

backaldrin®

**Die Backbranche
unter Druck**

Seite 6

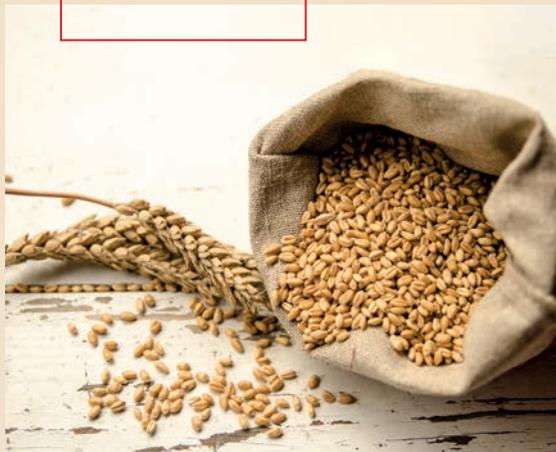
**Der neue
Erntebericht für Sie**

Seite 9

5 Jahre PANEUM

Seite 20

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



4
Aktuelle Kurzbeiträge

6
Die Backbranche unter Druck

9
Erntebericht

13
So schmeckt der Herbst

14
Von Dinkel bis Hefe

16
Selektion Salz

17
Gastbeitrag:
Hanni Rützler zu
„Wir snacken wieder,
aber besser“

18
Snackidee:
Feta Courgetta

19
Stück der Stunde

20
5 Jahre PANEUM

22
Golf mit Wolf

backaldrin als
verlässlicher
Partner
in der Krise.



Produktneuheiten
für die Brot- und
süße Theke.

Die
Wunderkammer
feiert Jubiläum.



Die Profi-
Golferin verrät
Tipps und
Tricks.



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:** Zoe Goldstein / **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-Werberg GmbH, UW-Nr. 844



**Liebe
Leserinnen
und Leser!**



Wir leben aktuell in sehr turbulenten Zeiten. Erst hat Corona unser Leben auf den Kopf gestellt, dann die kriegerischen Auseinandersetzungen in Europa, die Einfluss auf unser aller Leben genommen haben. Außerdem sind der Klimawandel und die damit einhergehenden Wetterereignisse in vielen Bereichen bereits deutlich spürbar. Die Folgen all dieser Umstände sind nie da gewesene Preissteigerungen sowie Rohstoffverknappungen, die die gesamte Branche fordern. Wir bei backaldrin arbeiten täglich daran, die Auswirkungen für Sie so gering wie möglich zu halten. Und eines möchten wir Ihnen garantieren: Wir setzen weiterhin auf qualitativ hochwertige Rohstoffe aus der Region für beste Backwaren. Gemeinsam backen wir das!

Das Getreide aus heimischem Anbau ist bereits eingefahren. Mit welchen Qualitäten der Mehle Sie heuer rechnen dürfen und wie die Mengen ausgefallen sind, haben wir für Sie im aktuellen Erntebericht übersichtlich aufbereitet. Wie gewohnt stehen wir Ihnen bei Fragen und Anliegen mit Rat und Tat gerne zur Seite.

Zum Herbst gehört auch der Geruch von frisch gebackenem Hefengebäck. Besonders wenn die Temperaturen sinken, steht es wieder ganz oben auf der Beliebtheitskala. backaldrin hat mit dem HTK Soft eine Neuheit am Hefeteig-Markt. Dabei werden Hefeteigstuten, -zöpfe und -brötchen genauso wie Hörnchen und Plundergebäck zum soften Geschmackserlebnis. Neu im backaldrin-Sortiment sind außerdem die beiden Backmischungen Mein Dinkelbrötchen und Mein Dinkelbrot. Ganz am Puls der Zeit können Sie damit Ihr Dinkelsortiment einfach erweitern und so steigende Absätze garantieren. Passend dazu wartet auch eine köstliche Snackidee mit Dinkelbrötchen auf Sie. Schließlich wird wieder mehr und auch besser gesnackt, weiß Foodtrendforscherin Hanni Rützler in ihrer neuesten Kolumne. In der Snacktheke auf Qualität zu setzen, zahlt sich also aus.

In Zeiten wie diesen gibt es aber auch Grund zum Feiern bei backaldrin – das PANEUM wird fünf! Spannende Fakten zu fünf Jahren Wunderkammer finden Sie ab Seite 20. Sportlich wird es auf den letzten Seiten der backtuell. Wir holen Golfprofi und Kornspitz-Team-Member Christine Wolf vor den Vorhang, die uns an ihren Golfkünsten teilhaben lässt und auch den einen oder anderen Tipp für Anfänger bereithält.

Mit Bäckergruß Ihr

Peter Augendopler

AUFGEBREZELT FÜR DAS IMMATERIELLE KULTURERBE

Die einen sagen Brezel, die anderen Breze. An der Seite einer kühlen Maß Bier hat das beliebte Gebäck zur Wiesen wieder seinen ganz großen Auftritt. Täglich werden Tausende Brezen am Oktoberfest verzehrt. Damit aus einer bayerischen Laugenbreze aber eine echte Wiesenbreze wird, muss sie mindestens 250 Gramm auf die Waage bringen. Die Brezel zählt aber auch abseits der Oktoberfestzeit zu einem echten Klassiker in den Auslagen gut sortierter Bäckereien. Die braune Oberfläche und den typischen Geschmack erhält die Breze, indem der Teigling vor dem Backen in Natronlauge getaucht wird. Während bei bayerischen, österreichischen oder auch badischen Brezeln die Ärmchen dicker sind und deren Ansatz weiter oben liegt, haben die schwäbischen in der Regel dünnere Ärmchen, werden am Bauch eingeschnitten und weisen einen höheren Fettgehalt auf. Und wenn Sie sich fragen, wie schnell man eine Breze formen kann – der Weltrekord liegt bei 22 Brezen in 90 Sekunden. Nicht erst seit dem Oktoberfest ist die Breze in aller Munde, schon seit über 700 Jahren ist das Gebäck das Zunftzeichen der Bäcker. In allen Formen des Bäckerwappens steht die Breze bis heute im Zentrum. Nun soll sie immaterielles Kulturerbe der UNESCO werden. Die baden-württembergische Bäckerinnung stellte den Antrag, das traditionelle Handwerk des Brezenbackens auf die nationale Anwärterliste für das immaterielle Kulturerbe zu setzen. Im nächsten Schritt soll daraus eine länderübergreifende Initiative werden, schließlich gibt es die Breze auch in Bayern, Österreich, der Schweiz und im Elsass. Welche Breze nun aber die bessere ist, wird wohl eine Geschmacksfrage bleiben.



BACKALDRIN NACHWEISLICH NACHHALTIG

backaldrin hat das Ziel, zu einer besseren Zukunft für Mensch und Natur beizutragen, und setzt daher auf höchste Rohstoffqualität aus nachhaltiger Landwirtschaft. So bezieht das Unternehmen den Rohstoff Kakao auch von Rainforest-Alliance-zertifizierten Farmen. Im August 2022 wurde backaldrin auch das erste Mal nach den geltenden Rainforest-Richtlinien auditiert, was auf Anheb ohne Abweichungen erfolgreich abgeschlossen werden konnte: ein nächster Schritt auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit, beständiger Verbesserung, Transparenz und gemeinsamer Verantwortung. Auch erhielt backaldrin nach erfolgreichen Auditierungen im August 2022 das AMA-Gütesiegel-, das Bio-, das Ohne-Gentechnik- sowie das Herkunft-Ei-Zertifikat abermals verliehen. Sie benötigen aktuelle Zertifizierungen? Kontaktieren Sie uns gerne unter www.backaldrin.com/zertifizierungen.

TRANSFORMATION DES BACKENS

2021 erhielt backaldrin-Eigentümer Peter Augendopler den Eberhard Paech-Preis für sein Lebenswerk. Nun hat diese Stiftung ein Buch veröffentlicht – „Transformation des Backens“. Die Lektüre erzählt den Lebensweg des Stifters Eberhard Paech und der Schaffung seiner Stiftung. Außerdem werden den Lesern die Leistungen der bisherigen 30 Preisträger nähergebracht.

Unter allen Lesern werden fünf Bücher verlost.

