

backaldrin®

backaldrin®



Umfrage Gütesiegel

Seite 6

**Brot und die Macht
der Bilder**

Seite 10

**Brotfehler einfach
abstellen**

Seite 12

Brotfehler
erkennen und
vermeiden.



4

Aktuelle Kurzbeiträge

6

Gütesiegel im Fokus

10

Gastbeitrag:
Hanni Rützler zu
„Brot und die Macht der Bilder“



Umfrage: die
Relevanz des AMA-
Gütesiegels bei Brot
und Gebäck.

11

Garnelen aufs Brot

12

Brot auf dem
Prüfstand

15

Selektion Kakao

Mit ein paar Tricks
vom Profi wird Ihr
Gebäck gekonnt in
Szene gesetzt.

16

Wandelbare Amerikaner

18

Das ist los im
„Kornspitz Sport Team“



Ein fröhlich
bunter
Hingucker zu
jeder Saison.

20

Neues aus dem PANEUM

22

Brot vor die Linse



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:** backtuell@backaldrin.com / **Grafik und Layout:** Hannah Sonnberger / **Druck:** www.gutenberg.at / **Fotos:** sofern nicht anders angegeben: © backaldrin / Fotos jeweils unter Einhaltung der zum Zeitpunkt der Aufnahme geltenden Corona-Schutzmaßnahmen / 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.

Gedruckt nach der Richtlinie
„Druckerzeugnisse“ des öster-
reichischen Umweltzeichens,
Gutenberg-Werbering GmbH, UW-Nr. 844



**Liebe
Leserinnen
und Leser!**



Das Jahr neigt sich dem Ende zu. Wir bedanken uns auf diesem Wege für Ihre Treue und die hervorragende Zusammenarbeit im vergangenen, auch fordernden Jahr 2021. Wir richten den Blick bereits nach vorne in die Zukunft, die von uns, aber auch von Ihnen durch das Marktgeschehen, gesetzliche Maßnahmen und Bürokratie immer mehr fordert. Vermehrt rückt ebenso das AMA-Gütesiegel für Brot und Gebäck in den Fokus. backaldrin hat daher in einer repräsentativen Umfrage die Relevanz des AMA-Gütesiegels in der Backbranche bei der österreichischen Bevölkerung erheben lassen. Wir freuen uns, Ihnen hier die Ergebnisse präsentieren zu dürfen.

Gütesiegel hin oder her, entscheidend für den Erfolg einer jeden Bäckerei ist immer noch die Qualität des Brotes. Die Konsumenten werden immer kritischer, erwarten nicht nur ein vielfältiges, sondern auch ein qualitativ hochwertiges Sortiment. Gerade der Bäcker ist bei der Brotherstellung mit ständigen Anpassungen und wechselnden Bedingungen konfrontiert. Dies erhöht die Gefahr von Brotfehlern, die zu Qualitätseinbußen führen können. Die backaldrin-Bäckermeister geben gerne Hilfestellung und haben die häufigsten Abweichungen und Maßnahmen zur Behebung für Sie zusammengefasst.



Persönliche Weihnachtsgrüße
von Peter Augendopler

Aber nicht nur bei der Qualität fordern die Konsumenten Top-Produkte, auch ein optisch ansprechendes Angebot wird immer wichtiger. Social Media und Foodstylisten rücken die Optik mehr und mehr in den Fokus. Wie wichtig das in den Bäckereien geworden ist, zeigt Hanni Rützler in ihrem Gastbeitrag „Brot und die Macht der Bilder“. Damit auch Sie Ihre sozialen Netzwerke, Plakate und Werbemittel mit hochwertigen Fotos schmücken können, gibt backaldrin Foto-Tipps für die perfekte Inszenierung Ihrer Produkte.

In Szene gesetzt wird auch die aktuelle Produktneuheit von backaldrin. Mit dem AmiMix erhalten Sie einfach wandelbare Amerikaner, die Sie durch alle Saisons begleiten. Und für die Snacktheke hat backaldrin wieder eine Rezeptidee, passend zum Jahreswechsel für Sie parat. Auch halten wir Sie natürlich über Neuigkeiten aus der Welt des „Kornspitz Sport Team“ und des PANEUM auf dem Laufenden.

Im Namen der gesamten Familie Augendopler sowie der Geschäftsführung wünschen wir Ihnen eine schöne Weihnachtszeit, gute Geschäfte und bereits einen guten Rutsch ins Jahr 2022!

**Bleiben Sie gesund!
Ihr**

Peter Augendopler
Eigentümer

Vom Fasten- zum Festgebäck

Die Zeit rund um Weihnachten ist geprägt von Traditionen und Bräuchen. Einer dieser Bräuche ist der Christstollen, dessen erster Nachweis aus dem Jahr 1329 stammt. Bischof Heinrich I. von Grünberg erteilte den Bäckern in Naumburg das Privileg, Stollen zu backen. Dazumal war es kein Hefestollen, wie wir ihn heute kennen, denn die natürliche Hefe war nicht immer vorhanden. Er wurde aus Mehl, Wasser und Rapsöl gebacken und als Fastenbrot bekannt. Denn nach einer heute kaum mehr praktizierten Tradition gibt es vor Weihnachten eine Fastenzeit von 40 Tagen, in der keine tierischen Produkte gegessen werden dürfen. Aus der Fasten-tradition stammt übrigens auch die Plätzchenbäckerei: Man wollte vor der Fastenzeit Reste zum Beispiel an Butter und Eiern aufbrauchen und haltbar machen. Da waren Kekse natürlich gut geeignet. Dass der Stollen vom Fastengebäck zum Festgebäck wurde, verdankt man dem Adel des 15. Jahrhunderts, die ihn mit Butter und Gewürzen verfeinern ließen. Die industriell produzierte Backhefe gibt es erst seit dem 19. Jahrhundert. Ein Stollen, wie wir ihn heute backen, besteht aus einem Hefeteig sowie Gewürzen, darunter Kardamom und Zimt, sowie Trockenfrüchten, vor allem Sultaninen. Obendrauf gehört natürlich Puderzucker. Der mit weißen Puderzucker überzogene Christstollen steht symbolisch für das gewickelte Christkind, also für Jesus als tragende Figur des Christentums. Dass der Stollen nicht an Bedeutung verloren hat, beweisen die vielen Varianten und die Stadt Dresden, die den Stollen seit 1994 beim jährlichen Stollenfest hochleben lässt.



FÜR LEBENSWERK AUSGEZEICHNET

Brot als bedeutendes Grundnahrungsmittel im Bewusstsein der Menschen zu halten und zu ehren, das ist das Ziel der Eberhard Paech-Stiftung, die seit 1971 alle drei Jahre den Eberhard Paech-Preis an verdiente Persönlichkeiten vergibt. Am 15. Oktober 2021 wurde Peter Augendopler mit dem prestigeträchtigen Preis geehrt. Die Stiftung würdigte besonders seine Verdienste bei der Erschaffung des PANEUM. Als Unternehmer habe er außerdem die Backbranche mit der Etablierung des Kornspitz und vielen weiteren Entwicklungen unterstützt und über die reinen Belange seines Unternehmens hinausgedacht. Neben Peter Augendopler wurde noch Hans-Jochen Holthausen, CEO des Familienunternehmens Harry Brot, ausgezeichnet.



