

# backtuell<sup>™</sup>

Das backaldrin Kundenmagazin. Mai 2016. Österreich.



**Bäckertage mit frischen Impulsen** Seite 08

American Cookies von chewy bis knackig Seite 18

Ein Hoch dem Weizensauerteig Seite 20

+ Impulse  
für EM und  
Rio 2016



Bäckertage mit frischen Impulsen · Seite 08



American Cookies · Seite 18



Weizensauerteig · Seite 20



Gemeinsam aktiv mit Actipan® · Seite 24



Backzutaten, ja bitte? · Seite 28

+ Impulse  
für EM und  
Rio 2016

# Inhalt

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>03 Editorial</li> <li>04 News</li> <li>07 Nährwerte im Nu</li> <li>08 <b>Impulsreiche Bäckertage</b></li> <li>17 Der Bäcker als<br/>Essensretter</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>18 Best American Cookies</li> <li>20 Ein Hoch dem<br/>Weizensauerteig</li> <li>22 Botschafter für gutes Brot</li> <li>24 Gemeinsam aktiv<br/>mit Actipan®</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>28 Backzutaten, ja bitte?<br/>Eine Umfrage.</li> <li>31 Macht Essen krank?<br/>Gastkommentar von<br/>Martina Salomon</li> </ul> |
|--|---|--|



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



klimateutral gedruckt   
CP IKS-Nr.: 53401-1604-1019

Herausgeber: backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH / Herstellung von Grundstoffen und Hilfsmitteln für die Nahrungs- und Genussmittel-  
erzeugung; Handels- und Handelsagentengewerbe; Bäcker / Kornspitzstraße 1, 4481 Asten, Austria / Internet: www.backaldrin.com, www.kornspitz.com /  
Eigentümer: Peter Augendopler / Geschäftsführer: Harald Deller / Redaktion: Mag. Jürgen Reimann (Chefredakteur), juergen.reimann@backaldrin.com,  
Tel. +43 7224 8821 346 / Lena Thalhammer, MA / Ing. Mag. Wolfgang Mayer / Grafik und Layout: www.egger-lerch.at / Druck: www.gutenberg.at / Foto-  
credits: 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.

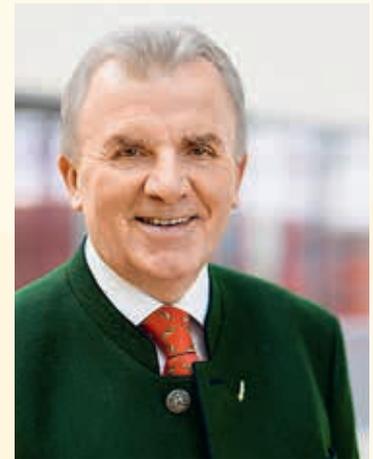
---

# Editorial

Sehr geehrte Leserinnen und Leser, liebe Kundinnen und Kunden!

Die 3. Österreichischen Bäckertage, bei denen wir viele von Ihnen als Gäste in unserem Haus begrüßen durften, haben gezeigt, wie vital die Branche ist. Es gibt viele tolle Bäcker und Betriebe, die den Markt in den nächsten Jahren prägen, gestalten und weiter verändern werden.

Längst haben alle Marktteilnehmer erkannt, dass man sich im Wettbewerb der Lebensmittel mit frischem Brot und Gebäck wirklich profilieren kann. Daher dreht sich die Qualitätsspirale in der Bäckereibranche immer weiter nach oben. Alle technologischen Möglichkeiten und Innovationen auf Rohstoffseite werden ausgereizt, um noch mehr Frische und Vielfalt zu den Verbrauchern zu bringen. Qualität beginnt bei der Rezeptur und exaktem Arbeiten. Wer bei den Zutaten spart, spart am falschen Ort. Denn ein Rezept ist dazu da, eingehalten zu werden. Was ich dem Teig nicht beigebe, kann am Ende auch nicht herauskommen. Schon bei der Teigbereitung sollten Bäcker im Auge behalten, was ihre ureigene und obendrein schöne Aufgabe ist – den Kunden Genuss und Freude zu bereiten. Genuss und Freude sind aber kein Privileg einer „ominösen A-Schicht“. Nein, jede und jeder will gute Backwaren. Die Konsumenten honorieren das auch und sind bereit, einen entsprechenden Preis zu bezahlen. Denn der Preis ist, wie berühmte Ökonomen schon vor Jahrzehnten treffend formulierten, der in Geld ausgedrückte Nutzen für den Käufer. Auf ihrer Reise durch die Konsumwelt werden sich die Brot- und Gebäckliebhaber dort bedienen, wo sie für ihr Geld den meisten Nutzen – und damit in erster Linie Genuss und Freude – bekommen.



Was backaldrin dabei für Sie tun kann, haben wir bei den 3. Österreichischen Bäckertagen gezeigt. In unserem Kundenmagazin lassen wir die zweitägige Veranstaltung Revue passieren und geben Ihnen Impulse und Inspiration für ein erfolgreiches Geschäft an die Hand.

Genuss und Freude beim Lesen wünscht

Mit Bäckergruß

Ihr

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'Peter Augendopler'. The signature is fluid and cursive.

Peter Augendopler

## Startklar!



Foto: Kornspitz/GEPA

Die „Rio-Backstuben“ für die Olympischen Spiele, die am 5. August 2016 beginnen, sind längst einsatzbereit. backaldrin ist in Rio erstmals mit zwei eigenen Backstuben neben dem „Austria House“ des Österreichischen Olympischen Comités (ÖOC) und der „Wir für Deutschland-Backstube“ neben dem „Deutschen Haus“ des Deutschen Olympischen Sportbundes (DOSB) vertreten. Bevor die Backstuben im Juni in Bremerhaven verschifft werden, standen sie rund um die Bäckertage vor dem Haus des Brotes. Die Olympia-Hoffnungen aus dem „Kornspitz Sport Team“ – „Susi“ Liu Jia (Tischtennis) und Zehnkämpfer Dominik Distelberger (2. v. l.) –, ÖOC-Marketingleiter Florian Gosch (r.), „Kornspitz-Sportdirektor“ Christoph Sumann sowie Bäckermeister Günter Koxeder und Peter Augendopler nahmen die Backstube bereits in Augenschein. 🍞

## Meilenstein Obama Foundation

Die Angel Bakery in Korogocho, dem drittgrößten Slum von Nairobi, entwickelte sich in den vergangenen Monaten sehr gut. „Mittlerweile konnten wir den zehnten ‚Angel Bakery Shop‘ im Slum in Betrieb nehmen“, freut sich Thomas Huber. Der Bäckermeister aus Ternitz in Niederösterreich setzt seit Herbst 2015 alle Hebel in Bewegung, um das Projekt in der kenianischen Hauptstadt voranzutreiben. „3500 Stück ‚White Bread‘, eine Mischung aus Toast- und Milchbrot, werden jede Woche an die Kunden gebracht“, berichtet Huber über den Fortschritt. Vor

*Im Slum Korogocho gibt es mittlerweile zehn „Angel Bakery Shops“ für etwa 200.000 Menschen, die dort leben.*



wenigen Jahren errichtete „Hope for Future“ mitten in Korogocho ein Gebäude mit Klassenzimmern für die Makao-Schule, Büros und der „Angel Bakery“, die mit Unterstützung von backaldrin eingerichtet wurde und betrieben wird. Ihr Ziel ist es, so vielen Menschen wie möglich eine Perspektive zu bieten. Zum einen durch eine Ausbildung und einen Arbeitsplatz in der Bäckerei, die bald auf eigenen Beinen stehen soll. Zum anderen mit den erwirtschafteten Gewinnen, die zur Finanzierung der Schule beitragen. Viele Grundschüler mussten vor der Aufnahme an der Schule auf der nahegelegenen giftigen Dandora-Müllhalde nach Essensresten suchen. Der Schulbetrieb garantiert ihnen auch eine warme Mahlzeit am Tag. Für die Zukunft des Projekts berichtet Thomas Huber von einem Meilenstein. Ein Vertrag mit der „Barack Obama Foundation“ ist unter Dach und Fach. „Das bedeutet, dass wir täglich 1500 Brote zusätzlich erzeugen werden. So können wir noch mehr Menschen einen Arbeitsplatz bieten“. 27 sind es schon heute in der „Angel Bakery“. 🍞



*Ein Meilenstein: „Angel Baker“ Thomas Huber, Samuel Obiero von der Obama Foundation und Niederlassungsleiter Pastor Peter Mukilima (v. r. n. l.) unterzeichnen den Vertrag mit der Obama Foundation.*

*Die Bäckermeister Josef Peinbauer und Dieter Kopp verstärken den erlesenen Kreis der DLG-Brotprüfer bei backaldrin.*

## Im erlesenen Kreis

DLG-Brotprüfer gibt es in den Reihen von backaldrin schon einige. Dennoch ist es immer wieder ein Grund zur Freude, wenn neue Kollegen den erlesenen Kreis verstärken. Die backaldrin-Bäckermeister Dieter Kopp und Josef Peinbauer legten die Prüfung zum sensorischen Sachverständigen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) erfolgreich ab. Bei der alljährlichen DLG-Brotprüfung in Berlin konnten sie vor wenigen Monaten ihr frisches Wissen bereits unter Beweis stellen. Brot und Kleingebäck aus Österreich, Deutschland und der Schweiz wurden fachmännisch beurteilt. „Der Ablauf der DLG-Brotprüfung ist immer derselbe“, erklärt Peinbauer. „Vier Prüfer nehmen an einem Tisch Platz. Zunächst bestimmt jeder für sich Merkmale wie Aussehen, Krumenbeschaffenheit, Geruch und Geschmack der anonym gereichten Backwaren.“ Beim anschließenden Bewertungsvergleich diskutieren die Kenner abweichende Ergebnisse. „Ziel ist dabei die Einigung auf einen Wert“, erklärt der frisch gebackene Brotprüfer. Seine Expertise war auch bei den 3. Österreichischen Bäckertagen gefragt, wo Peinbauer gemeinsam mit drei Kollegen die von Gästen mitgebrachten Brote nach dem DLG-Schema bewertete und den backaldrin-Kunden damit wertvolles Feedback gab. 🍌



