

backtuell[🌿]

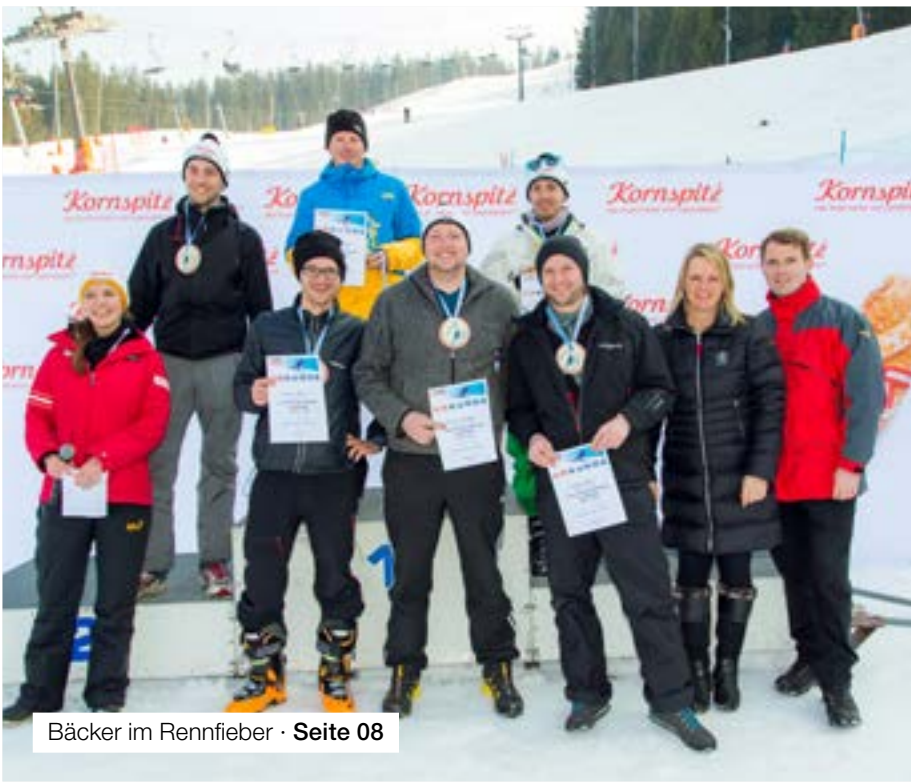
Das backaldrin Kundenmagazin. Frühjahr 2015. Deutschland.



Kornspitz[®] goes Rio Seite 06

Bäcker im Rennfieber Seite 08

Messen: Megastar Vegipan[®] Seite 10



Bäcker im Rennfieber · Seite 08



Kornspitz® goes Rio · Seite 06



Halbbackverfahren · Seite 12



Gulfood Award für Vegipan® · Seite 10



Tipps aus der Konditorei · Seite 14



Brotkultur Südafrika · Seite 22



Foto: GEPA pictures/USA TODAY Sports/Images/AVR Photos



Bäckman on Tour · Seite 18



Inhalt

05 Editorial

Kornspitz® goes Rio

06 Brotpartner des Olympischen Sportbunds

08 Bäcker im Rennfieber

10 Messen: Megastar Vegipan®

Fachthemen

12 Halbbackverfahren: Parameter für optimale Qualität

14 Konditorei: Locker, flaumig, fruchtig

16 DdBZ-Aktion: Bäckman on Tour

18 Wildbakers erobern Amerika

20 Muss denn Essen Sünde sein?

21 Snack-Tipp | Ernährungstipp

22 Brotkultur in der Welt: Südafrika

24 15. Tochterfirma: backaldrin Suisse AG

24 Brotduft in der Angel Bakery

24 130-Meter-Torte für Sultan

Impressum: backtuell. Das backaldrin Kundenmagazin. / Medieninhaber und Herausgeber: backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH / Herstellung von Grundstoffen und Hilfsmitteln für die Nahrungs- und Genussmittelerzeugung; Handels- und Handelsagentengewerbe; Bäcker / Kornspitzstraße 1, 4481 Asten, Austria / Internet: www.backaldrin.com, www.kornspitz.com / Eigentümer: Peter Augendopler / Geschäftsführer: Harald Deller / Redaktion: Mag. Sonja Reiter (verantwortlich), sonja.reiter@backaldrin.com, Tel. +43 7224 8821 334 / E-Mail: backtuell@backaldrin.com / Mag. Jürgen Reimann / Ing. Mag. Wolfgang Mayer / Julischka Jackson / Eva Schuster / visuelles Konzept und Gestaltung: www.heidlmair.com / Druck: www.gutenberg.at / Titelbild: istockphoto.com / Fotocredits: sofern nicht anders angegeben: © backaldrin / 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 österreichischen Umweltzeichens, Gutenberg-Werbering GmbH, UW-Nr. 844



klimateutral gedruckt 

CP IKS-Nr.: 53401-1504-1010



„Wir setzen auf die Kraft der Ringe!“

<p>DSB Co Partner DEUTSCHLAND</p> 	<p>Offizieller Brot-Partner der Deutschen Olympiamannschaft</p> <p>Kornspitz die Kultmarke von backaldrin®</p>
---	---



Editorial

Sehr geehrte Damen und Herren!
Liebe Kundinnen und Kunden!

Schon seit längerem haben wir unser Sport-Engagement mit der Marke Kornspitz® international erweitert. Mit dem neuen Geschäftsjahr stellen wir wichtige Weichen für die Zukunft und setzen auch in den nächsten vier Jahren auf die positive Kraft der olympischen Ringe.

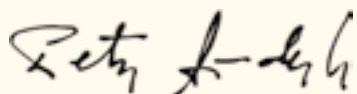
Besonders freut es uns, dass wir ab sofort als erstes österreichisches Unternehmen eine Co-Partnerschaft mit dem Deutschen Olympischen Sportbund (DOSB) eingegangen sind. Gleichzeitig haben wir die mehr als bewährte Top-Partnerschaft mit dem Österreichischen Olympischen Comité (ÖOC) bis 2020 verlängert. Erstmals werden wir bei den Olympischen Sommerspielen 2016 in Rio de Janeiro mit zwei Backstuben vor Ort vertreten sein, im Österreich Haus ebenso wie im Deutschen Haus.

Die guten Rückmeldungen von London 2012 und Sotschi 2014 haben uns zu diesem wichtigen Schritt bewogen. Gerade im Umfeld der Olympischen Spiele können wir die Botschaft rund um die Marke Kornspitz® verstärkt verbreiten. Das Thema Sport ist eng mit dem Thema Ernährung verbunden und Spitzenleistungen sind nur mit einer ausgewogenen Ernährung möglich. Brot ist dafür seit jeher eine gute Basis.

Zudem sind Olympische Athletinnen und Athleten unschätzbare Vorbilder. Indem wir sie unterstützen, stärken wir ebenso das Image von Brot und Gebäck. Genau diesen Effekt können Sie auch für Ihr Geschäft nutzen.

Mit Bäckergruß

Ihr



Peter Augendopler



Brotpartner des Olympischen Sportbunds

backaldrin The Kornspitz Company ist ab sofort Co Partner des Deutschen Olympiateams. Bei den Sommerspielen in Rio 2016 wird das Familienunternehmen aus Österreich im Deutschen Haus eine eigene Backstube einrichten. Gäste, Athleten und Athletinnen genießen dann knusprigen Kornspitz®, Brot und Gebäck sowie Feinbackwaren frisch aus dem Ofen.

