

backaldrin®

backaldrin®

**Nachhaltigkeit bei
backaldrin**

Seite 6

**Der aktuelle
Erntebericht ist da**

Seite 12

**Geballte
Brotkompetenz**

Seite 16

Wie die heurige Ernte ausgefallen ist, erfahren Sie im detaillierten Erntebericht.



4

Aktuelle Kurzbeiträge

6

Der backaldrin-Nachhaltigkeitsgedanke



10

Gastbeitrag: Hanni Rützler zu „Real Omnivore“

backaldrin hat sich schon seit Jahren der Nachhaltigkeit verpflichtet und bereits zahlreiche Schritte rund um Natur- und Umweltschutz gesetzt.

11

Herbstliche Snackidee

12

Der Erntebericht

15

Selektion Kürbis

Das lang verschollene Tagebuch des Bäckergehilfen Höhne hat Peter Augendopler in einer aufwendig gestalteten Auflage für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

16

Geballte Brotkompetenz



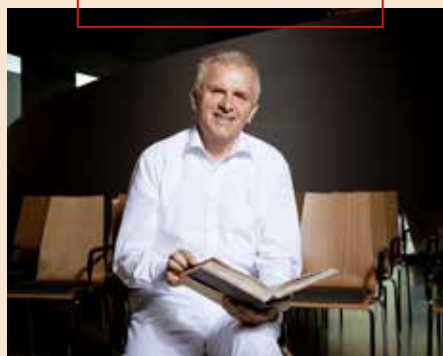
Das Thema Brotkompetenz und die neuesten Helfer in der Backstube stehen im Mittelpunkt.

18

Sportliche Highlights

20

Neues aus dem PANEUM



22

Buchvorstellung von Peter Augendopler

Der Talk im PANEUM geht in eine neue Runde.



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 / Wissenschaftliche Verantwortung Sammlung backaldrin: Dr. Anita Giuliani / **Kontakt:** backtuell@backaldrin.com / **Grafik und Layout:** Marlene Hanl / Druck: www.gutenberg.at / **Fotos:** sofern nicht anders angegeben: © backaldrin / Fotos jeweils unter Einhaltung der zum Zeitpunkt der Aufnahme geltenden Corona-Schutzmaßnahmen / **Coverfoto:** © Reinhard Lang / 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!



Der Herbst ist ins Land gezogen und die Ernten sind eingefahren. Welche Qualitäten die Mehle heuer aufweisen und wie die Mengen ausgefallen sind, erfahren Sie im aktuellen Erntebericht. Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen mit Rat und Tat zur Seite. Denn wir alle wissen, wie wichtig qualitativ hochwertige Rohstoffe für ein perfektes Backergebnis sind. Vor allem die Qualität des Brotes, des Aushängeschildes einer jeden Bäckerei, ist essenziell für den Erfolg der Backstube. Darum legt backaldrin den Fokus ganz auf Brotkompetenz und unterstützt mit intensiv geschultem Personal und hervorragenden Neuprodukten, ganz nach dem Motto: Gemeinsam backen wir das!

Wer langfristig erfolgreich sein will, muss nicht nur gute Qualität liefern, sondern auch nachhaltig wirtschaften und Verantwortung für die Gesellschaft und den Planeten übernehmen. Dies ist uns als Unternehmen schon seit vielen Jahren bewusst und auch fest im Leitbild verankert. Zahlreiche Schritte rund um Nachhaltigkeit und Umwelt haben wir schon gesetzt und wir haben in Zukunft noch viel vor. Schließlich arbeiten wir täglich mit Naturprodukten und die gilt es bestmöglich zu erhalten.

Herbstlich wie das Wetter ist auch die neueste Rezeptidee für Ihre Snacktheke, die einen Klassiker der österreichischen Küche mit dem Gebäckklassiker Kornspitz vereint. Was zukünftig auf den Tisch kommt, verrät uns Trendforscherin Hanni Rützler in ihrem Gastbeitrag. So viel sei verraten: Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Keine Grenzen kennen auch die sportlichen Erfolge des „Kornspitz Sport Team“, das die Marke Kornspitz am weltweiten Olympia-Parkett präsentieren durfte. Neben der Olympia-Partnerschaft haben wir auch mit dem LASK tolle Aktionen gesetzt, um die Verbraucher auf die Wichtigkeit von Brot und Gebäck in der Ernährung hinzuweisen.

Ein ganz besonderes Herzensprojekt habe ich mir für den Schluss aufgehoben. Ich darf Ihnen das von mir neu aufgelegte Wanderbuch „Erinnerungen eines Bäckers an seine Wanderjahre 1810–1813“ präsentieren. Es ist ein ganz besonderes Zeitdokument aus den Anfängen des 19. Jahrhunderts, illustriert mit großartigen Zeichnungen des Bäckergehilfen Höhne, der Einblicke in das Alltagsleben eines Bäckers und der einfachen Bevölkerung gibt.

Mit Bäckergruß, Ihr

Peter Augendopler

Allerheiligenstriezel

Wie der Name bereits verrät, wird der Striezel traditionell für das Allerheiligenfest am 1. November gebacken. Mit dem Hefegebäck sind in Österreich viele Traditionen verbunden. Ein sehr altes und ausgestorbenes Ritual ist das Legen des Striezels auf die Gräber der Verstorbenen. Sie sollten ihnen als Verpflegung dienen, wenn diese in der Nacht von Allerheiligen auf Allerseelen auf die Welt zurückkehren.

Der „Godntag“ ist eine in ganz Österreich und auch in Bayern verbreitete und gelebte Tradition. Die Tauf- und Firmenpaten schenken ihren Patenkindern den Striezel als Zeichen der Verbundenheit. Oft wird auch eine Silbermünze mit eingebacken.

Im Osten Österreichs wird der Allerheiligenstriezel als Zeichen der Liebe als „Verehrerstriezel“ verschenkt. Eine weitere Tradition, die im niederösterreichischen Weinviertel nach wie vorgelebt wird, ist das „Striezelpaschen“.

Dort treffen sich am Tag vor Allerheiligen die Ortsbewohner im Wirtshaus und würfeln um die mitgebrachten Striezels. Dabei variieren die Spielregeln von Ort zu Ort, aber das Ziel ist immer gleich: so viele Striezels wie möglich zu erspielen und zum Schluss als bester Spieler den Riesenstriezel des Wirtes zu gewinnen. Mehr Infos zur Mehlspeiskultur finden Sie unter www.mehlspeiskultur.at.



KOOPERATIONSPREMIERE MIT FH HAGENBERG

Während die Corona-Pandemie den Alltag in vielen Fällen auf den Kopf gestellt hat, brachte sie für die Digitalisierung einen klaren Aufschwung. Das nutzte auch backaldrin und startete im Sommer 2021 mit dem Softwarepark Hagenberg erstmals eine Kooperation. An dem Data-Science-Projekt arbeiten Forscher des Software Competence Center Hagenberg (SCCH) und der Fachhochschule Oberösterreich am Campus Hagenberg zusammen. Dabei soll künstliche Intelligenz dazu genutzt werden, im Unternehmen Zusammenhänge zu erkennen und gleichzeitig datenbasiert optimale Handlungsempfehlungen ableiten zu können. Zusammenarbeitet wurde zuletzt bereits mit den Hagenberger App-Spezialisten, die die Mitarbeiter-App mybackaldrin auf den Weg gebracht haben. backaldrin ist somit für die digitale Zukunft optimal gerüstet.



