen der Extraklasse erfordert eine einzigartige Kulisse. Genau das bot das PANEUM bei der 12. Int. Raiffeisen Oberösterreich Rundfahrt. 144 Radprofis starteten im Schatten der Wunderkammer in die entscheidende Etappe des wichtigsten Etappenrennens in Österreich. Auf die Fans wartete ein Event mit spannendem Rennstart, freiem Eintritt ins PANEUM und Hubschrauberrundflügen.



90 Sekunden
Radspektakel pur

Ein Bundesland – vier Radrennen – internationale Spitzenteams: Das alles war die 12. Int. Raiffeisen Oberösterreich Rundfahrt, die heuer vom 9. bis 12. Juni 2022 die Radfans in Atem hielt. Das wichtigste Etappenrennen in Österreich führte 144 internationale und heimische Radprofis aus über zehn Ländern auf 431 Kilometern und 2053 Höhenmetern von der oberösterreichischen Landeshauptstadt aus in vier Etappen durch das gesamte Bundesland. Der Start der heurigen Rundfahrt war wieder der spektakuläre Prolog vom Linzer Hauptplatz zum Linzer Schloss. Mit den Profis messen durften sich auch Promis aus dem „Kornspitz Sport Team“, Direktor Christoph Sumann, Leichtathletin Verena Mayr und Schwimmer Bernhard Reitshammer.



Einmalige Kulisse

Nach zwei weiteren Renntagen durch das Land startete die Elite dann am 12. Juni 2022 vor der beeindruckenden Kulisse der Wunderkammer in die letzte und entscheidende Etappe. Nach dem Startschuss im Schatten der Wunderkammer umrundeten die Radprofis drei Mal das backaldrin-Firmengelände und das PANEUM, bevor sie Fahrt aufnahmen und das 133,5 Kilometer und über 1000 Höhenmeter entfernte Endziel Hinterstoder ansteuerten. Neben dem Rennspektakel warteten auf die vielen Fans vor Ort einige weitere Highlights.

Kunst trifft Sport

An diesem Rennsonntag standen die Türen des PANEUM von 10 bis 16 Uhr bei freiem Eintritt offen. Eine einmalige Gelegenheit für Interessierte, die Sammlung von Kunst- und Kulturobjekten aus 9000 Jahren inmitten der wegweisenden, modernen Architektur zu erkunden, die auch zahlreiche Besucher nutzten. Das PANEUM konnte aber an diesem Tag nicht nur von innen und außen bewundert werden, sondern

erstmalig auch von oben. Unter allen Besuchern des Rennstarts wurden Hubschrauberrundflüge verlost. Acht glückliche Gewinnspielteilnehmer gingen noch vor Start des Rennens in die Lüfte. Dies bot nicht nur eine einzigartige Sicht auf den Radtross, sondern auch auf die Wunderkammer und ihre Umgebung. Ein großartiges Sportfest, das mit einem Sieg von Lokalmatador Rainer Kepplinger endete.



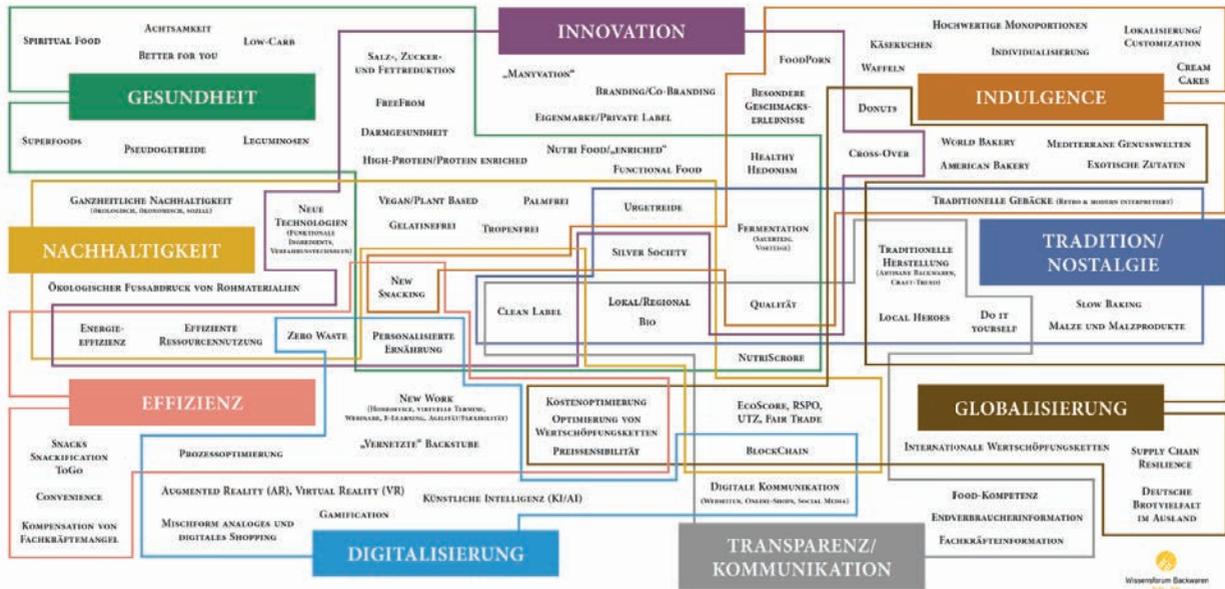
„Es war ein reines Vergnügen, hier dabei sein zu können. Die Stimmung war beeindruckend und die Kulisse sowieso.“

Peter Augendopler
Eigentümer backaldrin und
Gründer des PANEUM



FOODTRENDS

WAS WIR ZUKÜNFTIG BACKEN



Wenn sich eine Sache in den vergangenen Jahren maßgeblich verändert hat, dann ist es wohl das Mindset in Sachen Ernährung. Wie wir essen – und vor allem was wir essen ist im ständigen Wandel und wird von großen Megatrends beeinflusst. Dies fordert von den backenden Betrieben ein hohes Maß an Flexibilität und Agilität, bietet aber auch große Chancen, um neue Kundensegmente zu erschließen.

Megatrends, einerseits ein Störfaktor für das business as usual, andererseits eine wertvolle strategische Orientierungshilfe und Innovationstreiber für Unternehmer. Sie verändern nicht nur einzelne Segmente oder Bereiche des sozialen Lebens oder der Wirtschaft, sondern formen ganze Gesellschaften um. So auch die Backbranche, die von den Megatrends und deren Subtrends maßgeblich beeinflusst wird. Megatrends sind per Definition von langer Dauer, ein globales Phänomen, mehrschichtig und beeinflussen sich gegenseitig, während Subtrends diese Kriterien nicht oder nur teilweise erfüllen.



Über diese Trends Bescheid zu wissen und geschickt damit zu arbeiten, bietet viele Möglichkeiten, weitere Kundensegmente zu erschließen und sich vom Wettbewerb abzuheben. Eine hervorragende Hilfestellung ist der neue Trendreport des Wissensforum Backwaren. In Zusammenarbeit mit seinen Mitgliedern, ist ein Schriftstück entstanden, das sich mit den Foodtrends in der Bäckerbranche beschäftigt. Dabei wurden neun Megatrends und viele kleinere Subtrends identifiziert. Vier dieser Foodtrends und passende Produkte, die backaldrin dazu im Sortiment hat, stellen wir Ihnen nun genauer vor.