„Es macht uns stolz, dass wir als erstes österreichisches Unternehmen eine Partnerschaft mit dem Deutschen Olympischen Sportbund (DOSB) eingehen. Wir setzen bereits seit London 2012 auf die Kraft der Ringe und freuen uns, dass wir unser Engagement im Rahmen der Olympischen Bewegung nun nach Deutschland, übrigens einem tollen Brotmarkt, erweitern können“, sagte backaldrin-Eigentümer Peter Augendopler über die mehrjährige Kooperation.

Starke Marken bringen Mehrwert und Zusatznutzen

Mit der neuen Partnerschaft soll auch eine wichtige Botschaft vermittelt werden, von der auch backaldrin Kunden profitieren können: Sport und Ernährung bilden eine perfekte Kombination. Spitzenleistungen sind im Sport ebenso wie im Beruf, in Schule oder Freizeit erst durch eine ausgewogene Ernährung möglich. Brot und Gebäck sind seit jeher eine gute Basis dafür. „Olympische Athletinnen und Athleten sind unschätzbare Vorbilder, speziell für junge Menschen. Diese positive Energie und Ausstrahlung

wollen wir unterstützen und diesen Mehrwert und Zusatznutzen an unsere Kunden weitergeben“, so Augendopler.

Ernährung spielt große Rolle für Hambüchen

Bei der offiziellen Vertragsunterzeichnung in Frankfurt am Main war Fabian Hambüchen, Turner der Deutschen Olympiamannschaft, mit dabei. Auch für ihn spielt die richtige Ernährung eine große Rolle: „Wir finden nicht oft Zeit dazu, aber wenn ich meine Familie um mich habe und wir in Ruhe zusammen am Frühstückstisch sitzen, genieße ich das sehr. Und natürlich achte ich darauf, mich möglichst ausgewogen und auf meinen Trainings- und Wettkampfpfplan abgestimmt zu ernähren.“

Kornspitz® wertvoller Partner für DOSB

Axel Achten, Geschäftsführer der Deutschen Sport Marketing, der exklusiven Vermarktungsagentur des DOSB, zeigte sich erfreut über den neuen Partner: „Kornspitz® ist ein besonders wertvoller Partner für



Videotipp:

Den Videobericht zur Vertragsunterzeichnung am 5. März in Frankfurt am Main finden Sie unter



www.youtube.com/KornspitzSportTeam



01

Fotos: GEPA-pictures/Martin Hoernemann/dinger, USA TODAY Sports Images/FVA Photos



02



01 (v.l.) Axel Achten (Geschäftsführer der Deutschen Sport Marketing), Peter Augendopler (backaldrin), Fabian Hambüchen (Olympiamedaillewinner in Kunstturnen) und Michael Vesper (DOSB-Generalsekretär).
02 Fabian Hambüchen und Wolfgang Mayer.
03 Im Bild: der Corcovado Berg, die Christusstatue und die Guanabara Bay.

uns, der mit seinem Engagement für das Österreichische Olympische Komitee eindrucksvoll auch seine Stärke in der Aktivierung und kommunikativen Umsetzung seiner Partnerschaften unter Beweis gestellt hat. Wir freuen uns daher sehr auf die Zusammenarbeit. Kornspitz® ist eine optimale Ergänzung für uns.“

Ofenfrischer Kornspitz® im Deutschen Haus

Das Deutsche Haus ist seit den Winterspielen in Calgary 1988 der nationale Treffpunkt für Athleten und Betreuer, Wirtschaftspartner und Medienvertreter sowie Gäste aus Gesellschaft und Politik. Die schmackhaften Backwaren von backaldrin wurden bereits bei den Winterspielen 2013 in Russland genossen. Wolfgang Mayer, als Mitglied der Geschäftsleitung von backaldrin The Kornspitz® Company verantwortlich für Marketing und Kommunikation: „Bereits in Sotschi haben wir das Deutsche Haus mit Brot und Gebäck beliefert. Dieser Testlauf war sofort ein Riesenerfolg, darauf möchten wir in Rio de Janeiro aufbauen.“ In Rio wird Kornspitz® dann frisch aus dem Backofen genossen. 🍞

Wichtige Botschaft des Engagements: Sport und Ernährung bilden eine perfekte Kombination. Brot und Gebäck sind seit jeher eine gute Basis dafür.

 Co Partner DEUTSCHLAND 	Offizieller Brot-Partner der Deutschen Olympiamannschaft  die Kultmarke von backaldrin®
---	--



Mit dabei als Vorläufer beim 1. Deutschen Bäckerskirennen in Bischofswiesen und zur Stärkung der Ski-aktiven Bäcker: Kornspitz®



01



05

01 So lächeln Sieger beim OÖ Bäckerskirennen: Alexandra Rohrer und Manfred Paul Reisenberger (m.) gewannen, Organisator Willi Ebner (r.) und backaldrin-Mitarbeiter Stefan Kletzenbauer (l.) gratulierten. 02 / 03 Beliebt bei Groß und Klein: das Polnische Bäckerskirennen in der Steiermark.

Bäcker im Rennfieber

In diesem Winter folgten zahlreiche Bäcker dem Ruf der Berge. In Österreich, Deutschland und Italien nahmen Rennbegeisterte an Bäcker-Skirennen in den Alpen teil.

Deutschland Premiere

Am 14. März 2015 ging es rund im Skigebiet Göttschen im bayerischen Bischofswiesen: 70 Bäcker starteten beim **1. Deutschen Bäckerskirennen**, organisiert von backaldrin und dem Deutschen Skiverband (DSV). Bei strahlendem Wetter lieferten sich 70 skibegeisterte Bäcker einen spannenden Riesentorlauf. Über 100 Besucher staunten, als das Kornspitz® Maskottchen als Vorläufer die Piste hinunter flitzte. Zum Skivergnügen wurden Ham & Eggs und Kornspitz® Snacks gereicht. Für eine Überraschung sorgte die ehemalige Skirennläuferin und Olympiamedaillengewinnerin Hilde Gerg: Sie überreichte als

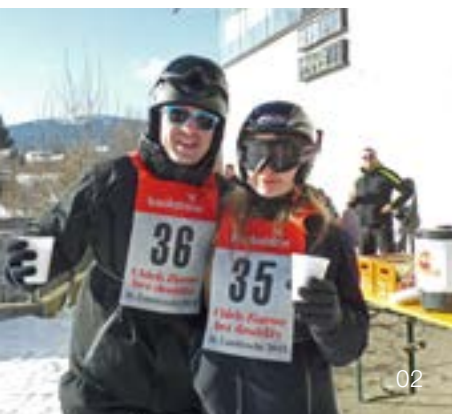
Ehrengast Urkunden, Pokale und Medaillen. Den ersten Platz bei den Damen holte sich Yasmin Wimmer von der gleichnamigen Bäckerei in Fürstenfeldbruck. Schnellster Bäcker wurde Vitus Sellmaier von der Bäckerei Sellmaier in Maria Thalheim. „Dank der tollen Unterstützung durch den DSV und den WSC Bischofswiesen konnten wir mit unseren Kunden einen rundum gelungenen Ski-Event feiern“, zog Regina Augendopler von backaldrin zufrieden Bilanz. „Fortsetzung folgt.“



Videotipp: Zum Nachspüren der großartigen Stimmung beim 1. Deutschen Bäckerskirennen gibt es einen Videobericht unter



www.youtube.com/KornspitzSportTeam.