BROTSSOMMELIER IN ÖSTERREICH

Gute Nachrichten für alle Bäckermeister. Ab Jänner 2022 bildet die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes gemeinsam mit der Wirtschaftskammer Österreich erstmals geprüfte Brotsommeliers in Österreich aus. Bisher war die Ausbildung nur in der Bundesakademie des deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim möglich. Die Module werden in Linz, Wien und online abgehalten und die Kursinhalte in enger Kooperation mit der Bundesakademie an den österreichischen Markt angepasst. Gerade in Zeiten, wo Brotkompetenz immer wichtiger wird, ist es eine tolle Chance, das persönliche Expertenwissen noch weiter auszubauen. Nähere Infos unter www.wko.at.



Erstmals wird 2022 die Brotsommelier-Ausbildung auch in Österreich angeboten.

In der Juni-Ausgabe wurden drei Exemplare des Buches „Vom Kipferl zum Croissant“ verlost. Wir gratulieren Jürgen R., Sabine W. und Lore R. zum Gewinn und wünschen viel Freude damit.





Geschäftsführer Harald Deller (l.) und Geschäftsleiter Wolfgang Mayer (r.) freuen sich über die große Impfbereitschaft der backaldrin-Mannschaft.

IMPFBUS BESUCHTE BACKALDRIN

Damit die Gesundheit der Mitarbeiter bestmöglich gesichert wird und die Produktion jederzeit aufrecht erhalten werden kann, ist es backaldrin wichtig, im Unternehmen eine hohe Impfquote zu erreichen. Ganz unkompliziert und ohne Anmeldung konnten sich daher am 17. September 2021 all jene Mitarbeiter und deren Angehörige, die bisher keinen Impftermin erhalten haben, vor dem PANEUM gegen das Corona-Virus impfen lassen. Vielen Dank für die große Einsatzbereitschaft der Belegschaft sowie dem Land Oberösterreich für die Bereitstellung des Impfbusses. Damit ist ein sicheres Miteinander in Zukunft wieder möglich!



Der neu gewählte Vorstand der FEDIMA für die nächsten zwei Jahre: (v.l.) Vizepräsident Eric Valls (Puratos), Präsident Johan Sanders (Dawn Food), Generalsekretär Dirk van Ham (FEDIMA) und Finanzvorstand Wolfgang Mayer (backaldrin).

FEDIMA-VORSTAND NEU GEWÄHLT

Die FEDIMA ist der europäische Dachverband der Backzutatenhersteller und hat das Ziel, den Brot- und Gebäckmarkt zu unterstützen, auszubauen und gleichzeitig ein gutes Umfeld für eine nachhaltige und innovative Backwarenbranche zu schaffen. Im Rahmen der Generalversammlung am 23. September 2021 wurde Wolfgang Mayer – backaldrin-Geschäftsleiter für Unternehmenskommunikation und Sponsoring – als Finanzvorstand für weitere zwei Jahre bestätigt.

MODERNSTE BACKSTUBEN BEI BACKALDRIN

Im Sommer 2021 wurde die backaldrin-Entwicklungsbäckerei technisch auf den neuesten Stand gebracht. Nach 17 Jahren guter Dienste konnten die bestehenden Geräte durch moderne Backtechnik der Firma W&P ersetzt werden. Ein Rototherm-Green-Stikkenofen mit 28,7 % geringerem Energieverbrauch, ein Matador-Etagenofen sowie zwei Gärvollautomaten der Firma Wachtel sorgen jetzt für beste Bedingungen der anstehenden Entwicklungsarbeit. Dank der guten Vorleistung der internen Haustechnik gingen Ab- und Aufbau der neuen Geräte rasch und problemlos über die Bühne.

Das erste Mal konnten im Juli 2021 auch die Öfen bei backaldrin Italia angeheizt werden. Die Tochterfirma wurde mit einer neuen, modernen Backstube ausgestattet. Mit Etagenöfen, einem Stikkenofen, einem Ladenbackofen sowie zwei Gärvollautomaten der Firma Revent ist die Bäckerei für alle Backeinsätze bestens gerüstet. So können die italienischen Kunden zukünftig noch besser bedient und Seminare, Schulungen und Produktpräsentationen einfach vor Ort durchgeführt werden.



Der italienische Bäckermeister Daniele Ierardi konnte im Juli 2021 die neue Backstube in Betrieb nehmen.



Technisch auf den neuesten Stand wurde im Juli 2021 auch die Entwicklungsbäckerei in Asten gebracht.



ZUKUNFT LEBEN

backaldrin setzt seit jeher auf langfristige Partnerschaften, nachhaltiges Wirtschaften sowie vorausschauendes Denken und Handeln. Dabei verbindet das Familienunternehmen die traditionelle Welt des Backens mit modernster Technik, steht für Qualität und Innovation und verliert gleichzeitig niemals die Natur aus den Augen.

Hochwertige Backgrundstoffe und Brotideen entsprechend den Bedürfnissen heutiger und künftiger Generationen, dafür ist backaldrin seit der Gründung 1964 bekannt. Im Sinne einer lebenswerten Zukunft werden Partnerschaftlichkeit, Ressourcenschonung und gesellschaftlich-soziales Engagement großgeschrieben und auch gelebt. Dabei hat das Unternehmen den Grundsatz, bei allem, was in Österreich in ausreichender Menge und Qualität verfügbar ist, auf die heimische kleinstrukturierte Landwirtschaft zurückzugreifen.

Nachhaltige Qualität durch regionale Partner

Langfristige, regionale Partnerschaften mit Lieferanten sind gut fürs Klima und geben den Kunden gleichzeitig die Möglichkeit, Rohstoffe in stets gleichbleibender

Qualität regional einzukaufen. 92 % der Zutaten des weltweit bekannten Original Kornspitz sowie über 80 % aller verarbeiteter Getreideprodukte stammen aus Österreich. Dabei wird nicht nur die heimische Agrarlandschaft gestärkt, sondern auch die Transportwege auf ein Minimum reduziert, was wiederum positiv und wichtig für die Klimabilanz ist.



„Als Backgrundstoffhersteller arbeiten wir täglich mit Naturprodukten, da ist es für uns eine Selbstverständlichkeit, Verantwortung für Umwelt und Natur zu übernehmen.“

**Peter Augendopler,
backaldrin-Eigentümer**

Zertifizierte Nachhaltigkeit

Die Bedeutung einer verantwortungsvollen Beschaffung von Rohstoffen ist backaldrin bewusst. Darum arbeitet das Unternehmen stets daran, Qualität und Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe zu gewährleisten. Produkte und Prozesse werden bei backaldrin regelmäßig von unabhängigen Zertifizierungsstellen kontrolliert und begutachtet. So wird backaldrin seit vielen Jahren erfolgreich nach Bio, RSPO, UTZ oder nach AMA-Richtlinien zertifiziert und ist Member of Sedex, einer Datenplattform für Transparenz im Nachhaltigkeitsengagement von Unternehmen.



3 Fragen an ...

... **Wolfgang Mayer,**
CSR-Manager
bei backaldrin



Verantwortung für Generationen

Nicht nur bei seinen Produkten denkt backaldrin bereits heute an morgen. Viele Ressourcen werden aufgewendet, um an der Entwicklung von umsetzbaren Lösungen in den Bereichen Energiesparen, Abfallentsorgung oder Ökologisierung zu arbeiten. Solar-Paneele am Dach der Firmenzentrale in Asten sorgen seit Jahrzehnten für eine Warmwasseraufbereitung, zudem erfolgt eine schrittweise Umstellung auf elektrobetriebene Fahrzeuge in der Firmenflotte und Lkw mit Antrieb aus Alternativenergie wurden getestet.



