

backtuell[®]

Das backaldrin Kundenmagazin. Mai 2017. Österreich.

Leser-
Umfrage am
Heftende:
Ihre Meinung ist
gefragt!

In der Ruhe liegt die Kraft Seite 06

Ein Paradies für Naschkatzen Seite 18

Das Wunder Brot erleben Seite 20

Die Kunst der Inszenierung Seite 22



In der Ruhe liegt die Kraft · Seite 06



Ein Paradies für Naschkatzen · Seite 18



Das Wunder Brot erleben · Seite 20



Die Kunst der Inszenierung · Seite 22

Inhalt

- 03 Editorial
- 04 News
- 06 **Die Kraft der Ruhe**
- 11 Hanni Rützler:
Unser Brot „abroad“
- 12 Grillzeit ist Brotzeit
- 14 Ernährungsbericht: Brotvielfalt
oft zu wenig genutzt
- 18 Ein Paradies für Naschkatzen
- 20 Das Wunder Brot erleben:
Brotmuseen und Häuser des
Brottes in aller Welt
- 22 Gastbeitrag: Die Kunst der
Inszenierung
- 27 Biathlon in Zahlen und Fakten
- 28 Auf die Einstellung kommt
es an: Interview mit
Tischtennis-Ass Liu Jia
- 30 News aus der Kornspitz-
Sportwelt

Leser-
Umfrage am
Heftende



Gedruckt nach der Richtlinie
„Druckerzeugnisse“ des
österreichischen Umwelt-
zeichens, Gutenberg-Werbe-
ring GmbH, UW-Nr. 844



klimaneutral gedruckt

CP IKS-Nr.: 53401-1604-1007

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 / Mitarbeit: Lisa Hahn / Grafik und Layout: www.egger-lerch.at / Druck:
www.gutenberg.at / Fotocredits: sofern nicht anders angegeben: © backaldrin / Aus Gründen der leichten 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.

**Sehr geehrte Leserinnen und Leser,
liebe Kundinnen und Kunden!**

Brot ist in aller Welt zu Hause und verbindet Menschen unterschiedlichster Kulturen. In jedem Land machen sich täglich großartige Bäcker und Betriebe für ihre Kunden ans Werk. Sei es in Frankreich, wo backaldrin-Bäckermeister Uwe Haidinger den Meistern des Baguettes über die Schultern blickte, oder in Bangkok, wo „unser Brot abroad“ in der Spitzengastronomie für Furore sorgt, wie Hanni Rützler in ihrer Kolumne berichtet.

Brot ist insbesondere auch dort zu Hause, wo sich Menschen mit seiner Geschichte, seiner vielfältigen Bedeutung oder den Wurzeln der Bäckerzunft auseinandersetzen. Diese Häuser des Brotes oder Brotmuseen finden sich in aller Welt. In Deutschland ebenso wie in Brasilien, der Schweiz, Russland, Griechenland und bald auch in Österreich. Denn mit einem neuen Kundeninformationszentrum, das im Herbst 2017 seine Pforten öffnet, knüpft backaldrin an diese Tradition an. Vielmehr noch möchten wir mit dem Haus des Brotes neue Akzente setzen und damit Brot und dem wunderbaren Bäckerberuf gerecht werden. So soll dieses Gebäude nach seiner Fertigstellung für unsere Kunden, die Fachwelt und die interessierte Öffentlichkeit offen stehen.

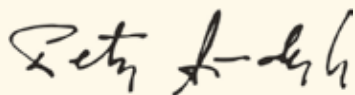
Dabei liegt uns nicht zuletzt die „exzellente Präsentation“ der gezeigten Objekte am Herzen. Sie ist, wie Sie wissen, neben dem fachlichen Können entscheidend, wenn wir die Konsumenten und Brotliebhaber auf den Geschmack bringen und begeistern möchten. So hat backtuell einen Kenner der internationalen Ladenbau-Szene eingeladen, in einem Gastbeitrag aktuelle Trends exzellenter Warenpräsentation aufzuzeigen. Vielleicht ist da auch für Ihr Geschäft der eine oder andere Impuls dabei.

Abschließend laden wir Sie – die backtuell-Leserinnen und -Leser – ein, an einer Umfrage zum backaldrin-Kundenmagazin teilzunehmen. Nehmen Sie sich dafür bitte Zeit und lassen Sie das Redaktionsteam Ihre Meinung und Gedanken zur backtuell wissen. Herzlichen Dank dafür. Mehr dazu am Heft-Ende.

Bis dorthin wünscht eine abwechslungsreiche Brot-Lektüre

Mit Bäckergruß

Ihr



Peter Augendopler



Back den Tiger auf das Brot

Sie verleiht Brot und Gebäck eine neue Dimension: Tigerstreiche. Die Dekorpaste ist einfach in der Handhabung und sorgt neben einer intensivierten Knusprigkeit auch für einen besonders aromatischen Geschmack und eine außergewöhnlich gemusterte Kruste. Für die Verarbeitung gibt es zwei Varianten. Zum einen kann die Tigerstreiche in Pulverform verwendet werden. Dazu die Teiglinge mit Wasser absprühen, in das Pulver tunken oder damit besieben und nochmals absprühen. Zum anderen lässt sich die Tigerstreiche zu einer Paste verarbeiten, die anschließend auf die Teiglinge aufgetragen wird.

Ein besonderes Geschmackserlebnis entsteht in Kombination mit Sabia. Der Clean Label-Rohstoff verbindet Basilikum-, Leindotter-, Lein- und Chiasamen mit Kartoffelflocken sowie Maismehl. Er ist vielseitig einsetzbar und eignet sich für alle hellen und dunklen sowie weizen- und roggenhaltigen Brot- und Gebäcksorten. Das Ergebnis ist ein neues und besonderes Geschmackserlebnis. Sabia-Brot und -Gebäck mit Tigerstreiche zeichnen sich sowohl innerlich als auch äußerlich aus: Wertvolle Inhaltsstoffe und eine besondere Optik der Kruste im Tiger-Look. 🐯

backtuell-Leser am Wort

Seit vielen Jahren informiert Sie das Kundenmagazin „backtuell“ regelmäßig über backaldrin und die Welt des Backens. Nun sind Sie am Wort! Denn Ihre Meinung zum backaldrin-Kundenmagazin ist uns sehr wichtig. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um bis 16. Juni 2017 an der Umfrage mitzuwirken. Nähere Informationen dazu finden Sie auf der letzten Seite dieses Magazins. Das backtuell-Redaktionsteam bedankt sich schon jetzt für Ihre Unterstützung und nimmt Ihre Anregungen gerne auf. 🐯

Ihre Meinung zählt!

Lassen Sie uns wissen, wie „backtuell“ bei Ihnen ankommt, was Ihnen gefällt und was Sie gerne ändern würden! Machen Sie bis 16. Juni 2017 bei der Umfrage am Heft-Ende mit.

Baufortschritte in Moskau und Asten



Im Juli 2016 wurde der Grundstein für die neue backaldrin-Produktionsstätte nahe Moskau gelegt. Mittlerweile sind die Außenarbeiten am Gebäude abgeschlossen und die technische Ausstattung beginnt. Im Sommer sollen die ersten Testläufe starten. 🌿

Foto: Reinhard Lang/Egger & Lerch



Das 2015 zum 50-Jahr-Jubiläum gestartete Projekt „Haus des Brotes“ am backaldrin-Firmenhauptsitz in Asten geht Richtung Fertigstellung. Das Kundeninformationszentrum und Veranstaltungsforum öffnet in diesem Jahr seine Pforten. Mehr zum Thema ab S. 20. 🌿

Für das tägliche Brot

Sauerteigbrote sind ein Herzstück jeder Bäckerei. Am 26. April 2017 widmete sich ein Fachseminar bei backaldrin daher ganz dem Thema, wie mehr Sicherheit und Geschmacksstabilität erreicht werden kann: Durch BackAromaSauer (BAS®) von backaldrin und/oder in kombinierter Form mit einem

eigenen Grundsauer. Die BAS®-Produkte von backaldrin sind in trockener und flüssiger Form erhältlich. Zu den Flüssigen zählen BAS® dunkel für Roggenmisch- und Roggenbrot, BAS® hell für helles Brot, von Weizenmischbrot bis dunklem Roggenbrot sowie



BAS® Spezial, ideal für enzymreiche Roggenmehle. In trockener Form gibt es BAS® T für Roggen- und Roggenmischbrote, BIO-BAS® T zur Herstellung von Bio-Vollkornsauerteigbrot und BAS® W für Weizen- und Weizenmischbrote. 🌿



10 Jahre purpurner Genuss

2006 wurde der PurPur-Weizen wiederentdeckt. Im selben Jahr präsentierte backaldrin auf der iba das neue PurPur®-Sortiment, das sich seitdem großer Beliebtheit erfreut. Denn Brot und Gebäck mit PurPur® zeichnen sich nicht nur durch einzigartigen Geschmack, lange Frischhaltung und außergewöhnliche Farbe aus, sondern auch durch wertvolle Inhaltsstoffe. PurPur-Weizen beinhaltet einen höheren Anthocyan-Anteil als herkömmlicher Weizen. Dieser ist für die purpurne Färbung verantwortlich. Darüber hinaus binden Anthocyane freie Radikale, die dem Zellschutz dienen und sogar helfen sollen, Krebskrankungen vorzubeugen¹. backaldrin bietet ein breites Rezeptsortiment. Von PurPur®-Vollkornbrot über PurPur®-Kleingebäck-Ideen bis hin zu PurPur®-Ciabatta und -Riegel. 🌿

Alle Rezepte finden Sie im Backberater auf www.backaldrin.com.