Schreiben Sie an backtuell@backaldrin.com, warum Sie gerne ein Exemplar gewinnen würden. Einsendeschluss ist der 15. November 2022.



ENERGIE- UND NACHHALTIGKEITSTEAM

Um den Energieverbrauch nachhaltig zu senken und Nachhaltigkeitsagenden noch schneller und effektiver voranzutreiben, wurde im August 2022 ein interdisziplinäres Energie- und Nachhaltigkeitsmanagement-Team ins Leben gerufen. Energiesparmaßnahmen in den verschiedenen Unternehmensbereichen werden so gezielt koordiniert und umgesetzt. Unterschiedliche Perspektiven und Erfahrungen helfen dabei, komplexe Aufgaben und Fragestellungen aus allen Blickwinkeln zu betrachten und bestmöglich zu lösen. Fortschritte der Maßnahmen werden durch laufendes Monitoring regelmäßig auf deren Erfolge geprüft – mit dem Ziel, noch effektiver an den wichtigen Zukunftsthemen zu arbeiten.

AUFBRUCHSSTIMMUNG IN LAS VEGAS

Die internationale Backwarenindustrierausstellung IBIE in Las Vegas ist eine der größten und umfassendsten Fachmessen dieser Art weltweit. Auf die unzähligen internationalen Gäste warteten vom 17. bis 21. September 2022 neue Technologien und die Trends im Bäckerhandwerk. Vor allem die Themen energieeffiziente Produktionsweise und Nachhaltigkeit waren überall spürbar. Großes Interesse herrschte auch bei den Neuprodukten, wo vor allem das Handwerk wieder stark in den Mittelpunkt gerückt ist. Eine rundum erfolgreiche Messe, die einen guten, neuen Weg der Backbranche Richtung Effizienz und Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk erkennen ließ.



Die backaldrin-Exportbäcker waren auf der IBIE vom 17. bis 21. September 2022 am Revent-Stand zu Gast und sorgten für leckere Kostproben.

DIGITALISIERUNG – VOLLE KRAFT VORAUSS

Der IT-Cluster der Standortagentur Business Upper Austria lud am 20. September 2022 zur Jahrestagung „SHFT AHOI – Volle Kraft in Richtung Digitalisierung“. Rudolf Grassmann, Digitalisierungsverantwortlicher bei backaldrin, durfte dabei präsentieren, dass auch in der traditionellen Bäckereibranche Digitalisierung angekommen ist. „Bäcker greifen auf persönliche Erfahrungswerte, analoge und digitale Aufzeichnungen und Rezeptdatenbanken zurück. Aber viel Wissen liegt unstrukturiert im Unternehmen herum und konnte bisher nicht wirklich genutzt werden,“ so Grassmann. Daher wurden bei backaldrin die vorhandenen Daten nutzbar gemacht und im nächsten Schritt KI-Entwicklungen erstellt, mit dem langfristigen Ziel, Rezeptentwicklung KI-unterstützt stattfinden zu lassen. Damit können bei backaldrin die benötigten Versuche zukünftig enorm reduziert und somit die Geschwindigkeit der individuellen Produktentwicklung beschleunigt werden.



Rudolf Grassmann präsentierte am 20. September 2022 die backaldrin-Digitalisierungsstrategie dem interessierten Publikum.

BACKBERATER NEU

Mit dem Wandel der Zeit ändern sich auch die Anforderungen an Kundenservices. Um auf Kundenwünsche künftig noch besser reagieren und Anfragen umgehend beantworten zu können, wurde der backaldrin-Backberater-Service zeitgemäß angepasst und durch ein Kontaktformular ersetzt. Fragen zu Rezeptideen, Produkteigenschaften oder -anwendungen können nun individuell und noch rascher beantwortet werden. Wenden Sie sicher gerne mit Ihren Fragen an uns!



GEWINNSPIEL

In der Juni-Ausgabe der backuell wurden fünf Bände der Trierenberg-Super-Circuit-Luxus-Edition verlost. Die richtige Antwort lautete „Top Ausflugsziel 2022“. Wir gratulieren Johann H., Wolfgang B., Lore R., Olaf P. und Heinz M. zum Gewinn.

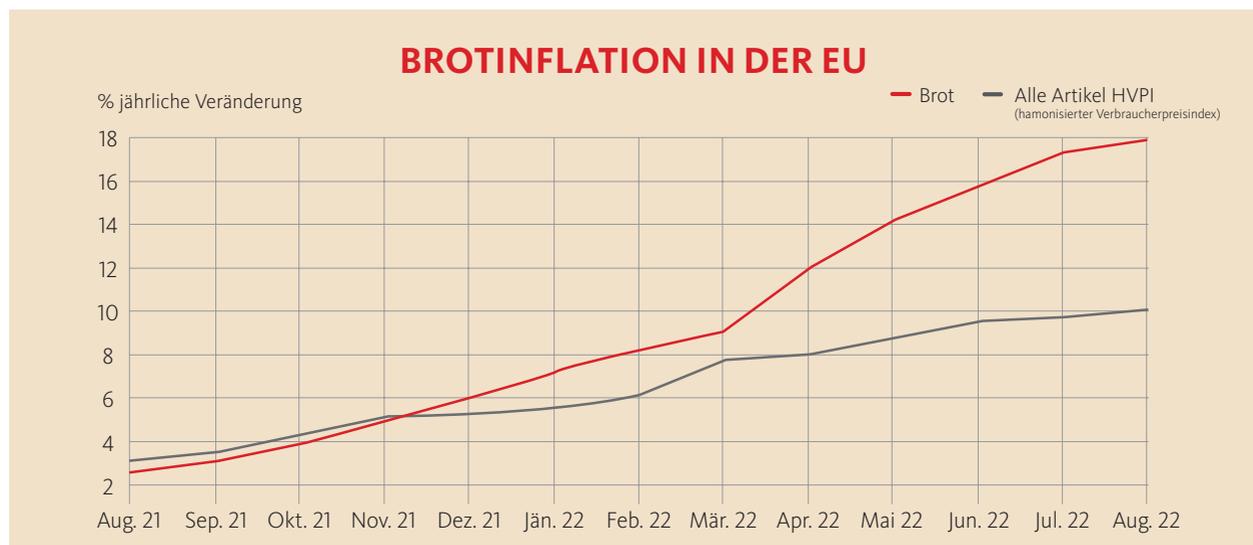
DIE BACKBRANCHE UNTER DRUCK

Steigende Energiepreise, schwankende Rohstoffverfügbarkeiten und fehlendes Personal, die backende Branche steckt in einer nie dagewesenen Krise. Mit backaldrin haben Sie einen verlässlichen Partner an Ihrer Seite, der auch weiterhin auf höchste Qualität aus der Heimat setzt.

Wir leben in einer globalisierten und vernetzten Welt. Das hielt in den vergangenen Jahrzehnten viele Chancen und Möglichkeiten im Handel bereit. Es reicht aber auch ein kleiner Stoß, um das weltweite Gebilde ins Wanken zu bringen. Die globale Pandemie, der Krieg in der Ukraine und nicht zuletzt der Klimawandel mit seinen Starkwetterereignissen, all diese Umstände haben eines gemeinsam: Sie verursachen nicht nur großes Leid, sondern treiben auch die Weltmarktpreise nach oben, die mittlerweile historische Ausmaße erreicht haben.



Der Höhenflug der Herstellungskosten umfasst alle Bereiche, die für die Backbranche relevant sind: Rohstoffe und Betriebsmittel, Verpackung, Logistik und Energie (Gas, Strom, Treibstoffe). Kostenzuwächse im zwei- bis dreistelligen Bereich sind hier keine Seltenheit mehr, die Energiekosten haben sich teilweise verzehnfacht. Da die Backbranche unzählige Berührungspunkte mit ganz unterschiedlichen Rohstoffen, Materialien, Verfahren und Prozessen hat, sind die Auswirkungen auf die Brotpreise in der EU bereits spürbar. Im August 2022 lag der Preis für unser „täglich Brot“ in der EU im Durchschnitt 18 Prozent höher als ein Jahr zuvor. Ein enormer Anstieg im Vergleich zum August 2021.