04 Ex-Skirennläuferin Hilde Gerg (2.v.r.) und Peter Augendopler jun. (r.) gratulieren den Schnellsten des 1. Deutschen Bäcker-Skirennens: Yasmin Wimmer und Vitus Sellmaier. **05** Prachtwetter im Skigebiet Göttschen für 70 Rennläufer und etwa 100 mitgereiste Fans. **06** Schnellster Bäcker Vitus Sellmaier beim Siegerlauf. **07** Gute Stimmung bei den Zuschauern im Ziel. **08** Peter und Regina Augendopler mit der größten Herren-Teilnehmer-Gruppe, die in den 60er Jahren geboren wurden.

Weltcup-Feeling in Österreich

Der Weltcup-Ort Hinterstoder lockte am 1. März 2015 einmal mehr die Bäcker- und Konditoren-Rennelite des Bundeslandes zum traditionellen **Oberösterreichischen Bäcker-Skirennen**. Von 150 Gästen nahmen etwa 100 am Riesentorlauf teil. Am schnellsten bewältigten Alexandra Rohrer vom Premium-Bäcker Rohrer in Gunskirchen und Manfred Paul Reisenberger, Reisenberger Brot Kirchschatz, den Riesenslalom auf der Höss.

Gestärkt wurden die Teilnehmer und Teilnehmerinnen mit Kornspitz® sowie dem köstlichen Barbecue von Grilleuropameister Franz Kupetzius. Organisator und Bäckermeister Willi Ebner freute sich über strahlenden Sonnenschein und Weltcup-Feeling in Hinterstoder.

Polen: „Polamania nart!“

Wenn Mitte Jänner die backende Zunft traditionell in St. Lambrecht am Grebenzen eintrifft, dann geht das **Polnische Bäcker-Skirennen** über die Bühne. 280 Ski-begeisterte Bäcker und ihre Familien folgten

der Einladung von backaldrin Polen in die idyllische Gemeinde in der Steiermark. Am zweiten Tag stand mit dem „Slalom Gigant“ ein Höhepunkt auf dem Programm. Das Rennen und der insgesamt 3-tägige Ski-Event waren geprägt von geselligem Miteinander und Gesprächen über das Backen, Skifahren und vieles mehr.

„Das Wochenende in der Steiermark hat sich in den vergangenen Jahren zu einer richtigen Familienveranstaltung entwickelt“, zog Krystyna Prószyńska nach der 14. Auflage des Polnischen Bäcker-Skirennens zufrieden Bilanz. Ski Heil! – Polamania nart!

Südtiroler Bäcker-Skirennen

Das **Südtiroler Bäcker-Skirennen** ging am 15. März 2015 mit 75 Teilnehmern über die Bühne. Austragungsort war der kleine Ort St. Vigil in Enneberg in den Dolomiten. Seitens backaldrin waren Gebietsverkaufsleiter Klaus Pedevilla und Backmeister Harald Fuchshofer mit dabei, die tatkräftig mitwirkten. Den schnellsten Läufern wurden bei der anschließenden Siegerehrung feierlich die Pokale, gesponsert von backaldrin, überreicht. 🍷



Megastar Vegipan®

Ob Italien, Griechenland, Schweiz oder Dubai für das neue hefefreie vegane Vollkornbrot Vegipan® gab es begeistert Rückmeldungen. Die Krönung war der verliehene Gulfood Award für Vegipan® in Dubai 2015.

IT: 17. bis 21. Jänner, Sigeip

Die Messe in Rimini lockte über 170.000 Besucher an und erstmals waren alle 16 Hallen komplett belegt. Mit dabei war Enrico Negrini, Geschäftsführer von backaldrin Italia: „Medien wie Besucher wollten alles über Vegipan® wissen.“ Hoch im Kurs der Aufmerksamkeit standen auch knuspriger Kornspitz®, mild-wohlthuendes Mamma Mia® und saftiges Bibelbrot®. Als führende europäische Ausstellung für das Konditorhandwerk sorgten auch die bunten Makronen, alle soften Hefeteiggebäcke und die cremigen Sahnissimo® Produkte für Aufmerksamkeit. **(01, 02)**

CH: 25. bis 29. Jänner, FBK

Die 32. Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiteriebedarf (FBK) war einmal mehr Treffpunkt und Inspirationsquelle von rund 27.000 Branchenkennern in Bern. Vegipan®

fand große Beachtung: „Vegane Ernährung ist ein Thema“, resümiert Geschäftsführer von backaldrin Suisse, Robert Hauser. „Aber vor allem überzeugt unser neues Vollkornbrot ab dem ersten Biss. Es ist saftig, hat einen unvergleichlichen Geschmack und enthält wertvolle Inhaltsstoffe.“ **(03, 04, 05)**

SK: 29. Jänner bis 1. Februar, Danubius Gastro

Über 75.000 Interessierte besuchten die wichtigste und größte Lebensmittel- und Gastronomiemesse in Bratislava. Auch Geschäftsführer von backaldrin Slovakia Petr Mach war mit seinem Team vor Ort: „Die Top-Stars auf unserem Messestand waren die leckeren Kornspitz® und Mama Mia® Snacks, das saftige, leicht würzige Dinkelbrot Dinkel Wachauer® und natürlich sorgte Vegipan® für großes Interesse. Vollkornbrote und Brote mit Zusatznutzen sind in der Slowakei wie in Tschechien sehr beliebt.“ **(06)**



AE: 8. bis 12. Februar, Gulfood

Großen Jubel gab es in Dubai. backaldrin-CEO Harald Deller, Vizepräsident Mahmoud Khader von backaldrin Arab Jordan, Geschäftsführer Mohammed Khader, backaldrin Partner Brian Ballinger von Heidi Chef Solution und Regina Augendopler nahmen freudestrahlend die **begehrte Trophäe des Gulfood Awards** entgegen. Vegipan® überzeugte die 25-köpfige Jury und wurde **zum besten neuen Lebensmittelprodukt** gekürt. „Gerade mit Vegipan®, dem hefefreien veganen Vollkornbrot, können wir unseren Kunden quer durch alle Länder ein großartiges Produkt am Puls der Zeit anbieten“, so Deller. Unter 300 Produkten wurde der Preis in elf Kategorien verliehen. Die Gulfood ist eine der wichtigsten und größten Messen im Mittleren Osten. Heuer nahmen mehr als 4800 Aussteller aus 120 Ländern daran teil. Über 80.000 Interessierte aus 170 Ländern besuchten die Messe in Dubai. **(07, 08, 09)**

GR: 27. Februar bis 2. März, Artoza

Über 48.000 Branchenkenner besuchten die 14. Auflage der wichtigsten Lebensmittelmesse Griechenlands in Athen. Alex und Vangelis Tountopoulos des backaldrin Partnerunternehmens AFOI Tountopouloi OEÖÖ Backem, resümierten nach fünf erlebnisreichen Tagen: „Danke an alle Besucher, die uns bei der Artoza am Messestand besuchten. Wir konnten tolle Fachgespräche führen und viele Neukunden gewinnen.“ Geschmacklich wie konzeptionell waren die Besucher des Messestandes von Bibelbrot® und Megastar Vegipan® begeistert. **(10)** 🌿

Jetzt Termin reservieren! Besuchen Sie die backaldrin-Welt auf der iba vom 12. bis 17. September 2015 in München. Treffen Sie das backaldrin Team aus aller Welt und probieren Sie die neuesten Back-Kreationen.