## Kornspitz in Kapstadt

backaldrin intensiviert in Südafrika die Zusammenarbeit mit seinem langjährigen Vertriebspartner Austrian Premix. Nach 18 Jahren erfolgreicher Partnerschaft erwirbt das Familienunternehmen 51 Prozent der Anteile am südafrikanischen Unternehmen. Der Standort wird auch zur Drehscheibe für umliegende Länder ausgebaut. Damit ist Kapstadt in Südafrika nach Asten in Oberösterreich, Amman in Jordanien, Winterthur in der Schweiz und Toluca in Mexiko der fünfte Produktionsstandort von backaldrin. 🍌

## Neue Partner

backaldrin freut sich auch auf zwei anderen internationalen Märkten über neue Vertriebspartner. Bäcker in Bangladesch und Pakistan werden nunmehr von den Firmen Maritime Entrepreneurs und Venus Pakistan mit Backgrundstoffen des Kornspitz-Erfinders beliefert. 🍌

## Kaisersemmel für ein Königreich

In den Niederlanden intensiviert backaldrin die Zusammenarbeit mit dem langjährigen Partner Royal Steensma Bakery Ingredients. Seit über 175 Jahren bietet das niederländische Unternehmen seinen Kunden ein umfangreiches Sortiment an Bäckereiprodukten. Ab sofort können Royal Steensma-Kunden auch auf Kornspitz und weitere Klassiker von backaldrin zurückgreifen. Den Konsumenten im Königreich Niederlande wollen Royal Steensma und backaldrin die beste Kaisersemmel des Landes bieten. 🍌





*In den neuen Dinkel-Chia Krustis spielen Dinkel und Chiasamen ihre Stärken aus.*

## Chia aus rechtlicher Sicht

Dinkel ist längst in aller Munde und Chiasamen sind auf dem besten Weg dazu. Im neuen Kleingebäck Dinkel-Chia Krustis spielen sie nun gemeinsam ihre Stärken aus. Dinkel-Chia kombiniert die besonderen Zutaten in einem Backgrundstoff. In der Herstellung überzeugt die Neuheit durch ansprechendes Volumen sowie gute Gärstabilität und guten Ofentrieb.

### Was zu beachten ist

Wer Brot und Kleingebäck mit Chiasamen herstellt, sollte neben der Rezeptur auch rechtliche Aspekte beachten, erklärt Markus Brunnbauer, Mitarbeiter in der backaldrin-Produktentwicklung: Seit etwa zwei Jahren werden Backwaren angeboten, die Chiasamen enthalten. Darunter versteht

man die Samen einer Salbeiart, die ursprünglich in Lateinamerika beheimatet ist. Chia wird als „Super-Food“ beworben, da es reich an Proteinen, Ballaststoffen sowie mehrfach ungesättigten Fettsäuren ist und hohe Gehalte bestimmter Vitamine und Mineralstoffe aufweist. Rechtlich gesehen gelten Chiasamen als „Novel Food“. Darunter versteht man nach der EU-Verordnung 258/97 Produkte, die in der EU bis dato als Lebensmittel oder Lebensmittelzutut unbekannt waren. Sollen diese in Europa in Verkehr gebracht werden, ist ein Genehmigungsverfahren notwendig. Dabei muss anhand wissenschaftlicher Studien gezeigt werden, dass sie für den menschlichen Verzehr unbedenklich sind. Chiasamen wurden Anfang 2013 von der EU-Kommission

als neuartige Lebensmittelzutut freigegeben, die Verwendung aber auf folgende Produkte beschränkt: Backwaren, Frühstückscerealien, Mischungen aus Früchten, Nüssen und Samen sowie vorverpackte, reine Chiasamen. Auch die Verzehrmenen wurden berücksichtigt. Auf der Verpackung von reinen Chiasamen ist anzugeben, dass täglich nicht mehr als 15 g verzehrt werden sollen. Bei Backwaren dürfen maximal zehn Prozent enthalten sein. Grund für diese Einschränkung ist der hohe Ballaststoffgehalt von bis zu 30 Prozent. Die Ballaststoffe aus Chia haben eine stark verquellende Wirkung. Bei den backaldrin-Produkten ChiaMix oder Dinkel-Chia ist unter Einhaltung der Rezeptur sichergestellt, dass dieser Grenzwert nicht überschritten wird. 🌿



Die „Qualitätsbeauftragten“ Petra Schulz und Gerhard Binder mit Bestnote und dem neuen IFS-Zertifikat

## IFS-Zertifikat mit Bestnote

backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH wurde nach der neuen IFS Version 6 „auf höherem Niveau“ zertifiziert und hat 98,75 Prozent erreicht. „Das IFS-Zertifikat garantiert unseren Kunden, dass Lebensmittelsicherheit und Hygiene bei backaldrin oberste Priorität haben“, so Petra Schulz, Leiterin Qualitätsmanagement, und Gerhard Binder, Leiter des Risikomanagements, anlässlich der Übergabe des IFS-Zertifikats. „Vor allem ist es eine Bestätigung, dass in allen Unternehmensbereichen konsequent gearbeitet wird. Danke an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.“ Der International Food Standard (IFS) dient der einheitlichen Überprüfung der Lebensmittelsicherheit und des Qualitätsniveaus der Produzenten. 🌿



# Nährwerte im Nu

Die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) der EU (VO 1169/2011) sieht ab 13. Dezember 2016 die verpflichtende Nährwertkennzeichnung für verpackte Lebensmittel vor.

Diese Verpflichtung bezieht sich in Österreich und Deutschland ausschließlich auf verpackte Ware. Die Kennzeichnungspflicht gilt nicht bei loser Ware. Deutschland hat sich bislang gegen eine verpflichtende Nährwertinformation bei loser Ware entschieden. Auch Österreich hat keine Entscheidung für eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung bei loser Ware erlassen.

Lisa Rechenmacher ist Mitarbeiterin im backaldrin-Qualitätsmanagement und führt Nährwertberechnungen durch. Sie erklärt, wie backaldrin seine Kunden unterstützt und welche Angaben notwendig sind:

- Unsere Kunden können für Rezepte, bei denen backaldrin-Produkte zum Einsatz kommen, eine Berechnung der Nährwertangaben anfordern. Die Berechnung ist nur bei vollständigen Angaben möglich. Daher benötigen wir das Rezept mit den genauen Informationen über die verwendeten Zutaten, den Backverlust und – falls vorgesehen – die Bestreung. Alle Details finden Sie unter „Welche Informationen sind notwendig?“
- Darüber hinaus stellt backaldrin für alle Backgrundstoffe Datenblätter zur Verfügung. Darin sind alle Informationen enthalten, die Sie für die Nährwertberechnung brauchen. Die Datenblätter senden wir Ihnen gerne auf Anfrage zu. 🐦

## Welche Informationen sind notwendig?

### Originalrezept von backaldrin:

Bitte Rezeptnummer angeben. Bei Abweichungen zur Originalrezeptur genau anführen, was in welcher Menge geändert wurde.

### Rezepturen vom Kunden:

Genaue Angaben über sämtliche Zutaten mit den Mengen erforderlich. Bei neuen bzw. unbekanntem Zutaten bzw. Produkten ist eine Beschreibung oder ein Datenblatt der Lieferfirma mit den „Big 7“ und zusätzlich der Angabe des Ballaststoffgehalts für die Berechnung notwendig. Bei Einsatz von backaldrin-Produkten geben Sie bitte die Artikelnummer an.

### Teigeinlage und Ausbackgewicht/Backverlust:

Entweder Teigeinlage und Ausbackgewicht oder den Backverlust angeben.

### Dekor/Bestreung:

Angabe von Art und Menge für die Teigmenge oder pro Stück (Teigeinlage ist erforderlich) bzw. Angabe von Art und Menge bei der Ausfertigung nach dem Backen.

### Sauerteige:

Bitte Teigausbeute und Mehltypen angeben.

### Bei Fragen und für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte

Lisa Rechenmacher unter [elisabeth.rechenmacher@backaldrin.com](mailto:elisabeth.rechenmacher@backaldrin.com) oder +43 7224 8821 446 bzw. Gerhard Binder unter [gerhard.binder@backaldrin.com](mailto:gerhard.binder@backaldrin.com) oder +43 7224 8821 450.



Lisa Rechenmacher informiert, welche Angaben sie für die Nährwertberechnung benötigt.



Alle Neuheiten und  
Rezeptideen finden Sie  
im Backberater auf  
[www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com).

# IMPULS REICHE BÄCKER TAGE

Mehr als 3500 Besucher aus 27 Ländern nahmen am 9. und 10. April 2016 an den 3. Österreichischen Bäckertagen teil. In Fachgesprächen und Vorträgen, bei Verkostungen sowie der Brotprüfung holten sie sich Anregungen für das tägliche Geschäft. backtuell lädt zum Bäckertage-Rundgang mit einem Blick auf die Impulse und Inspirationsquellen.

„Die Bäckertage werden immer beliebter und so konnten wir in diesem Jahr um 15 Prozent mehr Gäste begrüßen als vor zwei Jahren“, sagt backaldrin-Eigentümer Peter Augendopler, der nach 2013 und 2014 zum dritten Mal zu der Fachveranstaltung ins Haus des Brotes lud. Allein am ersten Tag waren 2500 Bäcker zu Gast. „Die Bäckertage haben auch gezeigt, wie vital die Branche und wie groß das Bedürfnis nach hochwertigen Informationen, fachlichem Austausch und frischen Impulsen ist“, resümiert Augendopler. „Diese Nachfrage bedienen wir mit den Bäckertagen gerne. Sie sind auf dem besten Wege, ein Fixpunkt für viele Bäckereibetriebe zu werden.“

Das Gespräch von Bäcker zu Bäcker, der Dialog mit den Kunden und dabei Anregungen zu geben – das stand für backaldrin im Mittelpunkt. Gleichzeitig erhielten auch die Fachleute im Haus zahlreiche Impulse vom Markt, die wiederum in die Arbeit von backaldrin einfließen können. Mehr dazu auf dem backtuell-Rundgang ...