Good food, good mood: Gesundheit

Gesundheit ist ein mächtiger Megatrend, der bereits tief in unser Bewusstsein und unseren Alltag eingedrungen ist. Ein gesunder Lifestyle ist Synonym für hohe Lebensqualität und beeinflusst das tägliche Handeln: wie wir leben, was und wie wir essen und konsumieren. Vor allem seit Corona hat gesunde Ernährung an Bedeutung gewonnen. Profiteure dieses Trends sind dabei vegane bzw. sogenannte Plant-based-Backwaren, also pflanzenbasierte Produkte, die in der Konsumentenwahrnehmung gesünder für uns sind. Während es bei Konditoreiprodukten und Feinbackwaren dabei um das Weglassen tierischer Produkte geht, stehen bei Brot und Gebäck, die meist ohnehin ohne tierische Inhaltsstoffe auskommen, Produkte im Vordergrund, die gesundheitsorientierte Konsumenten dabei unterstützen, ihren Eiweißbedarf aus rein pflanzlichen Quellen zu decken. backaldrin hat mit **Vegipan®**, **PurPur®**, **My Urkorn**, **Actipan®** oder **Eiweißbrot** (siehe Seite 16) bereits einige vegane Brotmischungen im Angebot, die sich zur Herstellung von Gebäcken mit hohem Proteingehalt eignen. Innerhalb dieses Gesundheitstrends hat sich Nutri Food zu einer Produktkategorie entwickelt, die immer häufiger von Kunden nachgefragt wird. Darunter versteht man Lebensmittel, die durch die Auswahl der richtigen Zutaten einen ernährungsphysiologischen Mehrwert für Konsumenten bieten. Ein gutes Beispiel dafür ist wieder **Actipan®**, das nicht nur einen hohen

Eiweiß-, sondern auch einen hohen Ballaststoffgehalt aufweist. Aber **Actipan®** kann noch mehr: Durch den Einsatz von Sprossen von Getreide und Hülsenfrüchten dient dieses Brot als natürliche Quelle von Vitaminen und Mineralstoffen und verfügt durch die enthaltenen Weizenkeime außerdem über einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren. Heutzutage steht aber nicht nur der eigene Körper im Fokus, Gesundheit wird ganzheitlicher verstanden. So beeinflusst die Sorge um die Gesundheit unseres Planeten die Entscheidungen, was wir essen, womit wir beim Megatrend Nachhaltigkeit wären.



Actipan® ist nicht nur vegan, sondern bietet auch einen hohen Ballaststoff- und Eiweißgehalt.

It is better for the planet: Nachhaltigkeit

Klimaschutz und Nachhaltigkeit, so sind sich Experten einig, werden weiter an Bedeutung gewinnen. Die Bevölkerung ist dank neuer Technologien informierter denn je. Die zunehmende Bedeutung von Herkunft und Frische von Lebensmitteln sorgt für einen anhaltenden Boom biologischer, natürlicherer und regional produzierter Güter, der sich in den Regalen widerspiegelt. Diese



Entwicklung stellt für Backwarenhersteller aber nicht nur eine Herausforderung, sondern auch eine Chance dar, da Konsumenten bereit sind, für Bio-Produkte, Gebäcke aus regionalen Rohstoffen oder mit einem „sauberen Etikett“ – Stichwort Clean Label – mehr zu bezahlen.

Neben einem umfangreichen Bio-Sortiment bietet backaldrin eine Vielzahl von Produkten und Rezepten zur Herstellung von Clean-Label-Gebäcken, bei denen also keine E-Nummern in der Zutatenliste auftauchen. Natürlich zählen hier ausgewählte **KornMixe** zur Herstellung des Original Kornspitz ebenso dazu wie der **DinkelvollkornMix**, das **Urkorn Konzentrat**, die **Floriani® Mohn- und Haselnussfüllen** oder der Vorteigstarter **FeraFerm**. Mittlerweile findet sich im backaldrin-Sortiment eine breite Palette an sogenannten „Free from“-Produkten, die bei den Konsumenten unerwünschte Inhaltsstoffe wie z. B. Palmfett bewusst weglassen.

Die Klimadebatte rückt vor allem bei jüngeren Zielgruppen das Thema Zero Waste und Upcycling in Hinblick auf Ressourcenschonung ins Rampenlicht. backaldrin hat auch zu diesem Trend passende Lösungen parat. So wird im **Dinkel Wachauer Brot** Traubenkernmehl eingesetzt, wodurch die Kerne der Weintraube einer neuen Verwendung zugeführt werden. Auch Aroniatrester aus der Saftproduktion ist Teil ausgewählter Rezepturen und findet im **AroniaMix** so neue Verwendung als Geschmacks- und Farbgeber. Zusätzlich kommen sekundäre Pflanzenstoffe ins Brot und Gebäck, was wiederum den Gesundheitstrend bedient.



Upcycling ist ein großes Thema vor allem bei der jüngeren Generation. Diesem wird im AroniaMix Rechnung getragen.



„Fast Good“ statt „Fast Food“ mit den Kornspitz-Snacks von backaldrin.

Lust auf Genuss: Indulgence

Trotz der Gesundheits- und Nachhaltigkeitstrends zählen Geschmack und damit auch Genuss bei den Konsumenten zu den wichtigsten Kriterien, die ihre Kaufentscheidung beeinflussen. Kulinarische Leckerbissen zwischendurch dienen als Belohnung und willkommene Gelegenheit für eine kleine Pause im hektischen Alltag. Dieses Bedürfnis kann gestillt werden durch extra-viel Füllung, extra-viel Topping oder durch modern interpretierte Klassiker. Dabei stehen die Kalorien dann oft auch im Hintergrund. Es gibt aber auch den Trend des Healthy Hedonism, der Genuss und Gesundheit verbindet, ohne dass dabei Kompromisse in eine der beiden Richtungen eingegangen werden. Daraus hervor geht der Begriff des New Snacking, also „Fast Good“ statt „Fast Food“. Man besinnt sich wieder mehr auf Qualität und legt Wert auf hochwertige Gebäcke und frischen Belag. Eine riesige Auswahl an Snackideen bietet backaldrin mit dem Gebäckklassiker **Original Kornspitz**. Ob vegan, vegetarisch, mit Steak oder Fisch, für das ganz besondere Geschmackserlebnis bei der Mahlzeit zwischendurch, ist der Konsument gerne bereit, mehr zu bezahlen.

Back to the roots: Tradition/Nostalgie

Nein, früher war nicht alles besser, vielmehr geht es bei diesem Trend um die Rückbesinnung auf das Handwerk und die traditionelle Herstellung: Authentisch, ehrlich und leidenschaftlich soll es sein, genauso wie lokal und regional. Darum hat sich Sauerteig als der Subtrend mit dem größten Wachstumspotenzial herauskristallisiert. Vielfältig einsetzbar und traditionell geführt, findet er mehr und mehr seinen Weg zurück in die Backstube. backaldrin hat seit über 50 Jahren BAS, ein Teigversäuerungsmittel auf Sauerteigbasis für Brote in höchster Qualität, im Programm. Dabei wird flüssiger Sauerteig über eine mehrstufige und mehrere Tage andauernde Führung bis zur Vollreife fermentiert und anschließend stabilisiert. Gebildet werden neben den typischen Gärungssäuren auch wichtige Aromastoffe und Aromavorstufen. Durch den Einsatz von BAS-Produkten erhält jeder Bäcker die Möglichkeit, prozessoptimiert und in hervorragender Qualität zu backen, ganz im Sinne des Konsumenten.