1 Warum ist backaldrin Nachhaltigkeit wichtig?

Nachhaltigkeit ist seit Jahrzehnten ein Anliegen unseres Unternehmens. Nachhaltigkeit beginnt mit der Sparsamkeit beim Verbrauch der zur Verfügung stehenden Ressourcen, egal ob das Strom, Wasser oder Energie ist. Der Begriff Nachhaltigkeit betrifft aber heutzutage viele Bereiche wie Einkauf, Produktion und Logistik bis hin zur Abfallvermeidung und endet mit Corporate Social Responsibility. backaldrin arbeitet auf er ganzen Welt mit Partnern und Kunden zusammen, denen Nachhaltigkeit, die Ressourcenschonung und besonders eine lebenswerte Zukunft wichtig sind.

2 Welches Projekt liegt Ihnen besonders am Herzen?

Ich esse sehr gerne Kornspitz mit Butter und Honig, daher freue ich mich besonders über unsere großräumigen Grünflächen und unsere Insektenhotels, die einen bunten und artgerechten Lebensraum vor allem für Bienen unterstützen. Aber im Ernst: Es gibt kein Lieblingsprojekt, denn viele kleine Mosaiksteine bzw. Projekte machen ein breit angelegtes, nachhaltiges Arbeiten erst möglich und unterstützen unsere Kunden und in weiterer Folge die Konsumenten dabei, Wirtschaft, Tradition und Natur in Einklang zu bringen.

3 Welche Schritte wird backaldrin in Zukunft noch setzen?

backaldrin ist ein weltweit tätiges Unternehmen mit einer sehr festen lokalen und regionalen Verankerung. Das beginnt bei regionalem und fairem Rohstoffeinkauf und endet bei einer gesellschaftlichen Verantwortung gegenüber Kunden, Menschen und Natur. Alle leben wir im gleichen Lebensraum und jede einzelne Person hat die Möglichkeit, mit ihrem Handeln einen Baustein für eine nachhaltige Lebensweise zu setzen. Wir wollen in allen Bereichen des Unternehmens das Bewusstsein stärken und haben viele Projekte in der Umsetzung für eine wunderbare nachhaltige Zukunft. Wir wollen „Zukunft leben“.

Auch beim Druck des backuell-Magazins wird darauf geachtet, möglichst ressourcenschonend zu agieren. Das Papier stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen. Gedruckt wird nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des österreichischen Umweltzeichens.

Bäckerausbildung in Afrika

Neben Nachhaltigkeit in Österreich setzt sich backaldrin für Entwicklungsarbeit in Afrika ein. Im Jahr 2012 war das Unternehmen einer der Mitgründer der „Angel Bakery“ mitten im größten Slum Kenias und sorgte für die komplette Ausstattung, Ausbildung und technische Unterstützung. Mehr als 30 Menschen konnten dort bereits eine Ausbildung zum Bäcker abschließen. „Neben der Bäckerei umfasst das Projekt auch ein ‚Social and Health Care‘-Zentrum sowie zwei Schulen mit knapp 1000 Schülern, die von der ‚Angel Bakery‘ täglich mit Brot und Gebäck versorgt werden. Denn Bildung und Nahrung sind der Schlüssel zu Veränderung und einer Verbesserung der Lebensumstände“, so Peter Augendopler jun., der dieses backaldrin-CSR-Projekt begleitet.



Ökosysteme am Firmengelände

Besonders am Herzen liegen backaldrin auch die großräumigen Grünflächen, die ein wesentlicher Bestandteil des Firmengeländes in Asten sind. Dazu schaffen Insektenhotels noch gezielter einen artgerechten Lebensraum für Bienen und Insekten, die wesentlich für ein funktionierendes Ökosystem sind. Die naturnahen Flächen rund um das Firmengelände bieten perfekten Lebensraum und sind Hüter der Biodiversität.



„Wir möchten einen Beitrag zu einer lebenswerten Zukunft leisten und haben daher bereits zahlreiche Schritte rund um Nachhaltigkeit und Umwelt gesetzt sowie noch viele Ideen für eine gesündere und grünere Zukunft.“

Harald Deller,
backaldrin-Geschäftsführer





REAL OMNIVORE

Hanni Ritzler

DEN WIRKLICHEN ALLESESSERN GEHÖRT DIE ZUKUNFT

Vegetarier, Veganer, Frutarier, Pescetarier, Paleoaner und kein Ende. In der Vielfalt an unterschiedlichen Ernährungskonzepten scheinen die Allesesser fast in Vergessenheit zu geraten. Dabei repräsentieren sie – statistisch gesehen – natürlich nach wie vor den Mainstream. Aber es sind vor allem die jüngeren Generationen, die sich nicht nur um die eigene Gesundheit, sondern auch um die Gesundheit des Planeten Sorgen machen und nach Alternativen zu einer viel zu fleischlastigen Ernährung suchen. Neue Technologien eröffnen ihnen dabei auch immer mehr Möglichkeiten. Und tatsächlich sind es primär die Jüngeren, die auch in anderen Lebensbereichen offener für Innovationen sind, die ihr Leben und Konsumverhalten und damit à la longue auch ganze Industrien verändern; die via Social Media kommunizieren, Musik und Filme nur mehr über Streaming-Dienste und Literatur nur mehr als Hörbücher via Kopfhörer oder AirPods konsumieren.

War die Skepsis gegenüber Innovationen der Lebensmittelindustrie, ja generell gegenüber hochverarbeiteten Produkten um die Jahrtausendwende noch ein zentrales Thema vieler, vor allem medialer Ernährungsdiskurse, so sind es heute die boomenden Food-Start-Ups, die mit immer raffinierteren Fleisch-, Wurst-, Käse- und anderen

Ersatzprodukten Furore machen. Mit Innovationen, die es den Essern der Zukunft ermöglichen werden, auf vielfältigere Nahrungs- und Nährstoffquellen zurückgreifen und durch diese Vielfalt auch eine ethisch und sozial gerechte, gesunde, ökologische und nachhaltige Ernährung verfolgen zu können.

Die Esser der Zukunft nämlich werden Real Omnivore sein: echte Allesesser, deren Leitmotiv nicht Verzicht ist. Sie werden keine Berührungängste mit Food-Tech-Innovationen oder außergewöhnlichen Zutaten oder Lebensmitteln – von Cultured Meat über Algen und Insekten – haben. Sie werden aber ab und zu auch ein gutes Steak aus artgerechter Tierhaltung oder Fisch aus biologischer Aquakultur genießen, weil sie wissen, dass es die Vielfalt der Nahrungsmittel ist, die uns und unserem Planeten guttut. Sie sind die Avantgarde, die unsere Esskultur auf den Prüfstand stellt und vorantreibt. Ihre Werte zählen auf die eigene Gesundheit, aber auch auf das Wohlbefinden der Gesellschaft und ein Leben in Einklang mit der Umwelt ein. Verantwortung und Vielfalt sind ihre Maximen, mit denen sie zukünftige Entwicklungen in der Gastronomie, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie voranbringen und die Muster unserer Ernährungsgewohnheiten aufbrechen werden.

KÜRBISKERN-CHICKEN

Das Backhendl mit Kartoffel-Vogerl-Salat ist eine echte Spezialität der Wiener Küche und in ganz Österreich gerne gegessen. Grund genug, daraus ein leckeres Snackrezept für zwischendurch zu kreieren. Schließlich will der Kunde ja auch unterwegs auf nichts verzichten. Als Basis dient der Original Kornspitz. Er liefert mit seiner ausgewogenen Mischung an hochwertigen Rohstoffen alle guten Inhaltsstoffe des Korn. Und da jetzt im Herbst der Kürbis wieder hoch im Kurs steht, wird der Snack noch mit Kürbiskernen und -öl verfeinert. So entsteht eine saisonale Zwischenmahlzeit, die einfach zuzubereiten ist und lecker schmeckt.