Peter Augendopler (2.v.l.) erhielt am 15. Oktober 2021 für sein Lebenswerk den Eberhard Paech-Preis verliehen.



NEUER STANDORTLEITER

backaldrin Suisse hat seit Oktober 2021 mit Fredy Wieland einen neuen Standortleiter. Er ist seit 2019 für das Unternehmen als Leiter der Produktion und Qualitätssicherung am Standort in Winterthur tätig und hat sich durch seine Kompetenz und seine professionelle Arbeitsweise besonders ausgezeichnet. Als ehemaliger Sportler mit internationaler Wettkampferfahrung bringt der Familienvater die soziale Kompetenz mit, die Herausforderungen der Branche zu meistern. Alles Gute und viel Erfolg.



Fredy Wieland leitet seit Oktober 2021 den backaldrin-Standort im schweizerischen Winterthur.

WEIHNACHTS-BÄCKEREI IM TV

Was wäre Weihnachten ohne Kekse? Backen gehört schließlich zur Weihnachtszeit wie die Geschenke unter den Baum – davon sind auch die LT1-Moderatorinnen rund um Silvia Schneider überzeugt und besuchten gemeinsam mit einem Kamerateam am 3. Dezember 2021 die Weihnachtsbäckerei am Standort in Asten. Gemeinsam mit den backaldrin-Bäckermeistern wurde weihnachtliches Gebäck aus allen Teilen der Erde gebacken: vom englischen Christmas Pudding über Nürnberger Lebkuchen bis hin zu italienischen Cantuccini. Die ganze Sendung gibt es am 23. Dezember 2021 auf LT1 und natürlich auch online unter www.lt1.at zu sehen.



Thomas Leitner ist seit Dezember 2021 Ansprechpartner für Audits und Zertifizierungen bei backaldrin.

NEUER AUDIT-ANSPRECHPARTNER

Seit Anfang Dezember 2021 ist Thomas Leitner Ansprechperson rund um Audits und Zertifizierungen bei backaldrin. Der 33-Jährige studierte an der TU München „Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel“ mit dem Schwerpunkt auf Getreidetechnologie und ist seit 2016 bei backaldrin für den Technologietransfer International zuständig. Dabei unterstützt er die Tochterfirmen weltweit bei Qualitäts- und Entwicklungsthemen, betreut Bachelor- und Masterarbeiten und referiert Qualitätsmanagement an der Fachhochschule Wels. Das neue Aufgabengebiet umfasst zusätzlich die Leitung sämtlicher Audits – von externen Zertifizierungsstellen, Behörden (Zoll, Lebensmittelaufsicht), Lieferanten und Kunden, sowie die interne Aufbereitung der relevanten Unterlagen.



BIO-VERORDNUNG NEU!

Am 1. Jänner 2022 tritt die neue EU Bio-Verordnung (EU) 848/2018 in Kraft, die auch in der Backbranche für die eine oder andere Änderung sorgen wird. Die wichtigsten Punkte, die bisher bekannt sind, wurden hier zusammengefasst:

- BIO-Aromen, konventionelle Aromen nach 1334/2008 Art. 16 Abs. 2, 3 und 4 sind weiterhin erlaubt.
- Fünf Prozent konventionelle Zutaten sind wie bisher erlaubt, die nationalen Ausnahmegenehmigungen wurden aber von 4 x 12 Monate auf 3 x 6 Monate verkürzt.
- Die Anwendung von Ionentauschern wird bei der Herstellung ökologischer Lebensmittel – ohne Übergangsfrist – verboten. Dies betrifft vorrangig Stärkeverzuckerungsprodukte.
- Ausweitung von Zusatzstoffen ökologischen Ursprungs. Sie werden neben Aromen bei der Berechnung der fünf Prozent-Klausel den ökologischen Erzeugnissen hinzugezählt.



In der Oktober-Ausgabe der backtuell wurden drei Exemplare des Buches „Erinnerungen eines Bäckers an seine Wanderjahre 1810 – 1813“ verlost. Wir gratulieren Anton S., Volker K. und Falk S. zum Gewinn und wünschen viel Freude damit.



VERTRAUEN IN DIE HEIMISCHEN BÄCKER

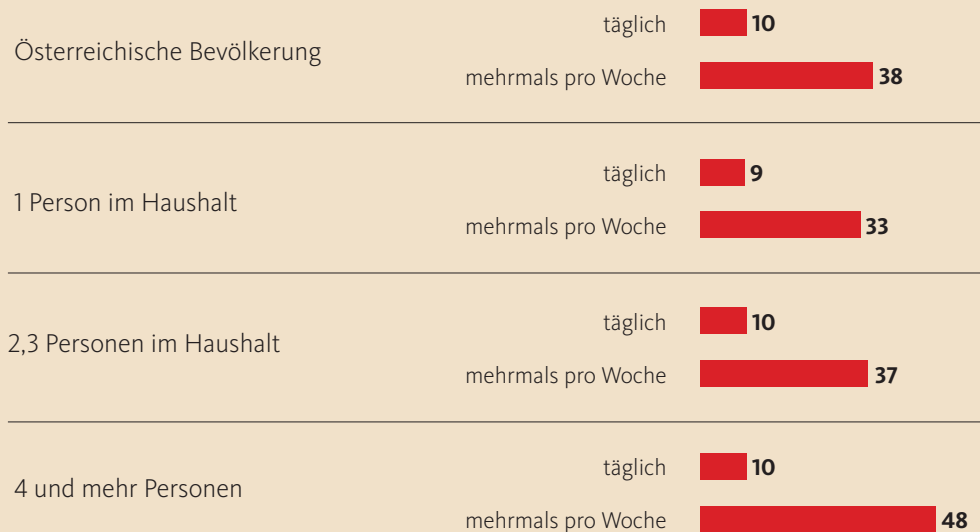
Wenn man Menschen fragt, was sie im Urlaub in der Ferne vermissen, hört man oft: „Brot aus der Heimat.“ Zu Recht, denn in kaum einem anderen Land gibt es eine so vielfältige Brot- und Gebäckkultur wie in Österreich. Was aber ist den Österreichern beim Brotkauf wichtig? Ist es der Geschmack, das Aussehen und zählen auch österreichische Gütesiegel dazu? backaldrin hat dazu gemeinsam mit dem MarketInstitut eine repräsentative Umfrage durchgeführt und die Relevanz des AMA-Gütesiegels erheben lassen. Die spannenden Ergebnisse finden Sie hier.

Brot und Gebäck spielen eine zentrale Rolle im Ernährungsverhalten der österreichischen Bevölkerung und viele im Land sind stolz auf die

hervorragenden Produkte, die in den heimischen Bäckereien produziert werden. In einer aktuellen Erhebung wurden insgesamt 2000 Interviews mit Österreichern im Alter von 16 bis 70 Jahren durchgeführt – so kann ein guter Überblick über die Stimmungslage rund um Brot und Gebäck in Österreich gegeben werden.

Den hohen Stellenwert von Brot und Gebäck erkennt man schon daran, dass knapp neun von zehn Haushalte in Österreich zumindest ein bis zweimal pro Woche Brot und/oder Gebäck einkaufen – und dies quer durch alle Bevölkerungsschichten. Besonders häufig zu Gast in den Bäckereien unseres Landes sind – durchaus erwartungsgemäß – die größeren Haushalte. In den Haushalten mit vier oder mehr Personen wird der Einkaufsrhythmus für Backwaren vorrangig mit mehrmals pro Woche angegeben.