Den Nerv der Zeit treffen Sauerteigbrote, die für Tradition und Handwerk stehen.

Den gesamten
Trendreport finden Sie
demnächst auf
www.backaldrin.com.



NEW GLOCAL & REGENERATIVE FOOD

Hanni Ritzler

TRENDS, DIE WEGE AUS DEN MULTIPLEN KRISEN WEISEN

Schon die Pandemie hat dem globalen Handel und den Just-in-Time-Lieferketten auch im Lebensmittelbereich massiv zugesetzt. Der Zusammenbruch der ukrainischen Weizenlieferungen wird nicht nur weitreichende Folgen für die weltweite Ernährungssicherheit haben. Steigende Getreidepreise werden auch die Portemonnaies heimischer Konsumenten selbst bei wichtigen Grundnahrungsmitteln wie Brot und Backwaren spürbar belasten. Die Krisen bringen aber auch Bewegung in unser Ernährungssystem, die in eine durchaus begrüßenswerte Richtung weist. Und diese lässt sich anhand zweier Trends gut nachvollziehen:

„New Glocal“ steht für ein neues, sinnvolleres Verhältnis von lokal produzierten und global importierten Lebensmitteln: Die regionale Verfügbarkeit, nicht der niedrigere Preis wird in Zukunft zum primären Kriterium, ob Nahrungsmittel und Ausgangsprodukte wie Getreide importiert werden oder nicht. Dies wird – angeschoben auch durch langsam, aber stetig abnehmenden Fleischkonsum – mittelfristig auch dazu führen, wieder mehr Getreide als Nahrungs- statt als Futtermittel zu produzieren. Und dort, wo Produzenten und Handel weiter auf internationale Importe angewiesen sind, werden sich die Spielregeln nach und nach verändern: mehr Transparenz entlang der ganzen

Lieferkette, gezieltere Kooperationen mit Fair-Trade-Produzenten und landwirtschaftlichen Betrieben, die sich ökologischen oder regenerativen Produktionsmethoden verschrieben haben.

Und damit sind wir bei „Regenerative Food“, dem zweiten Trend, der einen Ausweg aus der neben der Pandemie und dem Krieg in der Ukraine nach wie vor bestehenden Krise weist: der Klimakrise. Eine regenerative Lebensmittelerzeugung kann die Treibhausgasemissionen reduzieren, indem sie die Abhängigkeit von synthetischen Düngemitteln verringert und gesunde Böden mit einem hohen Gehalt an organischen Stoffen und einer größeren mikrobiellen Vielfalt schafft. Regenerative Methoden können auch in der konventionellen Landwirtschaft gut an unterschiedliche örtliche Gegebenheiten angepasst werden. Dazu zählen unter anderem die Verwendung verschiedener Pflanzensorten und Deckfrüchte, die Agroforstwirtschaft und sogenannte Rotationsweiden, auf denen Rinder, Schafe und Ziegen nur für bestimmte Zeiten grasen, um den Weidepflanzen und dem Boden Zeit zu geben, sich wieder zu erholen. Gesunde Böden tragen zur Wiederherstellung des natürlichen Kohlenstoffkreislaufs bei und erhöhen die Fähigkeit des Bodens, Kohlenstoff zu binden und damit den Klimawandel zu bekämpfen.

DIE WERBUNG MIT DEN NÄHRSTOFFEN

Ballaststoffquelle, proteinreich oder zuckerreduziert: Die Auslobung von besonderen Nährwerten kann dabei helfen, neue Kundensegmente anzusprechen. Doch wann dürfen Hersteller mit diesen Nährwertkennzeichnungen tatsächlich werben? Für diese Angaben gibt es genaue rechtliche Vorgaben, die es unbedingt einzuhalten gilt.

Gesundheitsmarketing ist in den letzten Jahren ein wichtiger Teil des Lebensmittelmarketings geworden. Die europaweite Zunahme von ernährungsbedingten Erkrankungen hat dazu geführt, dass die gesundheitlichen Effekte unseres Konsums stärker in den Fokus gerückt sind und der Anteil gesundheitsbewusster Konsumenten in den letzten Jahren kontinuierlich

gewachsen ist. Eine hervorragende Möglichkeit für Sie, mit einer Anpassung der Nährwerte bei Ihren Produkten den Kundenkreis zu erweitern bzw. neue Kundensegmente anzusprechen. Brot und Kleingebäck eignen sich hierfür besonders, da es vielfältige Möglichkeiten gibt, eigene Rezepturen dementsprechend anzupassen. Außerdem kann mit Vollkornmehlen und hochwertigen Saaten ein zusätzlicher gesundheitlicher Mehrwert generiert werden. Will man diese Vorteile seiner Produkte ausloben, müssen aber bestimmte rechtliche Vorgaben eingehalten werden. So sind die nachfolgend fett gedruckten Begriffe gesetzlich vorgeschrieben und sollten auch genau so verwendet werden. Von selbst formulierten Beschreibungen ist unbedingt abzusehen. Ansonsten besteht die Gefahr, von der Überwachung oder Verbraucherschutzverbänden abgemahnt zu werden.



Zuckerarm vs. zuckerreduziert

Der tägliche Zuckerkonsum sollte laut Weltgesundheitsorganisation bei etwa 25 Gramm Zucker liegen. Der Wert in Österreich ist aber immer noch um ein Vielfaches höher, auch wenn das Bewusstsein und die Nachfrage nach zuckerreduzierten Produkten steigen. Grundsätzlich haben Sie hier zwei Möglichkeiten, Produkte mit wenig Zucker anzupreisen. Einerseits kann generell als **zuckerarm** ausgelobt werden, wenn weniger als 5 g Zucker/100 g enthalten sind. Bei Brot und Kleingebäck wird diese Menge auch eher selten übertroffen.

Bei Kuchen und Torten, die mehr als 10 g Zucker/100 g enthalten, ist eine Reduktion des Zuckers auf unter 5 g/100 g nicht realistisch. Die zweite Möglichkeit

wäre in diesem Fall, einen **reduzierten Zuckergehalt** auszuloben. Hierfür muss der Anteil um mindestens 30 % geringer sein als bei einem vergleichbaren Produkt (der Vergleich muss dabei mit angegeben werden). Ein typischer Marmorkuchen enthält beispielsweise 22 g Zucker/100 g. Der reduzierte Zuckergehalt kann dann ausgelobt werden, wenn der Zuckergehalt auf etwa 15 g/100 g gesenkt wird. Als Vergleich können Sie hier ein eigenes Produkt heranziehen, bei dem die Nährwerte bekannt sind, oder Sie beziehen sich auf Daten aus anerkannten Nährwerttabellen.

Ein Beispiel für einen zuckerreduzierten Kuchen ist die Beerschnitte aus dem backdrin-Mix RKU 20, deren Zusammensetzung in folgender Tabelle dargestellt wird. Sie enthält 14 g/100 g Zucker.