Weitere Snackideen
sind unter
www.kornspitz.com
zu finden.

Zutaten:

1 Original Kornspitz
1 Backhendlstreifen mit
Kürbiskernpanade
Vogersalat
2 EL Kartoffelsalat
Kirschtomaten
Karottenstreifen
ca. 1 EL Kürbiskernöl-Dressing
etwas Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Backhendlstreifen mit Kürbiskernpanade backen oder in Öl gleichmäßig anbraten, etwas abkühlen lassen und der Länge nach halbieren. Den Original Kornspitz waagrecht im oberen Drittel aufschneiden und den Vogersalat auf die untere Kornspitzhälfte verteilen. Danach mit 2 EL vorbereitetem Kartoffelsalat belegen. Backhendlstreifen auf den Kartoffelsalat geben und nach Belieben mit geschnittenen Kirschtomaten und Karottenstreifen garnieren. Vor dem Servieren Kürbiskernöl-Dressing darüberträufeln. Fertig ist der herbstliche Kürbiskern-Chicken-Snack!

ERNTEBERICHT 2021



Der Erntebericht 2021 steht Ihnen auf der backaldrin-Website zum Download zur Verfügung.



Das wechselhafte Wetter und weniger Anbauflächen sorgen im heurigen Jahr für geringere Erntemengen. Bei allen Brotgetreidearten kann von einer guten Qualität ausgegangen werden.

Witterung

Im Norden und Osten Österreichs, dort, wo die wichtigsten heimischen Anbaugelände für Getreide liegen, war der Winter 2020/21 eher mild. Eine stärkere Kältephase gab es nur Anfang Februar, wo mit- unter knapp -20 °C erreicht wurden. Ende Februar stiegen die Werte dann wieder beinahe auf $+20\text{ °C}$. Der Dezember zeichnete sich durch eine hohe Trockenheit aus, mehr Niederschlag fiel im Jänner, worauf ein wieder eher trockener Februar folgte. Der Süden war dagegen vergleichsweise kühl und überdurchschnittlich nass.

Sehr kühl fiel auch der Frühling im Vergleich zu den letzten Jahren aus. Ähnliche Bedingungen gab es das letzte Mal vor 30 Jahren. Lag der März noch im Mittel, so wurden im April und Mai deutlich niedrigere Temperaturen gemessen. Und auch Frostphasen kamen noch vor. Waren der März und der April eher zu trocken, zeigte der Mai sich von seiner regenreichen Seite. Das Wetter hatte zur Folge, dass der Vegetationsbeginn später einsetzte.

Als im Schnitt sehr warm kann der Sommer 2021 bezeichnet werden. Besonders der Juni war in ganz Österreich sehr trocken. Ab dem Juli fielen vor allem nördlich der Alpen sehr hohe Regenmengen. Es kam häufig zu Unwettern, die regional zu Ernteverlusten führten. Erhöhte Niederschlagswerte konnten im August auch im Süden und Südosten gemessen werden. Vor allem die Regenphasen im August führten dazu, dass die Ernten in einigen Gebieten verzögert wurden und unter erschwerten Bedingungen stattfinden mussten.

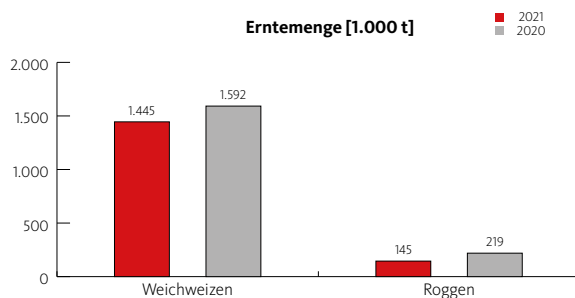
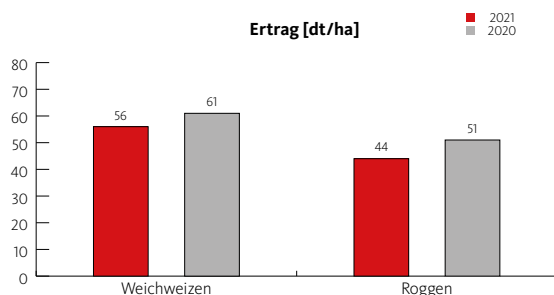
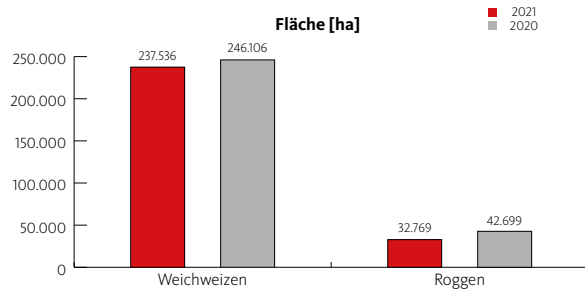
Erträge

Die Anbauflächen der Hauptbrotgetreide Weizen und Roggen gehen immer weiter zurück. In den letzten 60 Jahren wurde noch nie so wenig Weizen angebaut wie 2020/21. Beim Roggen konnte nur 2006 die heurige Menge unterboten werden. Das und die geringeren Hektarerträge, die auf deutlich niedrigerem Niveau liegen als letztes Jahr, führen zu geringeren Erntemengen. Beim Weizen kann von bis zu 10 % weniger Menge ausgegangen werden, beim Roggen könnten die Mengen sogar um 33 % einbrechen. Bei den in der Tabelle angegebenen Werten muss zusätzlich noch mitberücksichtigt werden, dass die Mengen durch Unwetterschäden und problematische Erntebedingungen vermutlich noch niedriger ausfallen werden.

Der Anbau von Bio-Weizen war in etwa gleich hoch wie im Vorjahr, beim Bio-Roggen reduzierten sich die Flächen dagegen auch um etwa ein Drittel.

Beim Dinkel kann erfreulicherweise von einer guten Ernte ausgegangen werden. Insgesamt erhöhten sich hier die Flächen um ca. 33 %, beim Bio-Dinkel um knapp 30 %. Im Bio-Bereich geht der Trend immer mehr hin zum Dinkelanbau. Der Roggen hingegen verliert immer mehr und könnte in den nächsten Jahren bei den Gesamtflächen vom Dinkel überholt werden.

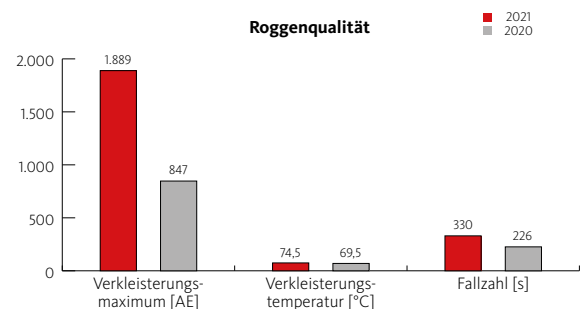
Getreideernte



Quelle: AMA (August 2021)

Roggen

Dieses Jahr ist beim Roggen von einer schwachen Enzymaktivität auszugehen. Enzymstärkere Qualitäten sind nur im nördlichen Voralpenland zu erwarten. Vor allem beim Verkleisterungsmaximum, gemessen am Amylographen, können 2021 sehr hohe Werte erreicht werden. Die Mehle neigen daher zum Trockenbacken. Die Mutterkornbelastung sollte dieses Jahr kein größeres Problem darstellen.