¹ Dr. Bernhard Watzl, Dr. Karlis Briviba, Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer, Ernährungs-Umschau 49 (2002), Heft 4, Seite 148 ff.



*backaldrin-Bäckermeister
Uwe Haidinger begeistert sich für
die traditionelle Herstellung des
französischen Nationalgebäcks
Baguette.*



Die Kraft der Ruhe

Franzosen nehmen sich Zeit zum Genießen. Und was gut schmeckt, will auch in Ruhe vorbereitet sein. Wohl nirgendwo trifft dies mehr zu als in der Bäckerei, wo die „Maître Boulanger“ ihrem Nationalbrot alle Zeit geben. backaldrin-Bäckermeister Uwe Haidinger hat sie bei einer Reise zu den Wurzeln des Baguettes beobachtet.

Den Ursprung wollen manche Bäckereihistoriker zwar in Wien ausgemacht haben, ebenso wie jenen des Croissants. Freilich scheiden sich darüber die Geister. Doch sei es wie es sei. Sicher ist, dass französische Bäcker die Kunst der Baguetteherstellung über Jahrzehnte kultiviert und vollendet haben. Die „Maître Boulanger“ gelten daher auch über die Landesgrenzen hinweg als erste Anlaufstelle für Tipps rund um der Franzosen liebstes Brot.

In diese Welt tauchte auch backaldrin-Bäckermeister Uwe Haidinger ein. Während seiner Intensiv-Ausbildung in französischer Backkunst an der Bundesakademie Weinheim blickte er seinen meisterlichen Kollegen in der nordfranzösischen Stadt Rouen ein paar Tage über die Schulter. Für den umtriebigen Haidinger, der eine Bäcker Ausbildung in rot-weiß-rot genossen hat, war die Reise zu den Wurzeln des Baguettegeschmacks auch mit innerer Einkehr verbunden. Die von den Bäckern der Grand Nation viel gepriesene Ruhe machte ihm anfangs ordentlich zu schaffen: „Für mich war das eine Katastrophe. Da prallten Welten aufeinander“, erzählt Haidinger von der Begegnung zweier Kulturen. Dass der Teig viel Zeit braucht, ist auch seine Philosophie. Doch während der Teig ruht, sah er sich in der Backstube bis-

lang stets mit einer Fülle anderer Aufgaben konfrontiert. Anders im Land der Haute Cuisine. Dort haben auch die Bäcker während der Teigruhe mehr Ruhe als hierzulande. „In der Zeit, in der wir geschäftig längst anderen Aufgaben nachgehen, wartet ein Bäcker in Frankreich bei einem Kaffee oftmals geduldig auf das ruhende Baguette“, sagt der backaldrin-Bäckermeister. „Das macht sich in der Qualität bemerkbar.“

„Bäcker genießen im ganzen Land ein hohes Ansehen. Wer voller Leidenschaft für sein Tun brennt und somit herstellt, was gut schmeckt, den muss man heiraten.“

Nur feinste Ware

Wer in dieser Art und Weise ans Werk geht, wählt auch die Zutaten behutsam aus, für Baguette ebenso wie für andere Schätze. „So läuft einem schon bei der Qualität der Früchte das Wasser im Mund zusammen“, beobachtete Uwe Haidinger an sich selber. „Sie sind wie gezeichnet. So schöne Früchte habe ich noch nie gesehen.“ In dieser Tonart geht es weiter, wenn der Butterbröche mit einem sehr hohen



*Mit den besten Zutaten
und viel Zeit entsteht der Teig.*



*„In der Zeit, in der wir geschäftig längst
anderen Aufgaben nachgehen, wartet
ein Bäcker in Frankreich oftmals
geduldig bei einem Kaffee auf das
ruhende Baguette.“*



*Mit viel Gefühl
und Liebe
wird er in die
typische Form
gebracht.*

→

Butteranteil seinem Namen alle Ehre macht. Bei der Auswahl der Spezialmehle für das längliche Nationalgebäck ist das nicht anders. Bevor sie den Weg in die Hände der Bäcker finden, werden die erlesenen Rohstoffe bereits für ihre spätere Aufgabe veredelt.

Stein für Stein

Der Erfolg hat bekanntlich viele Väter. Daher gesellen sich zu den Faktoren Zeit und Zutaten u. a. das Kneten, die Autolyse und die Salzzugabe. Der Reihe nach: Französische Bäcker kneten den Teig üblicherweise nur im langsamen Gang. Dadurch wird er nicht erwärmt und folglich elastischer und dehnbarer. Die Teige werden außerdem immer gekühlt und nicht tiefgefroren.

Die Autolyse ist ein Verfahren, bei dem nur Mehl und Wasser im ersten Gang gemischt werden. Anschließend wird eine Teigruhe von 30 Minuten bis zu drei Stunden eingehalten. Dabei hat das Mehl sehr viel Zeit, das Wasser bis in den Kern einzubinden. Außerdem

Baguette mit Autolyse

Vorteig

2,500 kg Weizenmehl 550/700
2,500 kg Wasser (22 °C)
0,010 kg Salz
0,030 kg Festhefe

5,040 kg Vorteig

Knetzeit: 3–5 Minuten langsam

Teigtemperatur: 21 °C–23 °C

Teigruhe: mind. 60 Minuten, am Besten über Nacht in der Kühlung

Autolyse

7,500 kg Weizenmehl 550/700
4,500 kg Wasser (8 °C)

12,000 kg Autolyse

Knetzeit: 3–5 Minuten anteigen

Teigruhe: 1–3 Stunden

Teig

5,040 kg Vorteig
12,000 kg Autolyse
1,000 kg CiabattaMix 10 % (1112)
0,230 kg Salz
0,200 kg Hefe
0,120 kg BM EIS (3084)
0,100 kg AromaMalz (1101)
0,100 kg Öl

18,790 kg Teig

Knetzeit: 8–15 Minuten langsam
2–3 Minuten schnell

Teigtemperatur: 21 °C–24 °C

Teigruhe: 60 Minuten

Teigeinlage: 350 g

Backtemperatur: 240 °C–255 °C

Backzeit: 22–25 Minuten

Herstellung

Zutaten zu einem mittelweichen Teig kneten.

Nach dem Kneten den Teig in eine beölte Wanne geben und ca. 60 Minuten ruhen lassen.

In dieser Zeit alle 20 Minuten den Teig zusammenschlagen.

Teigstücke zu 350 g abwiegen und leicht rundwirken, zu Baguette formen und auf Baguettebleche absetzen oder in Tücher einziehen.

Nach ca. 35 Minuten die Baguette auf Abzieher setzen, mit einer feinen Klinge der Länge nach einschneiden oder direkt mit Schluss nach oben backen. Beim Backen wenig Schwaden geben.

Baguette gut ausbacken!



Fotos: Reinhard Lang/Egger & Lerch

Gut ausgebacken und mit goldbrauner Kruste kommen die Baguettes aus dem Ofen.

„Ich persönlich mache nur mehr Autolyse, das ist das A und O. Am Anfang haben wir viel darüber diskutiert, weil man schließlich einige Zeit warten muss. Aber wenn man auch noch Vollkorn einsetzt, ist man vorne mit dabei.“

verlängert es den Gluten, der Teig wird dadurch elastischer und die Wasseraufnahme erhöht. Uwe Haidinger: „Ich persönlich mache nur mehr Autolyse, das ist das A und O. Am Anfang haben wir viel darüber diskutiert, weil man schließlich einige Zeit warten muss. Das ist nicht jedermanns Sache. Aber wenn man auch noch Vollkorn einsetzt, ist man vorne mit dabei.“

Nicht zuletzt setzt der Boulanger auf Meersalz. Die Zugabe erfolgt erst in den letzten fünf Minuten des Knetprozesses. Dadurch bindet sich der Kleber später und der Teig kann besser quellen.



Feines aus Frankreich

Des Bäckers Liebling

Baguette ist in Frankreich Nummer 1 und mit Mehl aus der Provence der Liebling von Uwe Haidinger.

Der Klassiker

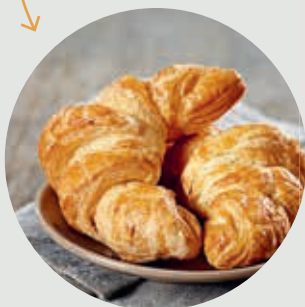
Das Französische Landbrot „Pain de Campagne“ entfaltet durch besonders lange Teigführung sein Aroma.

Die süße Versuchung

Trilogie le nougat heißt die Kreation, für die sich die backaldrin-Konditormeister von Frankreich inspirieren ließen.

Das Unwiderstehliche

Das Croissant ist wie viele andere Spezialitäten aus der Grand Nation in Bäckereien in aller Welt zuhause.



Frisch aus dem Ofen verbreitet das französische Nationalgebäck in Bäckereien weltweit seinen Duft.



Frische von früh bis spät

Damit das Baguette den ganzen Tag über zum Nasen-, Augen- und Gaumenschmaus wird, kommt es immer frisch aus dem Backofen. So zeichnet sich Baguette de la France durch eine schöne, goldbraune und leicht glänzende Kruste aus. Die gelbliche Krume besticht durch eine regelmäßige Porung und unverwechselbaren Weizengeschmack, geprägt von den Spezialmehlen aus den Regionen Frankreichs. Der Bäckermeister aus Österreich schwärmt für das Mehl aus der Provence, die Konsumenten in Frankreich sind voll des Lobs für das Schaffen der gesamten Zunft. „Bäcker genießen im ganzen Land ein hohes Ansehen und sind auch in der Frauenwelt begehrt, weiß Haidinger.