Wie häufig kaufen Sie selbst Brot und/oder Gebäck für sich bzw. den eigenen Haushalt? (%)

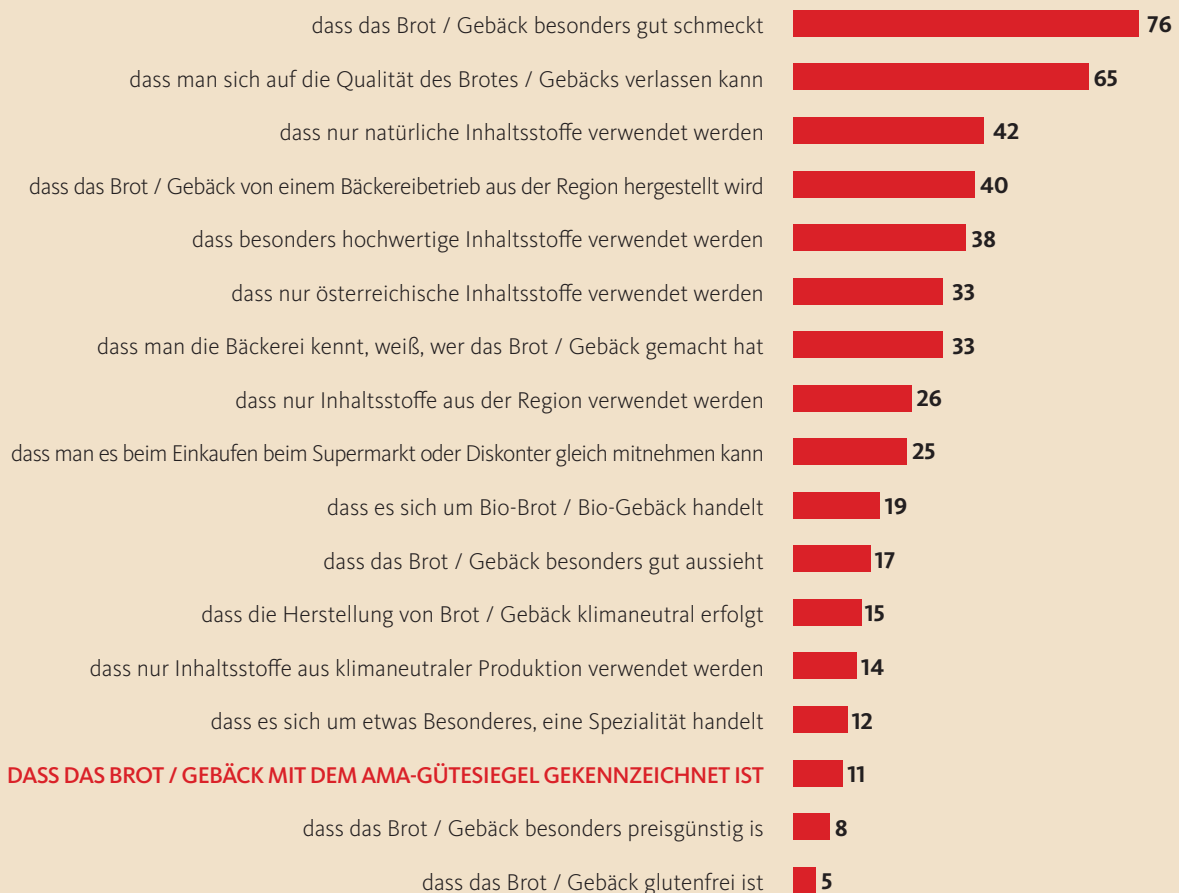


Qualität überzeugt

Wie die Umfrage deutlich zeigt, achten die Österreicher beim Einkauf von Brot und Gebäck besonders auf den Geschmack. Knapp 80 Prozent nannten dies bei der Befragung. Das man sich auf die Qualität des Brotes verlassen kann, steht an zweiter Stelle. Hier ist deutlich zu sehen, wie wichtig Qualität und vor allem kontinuierliche Qualität dem Konsumenten ist. Ein wichtiges Ergebnis, das die Bedeutung von Brotkompetenz noch einmal unterstreicht. Darüber hinaus wünscht man sich natürliche, hochwertige und österreichische Inhaltsstoffe – und hergestellt werden sollen Brot und Gebäck im Optimalfall von einer Bäckerei aus der Region. Grundsätzlich zeigt

sich das hohe Vertrauen in die regionale Produktion, die Bäckerei aus dem eigenen Ort bzw. der eigenen Stadt. Wenig wichtig ist hingegen, dass Brot/Gebäck besonders preisgünstig sind, nur acht Prozent der Befragten stimmten der Aussage zu – man sieht also, gute Qualität darf also durchaus etwas kosten. Bio-Produkte in den Bäckereien spielen mit 20 Prozent Zustimmung nur eine untergeordnete Rolle. Und auch Gütesiegel sind für den Österreicher nicht allzu wichtig und rangieren erst am Ende des Rankings: Das Vertrauen in den regionalen Bäcker und deren schmackhaftes Brot und Gebäck ist damit deutlich stärker als in ein AMA-Gütesiegel für Brot und Gebäck.

Worauf achten Sie beim Kauf von Brot und Gebäck, wie wichtig sind Ihnen die folgenden Punkte? (%)

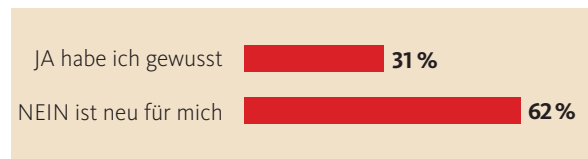


AMA-Gütesiegel im Fokus

Apropos Gütesiegel: Mit einigen Fragen wurde auch die Bedeutung des AMA-Gütesiegels für Brot und Gebäck beleuchtet. Ein Gütezeichen, das von der Agrarmarkt Austria verwaltet und kontrolliert wird. Damit können Lebensmittel ausgelobt werden, die die gesetzlichen Vorgaben übertreffen und deren Herkunft konkret nachvollziehbar ist. Ihre Einhaltung wird von unabhängigen, staatlich akkreditierten Kontrollstellen sichergestellt. Bei Brot und Gebäck spielt die Bedeutung des Gütesiegels keine Rolle, wie die Umfrage deutlich zeigt:

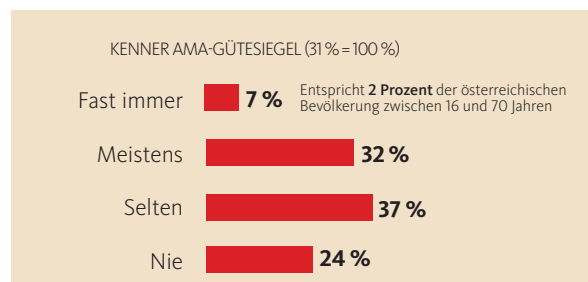


Auf die allgemeine Frage „**Haben Sie gewusst, dass es ein AMA-Gütesiegel auch für Brot und Gebäck gibt?**“ antworteten 31 % der Umfrageteilnehmer mit „Ja“.