Siebenkämpferin Ivona Dadic hat die Spiele in Rio und Actipan® („Wir für Deutschland Brot®“) im Visier. Ab sofort können auch Bäcker diese erfolgreiche Kombination für ihr Geschäft nutzen.



Frisch gebacken, geschnitten und serviert: Vollkornbrot mit der Power des Sports ist zur Fußball-EM und den Olympischen Spielen goldrichtig ... und schmeckt.



Brot und Spiele verbinden: Die backaldrin-Bäckermeister stehen vor der Rio-Backstube in den Startlöchern. Sie backen bei den Olympischen Spielen für Gäste des „Austria House“ und des „Deutschen Hauses“. Mit im Rio-Gepäck: „Wir für Deutschland Brot®“ und Actipan®

## Sportliche Impulse

Bereits vor dem Eingang zum Haus des Brotes ließ die Rio-Backstube erahnen, dass die sportlichen Highlights des Jahres – Fußball-EM und Olympische Spiele – nicht mehr lange auf sich warten lassen. Höchste Zeit für das „Wir für Deutschland Brot®“ und seine „Brotschaffter“, Leichtathletin Tatjana Pinto und Kunstturner Fabian Hambüchen, bzw. Actipan® mit Siebenkämpferin Ivona Dadic als Testimonial. backaldrin-Kunden können zu den Großereignissen wie auch darüber hinaus die Zugkraft des Spitzensports und der Olympischen Spiele nutzen. Athletinnen und Athleten schaffen als glaubwürdige Botschafter die Verbindung zwischen Spitzenleistungen und Ernährung, für die Brot seit jeher eine vernünftige Basis ist. 10 Cent je 500g verkauftem „Wir für Deutschland Brot®“ und Actipan® kommen den Olympiasiegern von morgen zugute. Weitere Impulse zu den Vollkornbroten für Sportler und aktive Menschen ab backtuell-Seite 24. 🍞



## Tradition inspiriert

Inspiration aus dem Holzofen: Spitzbaguette, Frankenkracher und Roggenvollkornlaibe konnten – bei offenem Feuer vollendet – ihr Aroma richtig zur Geltung bringen. Die Besucher zeigten sich vom ofenfrischen Geschmacksfeuerwerk begeistert.



Konditormeisterin Petra Preinfalk und Bäckerlehrling Jasmin Angerer präsentierten eine süße Bäckertage-Palette von American Cookies bis hin zu Torten. Jasmin Angerer stellte auch bei den Bäckertagen ihr Können unter Beweis. In Form gebracht hat sie sich dafür wenige Tage zuvor beim oberösterreichischen Lehrlingswettbewerb, wo sie den 2. Platz holte. Gratulation!



Wie American Cookies von chewy bis knackig gelingen, zeigte backaldrin-Bäckermeister Robert Wösner in der backaldrin-Konditorei.



## Süße Inspirationen to go

Die Konditormeister haben sich bei der Wahl ihres Programms ganz dem Verzehr unterwegs verschrieben – passend für den Bäckertage-Rundgang der 3500 Gäste. Das Team rund um Chefkonditor Hannes „Keksi“ Peherstorfer setzte mit den neuen Sahnissimo®-Wiener RührMix-Kombinationen „Blueberry Cup to go“ und „Tropical Cup to go“ süße Snack-Impulse. Ganz neu im backaldrin-Sortiment ist der Backgrundstoff American Cookies für die Herstellung der gleichnamigen Kekse. Sie erfreuen sich auch hierzulande immer größerer Beliebtheit. Die Konditoren luden u. a. zu den Variationen „Schoko-Chili“, „Blueberry“ und „Steirer“ mit Kürbiskernen. Tipps für American Cookies von chewy bis knackig gab es bei deren Herstellung in der Konditorei (siehe auch backtueLL S. 18 und 19). Die „süße Backstube“ bespielte das Festzelt zusätzlich mit fruchtigen Mohn- und bunten Himbeerschnitten. Die Augen der Besucher verwöhnten die Konditoren zudem mit kunstvollen Trendtorten und spannten damit den Boden vom Genuss unterwegs zu besonderen Anlässen. 🍃

Konditorin Ulla Riener reichte Sahnissimo®-Genuss „to go“ aus dem süßen backaldrin-Sortiment.



Besucher aus 27 Ländern informierten sich von Bäcker zu Bäcker und Konditor zu Konditor über neue Chancen für das süße Geschäft.

Veganer Genuss mit Vegipan® und Erbsenaufstrich in verlockend-frühlingshaftem Grün.



## Vegane Snack-Impulse

Das Vollkornbrot Vegipan® und der neue Vegipan®-Riegel bildeten die Basis für vegane Snack-Variationen. Die Spezialitäten der backaldrin-Bäckermeister wurden von Vegan-Koch Robert Schmidt mit feinen Aufstrichen veredelt und den Gästen zum Genuss gereicht. Einhelliges Urteil: „Vleischsalat“ & Co kamen auch bei Fleischliebhabern gut an. Eine ideale Stärkung auf dem Bäckertage-Rundgang und für Kunden, die Abwechslung lieben. 🌿

„Vleischsalat“ für alle: ob Veganer, Vegetarier oder Fleischesser – vegan bringt Abwechslung ins Snack-Sortiment.



Brotsommelier Ignaz Haider diskutierte mit vielen Kunden über neue Möglichkeiten in der Brotsprache.

## Sensorische Impulse

Das Thema Qualität zog sich wie ein roter Faden durch das Programm und stand an beiden Tagen im Fokus sowie auf dem Prüfstand. Erfahrene backaldrin-Bäckermeister analysierten 70 von Besuchern eingereichte Brote nach dem DLG-Schema. Die Brotprüfer und backaldrin-Brotsommelier Ignaz Haider schärfte die Sinne für die Beurteilung der Bäckerwerke und erhielten dabei von modernen Messmethoden Unterstützung. So konnten sie backaldrin-Kunden eine fundierte Analyse mitgeben. 🌿



Qualität im Fokus und alle Sinne auf das Brot gerichtet. Die backaldrin-Bäckermeister und DLG-Brotprüfer Josef Peinbauer (l.), Johann Eisenreich (r.) und Thomas Baumann (2. v. l.) sowie Markus Brunnbauer aus der backaldrin-Produktentwicklung analysierten 70 eingereichte Brote.

## Handsemmel-Kaiser aus Wien

Der Wettbewerb zum 1. Handsemmel-Kaiser Österreichs war ein Höhepunkt der Bäckertage. 49 hochmotivierte Bäcker traten unter den begeisterten Anfeuerungsrufen der Zuschauer an. Das Rennen um den Sieg war denkbar knapp. Andreas Maderna, Inhaber der Wiener Traditionsbäckerei Grimm (seit 1536), sicherte sich den Sieg und somit die Reise für zwei Personen zu den Olympischen Spielen nach Rio. Die weiteren Stockerlplätze gingen an die mit einem starken Team angetretene Bäckerei Linauer & Wagner: Platz zwei an Martin Gradinger und Platz drei an Harald Kaiser. backaldrin gratuliert den Siegern und allen Teilnehmern. 🌿



Foto: Cityfoto

Fotos: Reinhard Lang/Egger & Lerch, Michael Krebs/Egger & Lerch



Chef-Exportbackmeister Hermann Lang kreierte für die Bäckertage neue Rezepte für „Pain de Campagne“, „Bürli“ und Focaccia.



Variationen mit dem neuen Pikanto Mix von Günter Koxeder (r.) und Manuel Hedrich vollendet und zum Testen gereicht. Eine einfache Art, um rasch unterschiedliche warme und kalte Snacks zu kreieren.

## Inspirationen aus aller Welt



Mit einem herzlichen „bonjour“, „benvenuto“ und „grüezi“ und Spezialitäten aus dem 3-Länder-Eck Frankreich-Italien-Schweiz begrüßten backaldrin-Exportbackmeister die Gäste. Das französische Landbrot „Pain de Campagne“ und das Schweizer Kleingebäck „Bürli“ überzeugten mit einer besonders langen Teigführung. Aus dem Süden lud Focaccia mit Tomaten, Oliven und Kräutern zu mediterranem Genuss, ideal für das Snack-Segment. Nebenan warteten weitere Ideen für Snacks, Gastro und Catering. Mit dem neuen Pikanto Mix von backaldrin gelingen Rührkuchen, Waffeln oder die Muffins „Hütten-gaudi“ und „Chorizo“. Ein Impuls für das Sortiment zur Fußball-EM ist das Hybrid-Gebäck „Cupolini“, das sich ideal für den Verzehr unterwegs eignet. Im ansprechenden EM-Cup macht sich die pikante Variante bestimmt rasch und bringen Abwechslung in die „Snackeria“. 🍩



Idee zur Fußball-EM: Cupolini im praktischen EM-Cup to go



Bäckermeister Andreas Ritter gab Tipps zur Herstellung von Cupolini.



Cupolini vereinen die Vorzüge von Croissant und Muffin und sind süß sowie pikant ein Renner. Zum Frosten und Aufbacken in den Filialen ist das Hybrid-Gebäck bestens geeignet.



Das backaldrin-Forum war bei den Vorträgen bis zum letzten Platz besetzt.



Peter Augendopler betonte in seinem Vortrag, dass Qualität die einzige Chance ist, um im Wettbewerb zu bestehen.



Fotos: Michael Krebs/Egger & Lerch

Food-Trendexpertin Hanni Rützler begab sich u. a. auf die Spuren von „Hybrid Food“. Ihre Botschaft: Ein paar Trends gezielt zu verfolgen bringt Bäckereien mehr als überall mitzumischen.