Inflationsrate bei Brot in der EU von August 2021 bis August 2022

Quelle: ec.europa.eu/eurostat

Steigende Rohstoffpreise

Einerseits sorgen die hohen Rohstoffpreise für Probleme bei Produzenten und Käufern. Auch wenn Deutschland von Importen eher unabhängig ist, orientieren sich die Rohstoffpreise im Inland immer auch am globalen Markt und an der internationalen Nachfrage. Hohe Nachfrage aus dem Ausland, schlechte Ernte, Verkäufer, die Mengen zurückhalten, und der Krieg in der Ukraine sind wesentliche Ursachen für die hohen Preise. Vor allem seit Beginn des Krieges sind die Weizenpreise rapide in die Höhe geschneilt. Denn sowohl Russland als auch die Ukraine gehören zu den wichtigsten Weizenexporteuren der Welt. Dies hat eine Umverteilung der verfügbaren Rohstoffe und Preisanstiege zur Folge, die zu verdoppelten Mehlpreisen führten. Aber auch Ölsaaten oder Mais sind betroffen, die nicht mehr in der Menge zur Verfügung stehen wie gewohnt.

Immer öfter nehmen auch Wetterextreme Einfluss auf die Preisbildung. Hitze, Dürre und Hagelunwetter haben 2021 und teilweise bereits 2022 zu Ausfällen bei der Erntemenge und -qualität geführt, wie bei Zucker, Speiseölen, Glukosesirup, Kakao oder Gewürzen. Hier hatte die Branche bisher hohe zweistellige Kostensteigerungen zu stemmen. Ein weiterer Preistreiber im Rohstoffbereich sind Düngemittel, die in der Landwirtschaft eingesetzt werden. Die Produktion ist von Gas abhängig, das ebenfalls knapp und teuer geworden ist.

Gas- und Strompreise explodieren

Die Backbranche, insbesondere die Backzutaten herstellenden Betriebe, gehören zu den energieintensiven Branchen und sind mehrheitlich auf die Gasversorgung angewiesen. In den letzten Monaten sind die Strom- und Gaspreise geradezu explodiert.

Auch Forward-Kontrakte für die kommenden Monate am virtuellen Handelspunkt erreichten neue Höchststände. Vor dem Hintergrund der anhaltenden Kämpfe in der Ukraine und der wachsenden geopolitischen Unwägbarkeiten sind weitere Preissprünge zu erwarten; insbesondere die Unregelmäßigkeiten russischer Gaslieferungen nach Europa machen Verknappungen und damit weitere Verteuerungen im Winterhalbjahr immer wahrscheinlicher. Alternative Energiequellen können dies nur bedingt kompensieren.

Die Energie ist sicher der größere Treiber der Teuerung. Aber auch viele weitere Punkte spielen im Geflecht der hohen Preise eine Rolle. Personalkosten sind bereits oder werden in den kommenden Monaten anziehen. Die Kosten für Kunststoffe, Wellpappe oder Verbundkarton legten in den vergangenen Monaten im zweistelligen Prozentbereich weiter zu und auch im Logistikbereich bleibt kein Stein auf dem anderen. Kosten für Container aus Asien oder Südamerika mit Gewürzen, Kakao oder Südfrüchten kosten 300 bis 900 Prozent mehr. Dem nicht genug, fehlen Lkw-Fahrer. Und auch bei Paletten und Containern herrschen Engpässe. Ursache dafür sind die strenge Covid-Politik in China und Streiks in internationalen Häfen, die immer wieder für Verzögerungen und Ausfälle sorgen, eine Entspannung ist derzeit nicht in Sicht.

Fokus auf Qualität

Seit über einem Jahr ergreift auch backaldrin alle sich bietenden Möglichkeiten zur Kostenreduktion. Die Spielräume sind aber ausgeschöpft und Preisanpassungen bei den Kunden waren daher unumgänglich. backaldrin setzt trotz dieser Rekordpreise aber weiterhin für seine Kunden auf Qualität aus der Heimat. „Nicht nur, weil wir die hervorragende Qualität schätzen, sondern auch, weil wir jahrzehntelange Partnerschaften mit den Lieferanten pflegen“, so Peter Augendopler. Das hilft nicht nur, Preisanpassungen so gering wie möglich zu halten, sondern gibt den Kunden die Garantie, auch weiterhin die konstant hohe backaldrin-Qualität geliefert zu bekommen.



„Ich habe so eine Situation bisher nicht erlebt. Keine Option kann es aber sein, den Backbetrieb zurückzufahren, allein schon aufgrund des Anspruchs, die Konsumenten täglich verlässlich mit ausreichend Brot und Gebäck in bester Qualität zu versorgen.“

Peter Augendopler
backaldrin-Eigentümer

backaldrin setzt auf Dialog

Aber auch auf politischer Ebene setzte und setzt backaldrin immer noch Schritte, um die Zukunft der Backbranche zu sichern. Schon seit Beginn der Energiekrise ist backaldrin in engem Kontakt mit der Bundesregierung. Mit einem Brief an die zuständigen Minister wurde im April 2022 eindringlich auf die drohende Preisexplosion und die starke Abhängigkeit der Backbranche von Erdgas hingewiesen. „Wir werden auch weiterhin drängend einwirken, um der gesamten Backbranche hier einen Ausweg ebnen zu können“, so Geschäftsführer Harald Deller.

Diese Krise ist allerdings nur auf europäischer Ebene zu lösen, wo backaldrin ebenfalls auf Dialog setzt. Bei der jährlichen Generalversammlung der FEDIMA, des Dachverbands der Backzutatenhersteller, standen im September 2022 die aktuellen Krisen im Fokus der Gespräche. Es wurde intensiv diskutiert, backaldrin-Unternehmenssprecher Wolfgang Mayer traf mit Leena Whittaker, Direktorin für Wettbewerbsfähigkeit bei EuroCommerce, Nelli Hajdu, Generalsekretärin von CELCAA, und Didier Jans, Generalsekretär von

AIBI – aisbl International Association of Plant Bakers, im Rahmen der FEDIMA-Generalversammlung in Antwerpen zusammen und erklärte die dramatische Lage der Branche. Um die Zukunft der Bäckereien zu sichern, sind vor allem von der Europäischen Union nachhaltige Entscheidungen und rasches Handeln anstatt mildernder Worte gefordert, war die klare Ansage an die anwesenden Vertreter.



Flexible Strukturen sind notwendig

Im Gespräch wurde auf den Umstand der Spekulationen mit Rohstoffen genauso hingewiesen wie auf die notwendige Flexibilität der Gesetzgebung im Bereich Labelling und Ernährungssicherheit. Grenzwertempfehlungen für Rohstoffe in diesen Zeiten müssen bei Knappheit überprüft werden und es darf nicht starr an Strukturen festgehalten werden, die unter normalen Umständen schon schwer einzuhalten sind. Es ist wichtig, schon jetzt innerhalb der EU auf weitere Krisen vorbereitet zu sein, mit dem Ziel, vorhersehbare Szenarien zu planen und eine rasche, flexible Struktur zu schaffen. Nur so können ein Überleben der Betriebe und eine Sicherung der Arbeitsplätze in der Backbranche weiter gewährleistet werden. Vor allem in Bezug auf die

Rohstoffpreise müssen die Verfügbarkeiten geregelt werden, um Spekulationen zukünftig verhindern zu können. Eines ist klar, geopolitische Krisen wird es auch in Zukunft geben. Die Umstände müssen jetzt genutzt werden, um daraus für die Zukunft zu lernen und Auswege bereitzustellen.



„Nachhaltigkeit ist sicherlich wichtig, aber es stellt sich die Frage, ob man in stürmischen Zeiten wie diesen am Zeitrahmen festhalten muss. Die EU muss den Druck für die Betriebe herausnehmen und sich über die zusätzlichen Belastungen für die Unternehmen im Klaren sein.“

Wolfgang Mayer
backaldrin-Unternehmenssprecher

ERNTEBERICHT 2022



Das Jahr 2022 war von einer landesweiten Trockenheit gekennzeichnet. Trotzdem konnte eine durchschnittliche Ernte eingefahren werden. Auffällig sind die sehr niedrigen Proteingehalte beim Weizen, die in dem Ausmaß schon lange nicht mehr erreicht wurden.