„Wer voller Leidenschaft für sein Tun brennt und somit herstellt, was gut schmeckt, den muss man heiraten.“ 🐦



Rezepte & Tipps

backaldrin bietet Ihnen im Backberater auf www.backaldrin.com einen Überblick über zahlreiche Rezepte und Rohstoffe für französische Bäckereispezialitäten, u.a. Baguette, Spitzbaguette, Spitzbaguette Mediterraneo, Holzofen Feuerbaguette, Französisches Landbrot „Pain de Campagne“ und Buttercroissant. Gerne stehen Ihnen bei Fragen und für weitere Informationen rund um Baguette & Co auch Uwe Haidinger und die backaldrin-Bäcker- sowie -Konditormeister zur Verfügung: Brot-Hotline +43 7224 8821 31



Hanni Rützler ist Ernährungswissenschaftlerin, Trendforscherin und Autorin des „Workbook Bäckerei“, das sie im Auftrag von backaldrin verfasst hat.

Unser Brot „abroad“

Der Hit im Degustationsmenü eines deutschen Gourmetrestaurants in der thailändischen Metropole Bangkok ist das „Abendbrot“. So heißt ein Zwischengang, den Mathias und Thomas Sühning ihren staunenden Gästen auf einem Holzbrettchen servieren. Bestückt ist es mit mehreren wechselnden Zutaten, mit Speck oder Schinken, Räucheraal oder gebeizter Regenbogenforelle, Leberwurst oder Griebenschmalz und einem selbstgebackenen Sauerteigbrot nach guter deutscher Tradition.

Die thailändischen Gäste sind verrückt nach dem Brot und den kleinen Laugenstangen, die zu anderen Gängen gereicht werden. Und damit sie etwas von der Magie der Backwaren, wie sie im deutschsprachigen Raum gepflegt werden, erahnen können, reichen die Brüder Sühning dazu noch einen Emailleimer mit einem vor Monaten angesetzten Sauerteig zum Reinriechen.

Botschafter der Brotkultur

Die beiden Köche, deren Restaurant „Sühring“ gerade mit dem Pellegrini Award als eines der 15 besten Restaurants in Asien ausgezeichnet wurde, sind damit zwei weitere wichtige internationale Botschafter „unserer“ Brotkultur. Deren gibt es weltweit immer mehr. Auch in den Vereinigten Staaten von Amerika erfreuen sich Brote, wie sie traditionellerweise in Deutschland, Österreich und der Schweiz hergestellt werden, immer größerer Beliebtheit. Nicht nur in den Gourmetmetropolen New York, Chicago, San Francisco und Los Angeles, wo der österreichische Starkoch Wolfgang Puck seine Gäste schon vor vielen Jahren von der kulinarischen Qualität eines „richtigen“ Brotes überzeugen konnte und Bäcker dazu animierte, Brote nach europäischen Rezepturen zu backen.

*Mit selbstgebackenem Sauerteigbrot
und allerlei Beilagen begeistern die
Brüder Sühning ihre Gäste in Bangkok.*

Tradition punktet allorts

Selbst im Nowhere in Utah reüssiert ein deutscher Auswanderer mit einer Bäckerei, die ausschließlich Brote nach traditionellen heimischen Rezepten bäckt. Bei den amerikanischen Kunden punktet die „Bäckerei Forscher“ vor allem mit ihren Roggenbroten mit ihren harten Krusten, dem Kontrastprogramm zu den weichen American Style-Broten. 



Grillzeit ist Brotzeit

Als Beilagen schätzen Grillfans nicht nur Gemüse oder Kartoffeln, sondern auch Brot und Gebäck. Von italienischem Ciabatta über den Klassiker Knoblauchbaguette bis zu aromatischer Dinklerl-Focaccia hat backtuell einige Tipps, wie Sie Ihr Sortiment für die Grillsaison fit machen können.

Das Ciabatta stammt aus Italien, doch erfreut es sich auch hierzulande großer Beliebtheit. CiabattaMix 10% ist ein Prämix mit Weizensauerteig für die sichere Herstellung von Ciabatta und anderen mediterranen Weizenbroten, wie z.B. Spitzbaguette mit Tomaten. Die Zugabe getrockneter Tomaten verleiht ein besonderes Aroma. Weizen Premium ist ein Backgroundstoff mit Trend zu mehr Natürlichkeit, ganz ohne E-Nummern. Er eignet sich zur Herstellung von Weizenbroten und Kleingebäcken wie zum Beispiel dem Grilltaler. Orientalischer Flair, durch Sesam und schwarzen Kümmel, umgibt das Gebäck in Fladenform. Diese kann gut geteilt werden und eignet sich für gesellige Grillrunden. Bestens teilen lässt sich auch der Drilling. Der Teig wird länglich geformt und mit der Handkante in drei Stücke geteilt, aber nicht durchtrennt. So lässt sich das Gebäck mit knuspriger Kruste und weicher Krume später einfach dritteln.

Ein Klassiker neu interpretiert

Eines der wohl am häufigsten genutzten Gebäcke als Beilage zu Gegrilltem ist das Knoblauchbaguette. KornMix direkt eignet sich nicht nur zur Herstellung des Kornspitz, sondern auch für eine tolle Variante des Knoblauchbaguettes: Kornbaguette mit Knoblauch-Kräuterbutter. Den Teig mit der Wickelmaschine zu geschliffenen Teigstücken formen und auf ein Baguetteblech setzen. Vor dem Backen vier bis fünf Mal einschneiden. Danach auskühlen lassen, die Schnitte nachschneiden und mit Knoblauch-Kräuterbutter füllen.

*Die milde
hefige Note des
Drillings macht
das Gebäck
zum idealen
Begleiter für
rauchig-roma-
tisch Gegrilltes.
Seine Form
lässt sich über-
dies einfach
für gesellige
Runden teilen.*



Bereits jetzt vormerken

Sie möchten sich näher über unsere Produkte und Rezepte informieren? Dann nutzen Sie die Chance und besuchen Sie uns auf der **Südback vom 23. bis 26. September 2017** in Stuttgart. Gerne stehen Ihnen jederzeit Ihre backaldrin-Fachberater unter +43 7224 8821 0 (Österreich) oder +49 89 329 39 76 (Deutschland) zur Verfügung.



Die Dinklerl-Focaccia verbreitet südländisches Aroma. Italienische Gewürze und getrocknete Tomaten oder Oliven sorgen für herzhaften Geschmack.

Aromatische Highlights

Dinklerl 100 % enthält einen hohen Körner- und Saatenanteil und ist ganz ohne Weizenmehl. Die Dinklerl-Focaccia wird dank italienischer Kräuter zu einem aromatischen Highlight. Auch für klassische Dinklerl Seelen eignet sich dieser Backgrundstoff. Den flachgedrückten Teig mit Wasser in die typische Form von 20cm Länge und 3cm Breite ausbrechen, sodass das Gebäck Stabilität erhält. StreuMix mit Kartoffelflocken, Leinsamen, Sesam und ausgewählten Gewürzen ist ideal zur Bestreuung.

Roggen-Olivenring und Roggen-Twister basieren auf RoggenMix von backaldrin. Dieser Backgrundstoff eignet sich für Roggenkleingebäcke. Die Zubereitung der beiden Gebäcke erfolgt fast gleich. Einziger Unterschied: Zum Teig für den Roggen-Olivenring kommen am Knetende schwarze Oliven. Dieser wird nach der Teigruhe ausgewogen, rund gewirkt und zu Ringen geformt. Der Teig für den Roggen-Twister hingegen wird in Stränge geteilt und gedreht. Sowohl in Ihrem Sortiment als auch bei Grillfans sorgen diese vielfältigen Brot- und Gebäckideen für Abwechslung. 🌿



Verzehrempfehlungen von backaldrin-Brotsommelier Ignaz Haider

Drilling mit Leberkäsbrät und gehopftem Pils

Der Drilling hat eine sehr zarte hefige und leicht karamellige Note. Diese harmoniert ideal mit dem salzigen und leicht rauchigen Aroma des im Grill überbackenen Leberkäsbräts. Ein mild-pikanter Genuss und idealer Starter für einen gemütlichen Grillabend.

Gefüllte Dinklerl-Focaccia mit Riesling Spätlese

Eine Fülle aus Cocktail-Tomaten, eingelegten Paprikaschoten, marinierten halbtrockenen Tomaten, Oliven, Parmesan, Knoblauch, frischem Chili und Rucola sowie Salz, Pfeffer und Olivenöl passt hervorragend zum karamellig-nussigen Geschmack der Dinklerl-Focaccia. Fünf Minuten am Grill sorgen für eine leicht röstig-rauchige Note. Danach aufschneiden und füllen. Ein Glas Riesling Spätlese besitzt die Säure und eine leichte Restsüße, die ideal mit den intensiven Aromen harmonisieren.



Brotvielfalt zu wenig genutzt

Alle vier Jahre erhebt der Österreichische Ernährungsbericht, was hierzulande täglich auf den Teller kommt. Was die Wissenschaft dazu sagt und welche Rolle Brot, Genuss und Bildung dabei spielen, hat backtuell im Interview mit den Studienleitern erfahren. Wie ein guter Tag beginnt das Gespräch mit der Frage nach der ersten Mahlzeit.

backtuell: Was hatten Sie heute zum Frühstück?