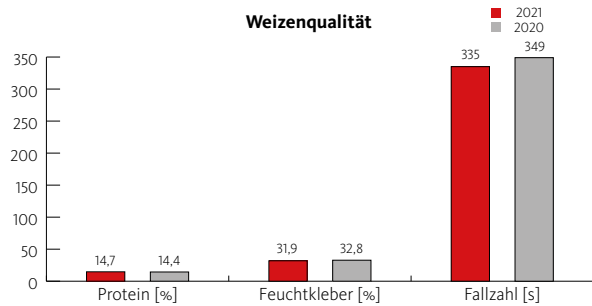


Quelle: eigene Berechnungen (September 2021)

Um die Frischhaltung zu verbessern, kann die Teigruhe bei gleichzeitiger Reduzierung der Hefe verlängert werden. Außerdem empfiehlt sich der Einsatz von **Quellstar**. Die Enzymaktivität lässt sich durch aktives Backmalz wie unser **AstaMalt** erhöhen. Die Versäuerung kann weitgehend beibehalten werden. Wir empfehlen insbesondere **BAS hell** für eine saftige und elastische Krume. Für eine erhöhte Enzymaktivität in Kombination mit gut verarbeitbaren Teigen empfiehlt sich der Einsatz unseres **RoggenPlus**. Eine bessere Teigstabilität wird mit **StaBack CL** erreicht.

Weizen

Der Rohproteingehalt beim Weizen ist vergleichbar mit dem Vorjahr, die Feuchtklebergehalte zeigen etwas nach unten. Die Fallzahlen liegen im Schnitt auf einem ähnlich hohen Niveau. Es gibt aber regional größere Unterschiede bei den Ernten. Nördlich der Alpen weisen die Fallzahlen etwas niedrigere Werte auf, im Gegensatz zu den Qualitäten aus dem Pannonischen Becken. Die Teigausbeute muss unter Umständen um bis zu zwei Punkte reduziert werden. Die Teige sind, anders als vom letzten Jahr gewohnt, eher etwas kürzer. Große Veränderungen müssen bei der Knetung und der Teigführung aber nicht vorgenommen werden. Die Mykotoxingehalte stellen kein Problem dar.



Quelle: eigene Berechnungen (September 2021)

Größere Anpassungen zum Vorjahr sind nicht notwendig. Es sollten weiterhin enzymstarke Backmittel wie **Malztraum** verwendet werden. Auch der Einsatz von **Kaisermeister** mit unserem aktiven Malzextrakt **AstaMalt** ist zu empfehlen. Bei GV/GU müssen mit den backaldrin-Backmitteln keine Veränderungen vorgenommen werden. Hier empfiehlt sich unser **BM Eis**. Beim Bio-Weizen kann von einer guten Qualität gesprochen werden, es werden ähnliche Protein- und Klebergehalte erreicht wie 2020. Die Fallzahlen liegen weiterhin auf einem hohen Niveau. Die Teigausbeute sollte aber auch hier reduziert werden. Kein Problem sollte dieses Jahr der Wanzenstich darstellen. Für die Herstellung von Kleingebäck in Bio-Qualität hat sich unser **BIO-Backmittel 3 %** bewährt.

Dinkel

Sehr gute Qualitäten konnte heuer die Dinkelernte hervorbringen. Die Protein- und Kleberwerte sind verhältnismäßig hoch. Bei der Enzymaktivität gibt es ähnliche Unterschiede wie bei Weizen oder Roggen. Das heißt, nördlich der Alpen, wo deutlich mehr Niederschläge fielen, wurde Dinkel mit einer etwas niedrigeren Fallzahl geerntet.



Dr. Markus Brunnbauer
Produktentwicklung

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

Wir gehen davon aus, dass es keine Probleme bei der Weiterverarbeitung der heurigen Mehle geben wird. Wir unterstützen Sie jedoch gerne mit unserer Backberatung, wenn Sie Anfragen haben. Überdies können Sie wie gewohnt unseren Service der Mehlintersuchung nutzen.



Fazit

Die Mengen sind etwas kleiner ausgefallen als im vergangenen Jahr. Da mit steigender Nachfrage aus unterschiedlichen Branchen (Mühlen, Futtermittel, Non-Food-Bereich) zu rechnen ist, wird der Markt eher angespannt bleiben.

Die Landwirte scheinen das Interesse am Roggenanbau immer mehr zu verlieren. Inwieweit hier der Bedarf an österreichischer Qualität in den nächsten Jahren noch gedeckt werden kann, wird sich zeigen. Zumindest in den Jahren 2021/22 sollten aber ausreichend hohe Mengen vorhanden sein. Die Qualitäten von Weizen, Roggen und auch Dinkel liegen auf einem hohen Niveau und dürften in den Backstuben keine größeren Probleme bereiten.

Weltweit gibt es rund 800 verschiedene Kürbisarten – 200 davon sind essbar.

Kürbiskerne sind reich an Zink, Magnesium, Eisen und enthalten viele ungesättigte Fettsäuren.



Mit über 90 % Wassergehalt gehört der Kürbis zu den wasserreichsten Früchten.



KÜRBIS

Kürbisse sind kein Gemüse, sondern Beerenfrüchte. Schließlich liegen ihre Kerne frei im Fruchtfleisch. Aufgrund ihrer harten Außenschicht werden sie als Panzerbeeren bezeichnet.

Farbenfroh, lecker und manchmal auch schaurig. Der Kürbis hat viele Gesichter, im wahrsten Sinne des Wortes: Ob als Geschmacksträger in Brot und Gebäck, als Bestreung oder in Form unheimlicher Fratzen – von Ende August bis in den November kommt man auch in der Backstube nicht an Kürbissen vorbei.

Rund 1,2 Tonnen wog der bisher schwerste Kürbis der Welt.

Der heutige Gartenkürbis (*Cucurbita pepo*) wird von Christoph Kolumbus auf Kuba entdeckt.

1492

Der Kürbis wird in Mitteleuropa vor allem als Viehfutter betrachtet.

Bis ins 20. Jh.

Vor 10.000 Jahren

Kürbis gehört zu den Grundnahrungsmitteln der indigenen Bevölkerung in Mittel- und Südamerika. Er dient nicht nur als Nahrungsquelle – die Schale wird auch als Trink-, Schöpf- oder Aufbewahrungsgefäß verwendet.

16. Jh.

Mit den spanischen Eroberern, die den Kürbis gerne als Ergänzungsnahrung zu sich nehmen, kommt der Speisekürbis von Amerika nach Europa.

21. Jh.

Durch den amerikanischen Brauch Halloween erobert sich die größte Beere der Welt auch einen festen Platz in den heimischen Küchen.



KÜRBIS BEI BACKALDRIN

Kürbis ist im Herbst auch bei backaldrin ein großes Thema. Schließlich ist er ein echter Allrounder in der Backstube. In Brot, Gebäck, aber auch in Süßspeisen kommt die beliebte Beere zum Einsatz. Eine saisonale Rezeptidee ist der Urkorn Kürbiskernkuchen. In dieser herbstlichen Nachspeise sorgen Kürbiskerne und Kürbiskernöl für ein besonderes Genusserlebnis.

GEBALLTE BROTKOMPETENZ



Der Weg zum Erfolg führt über Qualitätsbrot. Denn nichts zeichnet einen guten Bäcker mehr aus als sein hochwertiges Produkt und die dafür nötige Brotkompetenz. backtuell hat bei Dr. Andreas Vollmar, backaldrin-Geschäftsleiter, nachgefragt, was hinter dem Wort Brotkompetenz steckt und warum diese so wichtig ist.

Herr Dr. Vollmar, Brotkompetenz ist in aller Munde. Was versteht man darunter?

Brotkompetenz ist das Wichtigste für einen Bäcker, denn Brot ist nach wie vor der Premium-Artikel und ein Aushängeschild für jede Backstube. Hat ein Bäcker ein gutes Brot und stürmen die Kunden sein Geschäft deswegen, hat er in den Augen der Verbraucher auch Brotkompetenz. Hinter dem Begriff Brotkompetenz verbirgt sich also eine hochwertige, gleichbleibende Qualität an Broten.