	Beerschnitte mit reduziertem Zuckergehalt
RKU 20	0,290 kg
Weizenmehl	0,650 kg
Zucker	0,050 kg
Fruchtzucker	0,100 kg
Wasser	0,700 kg
Rapsöl	0,600 kg
Summe	2,390 kg
100 g Beeren (Himbeeren, Heidelbeeren) auf 500 g Masse Aprikotiert mit 150 g Gelee, mit Sahnissimo neutral, auf 500 g Masse	



Der Original Kornspitz ist nicht nur ein echter Klassiker, sondern kann dank seines hohen Ballaststoffgehaltes auch ausgelobt werden.

Reduzierte Kohlenhydrate

Da Weizen- und Roggenmehle die Hauptzutaten bei Backwaren sind, stellen die Gesamtkohlenhydrate, also Zucker und Stärke, die Hauptnährstoffe dar. Ähnlich wie beim Zucker ist es bei diesen Produkten möglich, sie mit **reduziertem Kohlenhydratgehalt** anzubieten – die gesetzlichen Vorgaben sind die gleichen: Der Kohlenhydratgehalt muss mindestens um 30 % geringer sein als bei einem vergleichbaren Produkt. In folgender Tabelle finden Sie zur Orientierung die Kohlenhydratgehalte typischer Brotsorten.

	Kohlenhydrate [g/100 g]
Weizenbrot	49
Weizenbrot mit Ölsaaten	48
Weizenmischbrot (70/30)	45
Weizenvollkornbrot	41
Roggenbrot	46
Roggenmischbrot (70/30)	45
Roggenvollkornbrot	39

Aufgrund der eingesetzten Mehltypen, der Teigausbeute und des Backverlustes können die Gehalte dementsprechend variieren. Bei einem Weizenbrot dürfte man demnach einen reduzierten Kohlenhydratgehalt ausloben, wenn ein Wert von 34 g/100 g erreicht werden kann. Das ist etwa möglich, indem der Eiweiß- und Ballaststoffgehalt der Backwaren erhöht wird.

Ballaststoffe sind beliebt

Ballaststoffe sind ein wichtiger Nährstoff für uns Menschen. Sie fördern die Verdauung, unterstützen die Darmflora und verlangsamen den Anstieg des Blutzuckerspiegels nach dem Essen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt daher eine Ballaststoffaufnahme von 30 Gramm pro Tag. Viele Österreicher erreichen dies aber nicht, dabei wäre es einfach, genügend davon aufzunehmen: Sie stecken schließlich in vielen Grundnahrungsmitteln. Wohl die wichtigsten Ballaststoffquellen sind Getreideprodukte, also auch Brot und Backwaren. Diesen gesundheitlichen Vorteil sollte man bei seinen Produkten auch unbedingt hervorheben. Was Ihr Brot oder Gebäck dafür erfüllen muss? Ganz einfach: Ab einem Gehalt von 3 g Ballaststoffen/100 g kann ein Brot als **Ballaststoffquelle** bezeichnet werden. Ab 6 g/100 g ist die Auslobung eines **hohen Ballaststoffgehaltes** möglich. Weißgebäck wie Kaisersemmeln oder Schnittbrötchen können meist schon als Ballaststoffquelle ausgelobt werden. Vollkornbrote besitzen beinahe immer einen hohen Ballaststoffgehalt. Ein beliebtes Gebäck, das ebenfalls einen hohen Ballaststoffgehalt aufweist, ist der Original Kornspitz von backaldrin.



Brot als Proteinquelle

Eiweißangereicherte Backwaren sind einer der großen Trends der letzten Jahre. Vor allem körperlich aktiven Menschen wird empfohlen, entsprechend viel Eiweiß zu sich zu nehmen. Im Vergleich zu den Hauptproteinquellen, die vor allem tierischen Ursprungs sind, sind Backwaren angereichert mit pflanzlichen Proteinen, die nachhaltigeren Alternativen. Ein erhöhter Eiweißgehalt kann häufig mit einer Verringerung der Kohlenhydrate kombiniert werden. Für eine Auslobung eines erhöhten Eiweißgehaltes sind die Regeln aber etwas komplizierter als bei den anderen beschriebenen Nährwerten.

Die Kenngröße ist hier der Anteil des Eiweißgehaltes am Gesamtbrennwert des Lebensmittels. Der Brennwert stellt die Energie dar, die aus den einzelnen Nährstoffen gewonnen werden kann. Bei Proteinen sind es 17 kJ/g bzw. 4 kcal/g. Kohlenhydrate haben eine vergleichbare Energiedichte, Fette sind dagegen energiereicher (37 kJ/g bzw. 9 kcal/g). Stammen mindestens 12 % des Brennwertes vom Eiweiß, kann das Produkt als

Proteinquelle bezeichnet werden. Die klassischen Brotgetreidearten haben schon einen relativ hohen Proteingehalt. Ein Weizen- oder Weizenvollkornbrot stellt somit häufig schon eine Proteinquelle dar. Bei Roggen gilt das zumindest bei Vollkornbroten.

Für die Bezeichnung „Eiweißbrot“ gibt es erst mal keine Regelung. Um sich aber vom klassischen Backwarensortiment abzuheben, sollte die zweite Stufe der Auslobung erreicht werden. Um diese Stufe, also einen **hohen Proteingehalt**, angeben zu können, müssen mindestens 20 % des Brennwertes vom Eiweiß stammen. Häufig weisen Eiweißbrote einen Proteingehalt von über 20 g/100 g auf, was dann über 30 % des Brennwertes entsprechen kann. Ein Eiweißbrot hergestellt aus dem EWB-Mix von backaldrin (siehe auch Seite 16) enthält 26 g Eiweiß/100 g. Etwa 37 % des Brennwertes stammen dann vom Eiweiß. Zusätzlich enthält es nur 10 g Kohlenhydrate/100 g. Der Vergleich mit einem Weizenbrot mit Ölsaaten (siehe Tabelle Seite 13) zeigt, dass so zusätzlich ein reduzierter Kohlenhydratgehalt ausgelobt werden kann.

Auch wenn eine gesundheitliche Auslobung streng geregelt ist, ergeben sich vielfältige Möglichkeiten, die Vorteile Ihres Produktes hervorzuheben und so noch attraktiver für Ihre Kunden zu machen. backaldrin kann hier entsprechende Lösungen anbieten und Sie auch bei der Berechnung der Nährwerte gerne unterstützen.



Dr. Markus Brunnbauer
Produktentwicklung

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

Proteine	Zucker	Kohlenhydrate	Ballaststoffe
Proteinquelle = mindestens 12 % des Brennwertes stammen vom Eiweiß	Zuckerarm = weniger als 5 g Zucker/100 g	Reduzierter Kohlenhydratgehalt = mindestens 30 % geringer als bei vergleichbarem Produkt	Ballaststoffquelle = mindestens 3 g Ballaststoffe/100 g
hoher Proteingehalt = mindestens 20 % des Brennwertes stammen vom Eiweiß	Reduzierter Zuckergehalt = mindestens 30 % geringer als bei vergleichbarem Produkt		hoher Ballaststoffgehalt = 6 g Ballaststoffe/100 g

Sojabohnen zählen genau wie Linsen, Bohnen, Erbsen, Lupinen oder Kichererbsen zu den Hülsenfrüchten, wobei die Sojabohne den höchsten Proteingehalt aufweist: Gekocht besteht sie zu etwa 15 Prozent aus Eiweiß.