## Inspiration zum Nachdenken

... boten die Vorträge von backaldrin-Inhaber Peter Augendopler und Hanni Rützler. Die Food-Trendexpertin begeisterte die Gäste mit ihrem Vortrag „Globalisierung, Regionalisierung, Spezialisierung – wie sich Brot neu definiert“. Sie stellte dabei die aktuellen Entwicklungen „Spiritual Food“, „Soft Health“ und „Hybrid Food“ vor. Beim zuletzt genannten Trend geht es um die „Globalkultur auf dem Teller“, wobei verschiedene Ess- und auch Brotkulturen vermischt und kulinarische Welten miteinander verbunden werden. Beispiele sind „Cronuts“ oder die von backaldrin vorgestellten „Cupolini“, die auch unter dem Namen „Cruffin“ bekannt sind. Rützler regte an, die Küchen der Welt gleichberechtigt nebeneinander zu betrachten, wodurch sich ganz neue

Möglichkeiten eröffnen würden. „Trends sind immer Antworten auf Herausforderungen. Es gibt mittlerweile eine Vielzahl an Trends, die auch immer spezifischer werden. Daher ist es wichtig, ein paar wenige gezielt zu verfolgen. Das bringt mehr als überall mitzumischen“, betonte Rützler. „Die Qualitätsspirale in der Branche dreht sich immer weiter nach oben“, erklärte Gastgeber Peter Augendopler in seinem Vortrag „Steigender Wettbewerb – was ist zu tun?“. Er nahm sich ebenfalls des Themas Qualität an, das an beiden Veranstaltungstagen im Fokus stand. Sie beginnt für ihn bei der Rezeptur und exaktem Arbeiten. „Die Rezeptur ist dazu da, eingehalten zu werden. Was ich dem Teig nicht beigebe, kann am Ende auch nicht herauskommen.“ 🍌

*Bäckermeister Jürgen Schreil-Hofer und seine Kollegen gaben Einblick in die Herstellung von Siedegebäcken auf der Frittieranlage. Besonders gut kamen die Topfenbällchen mit Dinkel TopfenbällchenMix an.*



*Bei der Herstellung von Kornspitz, Dinkel-Chia Krustis und Actipan® („Wir für Deutschland Brot“) ließen sich die Bäcker gerne über die Schulter blicken.*

## Technik als Impulsgeber

Hochbetrieb herrschte auch im Innovations- und Technologiezentrum (ITZ) von backaldrin. An der Frittieranlage gaben die Bäckermeister zur Freude der Besucher Einblick in die Herstellung von Krapfen/Berlinern mit KrapfenMix mit Ei sowie Topfenbällchen mit Dinkel TopfenbällchenMix. In der Bäckerei blickten die Besucher den backaldrin-Mitarbeitern beim Backen von Kornspitz, den neuen Dinkel-Chia Krustis und Actipan® („Wir für Deutschland Brot“) über die Schulter. Für die „Weißwurst-Party“ am Sonntag holten die Bäcker Brezen frisch aus dem Ofen. Die Fertigung von Actipan®-Riegeln zog das Besucherinteresse auf sich. 🍞



*Vorführungen auf der Laminieranlage standen beide Tage regelmäßig auf dem Programm: Die Herstellung von Actipan®-Riegeln stieß bei Groß und Klein auf großes Interesse.*





Foto: Cityfoto

Fotos, wenn nicht anders angegeben: Reinhard Lang und Michael Krebs/Egger & Lerch

Die Gastgeber-Familie Augendopler mit Peter Augendopler und Peter Augendopler jun. (im Festzelt 1. v.l. und 3. v.l.) sowie Regina Augendopler (Empfang, r.) begrüßten mehr als 3500 Gäste aus 27 Ländern.

# Schnappschüsse von den Bäckertagen ...

Mehr als 2500 Kunden blickten bei Betriebsführungen hinter die backaldrin-Kulissen.



Foto: Cityfoto



Foto: Cityfoto



Foto: Cityfoto

Die Top-Drei des Handsemmel-Kaiser-Wettbewerbs mit Gastgeber Peter Augendopler und der Fachjury: Juror Horst Felzl von der Bäckerei Felzl in Wien, Martin Gradner (2. Platz), Gewinner Andreas Maderna, Peter Augendopler, Harald Kaiser (3. Platz) sowie die Juroren Wilhelm Moser von der Bäckerei Moser in Hartkirchen und Christian Wienerroither, ehemaliger backaldrin-Chefbackmeister (v.l. n. r.)

*Hanni Rützler ist Ernährungswissenschaftlerin und Trendforscherin. Der Verband Deutscher Großbäckereien ernannte sie 2015 zur neuen Brotsenatorin.*

# Der Bäcker als Essensretter

Von Hanni Rützler

Mit der Verschwendung von Lebensmitteln ist es wie mit der Reduktion von Treibhausgasen. Alle wollen, dass weniger weggeworfen beziehungsweise ausgestoßen wird, aber nur wenige schaffen die Umsetzung im stressigen Arbeitsalltag. Immerhin landen derzeit in Europa jährlich fast 90 Millionen Tonnen der verkehrsfähigen Lebensmittel im Müll. Aber wie kann man die Veränderung des Verhaltens anstoßen? Geht das überhaupt ohne gesetzlichen Druck? Die Franzosen meinen „nein“ und haben zu Beginn dieses Jahres die legislativen Grundlagen dafür

## Das „Workbook Bäckerei“

Hanni Rützler ist auch Autorin des „Workbook Bäckerei“, das sie in Zusammenarbeit mit dem Zukunftsinstitut im Auftrag von backaldrin verfasst hat. Das „Workbook Bäckerei“ wurde als praxisbezogene Fortsetzung der „Trendstudie Brot“ aus dem Jahr 2012 im Rahmen der Weltleitmesse iba 2015 präsentiert. Die Publikation lädt ein, sich etwas Zeit zu nehmen, neue Gedanken über die Welt und ihre Zukunft zu erlauben und in ein unternehmerisches Tun im Kontext von Wandel umzusetzen.

backaldrin-Kunden können das „Workbook-Bäckerei“ kostenlos bei ihrem Fachberater oder bei Regina Augendopler unter [regina.augendopler@backaldrin.com](mailto:regina.augendopler@backaldrin.com) oder +43 7224 8821-0 anfordern.



Foto: Nicole Heiling

geschaffen, dass Supermärkte ihre nicht verkauften Lebensmittel nicht mehr wegschmeißen dürfen, sondern zum Beispiel an Wohltätigkeitsorganisationen spenden können. Ist das jetzt Nötigung oder eine sinnvolle Anti-Verschwendungsmaßnahme? Und was spricht dagegen, diese Maßnahmen auch bei großen Restaurants, Bäckereien, Schul- und Betriebskantinen zu probieren?

Als Jurymitglied des „genießt uns“-Awards durfte ich letztes Jahr einen mittelständischen deutschen Bäckereibetrieb auszeichnen, der freiwillig viel Energie und Hirnschmalz investiert hatte, um den Verkaufsverlauf seiner Produkte möglichst genau zu erfassen und somit nachvollziehbar zu machen, welche Brote am beliebtesten sind und zu welcher Zeit sie verkauft werden. Mit dem Ziel, Produktion und Distribution besser steuern zu können, Retouren zu verringern, neue Konzepte für die Wiederverarbeitung nicht verkaufter Backwaren zu entwickeln und ein Netzwerk von Abnehmern zu knüpfen, die übrig gebliebene Backwaren an sozial Bedürftige spenden. Das klingt nach großem organisatorischen Zusatzaufwand. Aber für den Betrieb hat es sich mehrfach gelohnt, sich als „Essensretter“ ins Bewusstsein seiner Kunden zu bringen. Sie honorieren die offensiv kommunizierten ressourcensparenden Maßnahmen. Denn wenn wir schon alle dafür sind, dass weniger weggeworfen wird, kaufen wir auch lieber bei Betrieben ein, die dafür sorgen. Als Nebenwirkung schmecken uns dann auch noch die Brote besser, wie eine aktuelle Studie nachweisen konnte. 🍌

# Best American Cookies von chewy bis knackig

Die Amerikaner lieben sie „chewy“, wie sie sagen. Aber auch knackig sind sie ein Hammer. Konditormeisterin Petra Preinfalk ging dem Geheimnis von American Cookies auf den Grund. Sie gibt Tipps für die Herstellung der Kekse mit den typischen Rissen.



*backaldrin-Konditormeisterin Petra Preinfalk hat Tipps für American Cookies von „chewy“ bis „knackig“.*



### Tipp zur Aufarbeitung

Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit zu einer halbweichen Masse rühren. Kalte Butter bzw. Backmargarine verwenden, da die Masse sonst zu weich wird. Cookies-Masse zu Rollen mit 3 cm Durchmesser formen, anschließend tiefkühlen. Im gefrorenen Zustand in 1,5 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Versetzt und mit genügend Abstand zwischen den Cookies auf ein Backblech setzen und wie angegeben backen.

Ihren „chewy“ – also „zähnen“ – Charakter verdanken sie braunem Zucker, eine typische Zutat der American Cookies. Doch durch geringfügige Änderungen in der Anwendung zaubern Sie Ihren Kunden auch knackige Varianten auf den Keksteller. Typisch ist zudem, dass sie zunächst wie „Pucks“ geformt werden. Beim Backen fließen diese auseinander, wodurch American Cookies die charakteristischen Risse an der Oberfläche erhalten. Beliebt sind die Kekse auch hierzulande nicht zuletzt wegen ihrer „Artenvielfalt“. Dem Ideenreichtum für die individuellen Lieblings-Cookies sind fast keine Grenzen gesetzt, weiß backaldrin-Konditormeisterin Petra Preinfalk. Gemeinsam mit dem Team kreierte sie zehn Variationen. „Steirer Cookies“ mit Kürbiskernen und dem gleichnamigen Öl finden sich ebenso im neuen Keksrepertoire wie „Blueberry“ oder „Vital Cookies“. Petra Preinfalk's Favorit ist die „Schoko-Chili“-Kombination, innen besonders saftig und soft. Wer es besonders „chewy“ mag, dem legt sie „Schoko-Kokos-Cookies“ ans Herz, die „chewyigsten“ im Cookies-Team.