Warum ist Brotkompetenz so wichtig (geworden)?

Brotkompetenz ist deshalb so wichtig, weil das Einkaufsverhalten der Verbraucher sich in den letzten Jahren zugunsten des Handels gewandelt hat. Die Handwerksbetriebe mussten am Backwarenmarkt an Terrain abgeben und das gilt es nun wieder aufzuholen. Der Weg dazu kann nur über die Qualität erfolgen, um sich in den Augen der Kunden als Brotbäcker zu profilieren.

Was kann der Backbetrieb jetzt konkret machen, um seine Kompetenz zu steigern?

Die Steigerung der Qualität hin zur Brotkompetenz wird durch handwerkliches Können, Erfahrung, fundiertes Fachwissen und beste Rohstoffe erlangt. Der Aufbau eines Qualitätssicherungssystems, aber auch das kritische Hinterfragen des eigenen Tuns und Handelns sowie der Qualität der Brote sollte nicht aus den Augen verloren werden.

Wie meinen Sie das genau?

Ich meine damit, dass zunächst die wichtigsten Qualitätsmerkmale der Brote beschrieben werden sollten. Im nächsten Schritt gehört der gesamte Herstellungsprozess dokumentiert. Beginnend vom Rezept über die Rohwarenspezifikationen, die Verfahrens- und Backbedingungen sowie deren Änderungen. Und zu guter Letzt müssen die Brote auch überprüft, sprich kontrolliert und verkostet werden. Am besten jeden Tag, zu einer bestimmten Zeit und von einem fixen Team, bestehend aus den wichtigsten Personen, die in die Herstellung und in den Verkauf der Produkte involviert sind.

Wie kann backaldrin fachlich unterstützen?

Einerseits bieten wir bei backaldrin backtechnische Beratung mit unseren Backmeistern vor Ort und andererseits Hilfestellung durch unsere Serviceangebote. Wir unterstützen die Kunden beispielsweise bei der Überprüfung ihrer Mehlqualitäten. Dabei wird das Mehl an uns gesendet und wir analysieren, ob die Mehlparameter den festgelegten Spezifikationen

entsprechen. Auch ist es möglich, uns Brote zu schicken. Wir haben im Haus geschultes Personal, das die Brote nach DLG-Richtlinien unter die Lupe nimmt. Dabei wird auf mögliche Mängel hingewiesen und natürlich im nächsten Schritt auch beratend zur Seite gestanden, um Fehler zukünftig vermeiden zu können.

Welche Produkte hat backaldrin zur Qualitätsverbesserung im Sortiment?

Wir bieten ein breites Produktsortiment für die Herstellung von Broten an wie unseren eigens fermentierten Sauerteig **BAS T** oder unsere flüssigen Alternativen wie **BAS hell/dunkel** und **Spezial**. Selbstverständlich haben wir auch Produkte, die Teig- und Verarbeitungseigenschaften verbessern. So unser **Brotmeister, Roggen Plus** oder **StaBack CL**, das als Clean-Label-Produkt für den österreichischen Markt ganz besonders gut geeignet ist.

Im Allgemeinen geht der Trend hin zu saftigeren und weicheren Broten. In der Industrie, aber auch bei den Handwerksbäckern werden dabei vermehrt Vorteige und Kochstücke, aber auch Frischhalter eingesetzt. Denn der Verbraucher verlangt, dass das gekaufte Brot auch nach drei oder vier Tagen noch frisch und saftig schmeckt. Hierzu bieten wir mit **FrischeProfi**, **TopFrisch** oder **Super HT** moderne Produkte an.

Vielen Dank für das Gespräch!



Dr. Andreas Vollmar
Geschäftsführer für
Entwicklung und Qualität
bei backaldrin



NEUE FRISCHE UND STABILITÄT

StaBack CL

StaBack CL von backaldrin ist ein Clean-Label-Backmittel zur Verbesserung der Stabilität von Backwaren quer durch das Sortiment: von Weizen- und Weizenmischbroten, Roggen- und Roggenmischbroten bis hin zu feinen Hefengebäcken. Besonders durch die Slow-Dough®-Führung können mit dem Einsatz von **StaBack CL** optimale Resultate erzielt werden. Es entstehen trockene, wollige, gut verarbeitbare Teige mit einer ausgezeichneten Gärstabilität und einem hohen Toleranzverhalten. Die hervorragende Formstabilität zeigt sich in den fertigen Backwaren durch eine schöne Optik. Zudem verfügen sie über eine weiche und saftige Krume sowie eine fein splittige Krustenausbildung und sind lange verzehrfrisch.



FrischeProfi

Ob Brot, Kleingebäck oder feine Hefeteige, mit dem **FrischeProfi** von backaldrin hat der Bäcker ein hervorragendes Backmittel für einen breiten Anwendungsbereich zur Hand. Die Teige sind für eine direkte Führung, aber auch für Kälte- und Halbbackverfahren bestens geeignet. Der gute Ofentrieb bewirkt ein ansprechendes Volumen und bei einer Dosierung von 0,5 bis 1% auf Mehl entstehen bereits maximale Ergebnisse: eine fein splittige Krustenausbildung sowie eine angenehme Gebäckfärbung. Weiters sorgt **FrischeProfi** für eine weiche, zugleich gut elastische Krume und dies über mehrere Tage.

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.

KORNSPITZ BEI OLYMPIA

Tickets für die Olympischen Spiele, die vom 23. Juli bis 8. August 2021 in Tokio stattfanden, konnten vier „Kornspitz Sport Team“-Athleten lösen. Sie vertraten die Marke Kornspitz auf der weltweiten Bühne. Die Olympia-Neulinge Siebenkämpferin Verena Mayr und Schwimmer Bernhard Reitshammer genauso wie Golferin Christine Wolf und Tischtennis-Ass Liu Jia, die bereits zum sechsten Mal Olympia-Luft schnuppern durfte und mit dem Einzugs ins Achtelfinale ihr bisher bestes Olympia-Ergebnis einfuhr. Corona-bedingt war die Versorgung der Sportler mit frischem Gebäck vor Ort nicht möglich, dennoch ließ es sich backaldrin mit Kornspitz nicht nehmen, dem Österreichischen Olympischen Comité (ÖOC) wieder als Top Partner zur Seite zu stehen.



Tischtennis-Profi Liu Jia konnte in Tokio bei ihrer bereits sechsten Olympia-Teilnahme ihr bisher bestes Ergebnis einfahren.

WELTKLASSE- GESCHWISTER

Gold und Silber im Slalom holten sich die beiden Kornspitz-Sportlerinnen Bianca und Nadine Schall bei der Wasserski-Weltmeisterschaft im polnischen Sosnowiec vom 10. bis 12. September 2021. Die Schwestern dürfen sich nun über den Weltmeister- bzw. Vizeweltmeistertitel freuen.



Die Schall-Schwester krönten sich bei der Wasserski-WM vom 10. bis 12. September 2021 zur Welt- bzw. Vizeweltmeisterin.



Das legendäre Radrennen „King of the Lake“ ging mit Kornspitz-Power am 18. September 2021 im oberösterreichischen Salzkammergut über die Bühne. Auch das Team Felbermayr Simplon Wels war erfolgreich vertreten.

KING OF THE LAKE

Ein Kampf um Sekunden und ein hochkarätiges Teilnehmerfeld mit Kornspitz-Power an einem der schönsten Seen in Österreich: Das war das Radrennen ASVÖ „King of the Lake“, das am 18. September 2021 rund um den Attersee führte. Die 47,2 Kilometer lange Strecke bot perfekte Voraussetzungen für Top-Zeiten des europaweit einzigartigen Einzel- und Mannschaftszeitfahrens. Mit dabei auch vier Radprofis des Team Felbermayr Simplon Wels.