Halbbackverfahren: Parameter für optimale Qualität

Markus Brunnbauer von der Produktentwicklung hat für Sie zusammengefasst, was es beim Halbbackverfahren zu beachten gilt.



Das Halbbackverfahren ist eine gängige Methode zur Herstellung von Kleingebäck. Dabei werden die Teiglinge in einer ersten Backphase soweit gebacken, dass noch keine Bräunung der Kruste eintritt (bis zu 80 Prozent des kompletten Backprozesses). In der zweiten, meist kürzeren Phase, werden sie fertiggebacken. Die teilgebackenen Produkte können in einer geeigneten Verpackung bei Raumtemperatur bis drei Tage gelagert werden. Durch Einfrieren verlängert sich die Lagerzeit auf bis zu sechs Monate. Das Verfahren eignet sich für Filialbetriebe, bei denen die Bäckerei und der Verkauf an den Endkunden räumlich getrennt sind. So können den ganzen Tag ofenfrische Produkte angeboten werden. Die Methode ist auch für die Versorgung von Gastronomiebetrieben interessant.

Halbgebackenes hat gegenüber einer Versorgung mit tiefgekühl-

ten oder gefrosteten Teiglingen den Vorteil, dass eine bessere Stabilität beim Transport der Ware gewährleistet ist. Außerdem ist beim Fertigbacken der technische Aufwand geringer und kann auch von weniger qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Wasserverlust im Griff

Um eine hohe Qualität der Endprodukte zu erreichen, sollten ein paar Punkte beachtet werden, die den gesamten Herstellungsprozess vom Teig bis zum fertigen Gebäck betreffen. Ein großes Problem ist der Wasserverlust. Er führt zu einer schlechteren Frischhaltung. Außerdem werden Krume sowie Kruste härter und spröder und das Abspalten der Kruste wird begünstigt (Abbildung 1). Während des gesamten Herstellungsverfahrens müssen deshalb Maßnahmen getroffen werden, um einen Wasserverlust zu vermeiden. So

sollte die Wassermenge im Teig generell leicht erhöht werden. Dabei ist darauf zu achten, dass der Teig trotzdem relativ kompakt ist. Zusätzlich sollte der Hefetrieb etwas reduziert werden (siehe Tabelle).

Rezeptur für halbgebackenes Weizenkleingebäck

10,000 kg	Weizenmehl
0,400 kg	HalbBack
6,000 kg	Wasser (ca.)
0,300 kg	Hefe
0,200 kg	Salz
0,200 kg	Wiener Note
17,100 kg	Teig

Als Unterstützung bietet backaldrin das Produkt HalbBack an. Dieses Spezialbackmittel erhöht die Wasserbindung des Teiges und auch die Quellfähigkeit der Stärke. Zusätzlich wird die Hefeaktivität im Gegensatz zu Backmitteln, die für andere Teigführungen konzipiert sind, auf das nötige Maß eingestellt.



Abbildung 1: Fertige gebackene Schnittbrötchen hergestellt mit dem Halbbackverfahren: (a) optimale Qualität, (b) Brötchen mit stark splitternder Kruste

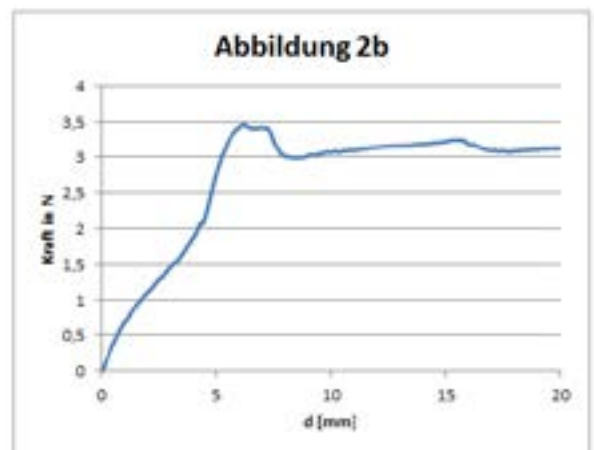


Abbildung 2: Einfluss des Abkühlens von halbgebackenen Schnittbrötchen und der Tiefkühlagerung auf die Krustenhärte der fertiggebackenen Produkte: Schockfrostet unter optimalen Bedingungen (a) sowie Einfluss eines zu starken Austrocknens der Gebäckoberfläche (b)

Niedrigere Temperaturen statt scharf anbacken

Die Gare sollte kühler gehalten werden und gleichzeitig etwas länger sein. Dadurch wird eine feinere Porung erreicht. So erhalten die Teiglinge eine bessere Stabilität. Außerdem ist nach dem Backen die Kruste stärker an die Krume gebunden, was ein Absplittern verhindert. Eine Hautbildung sollte während der Gare vermieden werden. Unsere Erfahrungen haben auch gezeigt, dass ein Splittern der Kruste unterbunden wird, wenn

in beiden Backphasen eher mit niedrigeren Temperaturen gearbeitet wird. Das widerspricht somit der gängigen Annahme, dass die Teiglinge zuerst scharf angebacken werden sollen. Zusätzlich gilt es auf eine optimale Schwadengabe zu achten.

Nach dem Backen

Für eine gute Qualität der Endprodukte ist es aber auch wichtig, wie die teilgebackenen Produkte weiter behandelt werden. Empfehlenswert ist, sie zu verpacken. Soll das Kleingebäck

eingefroren gelagert werden, muss es so schnell wie möglich auf unter 0 °C abgekühlt werden. Hier bietet sich schockfrostet auf Minus 40 °C an. Der Abkühlvorgang sollte aber kontrolliert stattfinden, um ein Austrocknen der Gebäckoberfläche zu vermeiden (Abbildung 2). 🍞

Sollten Sie noch weitere Fragen zum Halbbackverfahren haben, wenden Sie sich bitte an Ihren backaldrin-Fachberater.



Locker, flaumig, fruchtig

Kuchenstücke sind stets ein begehrter Hingucker in der Vitrine. Haben beliebte Früchte wie Erdbeeren, Kirschen oder Rhabarber Saison, lassen sich Naschkatzen noch leichter verführen.

Kaum ein Kunde kann an einem locker-flaumigen Blechkuchen mit bunten Früchten vorbei. Bei ihrer Herstellung sind einige grundsätzliche Punkte zu beachten, unabhängig davon, ob Sie mit einem Stikken- oder Etagenofen backen.

Ein wichtiger Grundsatz

Lesen Sie vorab das Rezept und stellen Sie alle Zutaten wie Rohstoffe bereit. Gut temperiert können sie rasch zu einer schönen Blechkuchenmasse verarbeitet werden. Halten Sie sich möglichst exakt an die Rezeptangaben, besonders beim Abwiegen.

Richtig Rühren

Die optimale Aufschlagszeit richtet sich nach der Menge und dem System. Auch die Schneebesensart hat einen erheblichen Einfluss. Die Zeit des Aufschlagens (verschiedene Stufen) richtet sich nach der Intensität. Rührmassen werden mit Rührbesen verarbeitet, Eiweißbesen sind besser, wenn mehr Luftigkeit in der Masse gewünscht ist. Passen Sie die Kesselgröße an die Massenmenge an und halten Sie die angegebenen Rührzeiten ein.