Weltweit werden rund vier Fünftel der Soja-Ernte für Tierfutter verwendet. Das restliche Fünftel kommt als Lebensmittel auf den Markt.

Soja ist nicht nur reich an Eiweiß, sondern auch an Ballaststoffen, mehrfach ungesättigten Fettsäuren und Vitaminen wie B1, B2 und B6.

SOJA

Die vielfältige Sojabohne blickt auf eine Jahrtausendealte Geschichte zurück und hat sich seither zu einer der wichtigsten Eiweißquellen weltweit entwickelt. Die vielen ernährungsphysiologischen Pluspunkte und der Trend hin zu pflanzenbasierter und proteinreicher Ernährung bringen Soja auch in die Backstuben.

Soja ist ein unglaublich vielseitiges Lebensmittel, das sich zu unterschiedlichsten Produkten weiterverarbeiten lässt: von Öl über Tofu bis hin zu Mehl. Roh sind die Bohnen allerdings nicht genießbar.

Sojapflanzen gehören zu den Leguminosen, die mithilfe von Knöllchenbakterien Luftstickstoff binden. So kann der Anbau von Soja den CO₂-Fußabdruck des Ernährungssystems verkleinern.



Der Forschungsreisende Engelbert Kämpfe bringt die Leguminose erstmals nach Deutschland, wo sie in botanischen Gärten als exotische Gewürzpflanze bewundert wird. Landwirtschaftliche Anbauversuche bleiben noch erfolglos.

1712

Soja wird als alternativer Fett- und Eiweißträger angesehen und im deutschsprachigen Raum großflächig angebaut. Sojawürste gehören zur Essensration der Frontsoldaten im Zweiten Weltkrieg.

1933 bis 1945

Pflanzenbasierte Proteine werden 75 Prozent der gesamten Proteinnachfrage ausmachen.*

2027

Ca. 2800 v. Chr.

Die Sojabohne hat ihren Ursprung in Asien und gehört zu den entwicklungsgeschichtlich ältesten und wichtigsten Kulturpflanzen der Menschheit. 800 v. Chr. wird sie erstmals kultiviert.

Ende 19./ Anfang 20. Jh.

Sojaöl ist ein wichtiger Rohstoff in dieser Zeit und dient als Schmiermittel für Maschinen und Motoren. Auch wurde es zu Seifen, Margarine oder Schmalzersatz verarbeitet. In der menschlichen Ernährung spielt Soja noch keine große Rolle.

1990er

Die Sojabohne erlebt weltweit einen regelrechten Boom. Heute ist Italien der größte Sojaproduzent in der EU. Weltweit führt Brasilien mit 121,8 Millionen Tonnen das Ranking an.



SOJA BEI BACKALDRIN

Den Trend zu pflanzenbasierter Ernährung hat backaldrin schon früh erkannt und bereits seit Jahren eiweißangereicherte Backwaren im Sortiment. Gesetzt wird dabei vor allem auf Hülsenfrüchte. So finden sich etwa im Dinkel Eiweiß Brot nicht nur der beliebte Dinkel, sondern auch eine Extraportion Eiweiß durch die Sojabohne.

PROTEINE SATT

Proteinreiche Ernährung trifft den Nerv der Zeit und ist ein wichtiger Ernährungstrend, nicht mehr nur bei sportaffinen Kunden. Für alle, die sich nach dem Low Carb-Prinzip ernähren und trotzdem nicht auf ihr geliebtes Brot verzichten wollen, heißt die Lösung: Eiweißbrot. Damit kommen diesen Sommer alle auf ihre Kosten.

Die Österreicher lieben Brot und essen es beinahe täglich. Und das zu Recht. Denn Brot schmeckt gut, macht satt und ist vielfältig. Doch auch der Trend zu eiweißreicher Ernährung ist seit mehreren Jahren ungebrochen und besonders bei den sportaffinen Konsumenten sehr beliebt. Mittlerweile dringt der Trend zu eiweißangereicherten Lebensmitteln auch immer weiter in den Mainstream vor. Ein wichtiges Wachstumssegment also, mit dem neue Kunden in die Bäckereien gelockt werden können.



Mit dem EWB-Mix von backaldrin entstehen kohlenhydratreduzierte Eiweißbrote reich an hochwertigen Proteinen für alle, die sich Low Carb ernähren möchten.

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

Mehr Eiweiß für alle

Auf hochwertige Proteine aus Soja und anderen pflanzlichen Quellen setzt der EWB-Mix von backaldrin. Dabei werden im Eiweißbrot Kohlenhydrate um 75 Prozent gegenüber herkömmlichen Saatenbroten reduziert, der Eiweißgehalt jedoch ist mit über 35 Prozent des gesamten Brennwertes umso höher. Der Mix verwandelt Brote in kohlenhydratreduzierte Proteinlieferanten mit einer hohen biologischen Wertigkeit und einem hohen Ballaststoffgehalt. Auch in der Anwendung überzeugt der 100%-Mix. Er ist einfach zuzubereiten und kann auch durch Zugabe bei anderen Rezepturen den Eiweißgehalt einfach erhöhen. Das eröffnet Ihrem Sortiment ganz neue Möglichkeiten.

Dinkel trifft Eiweiß

Auch für Dinkelfans hat backaldrin eiweißangereicherte Rezepturen im Repertoire. Mit dem Dinkel Eiweiß Brot aus Dinkel Krusti erhalten Backwaren nicht nur einen hohen Protein- und Ballaststoffgehalt, sondern sind auch arm an gesättigten Fettsäuren. Die gute Gärstabilität für großes Volumen und der leicht körnige sowie elastische Krumencharakter überzeugen ebenso wie der milde ansprechende Geschmack und die lange Haltbarkeit.



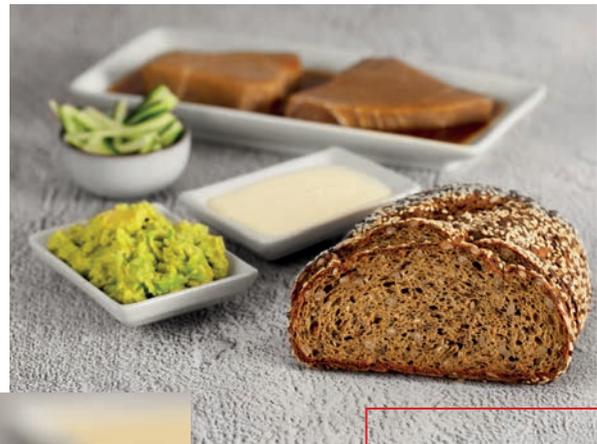
Das Dinkel Eiweiß Brot aus Dinkel Krusti überzeugt durch mild-nussigen Geschmack und hohen Proteingehalt.