Die Union Tigers konnten am 22. August 2021 erstmals in der Geschichte des Vereins über den internationalen Champions-Cup-Titel jubeln.

TIGERS HOLEN CHAMPIONS-CUP-TITEL

Die Faustballer der Union Tigers Vöcklabruck bezwangen am 22. August 2021 die Union Freistadt im Finale des Champions-Cup presented by Kornspitz und holten sich im eigenen Stadion den Titel. Das Team rund um die Kornspitz-Sportler Karl Müllechner, Kapitän Jakob Huemer und Maximilian Huemer konnte sich das erste Mal in der Geschichte des Vereins über diesen internationalen Titel freuen.

FUSSBALLER-FRÜHSTÜCK

Gemütlich frühstücken und dabei die LASK-Stars hautnah erleben, das war für unzählige Fans am 4. September 2021 möglich. Denn backaldrin und die Bäckerei Reichl Brot luden zum ersten LASK Frühstück. Es gab ein Meet & Greet mit Trainer Dominik Thalhammer, Mittelfeldspieler Lukas Grgic sowie Jana Kofler aus der LASK-Frauenmannschaft. Außerdem warteten auf die Gäste ein Torwandschießen, tolle Preise und eine Autogrammstunde. Mit der neuen Eventreihe wollen das Familienunternehmen und die Linzer Fußballprofis auf die Wichtigkeit von Brot und Gebäck im Sport und in der Freizeit hinweisen.



Beim ersten LASK Frühstück am 4. September 2021 in der Bäckerei Reichl konnten sich die Fans beim Torwandschießen mit den Linzer Fußballprofis messen.

Das nächste LASK Frühstück findet am 9. Oktober 2021 in der Bäckerei Reisinger in Gutau statt. Nähere Infos unter www.kornspitz.com.



Die LASK-Fans freuten sich am 12. September 2021 über die knusprige Stärkung vor dem Match.

FRISCHES GEBÄCK FÜR FUSSBALLFANS

Mit einer einmaligen Verteilaktion sorgte der LASK-Dressensponsor backaldrin am 12. September 2021 bei den Fußballfans vor der Raiffeisenarena in Pasching für Begeisterung. Denn dieses Mal wurden nicht nur die Linzer Athletiker mit frischem Gebäck versorgt, sondern auch die Fans auf den Rängen erhielten einen Original Kornspitz als Kostprobe. Einerseits um den kleinen Hunger bei den Fans zu stillen und andererseits um aktiv Werbung für die regionalen Kornspitz-Bäcker zu machen.



TALK IM PANEUM

Nach der Sommerpause startet das beliebte Fernsehformat „Talk im PANEUM“ am 9. Oktober 2021 wieder durch. Mit Peter Augendopler und prominenten Gästen aus Politik, Religion, Sport, Kultur und Medizin werden aktuelle Themen unter die Lupe genommen, kombiniert mit Geschichte(n) rund ums Thema Brot. **Jeden zweiten Samstag im Monat auf LT1.** Auch online nachzusehen unter www.paneum.at.

SONDERSCHAU VERLÄNGERT



Als Kooperationspartner der Landesausstellung „Arbeit, Wohlstand, Macht“ setzt das PANEUM seit dem 24. April 2021 mit der Sonderschau „Steyrer Bäck | Berufung und Identität“ den Fokus auf das Bäcker- und Müllerwesen in Steyr. Auch nach Ende der Landesausstellung am 7. November 2021 kann die Sonderschau noch bis Ende Februar 2022 besichtigt werden. Mit einem Audioguide, einem Leitfaden sowie einem Ausdruck des Stadtplans von Steyr entdecken die Besucher die Ausstellung individuell und selbstständig.

AUSGEZEICHNETE WUNDERKAMMER

25 Persönlichkeiten wurden am 19. Juli 2021 für Verdienste um den Tourismus in Oberösterreich ausgezeichnet. Eine Urkunde durfte auch Peter Augendopler für das PANEUM – Wunderkammer des Brotes entgegennehmen. Eine weitere Ehrung erhielt die Wunderkammer im Juni 2021. Die Plattform familienausflug.info kürte es zum Top-Ausflugsziel 2021.



Peter Augendopler durfte am 19. Juli 2021 eine Auszeichnung für seine Verdienste um den Tourismus in Oberösterreich entgegennehmen.

Die Plattform familienausflug.info kürte das PANEUM unter die Top-Ausflugsziele 2021.



EVENTS

2. Oktober 2021, 18.00 Uhr:
Lange Nacht der Museen mit Sonderführungen

27. Oktober 2021, 10.30 Uhr:
„Brotmission“: Erlebnisführung für Kinder von 6 bis 14 Jahren

30. Oktober 2021, 10.30 Uhr:
„Brotmission“: Erlebnisführung für Kinder von 6 bis 14 Jahren

VIRTUELLE FÜHRUNGEN

Sie haben keine Möglichkeit, das PANEUM vor Ort zu besuchen? Kein Problem, besichtigen Sie das PANEUM ganz einfach bei einer Online-Führung. Terminanfragen über empfang@paneum.at.



18. JH.

„DREI SCHNITTER AUF EINEM KORNFELD“ – EIN GEMÄLDE DES FRANZÖSISCHEN MALERS, ZEICHNERS, BÜHNENDEKORATEURS UND BUCHILLUSTRATORS FRANÇOIS BOUCHER (1736–1782) KANN WÄHREND DER ÖFFNUNGSZEITEN IM PANEUM BEWUNDERT WERDEN.

STÜCK DER STUNDE

Der Künstler, der das Gemälde „Drei Schnitter auf einem Kornfeld“ erschuf, war ein französischer Maler, Zeichner, Bühnendekorateur und Buchillustrator des französischen Rokoko. Der 1736 geborene François Boucher erlangte zu Lebzeiten große Beliebtheit am Königshof von Ludwig XV., wo er viele Jahre Hofmaler war. Die Leidenschaft des Künstlers, dessen Werke besonders beim französischen Adel gerne gesehen waren, galt vor allem der Natur und der Landschaft. Gleichzeitig aber auch graziösen, weiblichen Gestalten und lasziv erotischen Szenen sowie historischen und mythologischen Motiven. Beim Stück der Stunde lassen sich viele seiner favorisierten Motive entdecken: die Landschaft mit dem gelben Kornfeld und den blühenden Bäumen, umrahmt vom blauen Himmel. Die Natur eingebunden durch Küken, die sich im Vordergrund tummeln, und drei junge Schnitter, die versuchen, der Küken Herr zu werden. Durch den erhobenen Rock, das tief ausgeschnittene Dekolleté der Dame und die aufgekremelten Ärmel der Jünglinge wird die laszive Erotik angedeutet. Auch die Anzahl der Küken hat eine Bedeutung – zwölf an der Zahl in Anlehnung an die Mythologie und Fruchtbarkeit.