Richtig Backen

Neben der richtigen Temperatur, optimalen Backkurve und Länge der Backdauer ist auch der Belag ein wichtiger Faktor. Gera-

de Obstkuchen sorgen für eine hohe Luftfeuchtigkeit im Backraum und der Teig wird speckig. Beachten Sie also, ob Sie mit geschlossenem oder offenem Zug backen.

Fertiger Mehlspeisentraum

Die angegebene Backzeit ist ein Richtwert und variiert je nach Ofen- und Backverhältnissen, mit einem simplen Test können Sie das Ende der Backzeit feststellen: Drücken Sie kurz in der Kuchenmitte, bleibt die Masse stabil, ist der Kuchen fertig. Nach dem Auskühlen können Sie Farbe, Glanz und Geschmack zusätzlich noch mit Gelee, Cremes oder Sahnissimo® Produkten optimieren.

Das Maß aller Dinge

Verwenden Sie keine Messbecher, sie sind oft ungenau. Wiegen Sie alle Zutaten exakt nach dem vorgegebenen Maß ab. Schon kleine Abweichungen vom Rezept können sich auf die Kuchenqualität auswirken.



Gerührt, nicht geschüttelt

Beim Vermengen der Masse: Halten Sie sich exakt an die Angaben. Alles beeinflusst den Teig, ob nun zu lange, zu intensiv gerührt oder der falsche Rührbesen verwendet wird.



So ein heißer Ofen

Die im Rezept angegebenen Backtemperaturen sind Richtwerte und sollten auf den Ofentyp abgestimmt werden. Es gibt aber einen klaren Unterschied, ob Sie mit Kombi-

dämpfer, Stikken- oder Etagenofen backen. Schieben Sie die fertige Masse immer in den vorgeheizten Ofen und beachten Sie die Backkurve.



Pünktlich wie ein Schweizer Uhrwerk

Fünf Minuten auf oder ab, darauf kommt es beim Backen eines Rühr- bzw. Blechkuchens sehr wohl an und wirkt sich gleich auf die Frischhaltung aus. Wurde ein Rührkuchen zu lange gebacken, entstehen Krusten und eine taillierte Form.



Thermostat zeigt wirklich die exakte Temperatur im Backraum an. Zweitens, halten Sie sich an die für Sie erprobte optimale Backkurve.



Wenn alles stimmt

Geschafft! An diesem Blechkuchen kann keiner vorbei.



Alle Feinbackwaren können Sie mit backaldrins köstlichen Füllen, Cremes und Sahnissimo® Produkten verfeinern. Diese Backgrundstoffe sind auch in Dinkel-form erhältlich. Gutes Gelingen!

Crunchy Brownie?

Zu lange im Ofen, wird der Kuchen dunkel, trocken und die Früchte verlieren an Frische und Geschmack. Zwei Punkte hinsichtlich der Temperatur gilt es noch zu beachten: Erstens, kein

Vielfältige Rezeptideen stehen Ihnen im **Backberater unter www.backaldrin.com** zur Verfügung. Kontaktieren Sie Ihren backaldrin-Fachberater, er wird Sie gerne über alle Produkte informieren. 🍂



Bei Fragen, wenden Sie sich an das backaldrin-Konditorteam:

Sollten Sie Tipps für Ihre Blechkuchen benötigen, können Sie sich gerne an das backaldrin-Konditorteam wenden. Es hat in vielen Backdurchläufen alle Faktoren ausprobiert und aufeinander abgestimmt.

E-Mail: hannes.peherstorfer@backaldrin.com
Telefon: +43 (7224) 8821 442

Bäckman on Tour

Im Rahmen der Frühstückskampagne „Bäckman on Tour“ erfahren Kinder Wissenswertes über gesunde Ernährung und dürfen gleich selbst mit an(b)acken – und zwar im eigenen Backbus des kleinen Frühstückshelden.



Warum ein ausgewogenes Frühstück gerade für Kinder so wichtig ist und wie sich ein gutes Frühstück von einem schlechten Frühstück unterscheidet, das beantwortet Bäckman. Der kleine Comic-Held ist das Gesicht zur Frühstückssaktion des Deutschen Bäckerhandwerks. Mit seinem Backbus tourt er durch Deutschland und besucht Kinder in Grundschulen wie Kitas. Vor Ort unterstützt ihn ein regionaler Bäckermeister, der den Kindern erklärt, was zu einem gesunden Frühstück gehört. Gemeinsam backen sie anschließend ihr eigenes Frühstücksgebäck.

Bäckermeister Overmeyer unterstützte Bäckman

Bäckermeister Björn Overmeyer und seine Frau Maria aus Steinfeld eilten letztes Jahr dem Bäckman zu Hilfe: Vor den Erst- und Zweitklässlern der Overberg-Grundschule sprachen sie über gesunde Ernäh-

rung und anschließend wurden im Backbus Brötchen geformt und gebacken: Der Bäckman-Bus ist mit einer kompletten Küche und einem großen Frühstückstisch ausgestattet und bietet jede Menge Platz für die kleinen Frühstückshelden. Von dem Vorwissen der Grundschulkinder zeigte sich Bäckermeister Overmeyer beeindruckt: „Die Kleinen kannten bereits den Unterschied zwischen Vollkorn- und Weizenbrot.“ Mit diesem Vorwissen konnte Bäcker Overmeyer den Kindern gut vermitteln, welche Lebensmittel ihnen wann gut tun. Beim Formen und Dekorieren der eigenen Figuren waren die Kinder besonders einfallreich. „Das eine oder andere Bäckertalent hat sich hier schon gezeigt“, freut sich Bäckermeister Overmeyer.

Bei den Eltern, Lehrern und Kindern gab es eine sehr positive Rückmeldung über die Bäckman-Aktion. Bäcker Overmeyer

besitzt nun den Ruf des Pausenbrot-Experten. „Nach der Bäckman-Aktion wurden wir noch oft im Laden gefragt, ob wir „der Frühstücksbäcker“ wären“, so Overmeyer. Auch in diesem Jahr geht der Frühstücksheld Bäckman mit seinem Backbus wieder auf Deutschlandtour und besucht Kitas und Schulen aus allen Bundesländern.

Der Bus des Zeichentrickhelden kann heuer auch erstmalig von Innungsbäckern für eigene Back-Aktionen gemietet werden. Wie das geht und welche Vorteile die Frühstückssaktion für Bäcker hat, erzählt **Susanne Fauck**, Leiterin der Werbegemeinschaft des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks.

Warum wurde Bäckman ins Leben gerufen?

Frühstück ist den Bäckern ja seit jeher eine Herzensangele-



01



02



03



04

01 Bäckermeister Björn Overmeyer mit den Kindern der Overberg Grundschule in Vechta vor dem Bäckman-Backbus. **02** Was gehört zu einem gesunden Frühstück? Das beantwortete Bäckermeister Björn Overmeyer den Grundschulkindern. **03** Bäckermeister Björn Overmeyer und seine Frau Maria zeigten sich beim gemeinsamen Brötchenformen von der Kreativität der kleinen Nachwuchsbacker beeindruckt. **04** Nach der Frühstücksaktion durften die Kinder ihre eigens geformten und frisch gebackenen Brötchen mit nach Hause nehmen.

genheit – Brötchen und Pausenbrot sind ihr Metier. Deshalb wollten wir diese Kompetenz nutzen und nach außen tragen. Gesunde Ernährung ist ein Thema, das man nicht früh genug angehen kann. Bäckman ist dafür das perfekte Aushängeschild. Der kleine Frühstücksheld kommt bei den Kindern super an und bringt ihnen ein gesundes und ausgewogenes Frühstück spielerisch näher.