Wetter

Der letzte Winter war weitgehend sehr warm und mild. Fiel Anfang Dezember schon relativ früh Schnee, so ging dieser schnell in Regen über. Im Norden Deutschlands war es trocken, im Süden fielen dagegen ausreichend Niederschläge. Die Monate Januar und Februar waren

phasenweise sehr stürmisch. War es Anfang 2022 eher zu trocken, so fielen im Februar stellenweise sehr hohe Niederschlagsmengen. Frostphasen gab es nur selten, sodass Auswinterungsschäden beim Getreide kein Problem darstellten. Mitunter kam es aber zu einer Unterbrechung der Winterruhe und der Vegetationsbeginn fand etwa zwei Wochen früher statt als üblich.

Der Erntebericht 2022
steht Ihnen auch auf
der [backaldrin-Website](#)
zur Verfügung.



Der März startete dann doch noch einmal mit einer kurzen Frostphase, war aber im Mittel auch sehr mild und deutlich zu trocken. Den letzten Frost gab es Anfang April. Verursachte er in manchen Regionen größere Probleme im Obstbau, so hatte er aber keine negativen Auswirkungen auf das Getreide. Letztendlich führte das kühle und vor allem nasse Wetter im April dazu, dass die Böden noch einmal mit Feuchtigkeit versorgt werden konnten. Der Mai war geprägt von Unwettern. Im Mittel war er aber trotzdem sehr warm und trocken. In der Kornfüllungsphase des Getreides herrschten optimale Bedingungen.

Der Sommer war eine Abfolge aus Unwettern und Hitzewellen. Er war in weiten Teilen Deutschlands extrem trocken und sehr warm. Das führte zu einer beschleunigten Abreife des Getreides. Die Ernte konnte im Juli schon sehr früh beginnen und war bis Ende des Monats auch fast vollständig abgeschlossen. Die Erträge waren letztendlich davon abhängig, wie gut das Wasser, das häufig vor allem noch von den Niederschlägen aus dem April stammte, vom Boden gehalten wurde. So waren sie auf Lössböden besser als auf eher sandigen Böden.

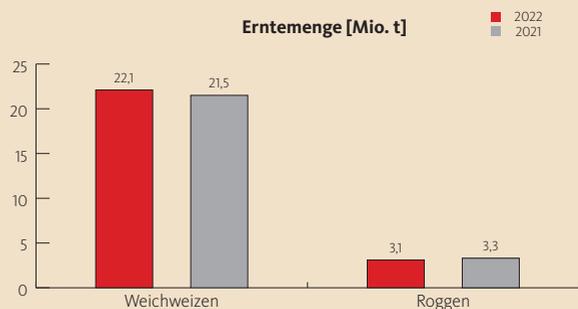
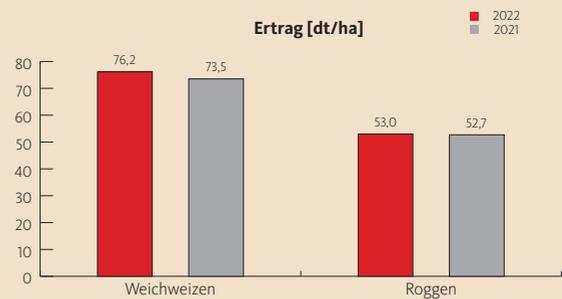
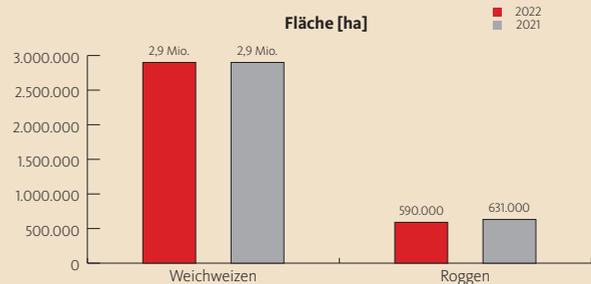
Erträge

Die Anbaufläche von Weizen war etwa gleich groß wie 2021. Die Hektarerträge fielen höher als im Vorjahr aus und lagen auch leicht über dem langjährigen Mittel. Das führte dazu, dass fast 5 Prozent mehr geerntet wurden.

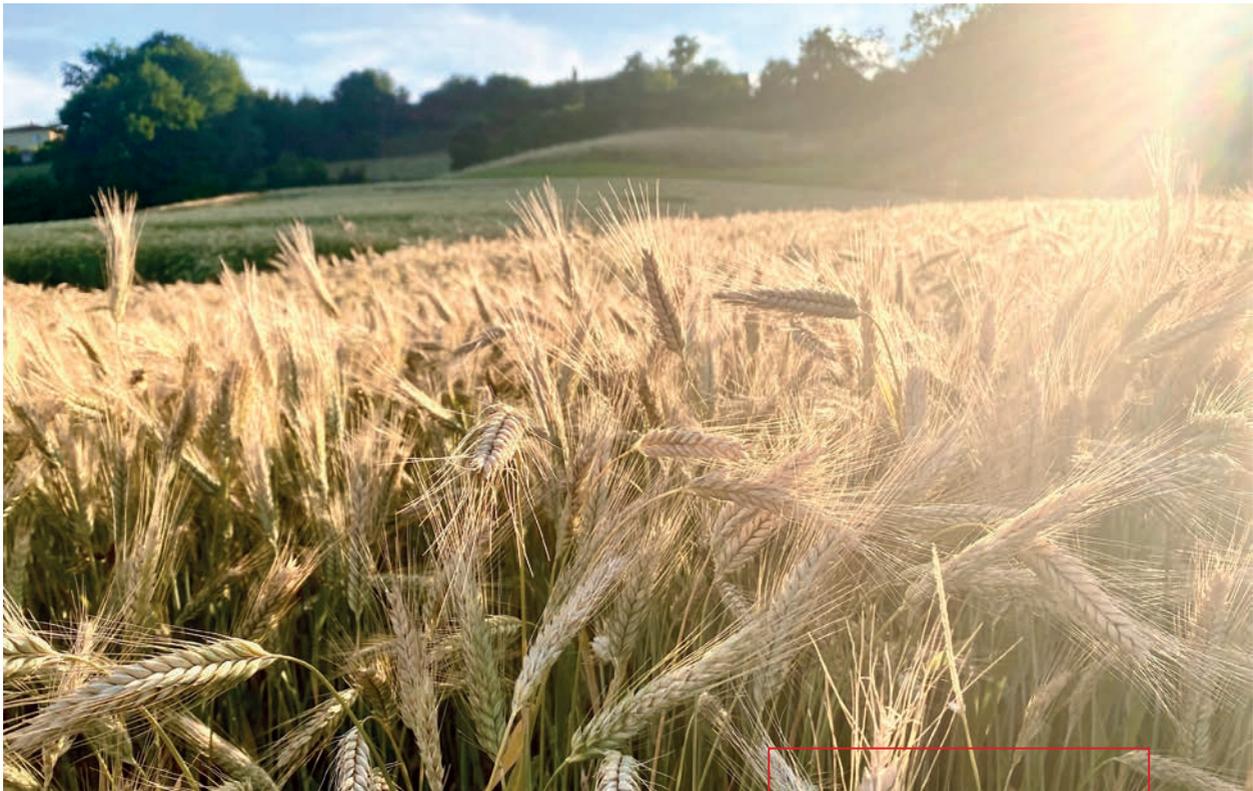
Bei Roggen gingen die Anbauflächen, nachdem sie zwei Jahre lang relativ stabil gewesen waren, leicht zurück. Die Hektarerträge unterschieden sich nur geringfügig vom Vorjahr. Letztendlich wurden 6 Prozent weniger geerntet als 2021.