Die Basis für alle Kreationen sind zwei Grundrezepturen, für die backaldrin den Backgrundstoff „American Cookies“ entwickelt hat. Die Neuheit bietet vielfältige Anwendungsmöglichkeiten und ist einfach sowie sicher in der Herstellung. Für das Grundrezept rühren Sie „American Cookies“ von backaldrin, Butter bzw. Backmargarine und Vollei zu einer halbweichen Masse. Ei muss nicht bei allen Rezepten zugegeben werden. Für die Aufarbeitung gibt es unterschiedliche Varianten, mit einem Eisportionierer, maschinell mit einer Dressiermaschine oder – für das Tiefkühlen bestens geeignet – das Formen von Rollen (siehe Tipp). „Cookies-Fan“ Petra Preinfalk mit ...

### ... 7 Tipps für Best American Cookies

- Die Festigkeit der Butter bzw. Backmargarine ist für die typische Rissbildung ausschlaggebend. Wenn Sie den Teig mit einem Eisportionierer aufarbeiten, empfehle ich Zimmertemperatur (22 °C). Für die Aufarbeitung in der Rolle (siehe Tipp) kommen Butter bzw. Backmargarine idealerweise mit 6 °C aus dem Kühlschrank.
- Schokodrops, Nüsse und andere Zutaten heben Sie am besten händisch erst in der letzten halben Minute unter den Teig. So stellen Sie sicher, dass Drops & Co nicht auf die Masse „abfärben“. Die bei vielen Rezepten typischen Farbkontraste verwöhnen so auch die Augen Ihrer Kunden.
- Kommen American Cookies tiefgekühlt in den Ofen, erhalten Sie einen softeren Kern.
- Immer ohne Schwaden backen, da sonst die typischen Risse verschwinden.
- Wenn Sie das Gefühl haben, Ihre American Cookies würden noch etwa eine oder zwei Minuten Backzeit brauchen, dann ist der richtige Zeitpunkt, um Sie aus dem Backofen zu holen. Auch dadurch werden sie schön soft.
- American Cookies eignen sich ideal für das Frontbaking ...
- ... und als Dauerbackware. Die Haltbarkeit der beliebten Kekse hängt jeweils von der Wahl der Zutaten ab.

Wenn Sie Fragen haben oder Ideen für die American Cookies Ihrer Träume in der Backstube umsetzen möchten, steht Ihnen das backaldrin-Konditoren-Team gerne zur Verfügung: Tel. +43 7224 8821 442

Die Grundrezepturen und alle American Cookies-Variationen finden Sie auch im Backberater auf [www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com). Gutes Gelingen! 🍪

## Ciabatta mit Weizen-sauerteig

### Rezeptur

10,000kg Weizenmehl Type 550 / 700  
0,300kg BAS® W  
8,000kg Wasser (ca.-Angabe)  
0,250kg Hefe  
0,200kg Salz  
0,400kg Olivenöl  
**19,150kg Gesamtteig**

### Zubereitung

#### Knetzeit:

2–4 min langsam

8–10 min schnell

(im Spiralknetzer)

**Teigtemperatur:** 24–26 °C

**Teigruhe:** 1–4 Stunden

**Teigeinlage:** 0,070–0,300kg

**Ofentemperatur:** 240–250 °C

**Backzeit:** 20–30 min

### Hinweise

- Teig nach dem Mischen in eine beölte, rechteckige Wanne geben.
- Nach der Teigruhe auf einen mit Roggenmehl bedeckten Tisch stürzen und mit einer Teigkarte Stränge abstechen. Davon Stücke abstechen und auf Abzieher oder Gärgutträger setzen.



#### Vorteile von Weizensauerteigen

- + Teigentspannung
- + Regelmäßige Porung
- + Verbessertes Geschmack
- + Verbesserte Frischhaltung
- + Längere Haltbarkeit
- + Vermeiden von Fadenziehen



## Ein Hoch dem Weizensauerteig

Seit Menschen Brot backen, werden Teige versäuert. Sauerteig können wir so als das älteste verwendete Backmittel bezeichnen. Sein Einsatz ist nach wie vor sehr beliebt und macht sich auch bei reinen Weizenteigen bezahlt. Markus Brunnbauer lässt ihn hochleben.

Das Besondere an der Sauerteigfermentation ist, dass neben Wildhefen weitere Mikroorganismen enthalten sind, so genannte Milchsäurebakterien. Diese produzieren Milchsäure und zudem teilweise auch Essigsäure, was zu einer Ansäuerung des Teiges führt. Das Verhältnis zwischen Milch- und Essigsäure beeinflusst den Brotgeschmack maßgeblich. Wichtig ist die Sauerteigführung vor allem bei Roggenbroten. Durch den niedrigeren pH-Wert soll vor allem die Enzymaktivität verringert und so die Stärke stabilisiert werden. Bei Roggen sind die Stärkeeigenschaften für eine

stabile Brotkrume sehr wichtig, da dort die Proteine kein mit dem Weizen vergleichbares Glutennetzwerk ausbilden. Zusätzlich werden durch die Säure die in Roggen enthaltenen Pentosane stabilisiert. Diese unterstützen die Stärke bei der Ausbildung der Brotkrume und führen zu einer optimalen Wasseraufnahme und Frischhaltung.

Sauerteige finden auch bei reinen Weizenteigen Anwendung und sind charakteristisch für viele mediterrane Backwaren wie beispielsweise Baguette und Ciabatta. Traditionell nutzen italienische Bäcker



01



02

**01** Sauerteige sind charakteristisch für mediterrane Backwaren wie Ciabatta. **02** Bekannt für Weizensauerteig, das San Francisco Sourdough Bread

Foto: © Markus Brunnbauer

bei der Herstellung von Panettone ebenfalls Weizensauerteig. Auch für Süd- und Osteuropa typische Weizenbrote werden versäuert. Ein weiteres bekanntes Beispiel ist das San Francisco Sourdough Bread, mit einem im Vergleich zu Baguette & Co deutlich kräftigeren Geschmack.

### Erfahrung ist gefragt

Die Teigsäuerung beeinflusst aber nicht nur die Aromabildung, sondern auch die Teigeigenschaften sowie die Brotqualität. Die Fermentation der Milchsäurebakterien führt dazu, dass sich die Dehnbarkeit des Weizenklebers erhöht und der Dehnwiderstand gleichzeitig sinkt. Dadurch kann eine gewisse Teigentspannung erreicht werden. Beim Einsatz von aktiven Sauerteigen ist Erfahrung gefragt, da der Teig rasch an Stabilität verlieren kann. Wenn kontrollierte Prozessbedingungen im Vordergrund stehen, sind unter Umständen inaktive Sauerteige oder konzentrierte Teigsäuerungsmittel vorzuziehen. Durch die Teigsäuerung wird eine ansprechende Porung der Brote

erreicht, Haltbarkeit und Frischhaltung verlängern sich.

### BAS®-Familie für alle Fälle

Sauerteige sind auch getrocknet oder in pastöser Form erhältlich. Ebenfalls bewährt haben sich flüssige und stabilisierte Sauerteige aus der „BAS®-Familie“ von backaldrin wie BAS® hell, BAS® dunkel und BAS® spezial. Der Einsatz von BAS® hell ist für tourierte Teige interessant. Neben einem deutlich verbesserten Geschmack wird eine höhere Teigstabilität erreicht. Getrocknete und stabilisierte Sauerteigprodukte sind leichter anwendbar und kontrollierbarer. Für Weizenteige empfiehlt backaldrin daher BAS® W, einen getrockneten Weizensauerteig mit ausgewogener Säurezusammensetzung und harmonischem Geschmack. So lassen sich mit einer relativ einfachen Rezeptur köstliche Ciabatta herstellen. Die Zugabe von BAS® W führt zu einer deutlichen Verbesserung der Stabilität und regelmäßigeren Porung. Außerdem wird mit BAS® W eine lockerere Krume mit kürzerem Biss erreicht. 🍞



Markus Brunnbauer ist Mitarbeiter in der backaldrin-Produktentwicklung.

### Tipp

Neben dem pH-Wert ist der Säuregrad (SG) ein wichtiges Maß für die Teigsäuerung. Wie wird er bestimmt? 10 g Teig oder Brot werden in Wasser aufgeschlämmt und mit Natronlauge (0,1 mol/l) solange titriert, bis ein pH-Wert von 8,5 erreicht ist. Dieser Wert entspricht dem Umschlagspunkt des Indikators Phenolphthalein, der bei dieser Methode häufig angewendet wird. Weizenbrote sind meist weniger stark gesäuert als Roggenbrote. Typischerweise liegt deren Säuregrad zwischen 3 und 6.

Brotsommelier Ignaz Haider im Gespräch über gutes Brot bei den 3. Österreichischen Bäckertagen

# Botschafter für gutes Brot

Sie machen uns mit ihren Genussbeschreibungen den Mund wässrig und finden ideale Lebensmittelpaarungen. Immer einen Hauch von etwas parat, zaubern sie neue Geschmackswelten in unsere Köpfe. So auch Ignaz Haider, Österreichs erster staatlich geprüfter Brotsommelier.

Der Leiter der backaldrin-Entwicklungsbackerei hat Ende 2015 gemeinsam mit zwölf deutschen Kollegen den neunmonatigen Brotsommelier-Lehrgang an der Bundesakademie des Bäckerhandwerks in Weinheim erfolgreich absolviert. Im backtuell-Interview gibt der Bäckermeister mit mehr als 30 Jahren Berufserfahrung Einblicke in die Arbeit eines „Brotweinkellners“ (Sommelier: franz. Weinkellner).