Welche Vorteile haben Bäcker, wenn sie bei der Kampagne mitmachen?

Die Bäcker haben bei den Bäckman-Aktionen die Chance, ihre Arbeit besonders schmackhaft zu präsentieren. Damit meine ich natürlich das gemeinsame Backen mit den Kindern, aber ebenfalls die enorme Außenwirkung, die der Besuch des Bäckman-Busses mit sich bringt. Bäcker können die lokale Presse einladen und damit eine große Aufmerksamkeit erreichen. Aber



Susanne Fauck vom ZdDB

auch das Mund-zu-Mund-Marketing ist nicht zu unterschätzen. Kinder, Eltern, Lehrer und Erzieher werden „ihren“ Frühstücksbäcker mit Sicherheit gerne weiterempfehlen. Das konnten uns auch Bäcker bestätigen, die im letzten Jahr an der Aktion teilgenommen haben.

Wie kann sich ein Bäcker bei der Frühstücksaktion beteiligen?

Innungsmitglieder haben in diesem Jahr erstmalig die Chance,

den Bus zu mieten. Einen Leitfaden zur Buchung, Vorbereitung und Nachbereitung des Termins findet sich in dem aktuellen Aktionskatalog des Deutschen Bäckerhandwerks. Hier gibt es außerdem eine große Auswahl an Bäckman-Werbemitteln – vom Roll-up bis hin zur Brotdose, mit denen der gesamte Termin optimal ausgestattet ist. Für die Planung und Buchung haben wir ein Aktionsbüro eingerichtet, das interessierten Bäckern gerne hilft, die Aktion von Anfang bis Ende zu planen und durchzuführen. 🍞

Weiterführende Infos über die Aktion und den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks unter www.fruehstuecksbaecker.de und www.baeckerhandwerk.de.



Foto: Daniel Schmiedler

Wildbakers erobern Amerika

Die Wildbakers waren Mitte Februar ganz im Zeichen von Kornspitz® in Amerika als B(r)otschafter unterwegs und demonstrierten einmal mehr „Handwerk bringt dich überall hin“.

Wie viel Wahrheit hinter diesem Slogan der Handwerkskampagne liegt, bewiesen die Wildbakers auf ihrer Reise nach Vail und Kanada. Das beliebte Duo der Backbranche, Johannes Hirth jr. aus Bad Friedrichshall und Jörg Schmid aus Gomaringen reisten im Februar zur alpinen Ski-Weltmeisterschaft in Vail, USA. Da sich Sport und Ernährung als Themen ideal ergänzen und Brot ein geeigneter Kraftstofflieferant ist, stand das gemeinsame Backen mit den Ski-Stars auf dem Programm. Silbermedaillengewinner Fritz Dopfer und Viktoria Rebensburg sowie die DSV-Skirennläufer Linus Strasser, Maren Wiesler und Lena Dürr bewiesen unter der Anleitung der Wildbakers viel Geschicklichkeit im Backen von knusprigen Kornspitz®. Johannes und Jörg scherzten anschließend mit den Profisportlern: „Solltet ihr eure Ski-Karriere an den Nagel hängen, könnt ihr sofort bei uns in der Backstube anfangen. Vielleicht bringt ihr es auch hier zur Meisterschaft.“

Im „German House Sonnenalp“ trafen die Wildbakers auch auf ihren Kollegen, backaldrin Exportbäcker Manuel Hedrich. Der versorgte während der Ski-WM das Deutsche Haus täglich mit frischem Brot, Gebäck und köstlichen Feinbackwaren.

Heißes Brot gegen Eiseskälte

Nach dem Aufenthalt in Vail ging es für die Wildbakers noch kurz in die kanadische Hauptstadt Ottawa: Der deutsche Botschafter hörte von ihrem Trip nach Vail und lud die beiden B(r)otschafter prompt ein. Neben dem Besuch einer örtlichen Kochschule und einer französischen Bäckerei vor Ort traten die Wildbakers noch beim Winterlude-Festival auf. Bei minus 25 Grad und Schneefall, draußen ein leckeres Brot zu backen, erfordert echtes Können und eisernen Willen. Doch auch das bewältigten Johannes und Jörg mit Bravour. Nicht umsonst heißt ihr Motto „Leidenschaft ist das beste Werkzeug“.

Exklusiv für backaldrin:

Für backutell haben sich die Wildbakers ein brandneues Rezept aus ihrer Sammlung entlocken lassen und stellen es den Lesern ab sofort zur Verfügung: Probieren Sie das schmackhafte Grünkernbrot. Unter backtuell@backaldrin.com können Sie es unter dem Stichwort „Wildbakers“ anfordern. Zusätzlich finden Sie das Rezept ab Mitte Mai auf der Kornspitz® Facebookseite.

EXKLUSIV!





01



02



03

01 Die Wildbakers besuchten das „German House Sonnenalp“.

02 Die Wildbakers zeigten den Profis auf der Piste handwerkliche Kniffe beim Kornspitz® Backen. (v.l.n.r.) Linus Strasser, Maren Wiesler, Lena Dürr, Victoria Rebensburg und Fritz Dopfer wie man richtig Kornspitz® formt und backt.

03 Den Teamwettbewerb verfolgten die beiden Bäckermeister live auf der Tribüne und drückten dem deutschen Team fest die Daumen.

Fotos: GEPA pictures/Christian Walgram, backaldm

backtuell wollte von den Wildbakers wissen, was ihre ganz persönlichen Eindrücke von den Ski-Stars in Vail waren:

Was hat euch in Vail bzw. im „German House Sonnenalp“ am meisten beeindruckt?

Es war die unglaublich schöne Atmosphäre. Im Sonnenalp Hotel war auch das deutsche Team untergebracht. So sind wir den Ski-Stars oft im Hotel oder im Deutschen Haus über den Weg gelaufen, wir waren gleich auf Augenhöhe und konnten schnell Kontakt knüpfen.

Wie haben sich die Ski-Stars abseits der Piste verhalten?

Egal wem wir begegneten, sie sind allesamt supernett und locker. Gleich am ersten Tag haben wir Felix Neureuther kennen gelernt und später seine Eltern und Schwestern.

Ihr habt ja gemeinsam mit den Ski-Athleten des DSV Kornspitz® gebacken. Haben sie Talent?

Auch wenn sie derzeit nur mit zwei Brettern den Berg runterfahren, glauben wir, ein paar Talente im Bäckerhandwerk gesichtet zu haben. Vielleicht bringen sie es im Backhandwerk sogar zur Meisterschaft, wie wir. *(lacht)*

Habt ihr auch einen Bewerb angesehen?

Wir waren beim Teambewerb dabei. Zufällig sind wir neben der Familie von Felix der Tribüne gesessen. Da war es gleich doppelt spannend, weil sie uns mit Insider-Wissen versorgten. Natürlich drückten wir Deutschland fest die Daumen. Als ebenso würdige Sieger erwiesen sich aber dann die Österreicher.