Getreideernte

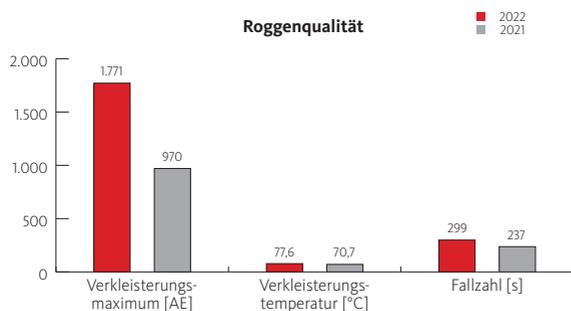


Quelle: BMEL (August 2022)



Roggen

Der Roggen kann auch dieses Jahr als sehr enzymarm charakterisiert werden. Fallzahlen von über 300 s sind keine Seltenheit. Auch am Amylographen liegt das Verkleisterungsmaximum deutlich über 1000 AE und die Verkleisterungstemperatur kann ohne Weiteres 80 °C erreichen. Die Teige neigen somit zum Trockenbacken. Die Teigausbeute sollte um mindestens 1 Punkt erhöht und auf eine optimale Verquellung der Mehle geachtet werden. Eine Verlängerung der Teigruhe ist von Vorteil. Der Mutterkornanteil ist im Vergleich zum Vorjahr leicht erhöht.



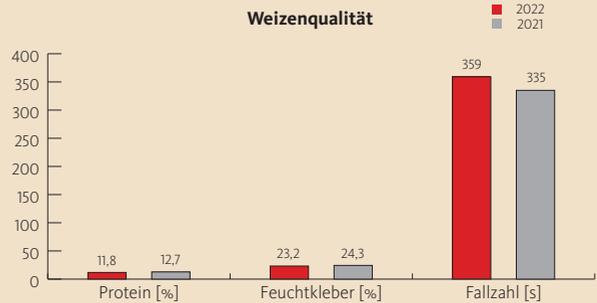
Quelle: Erntegespräch der AGF (September 2022)

Es kann davon ausgegangen werden, dass es keine Probleme bei der Weiterverarbeitung der heurigen Mehle geben wird.

Die Versäuerung sollte auf die Enzymaktivität des Mehles abgestimmt werden. Der Zusatz von aktivem Malz ist empfehlenswert. Hier können wir unser **AstaMalt** anbieten. Um bei diesen enzymarmen Mehlen trotzdem eine gute Frischhaltung zu gewährleisten, empfehlen wir unser **Brotmeister Soft**. Mit diesem Backmittel wird eine optimale Teigverarbeitung und zusätzlich eine lang anhaltende Verzehrfische erreicht. Unser bewährter **RoggenPlus** kann ebenfalls eingesetzt werden.

Weizen

Die Proteingehalte sind dieses Jahr deutlich niedriger als üblich. Es werden sogar die Werte von 2014 unterschritten, die damals schon außergewöhnlich niedrig waren. Als Ursache wird eine Kombination aus den höheren Hektarerträgen, den Vorgaben der Düngemittelverordnung und den Witterungsverhältnissen angesehen. So konnte die dritte Düngemittelgabe mangels Regen nicht optimal von den Pflanzen aufgenommen werden. In Bundesländern wie Bayern mit schlechteren Hektarerträgen waren die Unterschiede beim Proteingehalt im Vergleich zu 2021 nicht ganz so dramatisch. Naturgemäß resultiert daraus auch eine Verringerung der Feuchtklebergehalte, wobei die Kleberqualität trotzdem sehr gut ist. Die niedrigen Proteingehalte führen aber dazu, dass bei E- und A-Weizen nur in etwa ein Viertel der geernteten Menge die jeweilige Norm erfüllen wird. Da von diesen Qualitäten auch weniger angebaut wurde, bleibt offen, inwieweit die Mengen bis in den nächsten Herbst ausreichen. Die Fallzahlen sind weiterhin sehr hoch und kommen an die 400 s heran. Die Teigausbeute sollte um 1 bis 2 Punkte erniedrigt werden. Die Knetzeiten müssen eventuell etwas verkürzt werden, wobei auch von einer geringeren Knettoleranz ausgegangen werden sollte. Es ist mit einem etwas niedrigeren Gebäckvolumen zu rechnen. Die Mykotoxinbelastung ist als gering einzuschätzen. Mittlerweile werden aber auch bei Weizen auffällig häufig höhere Mutterkorngehalte gefunden.



Quelle: Erntegespräch der AGF (September 2022)

Bei direkter Führung von Kleingebäck sollte unser **Malzmeister** oder auch das **Ferma Malt** eingesetzt werden. Für Langzeitführungen empfiehlt sich unser **Slow Malt** mit einer hohen Gärtoleranz. Wer auf das Ladenbacken von gegartgefrosteten Teiglingen Wert legt, ist mit **Top Shop** gut beraten. Generell können die Empfehlungen, die wir für unsere Backmittel geben, beibehalten werden.

Bei Bio-Weizen muss ebenfalls mit enzymschwachen Mehlen gerechnet werden. Auch hier liegen die Proteingehalte im Schnitt deutlich niedriger als in den Jahren zuvor, was sich auch auf die Feuchtklebermengen auswirkt.

Um Qualitätsschwankungen auszugleichen, empfiehlt sich unser **BIO-Backmittel 3 %**.

Dinkel

Dinkel wurde auch dieses Jahr in ausreichenden Mengen angebaut. Ähnlich wie bei Weizen sind niedrigere Protein- und Klebergehalte zu erwarten. Deshalb sollte schonender und dafür länger geknetet werden. Es ist aber eine gute Knettoleranz gegeben. Die Fallzahlen bewegen sich wie bei den anderen Brotgetreidearten auf einem hohen Niveau.

Gerne unterstützen wir Sie bei Fragen mit unserer Backberatung. Überdies können Sie wie gewohnt unseren Service der Mehluntersuchung nutzen.

Fazit

Bei Weizen wurden durchschnittliche Erntemengen eingefahren. Auffällig sind die außergewöhnlich niedrigen Proteingehalte. Die Mehle sollten aber weitgehend die gewohnte Qualität erreichen.

Roggen wurde wieder etwas weniger geerntet als in den Vorjahren. Auch hier kann von einer guten Qualität ausgegangen werden. Das Gleiche gilt für die Dinkelmehle, wobei es auch hier mengenmäßig zu keinem Engpass kommen sollte.



Dr. Markus Brunnbauer

Produktentwicklung

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

SO SCHMECKT DER HERBST

Wenn sich die Blätter verfärben und die Ernte eingefahren wird, ist der Herbst ins Land gezogen. Und der lässt das Feinschmeckerherz höherschlagen. Brote und süße Leckereien mit erntefrischem Obst und Gemüse erfüllen alle kulinarischen Wünsche zur Erntezeit!

Äpfel, Nüsse, Kürbis oder Kartoffeln, im Herbst darf man sich wieder über allerlei frisches Obst und Gemüse aus den Gärten und von den Feldern freuen. Bei backaldrin kommt das Gemüse nicht nur auf das Brot, sondern auch in das Brot. Dass das hervorragend schmeckt, beweisen die herbstlichen Rezeptideen. Das Kartoffelbrötchen mit **KartoffelFix** holt die wertvolle Knolle ins Brot, während im Rosinenbrotriegel Kürbiskerne sowie Rosinen für ausgewogenen Genuss auch unterwegs sorgen. Dem Walnusskracher-Brot verleihen, wie der Name schon verrät, Walnüsse den besonderen Geschmack und im Dinkelbrot liefert Traubenkernmehl zusätzliche sekundäre Pflanzenstoffe.



Dem Walnusskracher verleihen Roggensauerteig und Walnüsse den besonderen Geschmack.



Die Dinkel-Plausen-Knusperschnitte ist der ideale Begleiter im Herbst.

Herbstliche Schnitten

Die frischen Früchte des Herbstes bieten auch in der Konditorei großen Spielraum für Ideen. Die backaldrin-Konditormeister haben die Produktklassiker mit zahlreichen Rezeptideen neu interpretiert und kombinieren saisonale Früchte gekonnt mit **Sahnissimo®**, Schoko, Dinkel oder Zimt. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Birnen-Brownie, Dinkel-Plausen-Knusperschnitte, herbstlicher Apfelkuchen oder Bratapfelschnitte sind einfach in der Herstellung und lassen keine Wünsche offen – da findet bestimmt jeder Kunde seine Lieblingsschnitte.

Sie würden gerne Ihr
herbstliches Sortiment
erweitern? Ihre backaldrin-
Fachberater sind wie
gewohnt für Sie da! Wenden
Sie sich direkt an Ihren
Ansprechpartner oder
besuchen Sie
www.backaldrin.com/kontakt.