Petra Rust: Ganz wichtig ist für mich Kaffee mit Milch, aber ich brauche auch Brot zum Frühstück, heute mit Käse bzw. Marmelade. Typisch österreichisch.

Jürgen König: Ich trinke nur Kaffee, ohne Milch, mit Süßstoff.

Wann essen Sie dann das erste Mal, Herr König?

König: Ich bin da exotisch und esse meistens erst abends. Das ist ernährungsphysiologisch natürlich nicht sinnvoll. Aber bei mir funktioniert das gut beziehungsweise funktioniert es anders nicht gut. Dann werde ich müde und die Konzentration lässt nach.

Kein Frühstück, selbst wenn Sie mit dem Fahrrad zur Arbeit kommen?

König: Wenn ich etwas esse, dann tue ich mir schwer beim Radfahren.

Ist Ihr Frühstücksverhalten repräsentativ für die Bevölkerung?

Rust: Das hängt davon ab, ob man die Jause bzw. Vormittagsmahlzeit noch zum Frühstück zählt. Ich würde von niemandem verlangen, dass er unbedingt um 7 Uhr frühstückt. Bei Kindern ist es oft so, dass sie morgens nicht essen wollen. Dann gilt die Jause für mich als Frühstück. Wichtig ist, dass man frühstückt. Die Nährstoffe, die man mit der ersten Mahlzeit aufnimmt, sind besonders wichtig für den gesamten Tag, zum Beispiel Ballaststoffe in Brot und Gebäck oder Kalzium in Milchprodukten.

Der Österreichische Ernährungsbericht erscheint dieser Tage. Wer wurde befragt und was sind die Ergebnisse?

Rust: Wir haben ungefähr 2.000 Personen repräsen-

tativ für die Bevölkerung zwischen 18 und 65 Jahren österreichweit befragt. Auffällig ist, dass die Energiezufuhr relativ normal erscheint, es aber dennoch viele Übergewichtige gibt. In diesem Zusammenhang muss man auch das Bewegungsverhalten betrachten, das wir nicht so genau erhoben haben.

Hat sich das gegenüber den Ergebnissen von 2012 oder früheren Jahren verändert?

König: Die Daten von 2012 werden diesmal nicht dramatisch umgestoßen. Wir haben nach wie vor das selbe Problem: Die gemessene Energiezufuhr passt mit der relativ hohen Übergewichtsrate nicht ganz zusammen. Da müssen wir überlegen, welche Faktoren das letztendlich sind.

Welche Herausforderungen orten Sie im Ernährungsverhalten als Wissenschaftler?

König: Das ist im Prinzip auch nichts Neues. Einmal mehr sind es vier Schlagworte: zu viel, zu fett, zu süß und zu salzig. Das Hauptproblem ist in erster Linie das „zu viel“. Wir haben, wie bereits angesprochen, relativ normale Energieaufnahmen – verglichen mit den Referenzwerten laut DACH-Gesellschaften. Aber trotzdem essen die Menschen zu viel im Vergleich zu dem, wie sie sich bewegen. Und das ist letztendlich das Hauptproblem in der Ernährung. Im Vergleich zum „zu viel“ spielen andere Faktoren eine eher untergeordnete Rolle.

Rust: Ich denke, auch zu viel an „falschen“ Lebensmitteln. Wir essen einfach zu wenig Gemüse und Obst. Wenn Obst, dann vor allem die energiereicheren oder süßen Sorten, aber auf jeden Fall zu wenig Gemüse. Und demgegenüber deutlich zu viel von der Spitze der Ernährungspyramide, nämlich süße und fette Lebensmittel.



Foto: Reinhard Lang/Egger & Lerch

Ass.-Prof. Mag. Dr. Petra Rust ist Studienprogrammleiterin am Department für Ernährungswissenschaften und stellvertretende Projektleiterin.

Univ.-Prof. Dr. Jürgen König leitet das Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien und das Projekt „Österreichischer Ernährungsbericht“.

Welche Nährstoffe kommen da zu kurz?

König: Die Ergebnisse zeigen, dass es keine gravierenden Nährstoffmängel gibt, aber schon ein paar Nährstoffe, bei denen wir uns Gedanken machen müssen. Das sind im Wesentlichen die Folsäure und – insbesondere bei Frauen – Eisen.

Rust: ... Weil immer noch Unterschiede im Ernährungsverhalten von Frauen und Männern bestehen. Männer essen mehr und häufiger Fleischprodukte. Das wirkt sich auf den Eisenhaushalt aus.

König: In Zusammenhang mit dem Brotverzehr ist noch das Thema Salz zu erwähnen. Wenn die Menschen weniger Salz zu sich nehmen würden, könnte das möglicherweise zu Problemen bei der Jodversorgung führen, da jodiertes Speisesalz eine wichtige Quelle ist. Denn Fisch als Hauptjodquelle wird in Österreich nicht so häufig gegessen. Ansonsten machen wir uns bei keinem Nährstoff großartige Sorgen.

„Kinder greifen intuitiv zu einzelnen Lebensmitteln, um deren Geschmack zu erkunden. Das ist ganz essenziell und trägt zur richtigen – im Sinne einer genussvollen – Auswahl der Lebensmittel bei.“

Petra Rust

Studien wie diese werden regelmäßig auch in Deutschland und der Schweiz durchgeführt. Sind die Ergebnisse vergleichbar?

König: Auch wenn ich mir mit nationalen Vergleichen persönlich schwertue, haben wir in diesen drei Ländern im Großen und Ganzen die gleiche Ernährungssituation. Die Bevölkerung ist mit wichtigen Nährstoffen im Durchschnitt im Grunde gut versorgt.

Das Ernährungsverhalten hat sich wenig verändert. Was ist notwendig, damit Sie beim nächsten Ernährungsbericht von einer zufriedenstellenden Entwicklung sprechen können?

König: Es gibt eine Reihe gesundheitspolitischer Maßnahmen wie beispielsweise Salz- oder Zuckerreduktion. Letztendlich geht es aber darum, dass die Menschen Verantwortung für ihr Ernährungsverhalten übernehmen. Und dazu braucht es Bildung. Das Verhalten kann sich nur dann verändern, wenn bei der Ernährungsbildung für alle Generationen angesetzt wird. Man kann auch von Gesundheitsbildung sprechen, denn es geht nicht nur ums Essen, sondern um Bewegung, Rauchverhalten, Alkoholkonsum und vieles mehr.

→ **Rust:** Wir beobachten, dass sich sozioökonomisch schlechter gestellte Gruppen auch schlechter ernähren. Sie sind beispielsweise deutlich häufiger übergewichtig und essen weniger Obst und Gemüse. Das hängt weniger damit zusammen, dass ein gesünderer Warenkorb unbedingt teurer ist. Oftmals fehlt einfach das Wissen. Essen wird außerdem immer öfter außer Haus konsumiert. Daher ist es umso wichtiger, dass vom Kindergarten bis zur Betriebskantine gesundes Essen angeboten wird.

Kommen wir zu Brot und Gebäck. Wie steht die Ernährungswissenschaft ganz allgemein dazu?

König: Das ist relativ einfach. Wir empfehlen nach wie vor eine relativ hohe Zufuhr an Brot und Gebäck, idealerweise Vollkornbrot. Backwaren sind ein wichtiges Vehikel, um die Ballaststoffzufuhr sicherzustellen. Deshalb sagen wir ganz klar: Der Konsum an Vollkornbrot und -gebäck soll erhöht werden. Das wäre ideal.

Rust: Konkret empfehlen wir zwei Portionen Brot und Gebäck täglich. Der Ernährungsbericht zeigt, dass wir ungefähr die Hälfte bis maximal zwei Drittel davon essen. Das ist für mich enttäuschend, denn

in Österreich und Deutschland können wir aus dem Vollen schöpfen. Unsere Devise ist ja auch, die Vielfalt beim Essen in den Vordergrund zu stellen. Bei Brot haben wir eine reichhaltige Auswahl und nutzen diese zu wenig.

Ist es möglich, dass Themen wie Weizenallergien oder -unverträglichkeiten beim Brotkonsum verunsichern?

König: Ich verstehe es überhaupt nicht, warum manche ein seit Jahrhunderten etabliertes Lebensmittel plötzlich als etwas Negatives sehen wollen. Dafür habe ich keine Erklärung parat. Das gilt im Prinzip für die gesamte Unverträglichkeitsdiskussion. Wissenschaftlich gesehen ist das für den überwiegenden Teil der Bevölkerung völlig irrelevant. Der Anteil der Allergiker ist extrem gering. Trotzdem machen sich 60 % der Konsumenten darüber Gedanken und das kann ich überhaupt nicht verstehen.

Rust: Die meisten haben ja keine diagnostizierte Unverträglichkeit, sondern vermuten eine solche. Ich denke, für viele Menschen ist es schwierig, aus der Ernährungspyramide auszuwählen. Das fällt schwerer als der Verzicht auf bestimmte Lebensmittel wie zum Beispiel Weizenbrot oder Milchprodukte. Es ist häufig viel schwieriger, sich ausgewogen zu ernähren als einzelne Produktgruppen komplett wegzulassen.

Neben diesen rationalen Überlegungen gibt es auch den Genussaspekt.

Welche Rolle spielt er beim Essen?