Was habt ihr als B(r)otschafter vermittelt?

Einerseits haben wir demonstriert, was deutsche Brotkultur und Qualität heißt. Andererseits haben wir Aufmerksamkeit erregt: Echte Backkunst zieht ein großes Publikum und viele Medien an.



Fotos: Nicole Heiling, Brandstätter Verlag, Jacqueline Godany

Hanni Rützler ist Ernährungswissenschaftlerin, Gesundheitspsychologin und eine renommierte Foodtrendexpertin. Internationale Aufmerksamkeit erlangte die Autorin zahlreicher Bücher über Esskultur und die Zukunft unserer Ernährung (u.a. Trendstudie Brot für backaldrin) durch die weltweit erste Verkostung eines In-Vitro*-Burgers 2013 in London.

Wolfgang Reiter ist Kulturwissenschaftler. Er arbeitete lange auch als Kulturredakteur (u.a. für profil und die Neue Zürcher Zeitung) und Theatermacher (als künstlerischer Leiter am Theater Neumarkt in Zürich) und publizierte u.a. gemeinsam mit Hanni Rützler die erste interdisziplinäre Studie zur Esskultur in Österreich

Muss denn Essen Sünde sein?

Food-Trendforscherin Hanni Rützler und Kulturwissenschaftler Wolfgang Reiter wollen mit ihrem neuen Buch einen Leitfaden durch den Dschungel der Ernährungsideologien legen. Denn Streitgespräche um das richtige Essen seien längst zu Stellvertreterdebatten um das richtige Leben geworden. Das Autorenteam plädiert für den bewussten Genuss beim Essen und bietet dem Leser praktische Orientierungshilfen abseits fundamentalistischer Konzepte.

backtuell hat mit Hanni Rützler über aktuelle Ernährungsdebatten gesprochen:

Gegenwärtig gibt es hitzige Debatten ums „richtige Essen“. Wie essen wir richtig?

Für mich gibt es beim Essen kein „richtig“ und „falsch“, wenn man nicht in die Fundamentalismus-Falle gehen will. Ich spreche lieber von genussvoll und vernünftig. Es gibt ein Essverhalten, das der Gesundheit ab- oder zuträglich sein kann.

Warum erregen sich die Gemüter, sobald es um die Ernährung geht?

Ernährung hat für viele eine quasireligiöse Funktion übernommen. Der Standpunkt, der „richtige“ Glaube bedeute das ewige Leben, dem anderen die ewige Verdammnis, ist vergleichbar damit, dass man sich heute von der „richtigen“ Ernährung zumindest ein langes, gesundes Leben verspricht. Und den Unrichtig-Essern – aus Sicht der jeweiligen Diät-Aposteln – drohen Krankheiten oder sie sind gleich als unmoralisch zu ächten.

Gibt es gute und böse Lebensmittel?

Aus kulinarischer Perspektive gibt es bessere und schlechtere. Aus gesundheitlicher und ökologischer Sicht ein Zuviel oder ein Zuwenig von bestimmten Lebensmitteln.

Würden Sie sagen, dass Sie sich gesund ernähren?

Ich ernähre mich abwechslungsreich – nicht zuletzt weil ich neugierig bin, esse wenig Fleisch und kaum Wurstwaren. Gemüse und Getreideprodukte spielen eine zentrale Rolle. Ein Glas Wein als Begleitung eines Essens kann ich sehr genießen. Wenn ich mich zu Tisch setze, hat der Gaumen das Sagen, nicht nur der Kopf. Aber meine Geschmacksvorlieben haben sich natürlich im Zuge der bewussten Auseinandersetzung mit Lebensmitteln, Herstellungsverfahren und der menschlichen Physiologie gebildet.

Wo endet für Sie der Genuss?

Wenn der Exzess zur Methode wird! Sowohl in quantitativer Hinsicht als auch in Anbetracht mancher ungünstiger Herstellungsverfahren – ob dies ein Huhn aus Massentierhaltung um 3 Euro ist oder eine Gänsestopfleber um 150 Euro pro Kilo. 🍷

*In-Vitro-Fleisch, auch kultiviertes Fleisch, umgangssprachlich Laborfleisch, ist das Ergebnis von Gewebezüchtung mit dem Ziel, Fleisch zum menschlichen Verzehr im industriellen Maßstab synthetisch herzustellen

Gewinnspiel: Unter allen Einsendungen mit dem Stichwort „Buchgewinn“ verlost backtuell am Freitag, 29. Mai 2015 drei Exemplare von „Muss denn Essen Sünde sein?“.



Foto: fotolia.com

Snack-Tipp: Kornspitz® Pizza

Egal ob als kleiner Zwischenbiss in der Bäckerei oder als knusprige Partyidee privat, der neue Snack-Tipp im Mai kommt bei Alt und Jung gleichermaßen gut an. Die Kornspitz® Pizza ist schnell und einfach hergestellt: Geschälte Tomaten und Tomatenmark, Knoblauch und Kräuter wie Basilikum, Oregano, Thymian, Petersilie und Schalotten zu einer leckeren Basissauce mit einem Stabmixer vermengen und vor dem Backen, einen Kornspitz® in zwei Hälften teilen und mit Mozzarella, Schinken sowie Tomatenscheiben belegen. Bei Oberhitze backen und fertig ist der ballaststoffreiche Pizzasnack.

Tipp: Variieren Sie beim Belag – Basis sind der Kornspitz® sowie die Tomatensauce, den Rest können Sie je nach Geschmack belegen.

Die Einkaufsliste, Zubereitung im Detail sowie weitere Snackideen finden Sie auf der Kornspitz® Webseite unter www.kornspitz.com. Guten Appetit und viel Spaß beim Ausprobieren. 🍷

Ernährungstipp: Mais macht's möglich

Ob als Brot, Cornflakes, Popcorn oder Polenta-schnitte, die Zubereitungsmöglichkeiten von Mais sind vielfältig und vielversprechend. Auch aufgrund zunehmender Gluten-Unverträglichkeit gewinnt dieses Getreide an Bedeutung. Mais besitzt einen hohen Gehalt an Kohlenhydraten, Eiweiß, Fett, Mineralien wie Calcium, Kalium, Phosphor, Eisen und Natrium sowie an Provitamin A und den Vitaminen B1, B2, B6 und C.

All diese wertvollen Inhaltsstoffe finden Sie auch im Maisbrot-Sortiment von backaldrin. Ob Sie nun die typisch portugiesischen Maisbrötchen „Broinhas de patal“, das saftige Maisbrot oder das knusprige Maisbaguette mit Polenta probieren – egal: All diese Backwaren sind wahre Gaumenfreuden.

Mehr über Mais lesen Sie im Mai-Ernährungstipp unter www.kornspitz.com. 🍷

Brotkultur in der Welt: Südafrika

Schon die Flagge Südafrikas repräsentiert die verschiedenen Bevölkerungsgruppen und stellt gleichzeitig die Geschichte des Landes dar. Auch in der Brotkultur spiegeln sich multikulturelle Einflüsse wider.