SUSHI-FUSION-SANDWICH

Wenn zu Mittag der Magen knurrt, greifen die Österreicher immer häufiger zu einem eiweißreichen Snack. Denn Proteine vertreiben die Müdigkeit und halten lange satt. Ein wahres Proteinpaket und ideal, um auf Hochtouren zu kommen, ist die neue Snackidee von backaldrin, die zwei Trends miteinander verbindet: Sushi und Eiweißbrot.

Auf der Suche nach Snacks, die sowohl genussvoll sind als auch lange satt machen und den Energieverbrauch ankurbeln, wird immer häufiger zu proteinangereicherten Snacks gegriffen. Vor allem pflanzenbasierte Proteine gelten als der neue Food-Star und lassen die Nachfrage nach Eiweißbroten immer größer werden. Mit dem hochwertigen EWB-Mix bietet backaldrin nicht nur die Basis für das passende

Brot, sondern auch eine leckere Snackkreation für die Extraportion Eiweiß. Das Sushi-Fusion-Sandwich kombiniert Thun-fisch im Sushi-Style mit zwei Scheiben Eiweißbrot: Da freuen sich der Gaumen, das Auge und sicherlich auch die Sommerfigur.



TIPP

Um ein Durchgaren des Thunfisches zu verhindern, lassen Sie ihn auf einem Gitter abkühlen.

Zutaten (für zwei Portionen)

- 4 Scheiben Eiweißbrot
- 2 Thunfisch-Steaks (je 80 g)
- ¼ Salatgurke
- 2 EL Sushi-Mayonnaise

Marinade

- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Reissessig
- 1 TL Ingwer
- 2 TL Sesamöl

Wasabi-Avocado

- 1 Avocado
- ½ TL Wasabi
- 1 EL Limettensaft
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Das Thunfisch-Steak 20 bis 30 Minuten in die vorbereitete Marinade legen. In der Zwischenzeit das Avocado-Fleisch mit Limettensaft, Wasabi und Salz pürieren. Die Gurke entkernen und in Streifen schneiden. Eine Grillpfanne stark erhitzen und den Thunfisch 1 bis 2 Minuten auf jeder Seite anbraten. Für ein optimales Ergebnis sollte der Thunfisch innen noch rosa sein (Kerntemperatur von ca. 50 °C). Lassen Sie den Thunfisch fünf Minuten ruhen, bevor Sie ihn in Scheiben schneiden. Wasabi-Avocado auf eine Scheibe Eiweißbrot streichen. Die Thunfisch-Scheiben auf der Avocado anrichten, die Gurke dazugeben und mit ein wenig Sushi-Mayonnaise abschließen, bevor Sie die zweite Scheibe Brot darauflegen.

ABSCHIED DER TISCH- TENNIS-GRANDE-DAME



Kornspitz-Athletin Liu Jia ist vom aktiven Tischtennis-Sport zurückgetreten und startet jetzt als Trainerin durch.

Im Tischtennis geht eine Ära zu Ende. Jene Erfolgsgeschichte, die 1997 ihren Anfang genommen hat, fand am 25. April 2022 ihren krönenden Abschluss. Kornspitz-Sportlerin Liu Jia verkündete ihren Rücktritt vom aktiven Tischtennis und konnte im letzten Bundesligaspiel für Linz AG Froschberg noch einen Sieg einfahren. Ganz von der Bildfläche will die erfolgreiche Tischtennis-Spielerin aber noch nicht verschwinden. Sie wird als Trainerin der Tischtennis-Welt weiterhin mit Kornspitz-Power zur Verfügung stehen.

KORNSPITZ UND FUSS- BALL ZUM FRÜHSTÜCK

Die Bäckerei Pesendorfer im oberösterreichischen Frankenburg am Hausruck war am 30. April 2022 Gastgeber des dritten LASK-Frühstücks von backaldrin. Jede Menge Fans sowie backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller und Eigentümer Peter Augendopler ließen sich das Spektakel selbstverständlich nicht entgehen. Für Begeisterung bei den angereisten Fans sorgten die LASK-Stars René Renner, Philipp Wiesinger und Torfrau Elena Rumpfhuber. Sie standen für Autogramme bereit und brachten beim Torwandschießen den Fußball zum Glühen. Ein rundum gelungenes Event mit toller Stimmung und perfekter Bewirtung durch die Familie Pesendorfer.



Peter Augendopler, Robert und Christian Pesendorfer sowie backaldrin-Außendienstmitarbeiter Claus Pohn (v. l.) freuten sich über das gelungene Event.

Das nächste LASK-Frühstück findet am 3. Juli 2022 in der Bäckerei Danecker in Perg statt.

TENNIS-ZENTRUM MIT KORNSPITZ-POWER

Kornspitz ist stolzer Partner des neuen Tennis-Leistungszentrums Danubis Mauthausen, das am 31. März 2022 offiziell eröffnet wurde. Entstanden ist ein modernes Tennis-Zentrum mit Kraftkammer, Massage sowie Physio- und Veranstaltungsräumen. Neben dem Breitensport soll die Anlage vor allem auch der Ausbildung künftiger Tennis-Profis dienen. Wolfgang Mayer, backaldrin-Geschäftsleiter für Sponsoring, war bei der Eröffnung mit dabei und präsentierte Kornspitz als Partner.



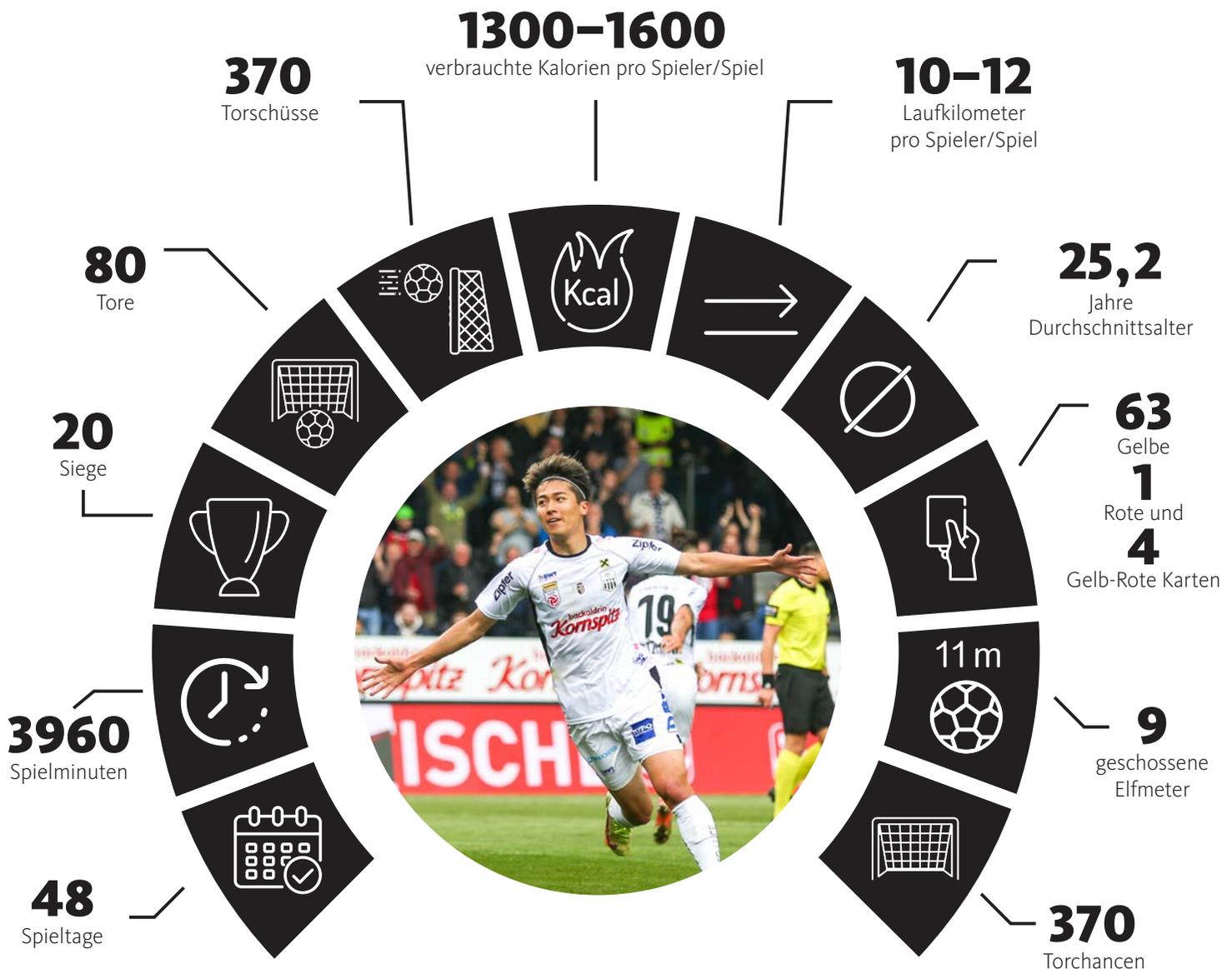
Kornspitz in Vertretung von Wolfgang Mayer (l.) ist Partner des neuen Tennis-Leistungszentrums in Mauthausen, das am 31. März 2022 eröffnet wurde.