SOFT, SOFTER, HTK SOFT

Der Geruch eines frisch gebackenen Hefezopfs weckt in uns die schönsten Erinnerungen. Besonders wenn die Temperaturen sinken und die Tage kürzer werden, stehen Hefengebäcke wieder ganz oben auf der Beliebtheitsskala. Mit dem neuen HTK Soft entstehen jetzt noch einfacher softe Hefengebäcke.

Die Deutschen lieben Hefengebäck. Es ist köstlich zu Kaffee und Tee, hat eine lange Tradition und schmeckt tatsächlich bei jedem Wetter und zu jeder Jahreszeit. backaldrin hat mit **HTK Soft** eine Neuheit am Hefeteig-Markt. Was bietet aber nun das neue Produkt den Kunden?



Auch Plunderteig gelingt mit HTK Soft sicher und einfach.



Der klassische Hefezopf überzeugt mit einer weichen und saftigen Krume.

Bereits bei einer niedrigen Dosierung von 3 bis 5 Prozent auf Mehl entstehen elastische und trockene Teige, die bestens für Langzeitführungen geeignet sind. Die gute Gärstabilität sowie das ansprechende Volumen und der vielseitige Einsatz begeistern jeden Bäcker. Und der Konsument? Der wird die weiche und saftige Krume lieben, genauso wie die lange Frischhaltung. Das gilt für Hefeteigstuten, -zöpfe und -brötchen genauso wie für Hörnchen und Plundergebäck. Und ob die Hefeteiggebäcke nun mit oder ohne Rosinen schmecken, entscheiden am Ende die persönliche Vorliebe und der Geschmack. Für alles andere haben Sie ab jetzt **HTK Soft**.



Schoko-Hefeteigbrötchen sorgen für soften Genuss bei Jung und Alt.

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.

MEIN DINKEL

FÜR BROT UND BRÖTCHEN

Frischen Wind in das Dinkelsortiment bringen die neuen Backmischungen von backaldrin: Mein Dinkelbrot und Mein Dinkelbrötchen. Dabei werden Brot und Gebäck nicht nur besonders saftig, sondern bieten auch exzellente Frischhaltung.

Dinkel gehört mittlerweile ins Fixprogramm jeder gut sortierten Bäckereitheke – schließlich lieben Kunden Brot und Gebäck aus dem wertvollen Urgetreide. Mit **Mein Dinkelbrot** hat backaldrin ab sofort eine neue variable Backmischung für Dinkelbrotkreationen im Programm, die Bäcker und Kunden gleichermaßen begeistern wird. Die Dosierung von **Mein Dinkelbrot** kann je nach Rezeptur individuell angepasst werden. Dinkelvollkornsauerteig ist bereits im Mix enthalten und Salz kann je nach Geschmack individuell zugesetzt werden. Die hervorragende Frischhaltung und Saftigkeit der Dinkelbrote runden das Gesamtpaket ab.



Mein Dinkel-Roggen-Schnittlauchbrot überzeugt mit besten Zutaten und mild nussigem Geschmack.



Die Rezeptideen sind vielseitig und reichen von Dinkel-Roggen-Schnittlauchbrot über Dinkel-Roggen-Walnussbrot bis hin zu Dinkelvollkornbrot. Aber auch für alle Brötchen-Fans hat backaldrin eine Neuheit im Programm: **Mein Dinkelbrötchen**. In diesem Produkt ist ebenfalls schon Sauerteig enthalten. Bei einer niedrigen Dosierung von 25 Prozent auf Mehl entstehen Brötchen mit saftigem Geschmack, angenehm kurzem Biss und langer Frischhaltung. Dank der wertvollen Zutaten wie Dinkelvollkornmehl, Sesam, Roggen und Honig schmecken die Brötchen ausgewogen und mild nussig. **Mein Dinkelbrot** und **Mein Dinkelbrötchen** sind perfekt geeignet, um dem Wachstumskurs von Dinkelbackwaren gerecht zu werden.



Brötchen-Fans kommen mit Mein Dinkelbrötchen ganz auf ihre Kosten.

Salz ist wichtig für den Körper: Es reguliert den Flüssigkeitshaushalt, den Blutdruck sowie den Säure-Basen-Haushalt.

Siedesalz macht mit 60 Prozent europaweit den größten Teil an produziertem Salz aus. 30 Prozent sind Steinsalz, 10 Prozent Meersalz.

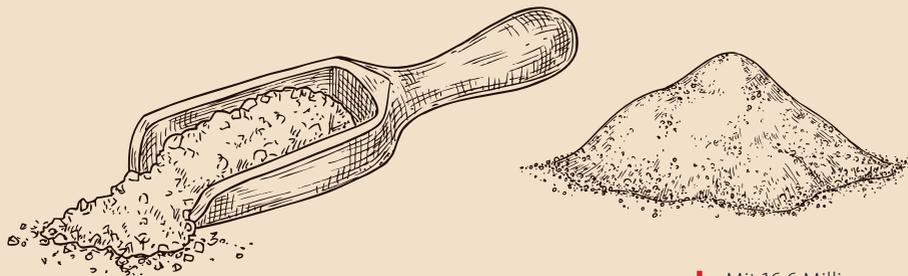


SALZ

Typisches Speisesalz setzt sich zu mindestens 97 Prozent aus Natrium und Chlorid zusammen. Jod und Fluorid, wichtig für die Schilddrüsen-, Zahn- und Knochengesundheit, können dem Salz zugesetzt sein.

„Auf Gold kann man verzichten, nicht aber auf Salz“; sagte einst der römische Gelehrte Cassiodor. Was früher als weißes Gold bezeichnet wurde und eine wertvolle Ressource war, ist heute ein günstiges Alltagsprodukt. Seine Wichtigkeit hat Salz aber nicht verloren.

Ein Durchschnittseuropäer isst 6 bis 7 Gramm Salz pro Tag. Um den Körper optimal zu versorgen, werden 3,8 Gramm Salz empfohlen. Übermäßiger Verzehr kann zu Erkrankungen wie Bluthochdruck führen.



SALZ BEI BACKALDRIN

Brot ohne Salz schmeckt nicht. Es ist aber nicht nur Geschmacksträger, sondern erfüllt auch wichtige technologische Aufgaben. Salz gibt dem Brot Struktur, die beim Backen dabei hilft, eine gut gelockerte Krume auszubilden. Außerdem steuert Salz die Gärung der Sauerteighefen. Die Hefen würden ansonsten den Zucker im Teig verbrauchen und es käme somit zu keiner Bräunung der Kruste. Zudem sorgt Salz für eine längere Haltbarkeit des Brotes. Im beliebten Kornspitz® dient Grobsalz zusätzlich als Bestreung.

Vor 250 Millionen Jahren

Durch die Bildung von Barren entstehen Becken, in denen sich Salzwasser sammelt. Nach und nach verdunstet das Wasser und Salz und andere Stoffe lagern sich ab.

Das älteste Salzbergwerk der Welt liegt im österreichischen Hallstatt. Mittels Wasser wird Salz aus dem Berg gelöst.

Vor 7000 Jahren

Ab 900 v. Chr.

Die ältere Eisenzeit gilt als Blütezeit der Salzproduktion in Hallstatt. Das Salz beschert großen Reichtum und macht den Ort zu einem wichtigen Wirtschaftszentrum.

Die Römer bezahlen Beamte und Soldaten teilweise in Form von Salz. Daher kommt auch der heutige Begriff Sold.

400 v. Chr.

Mit 16,6 Millionen Tonnen Salz ist Deutschland der größte Salzproduzent in Europa. Österreich produziert rund 1,2 Millionen Tonnen Salz pro Jahr.

Heute

19./20. Jahrhundert

Salz wird zum billigen Alltagsprodukt. Mithilfe neuer wissenschaftlicher Methoden und hochmoderner Verfahren können täglich riesige Mengen Salz abgebaut werden.



WIR SNACKEN WIEDER, ABER BESSER

Hanni Ritzler

Die Pandemie ist zwar immer noch nicht vorbei, aber wir haben gelernt, mit dem Virus umzugehen. Damit kehrt wieder etwas Normalität in unseren Alltag zurück. Auch beim Essen. Und das heißt: Wir snacken wieder mehr.