König: Da rennen Sie bei uns offene Türen ein. Der verkrampfte Umgang mit der richtigen Ernährung ist eher kontraproduktiv. Ein Journalist hat mich kürzlich auf die Orthorexie angesprochen. Eine Essstörung, bei der das Verlangen nach gesundem Essen fast krankhaft ausgeprägt ist. Dabei wird vergessen, dass Essen Genuss sein kann und soll. Uns wäre es lieber, wenn sich die Konsumenten unverkrampft mit dem Genuss von Lebensmitteln auseinandersetzen, anstatt sich ständig darüber Gedanken zu machen, ob das jetzt das Richtige ist.

„Das ‚zu viel‘ ist letztendlich das Hauptproblem in der Ernährung. Im Vergleich zum ‚zu viel‘ spielen andere Faktoren eine eher untergeordnete Rolle.“

Jürgen König





Ernährung unter der Lupe

In regelmäßigen Intervallen wird in Österreich, Deutschland und der Schweiz die aktuelle Ernährungssituation erhoben. Hier eine Bestandsaufnahme zum Weiterlesen:



Österreichischer Ernährungsbericht 2016 Herausgegeben vom Bundesministerium für Gesundheit und dem Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien, erscheint im Juni 2017. ernaehrungsbericht.univie.ac.at



Nationale Verzehrsstudie II, 2008 Herausgegeben vom Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel. Neue Studie in Vorbereitung. www.mri.bund.de

13. Ernährungsbericht der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 2016 www.dge.de



Sechster Schweizer Ernährungsbericht 2012 Herausgegeben vom Bundesamt für Gesundheit. Aktuelle Studie in Vorbereitung. www.ernaehrungsbericht.ch

„Unsere Devise ist ja auch, die Vielfalt beim Essen in den Vordergrund zu stellen. Bei Brot haben wir eine reichhaltige Auswahl und nutzen diese zu wenig.“

Petra Rust

Bewusst genießen als Sinnesschulung?

König: Genau. Dabei geht es auch darum, dass wir in der Lage sind, Qualitätsunterschiede zu erkennen. Der Schweinsbraten ist vielleicht kein gutes Beispiel, aber wenn das Kilo Fleisch drei Euro kostet, das biologische Pendant aber 15 Euro, dann sollten wir den Unterschied schmecken können. Das ist nur möglich, wenn ich mich genussvoll damit auseinandersetze. Nur dann bin ich auch bereit, für den Genuss des „wertvolleren“ Lebensmittels mehr zu bezahlen. Das kann man auf Brot oder Käse genauso übertragen.

Rust: Dafür ist die Geschmacks- und Sinnesschulung wieder wichtig, die im Kindesalter beginnt. Ein Kind sollte lernen, wie Lebensmittel schmecken. Kinder greifen intuitiv zu einzelnen Lebensmitteln, um deren Geschmack zu erkunden. Das ist ganz essenziell und trägt zur richtigen – im Sinne einer genussvollen – Auswahl der Lebensmittel bei.

Nähern Sie sich dem Thema

Genuss auch wissenschaftlich?

König: In gewissen Grenzen ja. Über einen „Genussbarometer“ haben wir einmal versucht, wie viele Leute überhaupt in der Lage sind, zu genießen. Dabei hat sich herausgestellt, dass es bestimmte Genießer-Typen gibt und dass jene, die eher nicht genießen können zum Beispiel auch ein höheres Körpergewicht haben. Die kognitiven und psychologischen Prozesse werden häufig unterschätzt. Diese sind für mich aber mindestens ebenso wichtig wie die physiologischen Effekte, die durch die Nahrungsaufnahme ausgelöst werden. Und da spielt der Genuss eine große Rolle.

Wann ist Brot für Sie ein Genuss? Haben Sie das Brot heute früh genossen, Frau Rust?

Rust: Ja, ich genieße das immer. Für mich ist Brot ein Hauptlebensmittel, weil ich über diese Produktgruppe, auch wenn ich wenig Zeit habe, eine vollwertige und abwechslungsreiche Mahlzeit genießen kann. Wenn ich an einer Bäckerei vorbeigehe und es duftet, das löst automatisch Genuss und Verlangen aus.

König: Ich esse sehr viel Brot und backe auch selber. Ein warmes Brot, das frisch aus dem Backofen kommt, das man aufschneidet und mit Butter bestreicht, es gibt eigentlich nichts Besseres. 🍞

Bereits seit dem 19. Jahrhundert erfreut sich der Kaiserschmarrn großer Beliebtheit. Mit BiskuitMix fein lässt sich die kaiserliche Gaumenfreude im Handumdrehen zubereiten.

Ein Paradies für Naschkatzen

Traditionsreiche Feinbackwaren zeichnen den deutschen Sprachraum aus. Die backaldrin-Konditormeister setzen sich mit Klassikern und aktuellen Trends auseinander und entwickeln neue Rezeptvariationen. Von Buchteln und Kaiserschmarrn bis hin zum zartschmelzenden Schokosoufflee – ein reinstes Schlaraffenland für Bäckereien mit Bistro oder Gastronomiebetriebe.



Foto: Michael Krebs / E&S

backaldrin-Konditormeister und „Grillmeister“ Hannes Peherstorfer

Um den Namen des Kaiserschmarrns ranken sich viele Legenden. Tatsache ist, dass er sich bereits seit dem 19. Jahrhundert großer Beliebtheit erfreut. Mit BiskuitMix fein von backaldrin, Vollei, Milch, Butter und Rum ist die kaiserliche Gaumenfreude im Handumdrehen zubereitet. Die Masse lässt sich über mehrere Stunden bei Raumtemperatur ohne Qualitätsverlust verarbeiten. Beim Zubereiten in der Pfanne sorgt der Deckel für Wasserdampf. So wird der Teig besonders flaumig. Eine leichte Karamellnote verleiht das gewisse Extra: Dafür die typischen Stückchen an den Rand schieben und in der Mitte Butter, Öl und Zucker karamellisieren. Anschließend den Pfanneninhalt schwenken. Zum Lagern den Kombidämpfer

auf 50 °C und 50 % Feuchtigkeit stellen. So hält sich der Kaiserschmarrn auch ausgebacken noch über längere Zeit. Dazu passen hervorragend Apfelmus, Zwetschgenröster (Pflaumenmus) oder Fruchtmarmelade. Im Tipp auf S. 19 gibt backaldrin-Konditormeister Hannes Peherstorfer die ideale Machart für den Sommerpreis: Kaiserschmarrn vom Grill.

Geschmackliche Vielfalt

Mindestens genauso traditionell wie der Kaiserschmarrn sind Buchteln. Klassisch sind sie mit Powidl (Pflaumenmus) gefüllt, aber auch mit Marmeladen in verschiedensten Sorten oder ungefüllt schmecken sie. Den Teig auf Basis von KrapfenMix mit Ei schonend kneten. Die Einhaltung der Teigruhe ist für eine gute Weiterverarbeitung wesentlich. Gefüllt werden können sie vor oder nach dem Backen, wobei das Füllen vorher mehr Handarbeit und Zeit erfordert. Mit Zimt und Rum abgeschmeckt, kann der Powidl-Fülle besonderes Aroma verliehen werden.

In verschiedenen Geschmacksvarianten überzeugt auch der neue Topfen-Frucht-Auflauf. Ob mit Pfirsich, Kirschen oder anderen Früchten der Saison – erlaubt ist, was schmeckt. Den Boden mit BrownieMix nach dem Anrühren auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verstreichen und backen. Die Topfenmasse lässt sich im All-In-Verfahren einfach an-

Das traditionelle italienische Panna Cotta gelingt mit Sahnissimo® einfach und schnell. Im praktischen To-Go-Becher bringt es frischen Wind ins Sortiment.





Kaiserschmarrn vom Grill

backaldrin-Konditormeister Hannes Peherstorfer grillt leidenschaftlich gerne. Auch Kaiserschmarrn bereitet er am liebsten am Grill zu. Dieser stellt den idealen Abschluss jeder Grillparty dar und geht ganz einfach: In einem Pfanneneinsatz für den Grill Butter und Öl schmelzen. Die Kaiserschmarrn-Masse in die Pfanne leeren und warten bis sich am Boden eine leichte Kruste bildet, mit Rumrosinen bestreuen. Die Masse vierteln, wenden und anbräunen lassen. Anschließend in die typischen kleinen Stücke zerteilen. An den Rand der Pfanne schieben, Butter und Öl in der Mitte schmelzen und Zucker karamellisieren. Den Kaiserschmarrn schwenken und mit etwas Rum begießen. Kurz den Grilldeckel schließen, damit der Teig das Aroma annimmt und mit Zucker bestreuen. Warm mit einer Kugel Eis, Zwetschgenröster (Pflaumenmus) oder Apfelmus genießen.

rühren. Die Fruchtstücke erst am Ende vorsichtig unterheben. Diese Masse ebenfalls auf einem Backblech mit Backpapier verstreichen und backen. Nachdem beide Teile ausgekühlt sind, den Boden mit Marmelade bestreichen und auf die Topfenmasse stürzen.