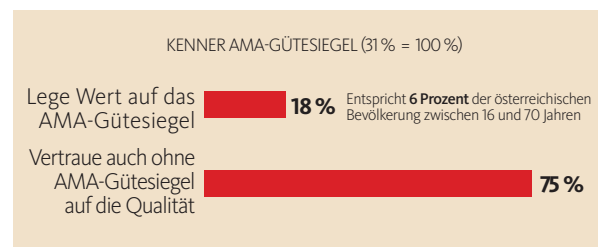
Das heißt, weniger als ein Drittel der Befragten weiß, dass es ein AMA-Gütesiegel für Brot und Gebäck gibt. Nur bei Personen die täglich ihren Broteinkauf erledigen ist das AMA-Gütesiegel etwas stärker im Bewusstsein, hier gaben 45 Prozent an, das Siegel zu kennen.

Noch unsicherer ist man, wenn die Konsumenten an die eigene Einkaufsquelle für Brot und Gebäck denken – nur neun Prozent der österreichischen Bevölkerung gehen davon aus, dass der eigene Bäcker ein AMA-Gütesiegel hat. Beim Einkauf achtet der Konsument dementsprechend nur selten auf das Gütesiegel. Auf die Frage „**Wie häufig achten Sie beim Einkauf von Brot / Gebäck bewusst auf das AMA-Gütesiegel?**“ antworteten lediglich zwei Prozent, dies (fast) immer zu tun.



Ganz konkret wurde ebenfalls abgefragt, wie wichtig der regionale Faktor ist. Die Frage lautete daher „**Wenn Sie an die Bäckereien in der Nähe Ihres Wohnorts denken: Legen Sie da darauf Wert, dass diese Bäckereien das AMA-Gütesiegel für ihr Brot und Gebäck haben oder vertrauen Sie auf die Qualität von Brot und Gebäck auch ohne AMA-Gütesiegel?**“

Die Ergebnisse zeigen, dass die Österreicher bei Bäckereien in der näheren Wohnumgebung auf die Qualität der Anbieter vertrauen. Umgerechnet auf die österreichische Bevölkerung zwischen 16 und 70 Jahren erwarten sich hier nur sechs Prozent ein AMA-Gütesiegel.



Und: Dass jemand eine Bäckerei ohne Einkauf verlässt, die Produkte nicht mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet sind, passiert ebenfalls nur in Einzelfällen. Gerade einmal zwei Prozent denken darüber nach, der Bäckerei den Rücken zu kehren, wenn kein AMA-Gütesiegel vorhanden ist.

FAZIT

Brot und Gebäck sind nicht wegzudenken aus den österreichischen Einkaufskörben – und zeichnen sich durch einen hohen Bezug zum regionalen Versorger aus. Die Bäckereien stehen für Qualität und können auf ein großes Vertrauen der Kunden bauen. Diese Vertrauensbasis ist so stark, dass Gütesiegel in diesem Bereich keine Bedeutung bei den Konsumententscheidungen haben.



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

BROT UND DIE MACHT DER BILDER



Pitzler

Backbücher gehörten neben Kochbüchern schon während der ersten Lockdowns zu Bestsellern. Die meist mit eindrucksvollen Fotos illustrierten Brotrezepte haben auch tatsächlich nicht wenige Menschen ermuntert, sich einmal selbst ans Backen zu wagen und mit dem Duft des frischen Brotes ein wenig die Stimmung in der pandemiebedingt verordneten „Wohnhaft“ zu heben.

Konkurrenz durch Hobbybäcker musste die Backbranche freilich nicht fürchten. Dazu ist das Backen im Alltag meist aufwendig. Und doch haben es einige Foodies durch geduldiges Üben zu einer beachtlichen Meisterschaft gebracht, die sie dann – nicht weniger gekonnt fotografiert – auch stolz auf Facebook und Instagram zum Besten gaben. Die Königsdisziplin waren und sind Brote mit selbst angesetztem Sauerteig. Hier zeigt sich allerdings wie schwierig es ist, das Niveau zu halten – Erfolg und Nichterfolg liegen eng beieinander. Die Erfahrungen mit dem Selberbacken führen einerseits zu mehr Wertschätzung des Bäckerberufs, steigern aber – im Zuge des wachsenden Know-hows – zugleich die Ansprüche an Backwaren. Auch beim Kauf von Backwaren sind viele Kunden nun kritischer geworden, erwarten nicht nur ein vielfältigeres, sondern auch ein qualitativ ansprechendes Angebot.

Das Auge spielt dabei nach wie vor eine zentrale Rolle. Sind es doch die optischen Reize, die oft den Auslöser für den Kaufimpuls liefern. Die fotografischen Verheißungen in den unzähligen, oft sehr aufwendig gestalteten Backbüchern zeigen jedoch auch dann ihre Wirkung, wenn man sich nicht selbst ans Teigmischen und Kneten macht. Für viele sind sie so etwas wie gedruckte Schaufenster. Sie flanieren durch die illustrierten Seiten wie durch Fußgängerzonen und Einkaufsmeilen, werfen da einen Blick in die Vitrine einer Haute-Couture-Marke und schlendern dann weiter zu den Auslagen mit den Winter-Sale-Angeboten. Und so wie Window Shopper immer wieder auch Real Shopper sind, so finden Backbuch-Flaneure natürlich auch den Weg in die Bäckerei. Ihrem durch perfekte Brot-Fotografien inspirierten Blick muss dann natürlich auch das „reale Brot“ standhalten können. Den sogenannten Boutique-Bäckern ist das über weite Strecken perfekt gelungen: das Handwerk zu inszenieren und Backwaren wie für ein Fotoshooting zu präsentieren. Nachhaltig funktioniert das freilich nur, wenn die sensorische Qualität mit der ästhetischen Hand in Hand geht.

GARNELN-SANDWICH

Klassische Weizengebäcke sind ideale Begleiter für die kalte Jahreszeit. Ob als Beilage zu Raclette oder als Basis für Snacks und Finger-Food zur Silvesterfeier, der Qualitätsrohstoff Premium Weizen OP überzeugt jederzeit.

Inmitten der großen Auswahl an Backwaren sind Weizengebäcke immer noch die Nummer eins im Sortiment. Mit **Premium Weizen OP** hat backaldrin ein Qualitätsprodukt im Programm, das in vielerlei Hinsicht überzeugt. Es entspricht ganz dem Wunsch nach nachhaltigen Produkten und ist Clean Label, frei von E-Nummern sowie ohne Palmfett. Für den traditionellen, authentischen Geschmack sorgt ein hoher Anteil an Weizensauerteig, der perfekt mit den Zutaten der aktuellen Snackidee harmoniert. Aus zwei Scheiben Premium Sandwich und Cocktailgarnelen entsteht ein Hochgenuss für unterwegs. Und das Schöne daran: Er ist eigentlich ganz einfach zubereitet.