Haben wir uns während der Pandemie eher an den klassischen Mahlzeiten – Frühstück, Mittag- und Abendessen – orientiert, weil sie uns in den Zeiten der Verunsicherung Halt gegeben und unseren Lockdown-Alltag strukturiert haben, so essen wir nun wieder flexibler und öfter zwischendurch. Mit der Betonung auf essen, nicht auf knabbern und naschen. Denn die immer weiter voranschreitende zeitliche und örtliche Flexibilisierung unserer Arbeit sowie das damit einhergehende individuellere und spontanere Essverhalten treiben die Transformation von Snacks zu Mini-Mahlzeiten weiter voran. Dies führt weg von Schokoriegel, Chips und Knabbergebäck hin zu hochwertigeren und gesünderen Produkten.

Inspiziert durch die mediterrane Tapas-, Antipasti- und Meze-Kultur – die fast immer mit Broten und Brötchen einhergehen –, kreieren auch in Deutschland und Österreich immer mehr findige Bäcker kleine Häppchen

auf Basis heimischer Rezepte, die zwischendurch genossen werden können oder traditionelle Mahlzeiten ersetzen. Der Trendbegriff dafür heißt „Snackification“ und die in der Pandemie weiter gewachsenen To-go- und Take-away-Lösungen sowie die immer schnelleren Lieferdienste füllen diesen Trend nun mit neuem Leben.

Damit löst sich tendenziell auch die klassische Hierarchie der Mahlzeiten im Tagesverlauf auf. Mehrere kleine Mahlzeiten zu verschiedenen Zeiten und Gelegenheiten stehen in Zukunft relativ gleichberechtigt nebeneinander. Mit einem weiteren kulinarisch interessanten Effekt: Sie machen uns offener für und neugieriger auf andere, auch ungewohntere Geschmäcke, Aromen und Texturen, bringen somit nicht nur mehr Vielfalt in unseren Essalltag, sondern ermöglichen uns auch dann eine individuelle Wahl, wenn man gemeinsam mit anderen genießt.

So sind bei Mini-Mahlzeiten auch Fleischtiger eher bereit, einmal vegetarische oder vegane Varianten zu kosten oder mit (noch) exotischen Produkten belegte Sandwiches zu probieren. Dazu zählen nicht zuletzt Algen und Pilze, aus denen innovative Start-ups gerade spannende Aufstriche und Salate kreieren.

FETA COURGETTA

Die köstliche Snackidee ist ganz ohne großen Aufwand, mit ein paar wenigen, aber sehr leckeren Zutaten zubereitet. Hauptrolle spielen dabei das aromatische Dinkelbrötchen sowie die beliebte Zucchini. Ein leichter, ausgewogener Snack – vegetarisch oder mit Fisch –, perfekt für die herbstliche Snacktheke.



Die pikante Zucchini harmoniert hervorragend mit dem salzigen Lachs.

Zutaten (für zwei Portionen)

2 Dinkelbrötchen
1 Zucchini, klein bis mittelgroß
60 g Feta-Käse, zerbrösel
geräucherter Lachs (optional)

Marinade

2 EL frisch gepresster Zitronensaft
2 EL Olivenöl
1 TL Gemüsebrühpulver
2–3 EL gehackte frische Kräuter
Salz und Pfeffer, nach Geschmack
½ Teelöffel Zucker, falls zu sauer

Zubereitung

Die Zucchini mit einem Gemüseschäler in lange Streifen schneiden. Die Zutaten für die Marinade mischen und über die Zucchinistreifen gießen. Für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Nun die Dinkelbrötchen der Länge nach in zwei Hälften schneiden und die marinierten Zucchinistreifen auf der unteren Brötchenhälfte anrichten. Mit zerbröckeltem Feta-Käse bestreuen. Fügen Sie für die nicht-vegetarische Version als letzten Schliff ein paar Streifen Räucherlachs hinzu.



19 JH.

DER WINDMÜHLEN-
BECHER AUS DER
ZEIT DES DEUTSCHEN
HISTORISMUS IST
KUNSTVOLL VERZIERT
UND HÄLT IN DER
HANDHABUNG
EINE BESONDERE
ÜBERRASCHUNG
BEREIT.

STÜCK DER STUNDE

Ein besonders kunstvoll gefertigtes Stück der Stunde gibt es dieses Mal zu bestaunen. Der sogenannte Sturzbecher ist aus Silber gefertigt und stammt aus der Zeit des deutschen Historismus. Vor allem in den Niederlanden und in Deutschland erfreuten sich diese Objekte großer Beliebtheit. Herkunft, Werkstatt und Datierung sind durch drei Punzen gesichert. Was man auf den ersten Blick allerdings nicht erkennt, ist die besondere Handhabung dieses Bechers. Die Oberseite zeigt eine Miniaturdarstellung einer Windmühle mit Mühlenschwanz, Mühlenbewohnern und Leiter. Die Unterseite symbolisiert einen Hügel, auf dem die Mühle steht. Dreht man das Objekt jedoch, so wird aus diesem Hügel ein Trinkpokal – der in dieser Haltung so nicht mehr abgestellt werden kann. Dahinter verbirgt sich ein Trinkritual. Wie Pastor Johannes Mathesius bereits 1562 erklärte, bringt das zusätzlich angebrachte Blasrohr, das zum Mühleninneren führt, das Mühlrad durch kräftiges Blasen zum Drehen. Ziel war es, den Becher leer zu trinken, bevor das Rad zum Stillstand kam. Eine heikle und kaum zu bewältigende Aufgabe, denn im Schnitt drehte sich das Mühlrad bei kräftigem Luftstoß zwischen drei und fünf Sekunden lang.

5 JAHRE PANEUM



Allen Grund zum Feiern gibt es im PANEUM. Am 9. Oktober vor fünf Jahren wurde die Wunderkammer des Brotes feierlich eröffnet. Ein Haus, das seither Zehntausende Besucher begeistern konnte und wie kein anderes die Geschichte des Brotes in die Welt getragen hat.

Jahrtausendealte Kunst- und Kulturobjekte rund um das Thema Brot, eingebettet in die moderne und wegweisende Architektur von Wolf D. Prix, CEO des

renommierten Architekturbüros COOP HIMMELB(L)AU. Dieses einzigartige Erlebnis bietet das PANEUM seit seiner Eröffnung im Jahr 2017. Die Besucher tauchen ein in die vielseitige und spannende Welt des Brotes und erleben dabei, welchen Einfluss und welchen Stellenwert Brot in allen Epochen der Geschichte hatte und bis heute hat. Es ist ein Thema, das die Menschen berührt: Zehntausende Besucher aus allen Teilen der Welt durften in den letzten fünf Jahren im PANEUM begrüßt werden: Kunden, Bäcker, Architekturinteressierte, aber auch die breite Öffentlichkeit wie Familien, Seniorenverbände und Schulklassen zeigten sich gleichsam fasziniert. Peter Augendopler, der 2015 den Grundstein für das einzigartige Projekt rund ums Brot legte, zieht zufrieden Bilanz: „Wir haben es geschafft, dass die Leute wieder ein bisschen über Brot nachdenken, und das war doch alles, was wir damit erreichen wollten.“

TIPP:

Im Jubiläumsmonat Oktober warten auf alle Besucher ermäßigter Eintritt von 5 Euro (statt 10 Euro) sowie die besten Exponate aus dem PANEUM EAT ART-Wettbewerb.



**Peter Augendopler,
Gründer des PANEUM**

Nach fünf Jahren PANEUM empfinde ich ...

... totale Zufriedenheit.

Das PANEUM ist für mich ...

... eine Ehrerbietung dem Brot gegenüber und ein Höhepunkt meines Lebens.

Mein Highlight in den fünf Jahren:

die Einträge im Gästebuch, die das positive Interesse und die Begeisterung der Besucher zeigen.

Das würde ich heute anders machen:

Nichts. Architekten aus aller Welt haben sich das PANEUM schon angesehen und waren begeistert.

Im PANEUM findet man mich ...

... zumindest jeden Sonntag ein paar Stunden, meist in der Bibliothek.