Frischer Wind

Aktuell im Trend sind warme Schokoküchlein mit einem flüssigen Kern aus Schokolade. Die backaldrin-Konditormeister entwickelten dafür ein neues Rezept. Die Masse basiert auf BrownieMix, als Kern dient eine Pralinenkugel aus Ganache. Beides lässt sich schnell und einfach herstellen. Für die Ganache Sahne aufkochen, von der Hitze nehmen und Kuvertüre darin schmelzen. Die Masse auskühlen lassen und in fertige Rundhohlkörper füllen. Die Rohstoffe für den Teig dürfen nicht zu kalt sein, ansonsten stockt die Kuvertüre. Der Teig mit Schokokern wird bei 180 °C und 70 %

Feuchtigkeit im Kombidämpfer gebacken. Er eignet sich aber auch für die Zubereitung in der Mikrowelle. Mit Eis, Vanillesauce oder einem Fruchtspiegel kann dieser Versuchung keine Naschkatze widerstehen, ebenso wenig wie dem italienischen Klassiker Panna Cotta. Mit Sahnissimo® gelingt es im Handumdrehen und verwandelt sich mit einem Fruchtspiegel zum wahren Genuss. Über die Festigkeit dieses Desserts entscheidet der Einsatz von Sahnissimo®: Damit kann man es zum Stürzen oder zum Verzehr aus einem Behältnis zubereiten. Im praktischen To-Go-Becher bringt das Panna Cotta frischen Wind ins Sortiment und eignet sich ideal zum Genuss für zwischendurch. 🍂



Im Inneren des Schoko-soufflees wartet ein verlockender Kern aus zartschmelzender Schokolade.

Alle
Rezepte finden
Sie im Backberater
auf www.backaldrin.com.

**MAISON DU BLÉ
ET DU PAIN**
Echallens, Schweiz

Zeigt die Entwicklung von Landwirtschaft, Müllerei und Bäckerei. Modelle aus Vergangenheit und Gegenwart. In einer Bäckerei wird täglich gebacken. Dauerausstellung und temporäre Ausstellungen.

www.maison-ble-pain.com



© Bernhard Friese, Porzheim

**MUSEUM
DER BROTKULTUR**
Ulm, Deutschland

Sammlung zur Geschichte des Brotes als Grundlage menschlicher Existenz, Kultur und Zivilisation: Technik- und Handwerksgeschichte rund um Brotherstellung, Dokumentation zur aktuellen und vergangenen Welternährungslage. Dauerausstellung und temporäre Ausstellungen.

www.museum-brotkultur.de



© Musée du Blé et du Pain

Das Wunder Brot erleben

Weltweit kommt in Museen und Häusern des Brotes die Bedeutung des kostbaren Lebensmittels Brot zum Ausdruck. 2017 setzt backaldrin mit dem „Haus des Brotes“ einen neuen Akzent. backtue! hat sich auf Spurensuche begeben und stellt Ihnen einige Projekte rund um den Globus vor: Begeben Sie sich auf eine Entdeckungsreise in die Welt des Brotes!

MUSEU DO PÃO
Seia, Portugal

Erbe der portugiesischen Brotkultur. Verschiedene Bereiche rund um Brot: der Kreislauf des Brotes; Politische, soziale und religiöse Bedeutung von Brot; Brotkunst; Themenraum mit Brotgeschichte für Kinder. Dauerausstellung.

www.museudopao.pt

MUSEU DO PÃO
Ilopolis, Brasilien

Bedeutung und Geschichte der Müllerei und Bäckerei für die Region und die Zivilisationsgeschichte. Restaurierte Mühle und Objekte zur Mehl- und Brotherstellung. Brotbackworkshops. Dauerausstellung.

www.ilopolis-rs.com.br

HAUS DES BROTES Asten, Österreich

Veranstaltungs- und Seminarbereich, Bibliothek mit Fachpublikationen zu Brot und Backen. Ausstellungsraum „Wunderkammer“ mit Objekten im Zusammenhang mit Brot und Gebäck sowie Getreide. Bedeutung von Brot in verschiedenen Kulturkreisen. Dauerausstellung.

Öffnet 2017 seine
Pforten



© Coop Himmelst(h)au

MUZEY CHLEBA St. Petersburg, Russland

Produktion, Verkauf und Konsum von Brot im 19. und 20. Jahrhundert sowie heute. Die Rolle von Brot in Krisenzeiten wie Revolutionen und Kriegen. Dauerausstellung und temporäre Ausstellungen.

www.muzei-xleb.ru



© Muzei Chleba, St. Petersburg

MUZEY CHLEBA Moskau, Russland

Geschichte und Bedeutung von Brot in Russland, Herstellungstechniken, Rezepte und Traditionen. Brotsorten und Produktionsgeräte aus verschiedenen geschichtlichen Epochen. Klassische Ausstellung mit interaktiven Elementen. Backworkshops. Dauerausstellung.

[www.kremlin-izmailovo.com/
muzei/muzey-hleba](http://www.kremlin-izmailovo.com/muzei/muzey-hleba)



© Center for Russian Culture

MUSEIO ARTOY Amfiklia, Griechenland

Brot in der lokalen Geschichte und Gesellschaft, Klima und Entwicklung der Landwirtschaft. Die Entstehung von Brot vom Korn bis zum Endprodukt. Landwirtschaftsgegenstände, Bäckereiutensilien und Brotprodukte von der Antike bis heute. Dauerausstellung.

[www.breadmuseum.gr/
mouseio-artoy](http://www.breadmuseum.gr/mouseio-artoy)

Das einmalige Ambiente im Backhaus Mahl in Radolfzell hat weithin für Aufsehen gesorgt. Verwendet wurden Industrieobjekte aus verschiedenen Epochen, die aus halb Europa zusammengetragen wurden.

Die Kunst der Inszenierung

Das beste Ladenbau-System, die coolste Architektur oder das raffinierteste digitale Tool nutzen wenig, wenn die Hohe Schule der Inszenierung nicht zum täglichen Brot des Bäckers gehört. Reinhard Peneder fasst in seinem Gastbeitrag zusammen, wie Bäckereien dank exzellenter Warenpräsentation erfolgreich sein können. Sein Ausgangspunkt ist die Euroshop, das Mekka für Ladenbau und vieles mehr.

© Brust+Partner, www.brust-partner.de

Anfang März 2017 ging in Düsseldorf die in ihrer 50jährigen Geschichte erfolgreichste EuroShop über die Bühne. Die Weltleitmesse für den Investitionsbedarf des Handels vermeldete in Sachen Besucher, Ausstellerzahl und Ausstellungsfläche stolze neue Rekorde. Zu sehen war auch vieles, was bei der Gestaltung und Einrichtung von Bäckereien State of the Art ist. Die passende Einrichtung in Form der Ladenbau-Hardware hat zweifellos erheblichen Einfluss auf den Geschäftserfolg. Know-how in Sachen exzellenter Warenpräsentation jedoch ist in der täglichen Praxis noch wirkungsvol-

ler. Deshalb möchte ich Sie nicht zuletzt damit vertraut machen, was hinter Disziplinen wie Store Branding, Neuromarketing, Laden-Dramaturgie, Storytelling oder Visual Merchandising steckt.

Digitalisierung schreitet voran

Mehr als 113.000 Besucher waren vom 5. bis 9. März 2017 in die Messehallen am Rhein gekommen, davon etwa zwei Drittel von außerhalb Deutschlands. Dominierende Themen an dieser EuroShop waren die fortschreitende Digitalisierung im Handel, maßgeschneiderte Omnichannel-Lösungen und die

Emotionalisierung des Shopping-Erlebnisses im Geschäft. Die an der EuroShop präsenten Bäckereierichter zeigten Ideen und Innovationen auf hohem Niveau. Zu sehen waren u.a. ausgereifte Klima- und Kühlsysteme, variable Thekenlösungen mit stützenfreien Glasfronten und einfachster Reinigungsmöglichkeit, fahrbare Theken, Frontcooking-Lösungen, ergonomisch ausgefeilte Ladenmöbel und Beispiele für die Integration digitaler Tools im Laden.

Produkte vor den Augen der Kunden zu produzieren liegt ebenso im Trend wie die Integration von

Sicherheitsmotiv

Sozialmotiv

Alphamotiv

Entdeckermotiv

Spitzenwert

Standardwert



Die Motivstrukturen haben entscheidende Bedeutung für die Wahl der gesendeten Botschaften, insbesondere über Bildmotive.



Reinhard Peneder

ist ein profunder Kenner der internationalen Handels- und Ladenbau-Szene. In seinem Unruhestand (Jahrgang 1953) ist der Buchautor (Ladenbau-Lexikon, STORE BOOK, HANDBUCH LADENBAU) für die Unternehmensberatung retail branding und die SWISS SHOPFITTERS sowie als Gastautor von HANDEL HEUTE tätig. Frühere Tätigkeiten: langjähriger Marketingleiter bei Umdasch Shopfitting, Chefredakteur des internationalen Magazins SHOP aktuell, Gründer und Leiter der Umdasch Shop Academy, Vorstandsmitglied im Deutschen Ladenbauverband, Mitglied des EuroShop-Beirats.

Sitzbereichen zur Erhöhung der Verweildauer. Die „Bistroisierung“ im Handel schreitet voran. Produktspezifisch individuelle Warenträger können dazu beitragen, tageszeitliche Schwankungen des Warenvolumens zu „neutralisieren“. Pfliffige Ideen wurden auch zum Thema Ladenbackofen geboten. So widmete sich ein Aussteller speziell der Kombination von Ladenbackofen und Dämpfer. Dies zielt darauf ab, sich nicht auf das reine Backen im Laden zu beschränken, sondern mit Hilfe von Dämpfern das Gastro-Sortiment auszudehnen. Viele Öfen sind inzwischen bei vorhandenem Netzwerk extern und in Echtzeit zu kontrollieren oder mit Updates aufzurüsten.

Die Inszenierung ist das A & O

Es nützen jedoch die coolste Architektur, das beste Ladenbau-System oder das raffinierteste digitale Tool wenig, wenn es an der stimmigen Inszenierung des Ladens fehlt oder wenn die Hohe Schule der Waren-

präsentation nicht zum täglichen Brot des Bäckers gehört. Die nachfolgend dargestellten (Marketing-) Disziplinen werden meist weitgehend miteinander verzahnt eingesetzt und dienen insbesondere der emotionalen Aufladung des POS (Point of Sale = Verkaufsort).