Südafrikas Geschichte ist seit jeher mit Farben verbunden: Mit der Ankunft der Siedler im Land startete der Einfluss unterschiedlicher Volksgruppen. Seit dem Ende der Apartheid (Rassentrennung) im Jahr 1994 wird Südafrika gerne auch „Regenbogennation“ (Rainbow Nation) genannt. Der Einfluss dieser bunten Mischung an Kulturen spiegelt sich auch in vielen Aspekten des täglichen Lebens wider – so auch in der Brotkultur. Brot spielt in der Küche des Landes eine bedeutende Rolle. In ihrer Vielfalt finden sich Einflüsse der afrikanischen, niederländischen, deutschen, französischen, malaysischen und portugiesischen Küche ebenso wie der indischen.

„Ein halber Laib ist besser als kein Brot.“

Zulu-Spruchwort

Als die Niederländer 1652 in Westkap eine Kolonie gründeten, brachten sie aus Europa Weizen mit. Die Nachkommen der Niederländer und der französischen Hugenotten wurden als „Afrikaners“ oder „Boers“ bekannt. Bis heute prägen sie die Landwirtschaft in Südafrika. Die Frauen sind für ihre hausgemachten Brote und Feinbackwaren bekannt. Um der britischen Kontrolle zu entkommen, zogen diese Siedler durch Südafrika. Aufgrund der langen Distanzen musste ein Großteil des Essens konserviert werden. Darunter war auch ein hartes, trockenes Brot bekannt als „rusk“ – Zwieback. Dieser ist in ganz Südafrika nach wie vor sehr beliebt, insbesondere als eine Art trockener Keks, der gerne in Kaffee oder Tee getunkt wird. Ein weiterer Favorit ist das „Roosterbrood“, ein fester Teig, der zu Bällchen gerollt und danach bei offenem Feuer gebacken wird. Aus der malaysischen und indischen Küche kommen verschiedene Fladenbrote, unter anderem „Roti“, bei vielen Curry-Menüs zum Mitnehmen sehr beliebt.

Heute werden am häufigsten weiche Sandwich-Brote gegessen. Üblicherweise sind es weiße oder dunkle Brote sowie Vollkornbrote. Sie werden im Ganzen oder geschnitten verkauft und in manchen Supermärkten selber gebacken. Die „In-store“-Brote sind meistens billiger und werden daher in großen Mengen verkauft. Obwohl seit einiger Zeit gesunde Brote interessanter werden, sind sie für den durchschnittlichen Haushalt meistens nicht leistbar. Als Grundnahrungsmittel ist Brot bei allen Mahlzeiten präsent, beim Frühstück ebenso wie in der Jausen-Box, als Speisenbegleiter zu Mittag oder als Dessert. 🍞





01



02



03

Fotos: Privat



Robert Wösner ist als Export-Bäckermeister für Partner und Kunden von backaldrin in Skandinavien ebenso unterwegs wie in Zentralasien oder Südafrika. Bei seinen vielen Einsätzen am Kap der Guten Hoffnung sind ihm die Menschen ebenso ans Herz gewachsen wie die landschaftliche Schönheit und die Küche der „Regenbogen-Nation“:

Ein schöner Brauch ist das „Braai“ oder „Braaivleis“ – bei uns als „Grillen“ bekannt. Zum Braai trifft man sich überall in Südafrika und genießt dabei mit Familie und Freunden den Feierabend. Besonders beliebt ist dabei die „Boerewors“, eine Bauern- bzw. Burenwurst.

Gestärkt vom „Braai“ ist eine Rundfahrt doppelt schön: Ein Tipp ist die Route von Kapstadt – Muizenberg – Simons Town – zum Kap der Guten Hoffnung – Noordhoek Strand – Chapman’s Peak Drive – Hout Bay – Seapoint – zurück nach Kapstadt. Dort bieten Hafenerestaurants fangfrische „Snoek“ oder „Kingklip“ an. Von hier aus ist es nicht weit zum Weingut „Groot Constantia“. In der herrlichen Parkanlage kann man die kulinarische Rundreise bei einem Glas Kapwein, Amarula oder Oude-Meester-Branntwein ausklingen lassen.



05

01 Strand von Muizenberg an der False Bay
02 backaldrin-Bäckermeister Robert Wösner weiß die Arbeit der „Shark Spotters“ zu schätzen, die „Haialarm“ geben. **03** Südafrikas Brotvielfalt erinnert an Österreich und Deutschland, im Bild eine „Bayerische Bäckerei“ **04** Frisch zubereitet, schmeckt es am besten: „Roosterbrood“ **05** Für eine Brotvielfalt in Südafrika sorgt seit 16 Jahren backaldrin Partner „Austrian Premix“. Im April präsentierte das Unternehmen auf der „Spar-Messe“ in Kapstadt Vegipan®, Kornspitz® und Co. **06** der Bloubergstrand mit dem Tafelberg und Kapstadt im Hintergrund **07** Besuchermagnet: die Waterfront in der Innenstadt von Kapstadt zählt zu den Hauptattraktionen Südafrikas.



06



07

15. Tochterfirma: backaldrin Suisse AG



Hauser & Cie AG Neumühle Töss, Winterthur, verkauft im Rahmen der langfristigen Nachfolgelösung sein Bäckerei- und Konditorei Halbfabrikate Geschäft an backaldrin Suisse AG.

Nach einer erfolgreichen 20-jährigen Partnerschaft übergibt das Schweizer Unternehmen diesen Geschäftszweig an backaldrin. Robert Hauser wird als Geschäftsführer von backaldrin Suisse AG weiterhin Ansprechpartner der Kunden von Hauser & Cie AG, Neumühle Töss sein. Gemeinsam mit seinem bisherigen Verkaufs- und Produktionsteam wird Hauser wie gewohnt von Winterthur aus den Schweizer Markt mit beliebten Produkten wie Zipania, Maismehl CEASAN, Hefekranzfüllung sowie PurPur®, Mamma Mia®, Dinkelvollkorn, Victory® und Vegi-

pan® beliefern. backaldrin-Inhaber Peter Augendopler zeigt sich erfreut über den Zusammenschluss: „In einem dynamischen Marktumfeld ist es wichtig, dass unsere Kunden Kontinuität und Sicherheit spüren. Mit der getroffenen Nachfolgeregelung können wir dem Schweizer Markt die Produkte von Hauser und backaldrin für die nächsten Jahrzehnte gewährleisten.“ 🍂 *Im Bild: Robert Hauser und Peter Augendopler*



Brotduft in der Angel Bakery

Im Slum Korogocho in Nairobi/Kenia errichtete das Hilfsprojekt „Hope for Future“ in Zusammenarbeit mit backaldrin die „Angel Bakery“. Im Dezember wurde zum ersten Mal frischgebackenes Brot aus dem Ofen geholt. Mit der Errichtung der „Angel Bakery“ wird mit der Schaffung von Arbeitsplätzen vielen Menschen im Slum eine Perspektive für die Zukunft eröffnet. Neben dem wirtschaftlichen Betrieb sollen auch junge Menschen das Bäckerhandwerk erlernen. 🍂 *Im Bild: Die Mitarbeiter des Projektteams jubeln über das frischgebackene Brot.*



130-Meter-Torte für Sultan

Anfang April wartete auf Sultan Muhanna bin Saif Al Ma'awali zur Begrüßung nach seiner langen Reise eine besondere Überraschung: Das Team von backaldrin Arab Jordan und die Bäcker vom LULU Hyper Market buken ihm eine 130 Meter lange Torte. Fünf Tage arbeiteten 15 Bäcker daran. Die süßen Kuchenstücke wurde unter den Gästen verteilt. 🍂