**backtuell: Sie schwärmen für Roggen-sauerteigbrot. Welche Worte finden Sie als Brotsommelier für Ihr Lieblingsbrot?**

**Ignaz Haider:** Dieses Brot ist für mich Heimat und Ursprung, aus Sauerteig, Wasser, Salz und Roggenmehl aus dem Norden Österreichs. Das Getreide ist von bester Güte. Für mich ist zudem eine Gewürzmischung aus Koriander mit etwas Kümmel und Anis ein wesentlicher Rezepturbestandteil. Leicht ange-röstet und im Steinmörser fein gestoßen, kommen die ätherischen Öle voll zur Geltung. Das Ergebnis ist eine Symbiose aus fruchtig-hefigen Sauerteignoten eingebettet in malzig-karamellige dezent röstige Aromen, die eine kräftig ausgeprägte Kruste verleiht.

*„Dann erklingt das Aromakonzert von fruchtig-malzigem Karamellnoten, die sich in dieser schmackhaft-luftigen Krume zu einem Geschmackserlebnis verbinden, das seinesgleichen sucht.“*



Foto: Reinhard Lang/Egger & Lerch

**Was zeichnet gutes Brot und Gebäck aus? Gibt es darauf eine einfache Antwort?**

Nein, das ist ganz schwierig zu sagen. Von außen ist gutes Brot nur schwer zu erkennen, aber das Auge isst natürlich mit. Ein Hinweis ist eine gut ausgeprägte Kruste, denn sie ist ein Indiz dafür, dass es fachgerecht gebacken wurde. Durch einen hohen Krustenanteil kann sich der Geschmack gut entfalten, da sich in der Kruste 80 Prozent der Geschmacks- und Aromastoffe befinden. Dann muss auch die Haptik passen und das Brot insgesamt eine runde Sache sein. Erst ganz am Ende einer Kette mit unzähligen Sinneseindrücken weiß ich, ob Brot gut schmeckt. Und darauf kommt es an.

**Wie gehen Sie vor, um die richtigen Worte für Brot & Co zu finden?**

Da gibt es zum Beispiel das „Wädenswiler Brotaromarad“. Es bietet Hilfestellung, um grundsensorische Eindrücke wie fruchtig, würzig oder röstig festzuhalten. Wichtig sind auch betriebs- oder regionsspezifische Produkte, für die es ebenfalls Attribute zu finden gilt, zum Beispiel Roggen aus dem Waldviertel. Auch die Textur wird beschrieben, also sensorische Merkmale wie Kaeigenschaften und Mundgefühl: trocken oder feucht, flaumig oder luftig-locker. Und dann komme ich schon zu emotionalen, hedonischen Begriffen wie lieblich oder herzhaft. Quasi der Zuckerguss sind stilistische Formulierungen wie „ein Hauch von“. Plötzlich heißt es nicht mehr, das Brot schmeckt gut, sondern dann erklingt das „Aroma-

konzert von fruchtig-malzigen Karamellnoten, die sich in dieser schmackhaft-luftigen Krume zu einem Geschmackserlebnis verbinden, das seinesgleichen sucht“. Das sitzt, da sind wir in einer völlig neuen Begriffswelt und wecken ganz andere Erwartungen. Genussbeschreibungen steigern die Wertigkeit und das kann der Verkauf nutzen. Wenn eine Kundin kommt und sagt, sie hätte heute Abend Gäste und die Verkäuferin antwortet: Schön, reichen Sie doch dieses Brot, das passt ideal zu ihrer Vorspeise, dann wird sie aufmerksam und probiert es bestimmt.

### Was sind weitere Aufgaben eines Brotsommeliers?

Er ist Botschafter für gutes Brot und stellt den Bäckerberuf sowie gelebte Tradition ins Rampenlicht. Ein Beitrag, um Wissen zu sichern und bewusst zu machen, was die Aufgabe des Bäckers ist: genussvolles Brot zu backen. Die wichtigste Zutat ist Zeit, und die ist heute oft knapp. Mit einem modernen Teigmanagement, z. B. Slow Dough-Führungen, lässt sich das aber wunderbar machen. Es gibt technologische Möglichkeiten, die dem Faktor Zeit in die Hände spielen. Je länger Mikroorganismen wie mehleigene Enzyme oder Bakterien arbeiten dürfen, desto mehr Aromavorläufer werden im Teig gebildet. Beim Backen entsteht eine unvergleichliche Aromavielfalt und das Brot schmeckt einfach besser. Darüber hinaus sollte ein Brotsommelier Pairing-Empfehlungen abgeben. Das setzt voraus, viele Speisen zu kennen und Neues zu probieren. Dann entwickelt man ein Gefühl, welche Lebensmittel, Speisen und Getränke harmonieren.

### Was bringt das neue Wissen für Ihre Arbeit?

Mein Fachwissen habe ich wieder geschärft, denn oft blickt man zu wenig über den Tellerrand. Im Lehrgang haben sich Vortragende aus unterschiedlichsten Blickwinkeln mit Brot befasst, jeder auf seine Weise. Diese Erfahrungen haben meinen Horizont erweitert. Für neue Entwicklungen bin ich nun breiter aufgestellt und denke auch in andere Richtungen.

### Was waren die Herausforderungen des Lehrgangs für einen erfahrenen Bäckermeister wie Sie?

Bestimmt die vielen Fachbücher zu lesen und zu bewerten sowie das „Schulbank drücken“. Das war eine große Umstellung. Und schließlich die Projektarbeit, in der ich mich mit einem Thema befasst habe, das mich auch beruflich beschäftigt: „Wo und wie findet der clevere Bäcker des 21. Jahrhunderts Unterstützung, um den Herausforderungen und Wünschen des Marktes gerecht zu werden.“

### Wie kann backaldrin Bäcker des 21. Jahrhunderts unterstützen?

Darüber haben wir im Brotsommelier-Lehrgang diskutiert. Einige Bäckerkollegen waren gegenüber einem Hersteller von Backgrundstoffen anfangs skeptisch eingestellt. In vielen Gesprächen hat sich das Bild aber gewandelt. Am Ende wurden wir nicht mehr als jene gesehen, die den Bäckern sagen, was sie tun sollten, um Erfolg zu haben. Unsere Aufgabe ist, Premium-Rohstoffe anzubieten. Bäcker generieren daraus mit eigener Kreativität einen Mehrwert für ihr Sortiment, damit sie gut verkaufen und Gewinne erzielen. Wir wollen Bäckern helfen, dass sie gute Backwaren herstellen und ihre Kunden sagen: Das ist ein Bäcker meines Vertrauens. Der spielt mit offenen Karten und spricht offensiv an: Ja, ich habe einen Partner aus der Backgrundstoffbranche und kaufe bei ihm gute Rohstoffe ein. Ja, diese Zutaten sind Teil meiner Rezepte. Aber das kommt alles von mir, das ist mein Know-how als Bäcker und meine Rezeptur.

### Nochmals zurück zu Ihrem Lieblingsbrot. Food Pairing gehört zum täglich Brot des Sommeliers. Was passt ideal zu Roggensauerteigbrot?

Eine gute Almbutter auf einem frischen kräftig gebackenen Roggensauerteigbrot, etwas Besseres gibt es nicht. Dazu frisch gepresster Johannisbeersaft mit Wasser verdünnt, weil er eine gewisse Säure bietet und einen Körper mitbringt, der dem Roggenbrot die Stirn bieten kann. Oder am Abend ein Glas Cabernet-Sauvignon dazu. 🍷





Foto: GEPA pictures/Hauer

Kugelstoßer und Diskuswerfer Lukas Weißhaidinger hat sein Ticket für Rio bereits in der Tasche ...

# Gemeinsam aktiv mit Actipan®

2016 ist ein Jahr der sportlichen Großveranstaltungen: Es erwarten uns viele sportliche Highlights! Mit Actipan®, einem Brot speziell für Sportbegeisterte, werden Höchstleistungen in den Backstuben mit jenen im Sport verknüpft.

Nach der Heim-EM von 2008 ist das österreichische Fußballnationalteam heuer erstmals wieder dabei, die Vorfreude auf den Event im Juni ist bereits da. Gemeinsam kann ab dem 14. Juni mit den Spielern mitgefiebert werden, wenn im Spiel gegen Ungarn das erste Match für Österreich stattfindet. Am 10. Juli wird

das Finale im Stade de France in Paris über die Bühne gehen. Bis 5. August bleibt Zeit zum Durchatmen, dann beginnen die Olympischen Spiele in Rio de Janeiro: Bis 21. August zeigen 10.500 Athleten aus 206 Ländern in 306 Bewerben ihr Können. Anschließend folgen vom 7. bis 18. September die Paralympics.

## Kornspitz goes Rio

Auch österreichische Sportler trainieren bereits hart für eine Olympiaqualifikation. Darunter die Stars aus dem Kornspitz® Sport Team: Tischtennisspielerin Liu Jia und Kugelstoßer und Diskuswerfer Lukas Weißhaidinger sind zwei Rio-Fixstarter. Mit Zehnkämpfer Dominik Distelberger, Leichtathletin Ivona Dadic, den Schwimmern Lena Kreundl und Sebastian Steffan sowie Radfahrerin Martina Ritter könnten bis zu sieben Kornspitz-Athleten aus Österreich in Brasilien mit dabei sein. Zu einer gelungenen Vorbereitung zählt im



Foto: GEPA pictures/Erti

... während Ivona Dadić noch für eine Qualifikation trainiert.

Sport nicht nur das Training selbst: Auch die Ernährung macht einen wichtigen Teil aus. In Zusammenarbeit mit Spitzensportlern hat backaldrin Actipan® entwickelt.

### **Brot und Spiele**

Mit Actipan® unterstützen Bäcker und Konsumenten gemeinsam die goldenen Momente der Sportler. Zusätzlich hilft der Verkauf von Actipan® den Sportstars von morgen: Je 500 g verkauftem Actipan® kommen 10 Cent den Olympiasiegern von morgen zugute – für eine erfolgreiche sportliche Zukunft Österreichs. Rund um Actipan® gibt es einige Aktionen, die in den Bäckereien für Aufmerksamkeit sorgen: Plakate, Banderolen für die Brotlaibe und Fibeln mit allen Informationen für die Kunden. **Weitere Informationen zu den**

**Werbemöglichkeiten finden Sie auf Seite 27.** Actipan® ist speziell auf die Ernährungsbedürfnisse von Sportlern und aktiven Menschen abgestimmt. Als Vollkornbrot ist es eine reichhaltige Kohlenhydrat- sowie Energiequelle und verfügt über einen hohen Ballaststoff- und Pro-

teingehalt. Durch die Zugabe vermahlener Sprossen von Getreiden und Hülsenfrüchten bietet es darüber hinaus einen hohen Anteil an Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen sowie mehrfach ungesättigten Fettsäuren. 🌿



Actipan® – 10 Cent je 500 g Brot für die Olympiasieger von morgen.