EIN GROSSER VERLÄSST DEN BIATHLON

Julian Eberhard hat am 22. April 2022 das Ende seiner 16-jährigen aktiven Karriere bekannt gegeben. Mit ihm tritt einer der erfolgreichsten ÖSV-Biathleten der vergangenen Jahre von der Weltcupbühne ab. Seit 2016 Teil des „Kornspitz Sport Team“ feierte er während seiner Laufbahn große Erfolge: Zwei WM-Bronzemedailien sowie vier Einzel-Weltcup Siege zählen dazu. Eine Olympiamedaille verpasste er 2018 im Sprint um gerade mal 0,7 Sekunden. Das „Kornspitz Sport Team“, unter Direktor Christoph Sumann sowie Sponsoring-Geschäftsleiter Wolfgang Mayer wünschen dem sympathischen Salzburger viel Erfolg für die Zukunft.



Julian Eberhard (Mitte) verabschiedete sich am 22. April 2022 vom aktiven Sport und bedankte sich bei seinem langjährigen Sponsor Kornspitz.



LET'S TALK ABOUT FUSSBALL

Die Fußball-Sommerpause ist da und der LASK kann auf eine intensive Zeit zurückblicken. Was hat die Mannschaft – powered by Kornspitz – die Saison über alles geleistet? Hier finden Sie die Facts im Überblick.

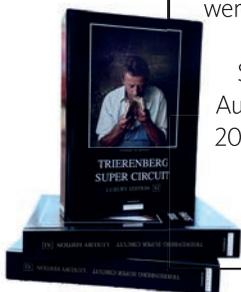
TOP-AUSFLUGSZIEL 2022

Grund zum Feiern hatte das PANEUM im März 2022. Das familienfreundliche Ausflugsportal *familienausflug.info* hat die Wunderkammer des Brotes heuer bereits zum zweiten Mal in Folge zum Top-Ausflugsziel in Oberösterreich gekürt. Aus insgesamt 6,7 Millionen Bewertungen, die abgegeben wurden, landete die Wunderkammer unter den Top 10 in Oberösterreich. Besonders das familienfreundliche Programm konnte dabei die Besucher überzeugen.



GEWINNSPIEL

Die besten Fotos der Welt aus dem weltgrößten Fotokunstwettbewerb **Trierenberg Super Circuit**, gesammelt in einer Luxus-Edition, können schon bald Ihnen gehören. Unter allen backtuell-Lesern werden **fünf Exemplare** der beeindruckenden Fotosammlung verlost. Dafür müssen Sie nur eine Frage beantworten: Welche Auszeichnung erhielt das PANEUM im März 2022? Schicken Sie Ihre Antwort bis 1. August 2022 an backtuell@backaldrin.com und mit etwas Glück gehört die Fotosammlung bald Ihnen.



Peter Augendopler wählt jeden Monat ein besonderes Objekt aus der Sammlung, das im PANEUM ausgestellt wird.

BESONDERE BÜHNE

Jeden Monat ein neues Highlight in der Wunderkammer: Ab Juli 2022 werden unter dem Motto „Objekt des Monats“ noch unbekannte Werke aus der umfassenden backaldrin-Sammlung für einen Monat eine besondere Bühne im PANEUM erhalten. Seien Sie gespannt, Abwechslung ist garantiert. Auf der PANEUM-Website werden Sie zeitgerecht über das aktuelle Objekt auf dem Laufenden gehalten.



ZEUGNIS-AKTION

Für alle Schüler, die in den Sommerferien mit ihrem Schulzeugnis im Gepäck, aus dem mindestens fünf Einser oder Smileys lachen, ins PANEUM kommen, wartet ein Gratis-Eintritt in die Wunderkammer!

EVENTS*

Sommerliches Ferienprogramm im PANEUM

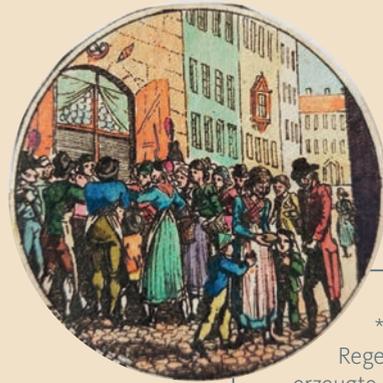
„Brotmission“: Erlebnisführung für Kinder von 6 bis 14 Jahren
Vom 16. Juli bis 27. August 2022, jeden Samstag jeweils um 10.30 Uhr

* Anmeldung erforderlich unter empfang@paneum.at oder +43 7224 8821 400



NEUE ÖFFNUNGSZEITEN

Das PANEUM kann ab sofort von Dienstag bis Samstag, 10.00 bis 16.00 Uhr besucht werden. An Sonn- und Feiertagen bleibt das PANEUM geschlossen.



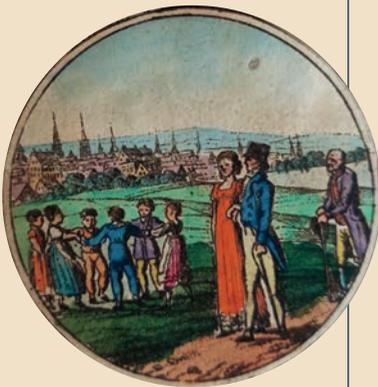
* Der kalte Regen im Sommer erzeugte das Schrecklichste was die Menschen treffen kan, einen allgemeinen Miswachs, und den aus ihm entspringenden Brodmangel. Aller Orten drängen die Menschen ungestüm vor die Wohnungen der Bäcker, und jeder neue Morgen weckte zu jammervollen Klagen.