TIPP

Für das ultimative Avocado-Ritz-Sandwich ein paar Scheiben frische Avocado hinzufügen und mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Zutaten

2 Scheiben Weizen Premium Sandwich
2 Blätter Eisbergsalat
50 g Cocktailgarnelen gekocht und gereinigt
2 EL Joghurt-Mayonnaise
1 EL Ketchup
ein guter Schuss Worcestershire-Sauce
½ TL Zitronensaft
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
etwas süßes Paprikapulver
ein Schuss Tabasco-Sauce (optional)

Zubereitung

Joghurt-Mayonnaise, Ketchup, Worcestershire-Sauce und den Zitronensaft vermischen. Für die gewisse Schärfe einen Schuss Tabasco-Sauce hinzugeben. Mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Fügen Sie nun die gekochten Garnelen hinzu und mischen Sie alles so, dass sie gut mit Sauce überzogen sind. Die Salatblätter auf eine Sandwichscheibe legen, den Garnelencocktail auf den Salat geben und mit etwas süßem Paprikapulver bestreuen. Mit der zweiten Sandwichscheibe belegen, fertig.

AUF DEM PRÜFSTAND



Gutes Brot muss schmecken, lange frisch bleiben und optisch ansprechend sein. Doch gerade in der Brotherstellung gibt es viele Faktoren, die das Backergebnis negativ beeinflussen können. Mit den richtigen Tipps können diese Qualitätseinbußen schnell und einfach vermieden werden.

Brot ist ein Naturprodukt dessen Herstellung viel Know-how und Kompetenz erfordert. Gerade in der Brotherstellung sind die Fehlermöglichkeiten vielfältig und zahlreicher als in vielen anderen Branchen. Schließlich hat der Bäcker häufig mit wechselnden Bedingungen zu tun und muss sich rasch anpassen können. Entstehen können die Abweichungen von den eigentlich erwünschten Qualitätsmerkmalen entlang der gesamten Herstellungskette, angefangen bei den Zutaten über die Herstellung bis hin zur Lagerung.

Begründete Brotfehler können dadurch entstehen:

- Mängel in Backfähigkeit des Mehles
- Fehler bei der Säuerung
- Fehler in der Rezeptur
- Fehler in der Teigbereitung
- Fehler beim Aufarbeiten und Gären des Teiges
- Fehler beim Backen
- Fehler bei der Brotlagerung

Die Deklaration vieler Brotfehler ist abhängig vom jeweiligen Land und letztlich von den allgemeinen Kundenansprüchen an Backwaren. backaldrin unterstützt gerne und bietet objektive backtechnische Beratung sowie Brotprüfungen nach DLG-Richtlinien an. Wenden Sie sich dazu gerne an Ihren Fachberater.

Geschmack und Bekömmlichkeit

Brotfehler sind nicht nur ein optisches Problem, sie wirken sich auch auf Bekömmlichkeit, Geschmack und Geruch der Backware aus. Vor allem der Geschmack ist ein wichtiges Kriterium für den Genuss und Wiederkauf. Ist das Brot zu wenig aromatisch, schmeckt es fad und ist somit für den Kunden nicht attraktiv. Ist das gebackene Brot zu sauer, kann dies Verdauungsstörungen auslösen. Auch ein angenehmer Brotgeruch ist entscheidend für eine hochwertige Qualität der Backwaren. Doch was sind die richtigen Abhilfemaßnahmen um Brotfehler zu verhindern? backaldrin stellt die vier häufigsten Brotfehler vor und gibt Tipps, wie diese einfach und sicher vermieden werden können.

DIE HÄUFIGSTEN BROTFEHLER IM ÜBERBLICK



JUNGER TEIG

Sind die Teige zu jung, entstehen beim Backen kleine Brandblasen auf der Oberfläche. Außerdem ist die Krume zäh und gummiartig.

URSACHEN	ABHILFE
zu kühler Teig	Teigtemperatur erhöhen
zu kurze Teigruhe	Teigruhe verlängern
zu starke Teigsäuerung	Teigsäuerung reduzieren
zu hoher Salzgehalt	Salzzugabe reduzieren

REIFER TEIG

Reife Teige sind an der porösen Oberfläche sowie an einer brüchigen Krume zu erkennen.



URSACHEN	ABHILFE
zu warmer Teig	Teigtemperatur reduzieren
zu weicher Teig	Teig fester halten
zu hoher Restbrotzusatz	Restbrot reduzieren
Wirkfehler (Mehl oder Öleinschlüsse)	Staubmehl oder Beölung reduzieren



VOLLKORNBROTE ZU KÜHL GEBACKEN

Werden Schrotbrote zu kühl gebacken, kann dies zu einer eingefallenen Oberfläche führen.

URSACHEN	ABHILFE
zu niedrige Anfangstemperatur	Anfangstemperatur erhöhen
zu lange Endgare	Endgare verkürzen
zu kurze Teigruhezeiten	Teigruhezeiten verlängern
zu weicher Teig	Teig etwas fester halten

ZU WEICHER TEIG

Ein zu weicher Teig zeigt sich durch Hohlräume und einer zu groben Porung.



URSACHEN	ABHILFE
zu weicher Teig	Teig fester halten
zu hoher Restbrotzusatz	Restbrot reduzieren
Wirkfehler (Mehl oder Öleinschlüsse)	Staubmehl oder Beölung reduzieren

backaldrin setzt seit vielen Jahren auf zertifizierten Kakaoeinkauf. Dadurch wird nachhaltiger und sozial gerechter Anbau gesichert.

Geröstete Kakaobohnen enthalten rund 400 verschiedene Aromen. Während des Conchierens entwickeln sich der charakteristische Geschmack, der Geruch und die Textur der beliebten Schokolade.

Im Jahr werden rund vier Millionen Tonnen Kakao geerntet und an den Rohstoffbörsen gehandelt.

KAKAO

Der Kakaobaum fühlt sich in tropischen Gegenden wohl. 70 Prozent der Weltkakaoernte stammen von der Elfenbeinküste und aus Ghana.

An Kakao kommt man als Konditor nicht vorbei. Die beliebte Zutat, die bereits seit Tausenden Jahren genutzt wird, verfeinert das ganze Jahr über Kuchen, Torten oder Kekse.

Bis zu sechs Monate braucht es, damit sich aus der Blüte eine reife Kakaofrucht entwickelt. Diese enthält wiederum bis zu 50 Kakaobohnen.



Die Olmeken besiedeln das heutige Mexiko und verarbeiten Kakao zu einem einfachen Getränk. Auch das Wort „cacao“ wird damals schon benutzt.

1500 v. Chr.

Der erste Kakao landet in Europa. Der Dominikanermönch Bartolomé de Las Casas brachte ihn auf seiner Reise von Guatemala nach Spanien dem Prinzen Philipp mit.

1544

Kakao ist in aller Munde und in allen Bereichen zu finden. Als Schokolade in Süßwaren oder als Kakaobutter in Cremes und Seifen.

Heute

3500 v. Chr.

Die Geschichte der Schokolade beginnt im Hochland von Ecuador. Der wild wachsende Kakao wird dort bereits genutzt.

250 n. Chr.

Die Maya-Völker kultivieren Kakaobäume und bauen sie auf großen Feldern an. Auch als Zahlungsmittel und Heilmittel wird die Bohne verwendet.

1819

Die Schokolade ist lange ein Luxusgut für Adelige. Durch die fortschreitende Industrialisierung wird die Herstellung aber einfacher und Schokolade so leistbar.