Die Marke im Kopf

Quasi die Oberdisziplin dieser „Kunst der Inszenierung“ ist das sogenannte Store Branding. Dieser Begriff steht für die konsequente Visualisierung einer Marketing-Idee am POS und ist zu einem wesentlichen Erfolgsfaktor von Retailern und Marken geworden. Das Wort „Visualisierung“ ist dabei deutlich zu kurz gegriffen. Es steht stellvertretend für eine ganze Palette an miteinander abzustimmenden Inszenierungs-Maßnahmen: Shop Design, Beleuchtung, Air-Design, Sound-Design, Präsentationstechnik, Personal-Inszenierung, digitale Integration, Visual Merchandising ... Das Ergebnis ist eine klare Positio-



Ötztal Bäck, Längenfeld | www.schweitzer.at | Foto: Florian Neumüller, www.lichtspieler.eu

*Der Bäcker lebt nicht vom Brot allein. Die Integration von
Gastrobereichen liegt voll im Trend. Gesehen beim Ötztal Bäck.*

→

nierung als Summe aller konzeptionellen Aktivitäten: Der Laden als unverwechselbare Marke im Kopf des Verbrauchers. In der täglichen Praxis sind verschiedene Zugänge zu einem professionellen Store Branding möglich. Besonders bewährt hat sich ein Dreiphasen-Prozess, der über die Etappen „Analyse“, „Strategie“ und „Visualisierung“ zu einem schlüssigen Auftritt führt.

Glückliche Kunden kaufen mehr

Neuromarketing ist ein junges, interdisziplinäres Forschungsgebiet, in dem psychologische und neurophysiologische Erkenntnisse für das Marketing interpretiert werden. Ziel von Neuromarketing ist es, die Motive für Kaufentscheidungen zu erforschen und diese letztlich zu beeinflussen bzw. Kunden glücklich zu machen. Neben dem Münchner Hans-Georg Häusel zählt der Amstettner Arndt Traindl zu den Pionieren dieser in-

novativen Marketing-Disziplin. Es gilt heute als gesichert, dass 70 bis 80 % der Kaufentscheidungen unbewusst fallen. Der rationale Kunde ist also ein Mythos. Ebenso bewiesen ist, dass diese Kaufentscheidungen – nicht zuletzt direkt am POS – beeinflusst werden können. Die Beeinflussung wird umso treffsicherer, je besser die individuelle Motivstruktur der Zielgruppe (resp. Zielperson) berücksichtigt wird. Das emotionale Bewertungssystem im Gehirn (limbisches System) selektiert und bewertet die eingehenden Reize. Das Sicherheitsmotiv, das Sozialmotiv, das Alphanativ (Leistung, Dominanz) und das Entdeckermotiv sind die vier Basismotive. Wenn diese Unterschiede in der Kommunikation treffend berücksichtigt werden, kommt es beim Empfänger zu einer deutlich höheren neuronalen Aktivität (und damit zur Kaufbereitschaft). Besonders wirkungsvoll ist die Kommunikation über emotio-

nale Bilder (integriert in das Warenbild, abgestimmt auf Sortiment und Markenkern). Realistische Bilddarstellungen schlagen abstrakte, bekannte Bilder wirken besser als unbekannte Motive. Frauen nehmen anders wahr als Männer: Während für Frauen das „Kindchenschema“ (Bilder mit Kindern) überragend wirkt, gilt bei Männern immer noch „Sex sells“. Ein interessantes Detail ist der „Smiley-Effekt“. Dabei handelt es sich um Preisschilder mit lächelnden Gesichtern, bei denen der Verbraucher die Preise subjektiv um 7 % niedriger einschätzt.

Geschichten ans Herz legen

Eine weitere Facette im Neuromarketing ist das Storytelling. Früh „erfunden“ haben es italienische Restaurantbesitzer in New York. Tränenreich erzählten sie mit vergilbten Schwarz-Weiß-Bildern an Wänden und in stilvollen Menü-Karten die Geschichte der Einwanderung ihrer Familien. Das geht richtig

ans Herz. Und weil man sich dabei so wohl fühlt auch an die Geldbörse. Wäre doch gelacht, wenn es nicht auch im so traditionellen Bäckerhandwerk die eine oder andere Geschichte zu erzählen gäbe ...

In der Laden-Dramaturgie wiederum geht es schlicht und einfach darum, die in Theater und Film millionenfach bewährten Grundsätze der Dramaturgie für die Konzeption von Läden nutzbar zu machen. Der Wiener Christian Mikunda ist Vorreiter dieser Entwicklung. Sein Buch „Der verbotene Ort oder Die inszenierte Verführung“ gilt inzwischen als Standardwerk zu diesem Thema. Allein über das Phänomen des „dritten Ortes“ ließe sich noch viel erzählen, aber das wäre schon eine andere spannende Geschichte ...

Schlüsseldisziplin Visual Merchandising

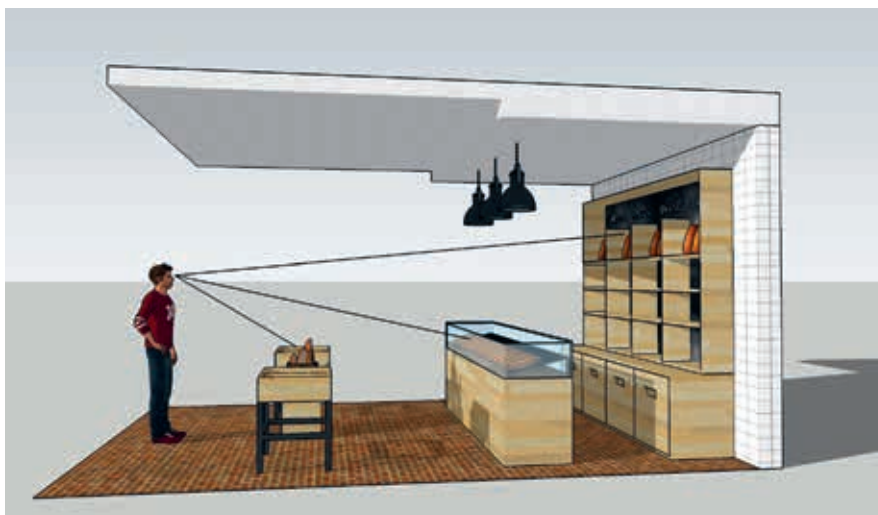
Im weiteren Sinn wird dieser aus Amerika kommende Begriff oft für

das gesamte Spektrum der Verkaufsraumgestaltung verwendet. Im engeren (korrekteren) Sinn ist Visual Merchandising die Kunst der Warenpräsentation nach Ertragskriterien und auf Basis multisensorischer Gesichtspunkte. Ursprünglich für Modeläden konzipiert, wird diese Erfolgsmethode in fast allen anderen Branchen eingesetzt. Branchen- bzw. unternehmensspezifisch werden dafür entsprechende Spielregeln entwickelt und in Form von Guidelines zusammengefasst (Handlungsanleitung für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter). Branchenübergreifend haben sich folgende Lösungen als besonders wirkungsvoll erwiesen:

- „Die Kunden clever navigieren lassen“. Darunter versteht man insbesondere die Orientierungsleistung. Vom Eingang weg sollte der Kunde erkennen „wo ist was“. Auf größeren Verkaufsflächen wirken dabei Blickachsen und Fokus-Punkte unterstützend.



Visual Merchandising: „Das Arena-Prinzip nutzen“, vom Mittelraum zur Wand hin ansteigend. Im Fall einer Bäckerei könnte das heißen: Podest – Tisch – Verkaufstheke – Wandregal.



Buchempfehlungen



dlv – Deutscher
Ladenbauverband
**STORE BOOK
2017** Das schon
traditionelle
Jahrbuch der
besten Läden.
Callwey-Verlag,
München 2017.



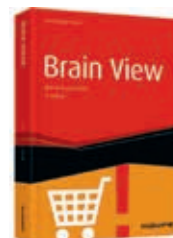
Reinhard Peneder
(Umdasch
Shop Academy)
**HANDBUCH
LADENBAU** Das
Standardwerk
der Branche
mit eigenem
Lexikonteil.
Callwey-Verlag,
München 2015.



Arndt Traindl
**STORE
BRANDING
EXCELLENCE**
Wie ein Laden
zur Marke wird.
Trauner-Verlag,
Linz 2011.



Christian Mikunda
**DER VERBOTENE
ORT ODER DIE
INSZENIERTE
VERFÜHRUNG**
Unwiderstehliches
Marketing durch
strategische
Dramaturgie. mi
Wirtschaftsbuch,
München 2011.



Hans-Georg
Häusel **BRAIN
VIEW**. Warum
Kunden kaufen
Erkenntnisse der
Gehirnforschung
fürs Laden-
marketing. Haufe-
Verlag, Freiburg/
Breisgau 2004.