Dem PANEUM wünsche ich für die nächsten fünf Jahre ...

... viele weitere zufriedene Besucher, denen wir das Wunder Brot näherbringen dürfen.



„Kaum etwas ist spannender als eine Führung von Peter Augendopler durch seine Ausstellung im PANEUM. Aber glauben Sie nicht, dass das PANEUM ein Museum wäre, in dem Objekte aneinandergereiht zu sehen sind. Vielmehr ist es eine Wunderkammer, in der mit Begeisterung gesammelte Objekte zu sehen sind, die im weitesten Sinne etwas mit Brot zu tun haben. Das Gebäude ist also nicht nur ein Raum für eine Ausstellung, sondern die Architektur gibt der Begeisterung und dem Interesse von Peter Augendopler Raum.“

**Wolf D. Prix
Architekt PANEUM, COOP HIMMELB(L)AU**

5 JAHRE IN ZAHLEN

67.000
Besucher

870
geführte
Gruppen

60
verschiedene
Nationalitäten

2
Wochen war der
jüngste Besucher alt

20
neue Ausstellungs-
stücke

2
Sonder-
ausstellungen

104
Jahre alt war die
älteste Besucherin

500
Bewertungen auf
Google, im Schnitt
4,6 Sterne

GOLF MIT WOLF



Schon lange nicht mehr nur ein Sport für wohlhabende, ältere Männer. Golf erlebt einen regen Zulauf und die jungen Wilden erobern das Grün. Jung und wild – im Golfbusiness aber ein alter Hase – ist Kornspitz-Golferin Christine Wolf. Und da die sympathische Tirolerin alle von ihrem Sport begeistern will, verrät sie exklusiv die entscheidenden Tricks, um am Green so richtig abzustauben.

Ordentliche Ausrüstung

„Golf muss nicht viel kosten“, weiß die 33-Jährige. Gerade am Anfang kann mit einem Anfängersset begonnen werden, das bei ungefähr 600 Euro startet. Achtung, es gibt Herren- und Damensets. Der Schlägerkopf ist der gleiche, die Härte des Schafts unterscheidet sich aber. Spielt man häufiger, wodurch sich auch meist die Qualität des Spiels steigert, wird es Zeit für gefittete Schläger. Die kosten mehr, sind aber auf Schwung, Körpergröße oder Spielstärke abgestimmt.

Das Outfit muss stimmen

Beim Outfit ist man heutzutage nicht mehr so streng. Man kann kurze Hosen/Röcke mit Polos kombinieren. In manchen Klubs sind auch auf der Range T-Shirts und Jeans erlaubt – aber bitte vorher schlaumachen, schließlich hat jeder Klub seine eigenen Vorschriften. Mit einer Chino-Hose und einem Polo macht man grundsätzlich nichts falsch. Bei den Damen kreuzt sich in letzter Zeit die Golflinie sehr mit den Tennislinien. Daher kann man viele Outfits, die man am Tennisplatz trägt, auch am Golfplatz tragen.



Gut gestanden ist halb gewonnen

Immer schulterbreit, die Knie ganz leicht angewinkelt. Je nach Schläger verändert sich die Ballposition von der Mitte Richtung linker Fuß. Als Beispiel: Bei einem Pitching Wedge (PW) ist die Ballposition eher in der Mitte zwischen den beiden Füßen. Je weniger Loft (Grad) der Schläger hat, desto weiter links liegt der Ball in der Ansprechposition (Anmerkung: bei Rechtshändern, für Linkshänder ist es genau umgekehrt).

ZUR PERSON:

Christine Wolf

Seit 2017 im „Kornspitz Sport Team“

Pro seit September 2012

Olympiateilnahme: Rio de Janeiro 2016 und Tokio 2021

Sieg bei den Hero Women's Indian Open 2019

Safety first

Wenn man neu am Golfplatz oder auf der Driving Range ist, dann ist es immer wichtig, Abstand zu anderen Spielern zu halten. Der Schwungradius ist groß, und viele können den Ball am Anfang noch nicht richtig treffen, was heißt, er kann überall landen. Daher immer in einem großen Radius hinter anderen Spielern herumgehen. Ein Ball oder auch ein Schlägerkopf am Körper können sehr schmerzhaft sein.



Schön Schwung holen

Viele denken, beim Langspiel ist ein schöner Schwung das A und O. Im Endeffekt kommt es aber auf den Treffmoment an und darauf, wie gut man den Ball in der Mitte des Schlägerblattes trifft. Daher empfiehlt Wolf einige Stunden beim Pro, denn die können da richtig gut weiterhelfen. Am besten einen Schläger am Boden auf ein bestimmtes Ziel ausrichten, und genau so üben. So kann sich das Auge auf die Ausrichtung zum Ziel einstellen. Viele Schläge gehen deshalb gerader Richtung Ziel, weil man schon richtig zielt und somit nicht eine Flugkurve „vorprogrammiert“.

Putten – aber richtig

Diese Bewegung erinnert an Minigolf. Der Schlag wird mit dem Putter auf dem Grün ausgeführt – der Ball rollt ausschließlich und sollte idealerweise ins Loch fallen. Beim Putten ist vor allem die Distanzkontrolle wichtig. Wenn man einmal die Geschwindigkeit der Greens innehat, kann man sich damit beschäftigen, die Linie zu lesen. „Da finde ich es sehr interessant, wenn man einmal 360 Grad um den Putt geht, denn vor allem auf der ‚low side‘ des Breaks sieht man sehr gut, wie viel das Grün wirklich hängt“, erklärt die Sportlerin.



Schönes Spiel!

TIPP VOM PROFI

„Vor allem am Anfang wird oft nur am Schwung gearbeitet, wobei ich finde, dass das kurze Spiel auch bei Anfängern extrem wichtig ist. Man kann noch so viel an seinem Score mit dem kurzen Spiel retten. Also viel Zeit mit Chippen und Putten verbringen.“



FACHBEGRIFFE SCHNELL ERKLÄRT

Driving Range:

Übungsanlage, wo man Bälle schlagen üben kann.

Green/Grün:

Das ist die kürzest gemähte Rasenfläche, wo sich das Loch befindet, sozusagen das Ende jeder Spielbahn. Auf den Greens gibt es oft gewisse Unebenheiten, die man als „Break“ bezeichnet. Wenn man sich am Grün befindet, dann „liest“ man das Grün und sieht sich die Unebenheiten genau an, damit man weiß, in welche Richtung der Ball rollen wird.

Putt:

Wird der Schlag genannt, der am Grün oder von kurzer Distanz vor dem Grün ausgeführt wird. Dabei fliegt der Ball nicht, sondern rollt am kurz gemähten Grün, bis er im Loch ist. Diese Bewegung des Schwungs ist sehr ähnlich der Minigolf-Bewegung.

Chip:

ein kurzer Schlag, der kurz vor dem Grün gespielt wird. Dies ist meist eine relativ kleine Schwungbewegung, und der Ball fliegt nur ein paar Meter und rollt die restlichen Meter zum Loch aus.

Handicap:

Das Handicap (HCP) zeigt die Spielstärke eines Spielers. Je niedriger das Handicap, desto besser die Spielstärke eines Spielers. Das HCP geht von 54 bis 0. Dadurch können sehr gute Spieler mit Anfängern zusammen oder auch gegeneinander spielen. Somit ist Golf eine der wenigen Sportarten, wo Spieler verschiedener Level gegeneinander antreten können.

Par:

Jedes Loch hat eine vorgegebene Anzahl an Schlägen, die man für diese Spielbahn brauchen sollte. Es gibt Par 3, Par 4 und Par 5. Jemand mit HCP 0 sollte jedes Loch in der angegebenen Anzahl beenden. Jemand mit HCP 36 darf pro Loch zwei Schläge mehr brauchen.

#gemeinsambackenwirdas

ZUTATEN IHRES ERFOLGS



Frischen Wind in das Dinkelsortiment bringt Mein Dinkelbrötchen. Mit dem neuen Produkt wird Gebäck aus dem beliebten Urgetreide nicht nur besonders saftig, sondern bietet auch exzellente Frischhaltung. Fragen Sie Ihren backaldrin-Fachberater!

www.backaldrin.com

backaldrin®