* 1816. Fürchterlich waren die Verheerungen, welche im Jahr 1816. der Hagelschlag verbreitete. lammernd standen Tausende, wie hier der Landmann mit seinem Weibe und seinem Knaben, vor den zerschlagenen Saaten, und vor den, durch den wilden Sturm, zerschmetterten Bäumen.



* Mit unaussprechlichen Entzücken sah man die volle Saat auf dem mütterlichen Schosse der Erde sich wiegen, und statt 2 Reihen von Körnern zeigten sich 4. auch bisweilen 6 Reihen; und sogar oft auf einem Halm mehrere Aehren nebeneinander. Da führten die Väter ihre Kinder vor die reichen Saaten; und lehrten ihnen wie gross die Gnade des Höchsten sey.

* 1817. Der segnende Hauch des erbarmenden Gottes erweckte die neue Saat im Frühlinge des Jahres 1817. Mit preissenden Jubel eilte man hinaus in die göttliche Natur. Dankend schritten der Greiss, lächelnd der Jüngling und die Jungfrau durch die reichen Saaten, und die unschuldigen Kindlein tanzten auf dem glänzenden Teppich der Erde den freien Reihentanz.



* Bei den Texten handelt es sich um die originale Schreibweise auf den Talern.

STÜCK DER STUNDE

Der Stettnersche Schraubtaler

Der Ausbruch des Tambora in Indonesien gilt als der bisher verheerendste Vulkanausbruch der geschriebenen Menschheitsgeschichte. Die Umweltkatastrophe im April 1815 veränderte das Leben der Menschen über dem gesamten Erdball. Dauerregen, Frost und Hagelschauer bis spät in den Sommer hinein hatten Auswirkungen auf die Ernte der beiden Folgejahre 1816/1817. Der zum Teil um das Zehnfache angestiegene Getreidepreis führte zur größten Hungersnot, die Europa bis dahin kannte. Das Stück der Stunde, die Stettnerschen Schraubtaler, auch als Hungertaler bekannt, sollen an diese Klima- und humanitäre Katastrophe erinnern und geben Einblicke in die damalige Zeit. Die versilberten Taler vom Münzgraveur Johann Thomas Stettner sind mit acht runden, kolorierten Radierungen von dem Kupferstecher Georg Adam gefüllt.

BBQ-STYLE

Wenn der Sommer so richtig in Schwung kommt, hat Gegrilltes wieder Hochsaison. Vom würzigen Kurkuma Twister über aromatische Sabia Seelen bis hin zum klassischen Burger-Bun warten abwechslungsreiche Gebäck-, aber auch Snackkreationen auf die Grillfans. Liefern Sie Ihren Kunden zum Gebäck auch gleichzeitig eine leckere Snackidee für zu Hause.

KURKUMA TWISTER

Eine Grillsaison ohne den gelben Eyecatcher Kurkuma ist kaum vorstellbar. Nicht nur die Farbe sorgt für sommerliche Stimmung, auch der unverkennbare mild-würzige Kurkumageschmack harmoniert hervorragend mit Gegrilltem. Bereits bei einer Dosierung von fünf Prozent werden beste Ergebnisse erzielt. Hervorragende Gärstabilität und guter Ofentrieb sorgen für ansprechendes Volumen. Auch überzeugen dabei die weiche, elastische Krume und die gute Schnittfähigkeit. Besonders der mediterrane Kurkuma Twister macht dabei im Sommer als Beilage zu Gegrilltem eine gute Figur. Zur Abwechslung können schwarze Oliven, getrocknete Tomaten oder verschiedene Kräuter verwendet werden. Auch als Snackkreation lässt der Kurkuma Twister die Herzen aller Grillfans höherschlagen.

*Piri Piri-
Garnele*



SABIA SEELEN

Schön saftig, lange frisch und mit unvergleichlichem Geschmack präsentiert sich die Sabia Seele. Sabia ist ein Werkzeug für Experimentierfreudige, das mithilfe von Chia-, Basilikum-, Leindotter- und Leinsamen den Backwaren einen nussigen Grundton sowie eine leicht pfeffrig-würzige Note verleiht. Sabia kommt als Quellstück in beliebiger Dosierung bei der Teigbereitung sowie als Bestreung zum Einsatz. Ein natürlicher Rohstoff, der für alle hellen und dunklen sowie weizen- und roggenhaltigen Brot- und Kleingebäcke bestens geeignet ist. Die Sabia Seele ist perfekt als Grillgebäck genauso wie als Grundlage für abwechslungsreiche Snacks geeignet.



DURUM GRILLSTANGE

Der fein-aromatische Durum sorgt nicht nur in italienischer Pasta für Genuss, auch Gebäcken verleiht das Hartweizenmehl eine besondere Geschmacksnote, die mit normalem Weizen nicht vergleichbar ist. Der Clean-Label-Mix „Durum 100“ ist einfach in der Herstellung und eignet sich für lange Teigführungen. Vielseitige Rezepte in Form und Grammatik lassen sich in einfacher Herstellung umsetzen: Zur Grillzeit empfehlen wir die Durum Grillstange. Sie überzeugt mit ansprechendem Volumen und einer pastellig gelben Farbe, die dem hohen Carotinoid-Gehalt des Durum-Weizens zu verdanken ist. Für den zusätzlichen Geschmack werden Röstzwiebeln dazugegeben und das Gebäck mit Käse überbacken. Perfekt als Beilage, aber auch als Snackgrundlage.



Steak



SNACKTIPP FÜR LAUE GRILLABENDE

Sabia trifft Kichererbsen

Zutaten

- 1 Sabia Seele
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 Tasse Kichererbsen aus der Dose
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Kreuzkümmel, gemahlen
- ½ TL Oregano, getrocknet
- ¼ TL Paprikapulver
- 1 EL Zitronensaft
- ¼ TL Salz
- 5–6 Artischockenherzen, aus der Dose
- 1 Zucchini, in dicke Scheiben geschnitten
- 1 gelber Paprika
- 2 rote Paprika
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Ziegenkäse (od. vegane Alternative)
- 8–10 Oliven, gehackt

Zubereitung

Knoblauch leicht anschwitzen, Kichererbsen und Gewürze zugeben und leicht anbraten. Zitronensaft zugeben und gut vermischen. Nach Geschmack würzen. Artischockenherzen und Kichererbsen in einer Schüssel zerdrücken. Gemüse grillen. Sabia Seelen aufschneiden, mit dem Ziegenkäse beide Hälften bestreichen und das Grillgemüse auf die untere Hälfte schichten. Mit den gestampften Kichererbsen belegen und mit gehackten Oliven garnieren.

Folgen Sie dem QR-Code für weitere leckere Grillsnacks.



#gemeinsambackenwirdas

UM DIE **IDEE** **BESSER**



Gutes Brot und Gebäck bildet die Grundlage für großartige Snacks – wir haben frische Ideen für jeden Geschmack. Scannen Sie den QR-Code, um zu einer Sammlung köstlicher Snack-Rezepte zu gelangen.

www.backaldrin.com



backaldrin[®]