Sebastian Steffan



Nathalie Schwarz



# **Sportland OÖ investiert in Breiten- und Spitzensport**

- ➡ flächendeckende Infrastruktur mit rund 6.000 Sportstätten im ganzen Land
- ➡ Förderung und Beratung der 2.500 Sportvereine sowie Unterstützung der 60 Fachverbände und der 3 Dachverbände ASKÖ, ASVÖ und UNION
- ➡ optimaler Zugang zum Spitzensport durch das BORG und die HAS für Leistungssport in Linz und 28 Schulen mit sportlichem Schwerpunkt in Oberösterreich
- ➡ professionelle Rahmenbedingungen und Betreuung für unsere Spitzensportler/innen im „Olympiazentrum Sportland Oberösterreich“ auf der Gugl in Linz

Fotos: GEPA pictures

bezahlte Anzeige



Bereit für Rio:  
die backaldrin-  
Bäckermeister  
Thomas Ertl,  
Günter Koxeder  
und Manuel  
Hedrich (v. l. n. r.)

## backaldrin goes Rio

Als Top Partner des Österreichischen Olympischen Comités (ÖOC) wird backaldrin das Austria House in Rio mit Brot, Klein- und Feingebäck versorgen.

In der Backstube im Austria House sorgen vier Bäckermeister von backaldrin für frische Backwaren. 50m<sup>2</sup> sind damit für die Zeit der Olympischen Spiele und der Paralympics ihr Arbeitsplatz. Der Backofen läuft rund um die Uhr für frische Produkte: Brot, Klein- und Feingebäck, darunter Kornspitz und natürlich Actipan®. Während der Olympischen Spiele vom 5. bis 21. August und der Paralympics vom 7. bis 19. September werden 60.000 bis 70.000 Gäste aus Sport, Politik und Presse erwartet, diese kommen in den Genuss der Backwaren. „Wir hoffen natürlich auf Edelmetall und versuchen neben unserer Tätigkeit in den Backstuben auch Wettbewerbe zu besuchen, um die Sportler nicht nur mit Brot, Gebäck und Feingebäck für die Erbringung von Höchstleistungen zu unterstützen, sondern sie auch bei den Wettkämpfen tatkräftig anzufeuern“, berichtet Chef-Exportbackmeister Hermann Lang. 🍌

## Werben Sie mit Actipan®

Sie können in Ihrer Bäckerei aktiv für Actipan® und damit Sportgeist und Zusammengehörigkeitsgefühl werben. backaldrin unterstützt Sie dabei gerne mit verschiedenen Werbematerialien. Bei Interesse wenden Sie sich bitte an Ihren backaldrin-Fachberater.

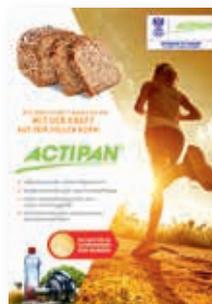


### Infobroschüre

Format: 74 x 105 mm  
Verpackungseinheit: 50 Stück  
Werbemittelnummer: AT0H000642

### Banderole

Format: 400 x 60 mm  
Verpackungseinheit: 500 Stück  
Werbemittelnummer: AT0H000641



### Plakat

Format: 297 x 420 mm (A3)  
Verpackungseinheit: lose  
Werbemittelnummer: AT0H000652



### Tipp

Vermitteln Sie Ihren Kunden, dass sie mit dem Kauf von Actipan® die Nachwuchsarbeit im Sport fördern: Je 500g verkauftem Actipan® kommen 10 Cent den Olympiasiegern von morgen zugute.

# Backzutaten, ja bitte?

Geschmack und Frische sowie eine freundliche Beratung sind das, was bei den Endverbrauchern zählt. So schätzen Bäcker ihre Kunden ein. Ob Backmittel „ja“ oder „nein“ spielt eher eine untergeordnete Rolle. Was die backende Zunft noch über Backzutaten denkt, hat eine Umfrage ermittelt. backtuell fasst die Ergebnisse zusammen.

Das Marktforschungsinstitut IMAS International befragte im Auftrag des Wissensforum Backwaren e. V. 303 Bäcker – 221 in Deutschland und 82 in Österreich. „Ziel der Studie war es, die Einstellung der Entscheidungsträger in Bäckereien zu Backmitteln und Backzutaten zu untersuchen“, sagt Studienleiter Paul Eiselsberg von IMAS. „Die Stichprobe für die Befragung wurde disproportional angelegt und anschließend entsprechend der tatsächlichen Verteilung in Österreich und Deutschland gewichtet.“ Die Umfrage erfolgte durch computergestützte Telefoninterviews im April 2015.

## Was wirklich zählt

Nach Auffassung der Befragten sind für die Konsumenten Geschmack und Frische von Brot, Kleingebäck & Co sowie eine freundliche und kompetente Bedienung entscheidend (Grafik 1). Eine eher unter-

geordnete Rolle spielen nach Einschätzung der befragten Unternehmer günstige Backwarenpreise oder lange Ladenöffnungszeiten. „Die Bäcker kennen ihre Kunden. Sie zeichnen ein klares Bild der Verbraucherwünsche, wie wir es auch aus anderen Studien kennen“, erklärt Paul Eiselsberg. „Ob Backmittel verwendet werden, spielt für die Kunden in den Augen der Bäcker kaum eine Rolle.“

## Backen wie vor 100 Jahren?

Nostalgie scheint im Selbstverständnis vieler Bäcker fehl am Platz. 79 Prozent der Befragten sehen keinen Nachteil darin, „wenn ihre Kunden wissen, dass sie nicht mehr wie vor 100 Jahren backen, sondern mit moderner Technik und zum Teil auch unter Einsatz von vorgemischten Backzutaten“, wie es in der Fragestellung konkret hieß.

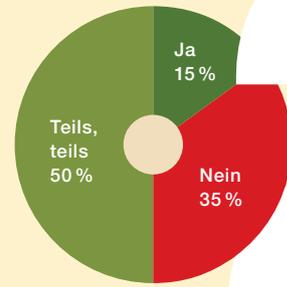
Zwei Drittel der interviewten Entscheidungsträger gaben an, dass sie Backmittel und andere vorgefertigte Backzutaten bei der Herstellung ihrer Brote, Kleingebäcke und Feinbackwaren nutzen (Grafik 2). Gründe dafür sind Einfachheit in der Verwendung, Zeitersparnis durch die raschere Zubereitung, Arbeitserleichterung, Sicherheit bei der Herstellung und eine gleichbleibend hohe Qualität der Backwaren (Grafik 3). „Die meisten Bäcker in Deutschland und Österreich bekennen sich zu zeitgemäßen Backmethoden“, fasst Christof Crone, Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren, zusammen. →

Foto: Wäkelbinger



*„Verwendung von Backmitteln spielt in den Augen der Bäcker bei der Kaufentscheidung ihrer Kunden eine untergeordnete Rolle.“*

Paul Eiselsberg, IMAS-Studienleiter

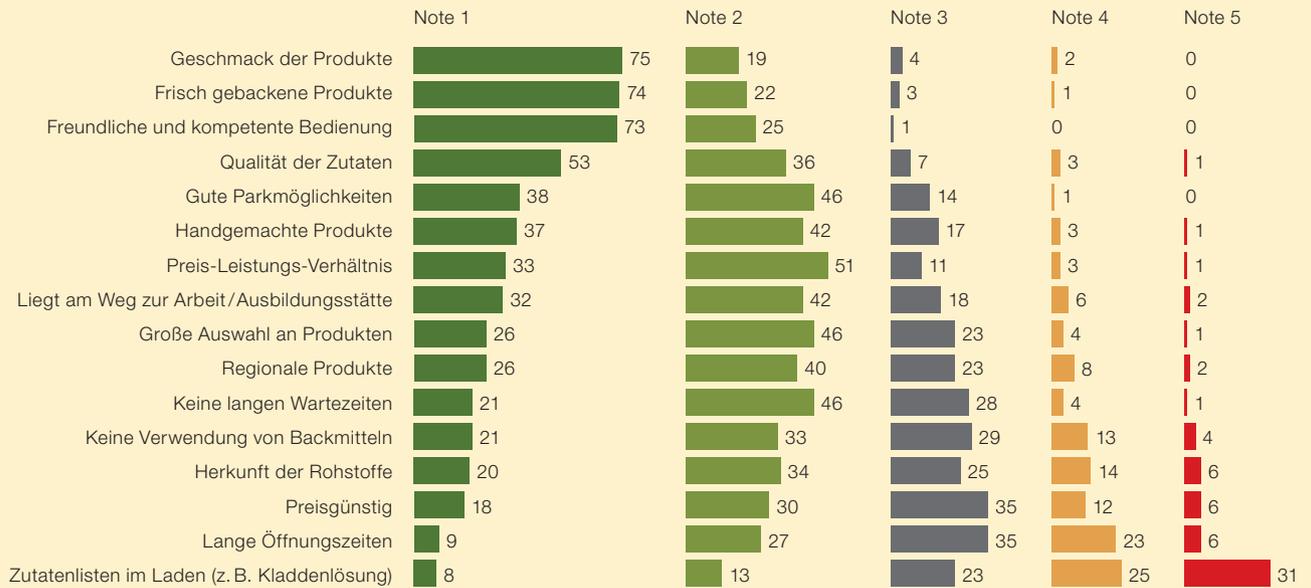


### Was zählt beim Kunden?

„Denken Sie an den Einkauf von Brot, Gebäck, ... durch Ihre Kunden. Ich lese Ihnen dazu einige Aspekte vor. Bitte sagen Sie mir anhand von Schulnoten, wie wichtig die folgenden Aspekte für die Kunden sind. Note 1 bedeutet ‚sehr wichtig‘ und Note 5 ‚gar nicht wichtig‘.“