KAKAO BEI BACKALDRIN

Auch die backaldrin-Konditormeister sind echte Kakaofans, denn die Zutat ist ein perfekter Allrounder und sorgt das ganze Jahr über für genüssliche Leckereien. Durch Zugabe von Kakao wird aus den klassischen Amerikanern ein echtes Highlight. Und wem das noch nicht genug ist, der gibt dem Amerikaner mit einer Schokoglasur noch den letzten Schliff.

FRÖHLICH BUNTE AMERIKANER



Mit dem neuen AmiMix von backaldrin entstehen im Handumdrehen Leckereien, die nicht nur toll schmecken, sondern das ganze Jahr über für begeisterte Gesichter sorgen.

Ein fröhlicher Hingucker in der Theke sowie bei Kindergeburtstagen und anderen Feierlichkeiten sind Amerikaner. Einfach, sicher und in feinsten Qualität entstehen die süßen Gebäcke mit dem neuen AmiMix von backaldrin.

Perfekte Amerikaner, Butter-Amerikaner, ganz nach Wunsch hoch oder flach und auch Blechkuchen gelingen mit dem Mix. Die Anwendung ist dank des All-In-Verfahrens schnell und einfach. Nach dem Backen lösen sich die Gebäcke gut vom Blech, der Mix ist zudem anlagentauglich. Die Leckerbissen sind softig-zeit im Biss und dank optimaler Frischhaltung bleiben die Amerikaner lange saftig. Bei der Grundmasse sorgt der AmiMix für große Variationsmöglichkeiten: für alle Schokofans durch Zugabe von Kakao, eine fruchtige Note entsteht durch Heidelbeere sowie Aronia.

Echte Verwandlungskünstler

Vielfältige Varianten für eine abwechslungsreiche Theke sind auch im Dekor möglich. Zum optischen Highlight werden die kleinen Leckerbissen einfach durch ein Finish mit Wiener Fondant von backaldrin. Traditionell wird die ebene Fläche mit Fondant bestrichen und mit Schokolade besponnen. Der Fondant ist dank seiner Trockenform leicht zu dosieren und eignet sich nach Zugabe von Wasser zum Tunken, Glasieren und Abstreichen. Die Grundmasse kann nach Belieben individuell mit Fruchtpüree oder -sirup aufgewertet und gefärbt werden. So entsteht ein bunt-fröhlicher Hingucker im Sortiment, der für alle Saisons einfach und individuell ausgefertigt werden kann. Ob als Schneemann im Winter, als Glücksbringer zu Silvester oder als Frühlingsgruß zu Ostern. Mit dem AmiMix von backaldrin kommt das ganze Jahr über Farbe ins Sortiment.



Die Amerikaner können passend zur Jahreszeit ganz einfach in Szene gesetzt werden.



Auch im Frühling machen die Amerikaner eine gute Figur und verwandeln sich dank Wiener Fondant zum Ostergruß.

TIPPS VON DEN BACKALDRIN-KONDITORMEISTERN

- Rührzeit: 1–2 Minuten bei mittlerer Stufe
- Masse nicht aufschlagen, nur glatt rühren
- Butter-Amerikaner: Speiseöl durch 150 g weiche Butter ersetzen
- Backblech mit Backpapier auslegen und leicht bemehlen
- Backen im Etagenofen: 200 °C
Backen im Stikkenofen: Anfangstemperatur bei 200–210 °C; fallend auf 190 °C
- Die Höhe der Amerikaner kann einfach durch die Wassermenge reguliert werden.



- Höhere Amerikaner eher heiß, bei kürzerer Backzeit und bei geöffnetem Zug backen. Bei flachen Amerikanern die Backtemperatur etwas herunterregulieren und länger bei geschlossenem Zug backen.

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.

KINDHEITSTRAUM ERFÜLLT

Bernhard Reitshammer hat bei den Kurzbahn-Europa-meisterschaften im russischen Kasan über 100 m Lagen am 7. November 2021 sensationell die Bronzemedaille geholt. Der 27-jährige Kornspitz-Schwimmer musste sich mit der österreichischen Rekordzeit von 51,91 Sekunden nur dem Italiener Marco Orsi und dem Griechen Andreas Vazaios geschlagen geben. Mit diesem Stockerlplatz hat sich der Profi-Schwimmer einen langersehnten Kindheitstraum erfüllt.



Bernhard Reitshammer holte sich am 7. November 2021 die Bronzemedaille bei der Kurzbahn-EM im russischen Kasan.



Kornspitz-Biathlet Julian Eberhard ist heißer Anwärter für die Olympischen Winterspiele.