WANDERERLEBNISSE EINES BÄCKERGESELLEN



**150 Jahre war das Tagebuch des jungen Bäcker-
gesellen Carl Adolph Höhne verschollen. In
einer Auktion taucht es wieder auf und wird
von Kornspitz-Erfinder Peter Augendopler
erstanden, der das Erinnerungsbuch in einer
limitierten, aufwendig gestalteten Auflage
neu herausgibt.**

Schwere Mehlsäcke schleppen, Teige kneten, Hitze in der Backstube: Der Beruf des Bäcker-
gesellen in Deutschland Anfang des 19. Jahrhunderts ist sprichwörtlich ein hartes Brot. Das erfährt der Bäcker-
geselle Höhne, der sich 1810, während Europa von den napoleonischen Kriegen gebeutelt wird, auf die Walz, sprich auf Reisen, begibt. Ziel: immer die nächste Stadt, der nächste Ort. Seine Erlebnisse notiert er in seinem Tagebuch. Es ist voller Anekdoten, die zeigen, wie die Menschen in dieser Zeit leben, lieben und leiden. Es ist nicht das Geschichtsbuch eines Gelehrten oder Adligen, sondern eines Mannes aus der einfachen Bevölkerungsschicht dieser Zeit.

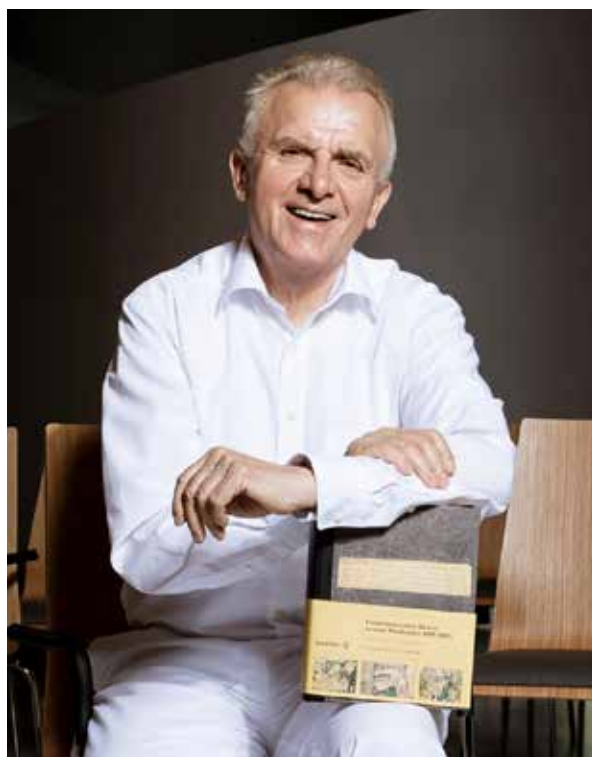
Einzigartiges Werk

Ab 1850 macht Höhne aus seinen Notizen ein wie ein Roman, teilweise in Prosa, aber auch in Lyrik, verfasstes Buch. Zahlreiche selbst angefertigte Aquarelle machen die Zeit für das Publikum von heute noch greifbarer. Die Wandererlebnisse des Bäcker-
gesellen sind ein lebendiges Dokument der Zeit vor dem Wiener Kongress. Das Buch

war mehr als 150 Jahre verschollen. Schließlich tauchte es in einer Auktion wieder auf und wurde vom Kornspitz-Erfinder Peter Augendopler erworben. Nun liegt das besondere Werk in einer limitierten, aufwendig gestalteten Auflage wieder auf. Es ist ein weltweit einzigartiges Werk, das die Einfachheit, aber auch die Mühen der Bevölkerung in dieser Zeit eindrucksvoll schildert.



Verleger Nikolaus Brandstätter und Herausgeber Peter Augendopler (v.l.) mit dem reich illustrierten Tagebuch des Bäcker-
gesellen Carl Adolph Höhne vor dem PANEUM – Wunderkammer des Brotes.



backtuell hat Peter Augendopler, backaldrin-Eigentümer und Herausgeber des lang verschollenen Wanderbuches, zum Interview gebeten.

Herr Augendopler, wie sind Sie auf das Tagebuch des Bäckergesellen Höhne gestoßen?

Das Original konnte ich im Herbst 2020 bei einer Auktion ersteigern, ohne es jedoch vorher gesehen zu haben. Als ich das Buch in Händen hielt, war mir klar, dass dies ein einmaliges Dokument ist, das man der breiteren Öffentlichkeit zugänglich machen sollte.

In Ihrer Bibliothek befinden sich Tausende Bücher. Was macht dieses so besonders?

Nicht nur, dass es zum Teil in Reimen geschrieben ist, ist es auch noch mit ca. 160 Aquarellen von der Hand des Bäckers illustriert. Die Zeichnungen des Bäckergesellen zeigen uns nicht nur Städte und Landschaften aus der Zeit, sondern auch die Menschen, die dem Autor auf seiner Wanderschaft begegnet sind. Wir können die Arbeits- und Alltagskleidung sehen, Uniformen, Backstuben und Wohnungsinterieurs. Auch das Innere von Bäckerherbergen und Gasthäusern lernen wir kennen, ebenso das eines Gefängnisses.

Was zeichnet solche Wanderbücher aus?

Das Besondere dieser Bücher ist, dass sie uns Einblicke in das Alltagsleben einfacher Menschen zu Beginn des 19. Jahrhunderts gewähren. Die uns vermittelte Geschichte, wie wir sie aus dem Geschichtsunterricht kennen, ist ja nur die Geschichte der Macht – von Kaisern, Königen, Feldherren und Kriegen. Wissen über das Alltagsleben der normalen Menschen gibt es kaum.

Was erlebt der Bäckergeselle auf seiner Reise?

Der junge Höhne lernt auf seinen Reisen einerseits die Mühen des Alltags kennen, wie das Waschen der Wäsche im Fluss oder die Arbeitssuche, wo er auf feine und weniger feine Arbeitgeber trifft. Auch die unterschiedlichsten Bäckerherbergen prägen Höhne, gibt es oft nicht mal Stroh zum Schlafen oder Holz zum Heizen. Andererseits erlebt er die Freiheit, das Abenteuer und macht dabei zahlreiche Zufallsbekanntschaften aus vielen Teilen Europas, die ihn ein Stück seines Weges begleiten. Auf seiner Reise wird Höhne sogar die Übernahme eines Bäckerbetriebes in Aussicht gestellt, doch das Schicksal meint es am Ende anders mit dem jungen Bäckergesellen.

Ihre Kunstsammlung umfasst ja mehrere Tausend Objekte zum Thema Brot. Wie kam es zu Ihrer Sammelleidenschaft und dem großen Interesse an Kunst und Kultur?

Am Anfang steht die Liebe zum Bäckerberuf. Brot berührt und beeinflusst alle Bereiche des menschlichen Lebens in allen Kulturen schon seit Jahrtausenden. Dann der Zufall einer kleinen Entdeckung: Ich besuchte das Auktionshaus im Dorotheum in Wien und habe diesen wunderschönen Meißener Porzellankonditor gesehen. Seither bin ich ein Suchender, denn die Liebe zum Detail der Künstler in weit vergangenen Zeiten und deren Sinn für Schönheit faszinieren mich bis heute. Ich muss ehrlich sagen, man wächst in die Materie langsam hinein und hört dann nicht mehr auf.

Vielen Dank für das Gespräch!



GEWINNSPIEL!

Gewinnen Sie eines von drei Exemplaren „Erinnerungen eines Bäckers an seine Wanderjahre 1810–1813“. Schreiben Sie eine E-Mail an backtuell@backaldrin.com und verraten Sie uns, warum Sie sich für die Geschichte interessieren.

#gemeinsambackenwirdas

ZUTATEN IHRES ERFOLGS



Was wäre ein Krapfen ohne köstliche Fülle? Wie ein Leben ohne Abwechslung. Mit den neuen „ready to use“-Füllen zaubern Sie Abwechslung in Ihr Krapfensortiment. Mit Karamell, Nougat, Sauerkirsche, Erdbeere und Waldfrucht ist für jeden Geschmack das Richtige dabei. Ihre backaldrin-Fachberater stehen Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

www.backaldrin.com

backaldrin®