(n=303 Bäckereien in Deutschland und Österreich)

Quelle: IMAS



### Ja oder nein?

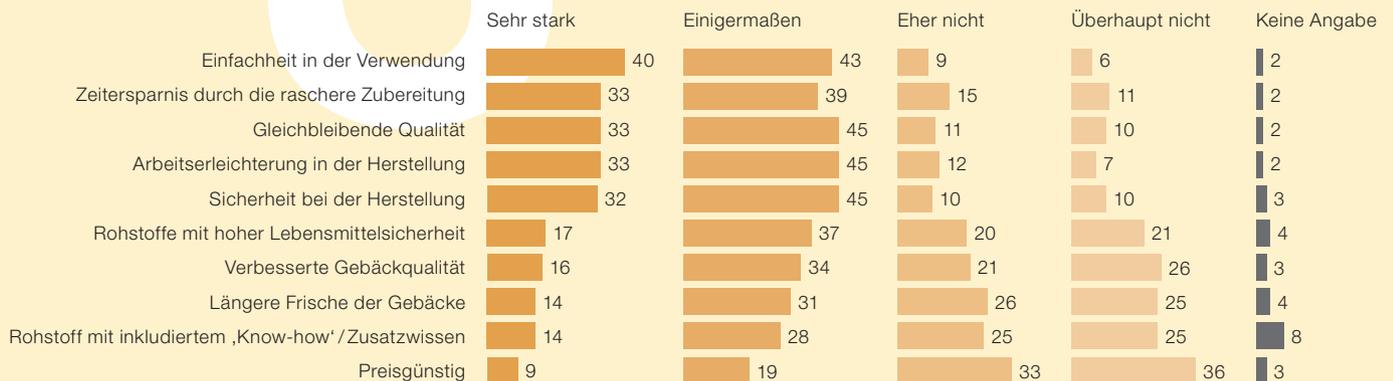
„Verwenden Sie Backmittel und andere vorgefertigte Backzutaten für Ihre Feingebäcke, Kleingebäcke und Brote, oder ist das nicht der Fall?“

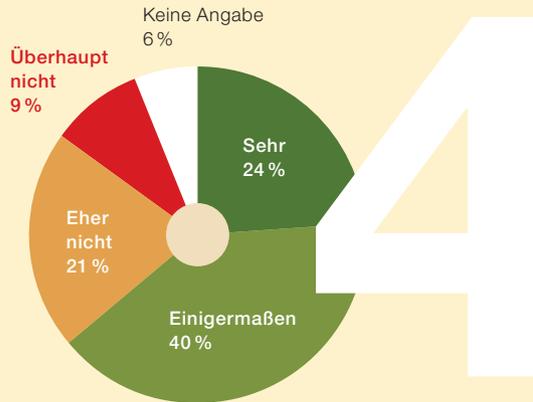
Quelle: IMAS

### Weshalb Backzutaten?

„Darf ich Sie fragen, wie sehr die folgenden Gründe für die Verwendung von Backmitteln bzw. Backzutaten sprechen? Würden Sie sagen sehr stark, einigermaßen, eher nicht oder überhaupt nicht?“

Quelle: IMAS

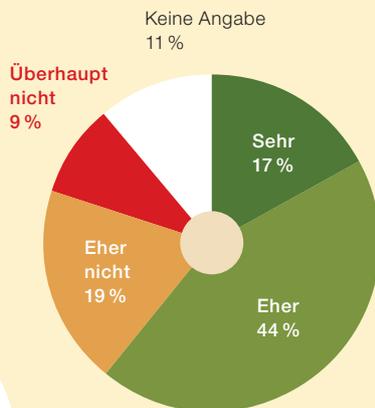




**Wie aktiv wird informiert?**

„Wie offen reden Sie über die Verwendung von Backmitteln in Ihren Gebäcken? Haben Sie darüber in den letzten Jahren sehr aktiv, einigermaßen aktiv, eher nicht oder überhaupt nicht aktiv informiert?“

Quelle: IMAS



**... und wie transparent?**

„Haben Sie den Eindruck, dass viele Bäckereien das Thema Backmittel in der Kommunikation eher verbergen, oder ist das nicht der Fall?“

Quelle: IMAS

Das **Wissensforum Backwaren e. V.** mit Sitz in Berlin informiert seit 2009 über Backzutaten in Deutschland und Österreich. Hervorgegangen ist es aus der 1983 gegründeten „Informationszentrale für Backmittel und Backgrundstoffe zur Herstellung von Brot und Feinen Backwaren“. Das Wissensforum arbeitet eng mit dem Backzutatenverband e. V. zusammen. Nähere Informationen über die Umfrage und das Wissensforum finden Sie unter

[www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de)

→

„Moderne Bäcker nutzen offenkundig Backmittel, um damit ihr traditionelles Handwerk mit neuen Prozessen und Rezepten zu verbinden.“

**Transparenz schaffen**

Dass da und dort auch in der Kommunikation noch Handlungsbedarf besteht, zeigen die Umfrageergebnisse und Reaktionen darauf. So wunderten sich bei der Präsentation der Studie während der Weltleitmesse iba 2015 einige Journalisten, dass 35 Prozent der Befragten angaben, keine Backmittel zu verwenden (Grafik 2). Christof Crone: „Das könnte immer noch damit zusammenhängen, dass für manche Bäcker ein klares Bekenntnis zu deren Einsatz nach wie vor schwierig ist.“ Transparenz schaffen ist dem Wissensforum Backwaren in diesem Zusammenhang ein besonderes Anliegen: „Zahlreiche und handfeste Gründe sprechen für den Einsatz von Backzutaten im modernen Backbetrieb. Jeder Verbraucher versteht diese Gründe, wenn sie ihm verständlich vermittelt werden“, sagt Crone.

Foto: Wissensforum Backwaren



*„Transparente und aktive Kommunikation schafft Verbraucher-vertrauen.“*

Christof Crone, Wissensforum Backwaren-Geschäftsführer

Dass die Weitergabe von Informationen über Backzutaten an die Verwender noch flächendeckender ausgerichtet werden sollte, zeigen auch Zahlen der IMAS-Studie: So informieren 24 Prozent der Befragten die Kunden sehr aktiv über die Verwendung von Backmitteln, 40 Prozent einigermaßen, 21 Prozent eher nicht und 9 Prozent überhaupt nicht (Grafik 4 und 5). „Wir sehen unseren Auftrag weiterhin in der Information der Bäcker über die Einsatzmöglichkeiten und Wirkungsweisen von Backzutaten“, resümiert Christof Crone die Studienergebnisse für das Wissensforum Backwaren. „Wer gut informiert und davon überzeugt ist, das Richtige zu tun, wird offen darüber sprechen. Und schafft damit auch die Basis für Vertrauen bei den Kunden.“ 🍌

*Martina Salomon ist stv.  
Kurier-Chefredakteurin und  
Autorin der Leykam-Streitschrift:  
„Iss oder stirb (nicht)“.*

## Macht Essen krank?

Von Martina Salomon

Ernährung kann ganz einfach sein: Seit heuer gibt es ein neues Pulver am Markt, das mit Wasser angerührt, eine ganze Mahlzeit ersetzt. „Astronauten-Nahrung“, mit der Sie absolut sicher sein können, alle lebenswichtigen Nährstoffe zu sich zu nehmen. Braucht das irgendjemand? Nein, aber es gehört ja mittlerweile zum guten Ton, sich über das Essen Sorgen zu machen: dass es krank, dick und dumm macht, dass man zu viel Schädliches und zu wenig Nützliches zu sich nimmt. Bücher wie „Weizenwampe“ und „Darm mit Charme“ sind Bestseller. Und die Diät der jeweiligen Saison verkauft sich gut. Ja, sind wir alle essens-verrückt geworden? Nicht alle, aber ziemlich viele. Sie glauben, Gluten vermeiden zu müssen, obwohl sie gar nicht krank sind, nehmen Nahrungsergänzungsmittel zu sich, die keiner braucht, essen „low fat“ oder „low carb“. Eine Unverträglichkeit ist mittlerweile ein größeres Statussymbol als ein neues Auto.

Das alles ist eigentlich grotesk, denn wir leben in der besten aller Essenswelten, speziell in Österreich und Deutschland. Nie in der Geschichte war es so



Foto: Kurier

einfach, sich ausreichend, sicher und gesund zu ernähren. Weil aber einerseits spendenkeilende Lobby-Organisationen jede Woche einen neuen Skandal wittern und andererseits die Lebensmittelindustrie an Essneurotikern gut verdient, lassen sich viele Kunden einreden, dass unsere Nahrung wertloser oder giftiger geworden ist. Beides stimmt definitiv nicht. Die Pestizidbelastung von heimischem Obst und Gemüse ist sogar erheblich gesunken. Wir überschätzen technische und unterschätzen natürliche Risiken. Keime und Bakterien sind eine größere Gesundheitsgefahr als Düngemittel. Seien Sie beruhigt: Die heimischen Gesundheitsbehörden kontrollieren penibel zigtausende Proben und finden nur selten etwas Bedenkliches.

### Fazit

Wer nach einem Teller Bohnen Blähungen hat, darf dies getrost als Zeichen werten, noch am Leben zu sein – statt zu fürchten, an einer gefährlichen Lebensmittelallergie zu laborieren. Es ist an der Zeit, das Essen wieder entkrampfter zu genießen. Guten Appetit! 🍴

# Original Kornspitz

*echt österreichisch  
und immer jung!*

**DAS ORIGINAL  
AUS ÖSTERREICH**



www.backaldrin.com



**backaldrin®**  
*The Kornspitz Company*

**OFFIZIELLER TOP PARTNER  
OLYMPIC TEAM AUSTRIA**