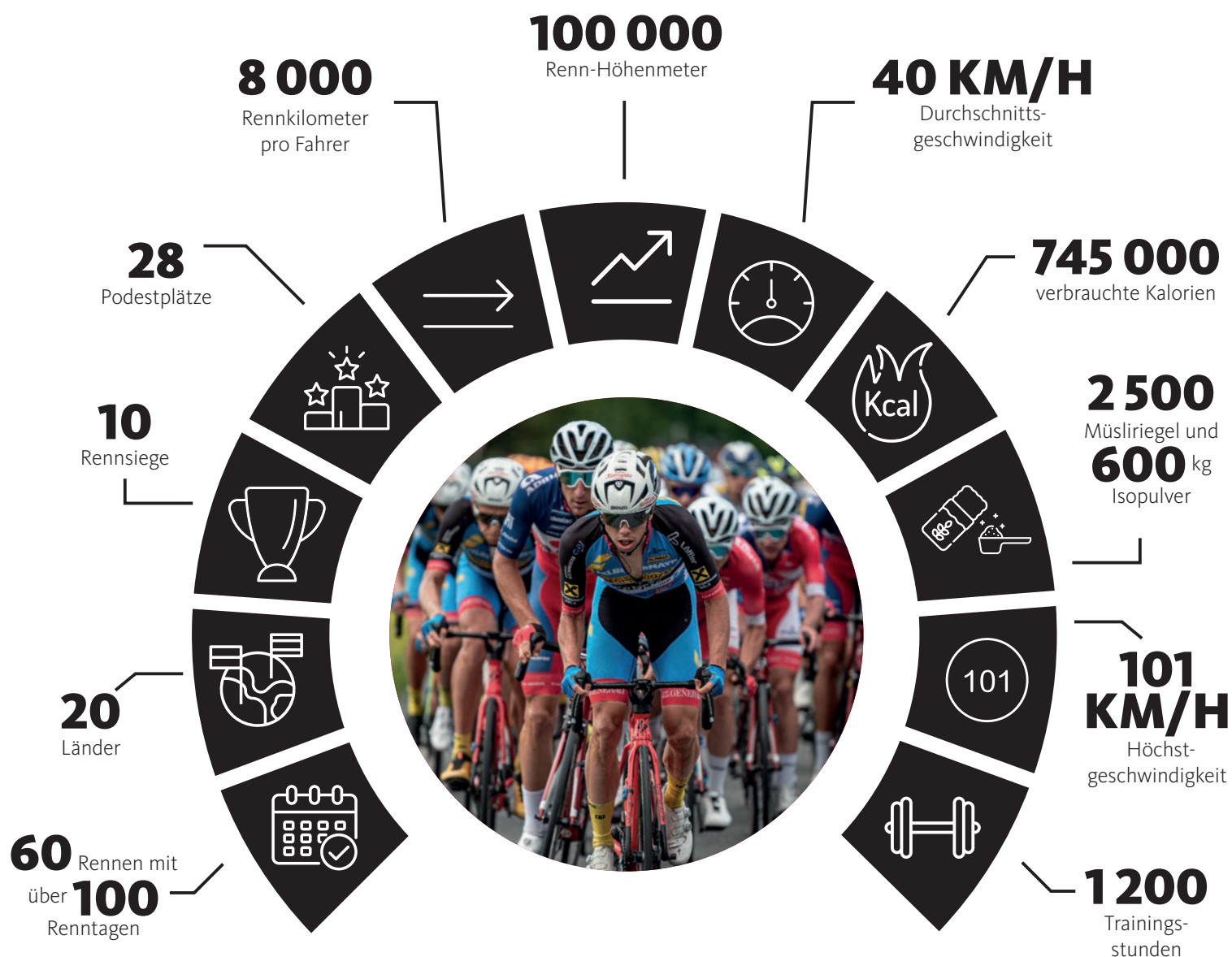
NACH DEN SPIELEN IST VOR DEN SPIELEN

Feierten erst im Juli und August 2021 die Athleten bei den Sommerspielen in Tokio Erfolge, wird am 4. Februar 2022 bereits zum 24. Mal das Olympische Feuer entzündet. Bei den Olympischen Winterspielen in Peking kämpfen die Sportler aus aller Welt bei 109 Wettkämpfen in sieben Sportarten und 15 Disziplinen um Medaillen. Mit Biathlet Julian Eberhard hat das „Kornspitz Sport Team“ einen heißen Anwärter für Olympia 2022. Auch backaldrin wird mit Kornspitz wieder als Top Partner des Österreichischen Olympischen Comités (ÖOC) die Spiele unterstützen.

DAMEN-TENNISELITE IN SZENE GESETZT

Die oberösterreichische Hauptstadt Linz war vom 6. bis 12. November 2021 Schauplatz des WTA Upper Austria Ladies Linz. backaldrin unterstützte mit Kornspitz das prestigeträchtige Frauen-Tennisturnier mit Stars wie Simona Halep und US-Open-Siegerin Emma Raducanu. Neben Kornspitz und Krapfen organisierte backaldrin auch ein ganz besonderes Fotoshooting. Die Tenniselite wurde bei einem Mehlschooting in Szene gesetzt. Entstanden sind dabei beeindruckende Fotos, die für einen eigens für das Turnier erstellten Snackfolder verwendet wurden.





RADELNDE ERFOLGSTRUPPE

Die Radsaison 2021 ist zu Ende und für das Team Felbermayr Simplon Wels war es eines der erfolgreichsten Jahre der Vereinsgeschichte. Was die Radprofis powered bei Kornspitz die Saison über Beeindruckendes geleistet haben, sehen Sie hier im Überblick.

LESUNG MIT PETER AUGENDOPLER

Am 4. Oktober 2021 lud Peter Augendopler zur offiziellen Buchpräsentation des neu aufgelegten Wanderbuches „Erinnerungen eines Bäckers an seine Wanderjahre von 1810–1813“ ins PANEUM. Ein buntes Publikum aus Historikern, Verlegern, Buchdruckern, Journalisten und Bäckern lauschte den spannenden Geschichten rund um den Bäckergehilfen Höhne. Barbara van Melle, Autorin, Journalistin und begeisterte Brotbäckerin, führte durch den kurzweiligen Nachmittag. Am Ende der Veranstaltung gab es für die Besucher noch signierte Exemplare des Werkes.



HONORARKONSULE IN DER WUNDERKAMMER

Das traditionelle Jahrestreffen des Konsularischen Korps Oberösterreich fand heuer bei backaldrin in Asten statt. Die beiden Gastgeber, Geschäftsführer Harald Deller – Konsul des Haschemitischen Königreiches Jordanien und Geschäftsleiter Wolfgang Mayer – Konsul der Russischen Föderation luden am 8. Oktober 2021 ins PANEUM. Nach einer spannenden Privatführung durch die Wunderkammer folgte die Arbeitssitzung, wo aktuelle Themen auf den Tisch kamen. Zum Abendessen im Augustiner-Chorherrenstift St. Florian waren auch Ehrengast Landeshauptmann-Stellvertreterin Christine Haberlander sowie Abt Johannes Holzinger und der St. Florianer Bürgermeister Bernd Schützeneder geladen.

BROTGESCHICHTEN SCHENKEN

Sie sind noch auf der Suche nach einem Weihnachtsgeschenk für Ihre Lieben? Schenken Sie doch einen Besuch im PANEUM. Die Gutscheine können nach telefonischer Vereinbarung im PANEUM abgeholt, Online-Tickets ganz einfach unter www.paneum.at gekauft werden. Kontakt: empfang@paneum.at oder +43 7224 8821-400.



EVENTS*

29. Dezember 2021, 10.30 Uhr:

„Brotmission“: Erlebnisführung für Kinder von 6 bis 14 Jahren

5. Jänner 2022, 10.30 Uhr:

„Brotmission“: Erlebnisführung für Kinder von 6 bis 14 Jahren

8. Jänner 2022, 10.30 Uhr:

„Brotmission“: Erlebnisführung für Kinder von 6 bis 14 Jahren

* Das Kinderprogramm findet nur statt, wenn es die aktuellen gesetzlichen Covid-Bestimmungen erlauben. Wir halten Sie unter www.paneum.at auf dem Laufenden.

DAS PANEUM-Team
wünscht allen Lesern
der backtuell frohe
Weihnachten und ein
gesegnetes neues Jahr
2022! Wir freuen uns, Sie
schon bald im PANEUM
begrüßen zu dürfen.

19. JH.

DER WANDTELLER AUS DER
VIERTEILIGEN SERIE „DIE
JAHRESZEITEN“ STAMMT AUS
DER JUGENDSTILZEIT UND KANN
WÄHREND DER ÖFFNUNGSZEITEN
IM PANEUM BESTAUNT WERDEN.



STÜCK DER STUNDE

Der Jugendstil galt zu seiner Zeit als junge und moderne Bewegung und erlebte seine Blüte von ca. 1890 bis 1910. In dieser Zeit ist auch das aktuelle Stück der Stunde entstanden. Der keramische Wandteller mit dem Namen „Der Sommer“ stammt aus der vierteiligen Serie „Die Jahreszeiten“. Die Objekte weisen jeweils einen Durchmesser von ca. 45 Zentimeter auf und wurden mit farbigem Chromolith sowie einem Goldrand verziert. Alle vier Teller der Serie zeigen eine junge Frau im Fokus und die jeweiligen Jahreszeit-Szenarien im Hintergrund. „Der Sommer“ stellt die junge Frau im Weizenfeld dar, die eine Ährengarbe in Händen hält. Sowohl das Feld als auch der Hut sind gespickt mit Mohnblumen. Es lässt sich eindeutig der Sommer erkennen, nicht nur durch die leichte Kleidung der Dame, sondern auch durch den Mohn und die Farbe des Getreides. Die Unterseite des Tellers zeigt den sogenannten Abteistempel des damaligen Benediktinerklosters Mettlach an der Saar in Deutschland. Der keramische Hintergrund des Klosters geht zurück bis ins Jahr 1809. Jean-François Boch, in dritter Generation Meister der Keramikherstellung, erwarb den historischen Bau und richtete dort eine weitgehend mechanisierte Geschirrfabrikation ein. Seit 1842 dient der Barockbau als Firmenzentrale und entwickelte sich zu einem der bedeutendsten Keramikzentren der Welt – Villeroy & Boch.

BROT VOR DIE LINSE



In der nächsten Ausgabe der backtuell erfahren Sie, wie Sie Ihre eigenen Fotos auf Instagram & Co. perfekt in Szene setzen können.

Mit Bildern können perfekt Emotionen geweckt und Stimmungen erzeugt werden. Schöne Fotos machen Lust auf mehr und locken Kunden an. Ob für Plakate, Flyer oder Instagram, setzen Sie mit ein paar Tricks Ihre Produkte auch ohne Profiausrüstung gekonnt in Szene.

Man kennt sie aus Kochbüchern, von Instagram, Facebook und Co. – stylische Foodfotos, die appetitlich Brot und Gebäck in Szene setzen. Das Auge ist bekanntlich mit. Für ein ansprechendes Foto ist aber nicht immer ein Fotostudio oder eine Profiausrüstung notwendig. Oft sind es nur einfache Techniken und ein paar wertvolle Tricks, die aus selbstgemachten Fotos noch mehr herausholen. Bei Foodstyling, Licht-Set-up oder Perspektive und Bildausschnitt bewirken diese kleinen Tricks wahre Wunder.

PLAKATSERVICE BEI BACKALDRIN

Sie wollen Ihr Produkt als Plakat in Szene setzen? Dann nutzen Sie den Plakat-Service von backaldrin. Wir erstellen Ihnen ein Layout für Ihr Plakat. Wenn Sie ihr eigenes Produktfoto verwenden möchten, schicken Sie uns dieses am besten auf neutralem Hintergrund und in bestmöglicher Auflösung. Nähere Infos bei Ihrem backaldrin-Fachberater.



SECHS SCHRITTE ZUM PERFEKTEN FOTO



1

DAS FOTO-SET

Es muss nicht immer ein Studio sein, auch reichen nur ein wenig Platz und einige wenige Utensilien. Auf einen kleinen Tisch den gewünschten Untergrund legen, das kann ein Holzbrett, eine Tischdecke oder eine Fototapete sein. Die Tapete kann dabei einfach mit einer Klemme an einem dünnen Brett oder eine Styroporplatte angebracht werden.

2

BILDSPRACHE

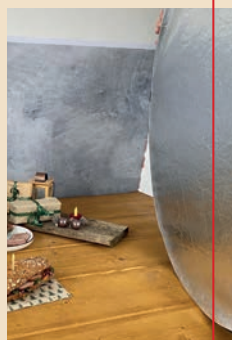
Als Fotomodell sollte immer das ansprechendste Brot, Gebäck oder Kuchenstück ausgewählt werden. Weiters muss man sich die Frage stellen, was mit dem Foto eigentlich erreicht werden soll: Genuss und Lust wecken, Gefühle vermitteln oder eine Story erzählen.

Der Hintergrund des Bildes ist im Idealfall ruhig und lenkt nicht vom Produkt ab. Überladene Hintergründe wirken sich ebenso negativ auf die Bildsprache aus wie leere Hintergründe. Am besten ist es daher auf zwei bis drei Details zu setzen. Hierzu bieten sich Zutaten an, die beim Backen verwendet werden oder die eine besondere Eigenschaft des Gebäckstückes unterstreichen – immer nach dem Motto: Weniger ist mehr.

3

LICHTVERHÄLTNISSE

Natürliches Tageslicht ergibt ein schönes, weiches und natürliches Licht. Dafür eignet sich ein bewölkter Himmel am Vormittag oder Nachmittag. Direktes Sonnenlicht sollte vermieden werden. Ein Platz am Fenster ist zu bevorzugen, damit das Produkt von der Seite beleuchtet wird, das lässt es natürlicher strahlen. Ganz wichtig ist dabei Mischlicht zu vermeiden, d.h., wenn mit Tageslicht gearbeitet wird, künstliche Lichtquellen in dieser Zeit ausschalten. Weiches Licht kann auch durch einen sogenannten Diffusor erreicht werden – ein weißer lichtdurchlässiger Stoff vor dem Fenster funktioniert ebenso.



4

HIGHLIGHTS SETZEN

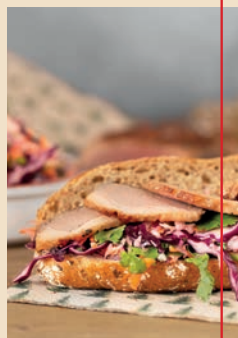
Mit einem Reflektor werden dunkle Bereiche am Foto schön aufgehellt. Auch können Highlights durch Licht gesetzt oder Strukturen besser herausgearbeitet werden (Licht-Schatten-Spiel). Ein mit Alufolie umwickelter Karton erzielt dieselben Ergebnisse wie ein professioneller Reflektor.

5

PERSPEKTIVE UND AUSSCHNITT

Das Produkt sollte so nah wie möglich fotografiert werden, denn mit jedem Zoom verliert das Bild an Auflösung. Kleine Puffer für eventuelle Bildrehungen und Ausschnitte müssen aber miteinkalkuliert werden.

Danach geht es ans Probieren: Fotos sollten von der Vogelperspektive, genauso wie von vorne (45-Grad-Winkel) geschossen werden. Dadurch kann besser beurteilt werden, wo das Produkt optimal zur Geltung kommt. Auch hat die Positionierung des Produktes am Bild enorme Wirkung. Wenn das Hauptmotiv nicht genau in der Mitte ist, sondern im oberen/unteren oder rechten/linken Drittel des Bildes, wirkt das Endergebnis ausgeglichener und bekommt eine schöne Bildspannung. Dieser Effekt wird Drittelteilung genannt.



6

SCHÄRFE UND BELICHTUNGSZEIT

Die Belichtung der Bilder kann an DSLR-Kameras sowie am Handy (mit diversen Apps), eingestellt werden. Sie regelt nicht nur die Helligkeit des Bildes, sondern steuert auch die Schärfe der Aufnahme. Je länger das Motiv belichtet wird, umso eher läuft es Gefahr zu verschwimmen, es kann aber dadurch besser ausgeleuchtet werden.

Die Blende steuert auch, wie stark der Hintergrund vom Fokus des Bildes abgegrenzt werden soll. Für einen sehr weichen Hintergrund wählt man eine kleine Blende, für ein gesamt scharfes Bild eine große. Während eine große Blende viel Licht benötigt, um alle Details stark abbilden zu können, reicht für eine kleine Blende wenig Licht. Es entsteht ein Spiel zwischen Verschlusszeit und Blende, das mit etwas Übung problemlos zu meistern ist.

#gemeinsambackenwirdas

ZUTATEN IHRES ERFOLGS



AmiMix heißt der neueste Zuwachs im backaldrin-Sortiment. Er steht für größte Wandelbarkeit. Maschinentauglichkeit, Einfachheit dank All-in-Verfahren und Variationsmöglichkeiten bei der Grundmasse wie beim Dekor geben jene Freiheit, wie sie in der kreativen Backstube von heute notwendig ist.

www.backaldrin.com

backaldrin®