→

- „Das Arena-Prinzip nutzen“, d.h. vom Mittelraum zur Wand hin ansteigend. Im Fall einer Bäckerei könnte das, je nach verfügbarem Platz, heißen: Podest – Tisch – Verkaufstheke – Wandregal.
- Große Raumhöhen verbessern den Inszenierungsspielraum. Mindestens drei Ebenen anstreben.
- Konsequenter Warenbildaufbau im Wandregal (von oben nach unten):
 - › Emotionale thematische Einstimmung z. B. durch Bilder, Lifestyle-Deko, „Milieurequisiten“, das verbessert auch die Fernwirkung.
 - › Ware in Anwendung/Verwendung zeigen, z. B. Brot frontal, „Frühstücks-Szene“ arrangieren.
 - › Erst darunter beginnt der Warendruck mit konsequent selbsterklärender Logistik, z. B. nach Formen, Sorten, Oberflächennuancen oder Größen.
- Bei ausreichend Platz und Einhaltung hygienischer Erfordernisse: Fortsetzung der Präsentation im Mittelraum frei nach dem Motto „Brot gehört nach vorne“.
- In der Symmetrie von Farben, Formen, Größen, Anordnung und Materialien liegt die Ruhe. Und in der Ruhe liegt die Kraft des Warenbildes.
- Im Wandregal eine ungerade Anzahl von Achsen, z. B. drei oder fünf, einplanen, denn „ein attraktives Warenbild braucht eine Mitte“.

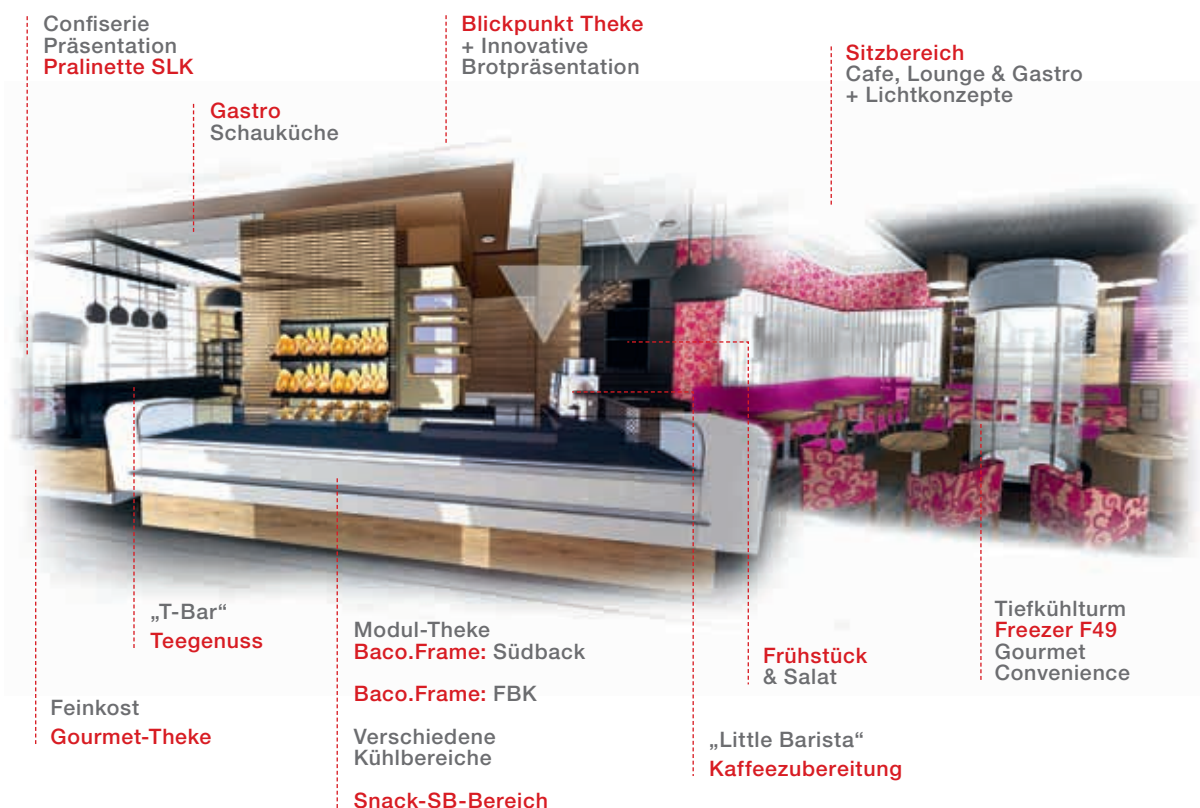
Eine wesentliche Rolle im Visual Merchandising spielt auch die Beleuchtung. Optimal ausgerichtet macht sie das Sortiment zum Blickfang und spart auch noch Energie. Mit veränderbaren Lichtstimmungen werden zusätzliche Akzente gesetzt. Die LED-Technik hat sich durchgesetzt und wird flächendeckend eingesetzt. Nach und nach

halten digitale Tools auch in Bäckereien Einzug. Mit einem abgehängten Flatscreen mit einem Werbespot in Endlosschleife ist es allerdings nicht getan, stattdessen sind interaktive Lösungen mit hohem Kundennutzen gefragt. Immer mehr Kunden wollen sich via Smartphone direkt im Laden über Angebote und Produkte informieren, eine Internetverbindung via WLAN ist daher eine gefragte Serviceleistung.

Expertenwissen gefragt

Für die „Kunst der Inszenierung“ gibt es erfahrene Spezialisten. Auch führende Ladenbau-Unternehmen und Bäckereieinrichter verfügen meist über Experten auf diesen Gebieten. Auf jeden Fall ist es sinnvoll, bei größeren Investitionen, die ja meist mit einer gravierenden Weichenstellung und finanziellem Risiko verbunden sind, professionelle Hilfe in Anspruch zu nehmen. Es lohnt sich. 🦋

Eine hohe Orientierungsleistung ist eine erstklassige Basis für ein gelungenes Visual Merchandising.



Nach der WM ist vor den Spielen

Neun Biathleten des „Kornspitz Sport Team“ zeigten vom 8. bis 19. Februar 2017 bei der Weltmeisterschaft im österreichischen Hochfilzen ihr Können. Ihre Medaillenbilanz kann sich sehen lassen. Nun sind die Athleten in der verdienten Wettkampfpause. Doch nach der Saison ist bekanntlich vor der Saison: Höhepunkt der kommenden sind die Olympischen Spiele im südkoreanischen Pyeongchang. 🍞

DAS IST BIATHLON

50 m

Schussdistanz



11,5 cm

Zielscheibendurchmesser beim Stehendschießen

4,5 cm

Zielscheibendurchmesser beim Liegendschießen

5

bei den Männern

5

bei den Frauen

1

Mixed Staffel

mit 2x6 km Frauen und 2x7,5 km Männer

~ 190 Pulsfrequenz beim Erreichen der Schießmatte

11

Wettbewerbe

DAS WARTET IN PYEONGCHANG 2018

Die **23. Winterspiele** der Neuzeit

Die **2. Olympischen Spiele in Südkorea** nach 1988 in Seoul

17 Wettkampftage vom 9. bis 25. Februar 2018

10 Wettkampftage mit Biathlon-Bewerben

Frisches Brot und Gebäck aus backaldrin-Backstuben!

DAS WAR HOCHFILZEN 2017

326

Athleten, davon ...



9 Kornspitz-Biathleten aus 3 Nationen

Legten in der Loipe **455 km** zurück

Gaben **606 Schuss** ab

Verbrannten ca. **14.500 kcal**

Das entspricht ca.

92

Kornspitz



7x Gold

holten **11** Medaillen



1x Silber



3x Bronze



Um die **150.000 Zuschauer** vor Ort

Etwa **3 Millionen** Menschen sahen „Voll ins Schwarze mit Christoph Sumann“ im österreichischen TV und Online

Knapp **4 Millionen** Fans verfolgten die Bewerbe im deutschen TV

*In der Welt des Brotes und
des Sports zu Hause: Liu Jia,
Tischtennis-Ass und Mitglied des
„Kornspitz Sport Team“*

Auf die Einstellung kommt es an

Tischtennis-Ass Liu Jia, Nummer 17 der Weltrangliste, möchte es bei den Olympischen Spielen 2020 in Tokio noch einmal wissen. Als Mitglied des „Kornspitz Sport Team“ kennt sie backaldrin seit Jahren und seit Anfang 2017 von einer ganz neuen Seite.

backtuell: In der Welt des Sports bist du von Kindesbeinen an zu Hause. Beruflich bist du nun auch in der Welt des Brotes angekommen. Wie ist sie für dich?

Liu Jia: Neu und interessant. Als ich noch in China gelebt habe, war Brot für mich kein Thema. Heute ist es mein täglich Brot. Zum Frühstück ein Muss, ansonsten esse ich Brot nach Lust und Laune. Nun ist es quasi auch mein „Brötchengeber“, wie man sagt. Erstaunlich ist, dass heute auch in China unterschiedlichste Brotsorten konsumiert werden.

„Ich würde nicht 24 Stunden am Tag trainieren, damit ich gewinnen kann. Ich möchte ein Leben haben neben dem Erfolg.“

Liu Jia

Wie dein Arbeitgeber, backaldrin-Eigentümer Peter Augendopler, schwärmst auch du für Palatschinken. Hast du diese Liebe in Österreich entdeckt?

Ja, ich liebe Palatschinken. Ich esse sie morgens, abends und liebe sie als Frittaten in der Suppe. Die Palatschinken in China sind ähnlich, aber eine salzigere Angelegenheit und ohne Butter. Die wahre Liebe ist in Österreich gekommen ...

Als Athletin des „Kornspitz Sport Team“ hast du backaldrin als Sponsor kennengelernt. Wie war die Zusammenarbeit?

Super, unkompliziert, warmherzig und lustig. Ich habe von Anfang an das Gefühl gehabt, dass wir als Sportler wertgeschätzt werden, und das nicht, weil eine Goldmedaille erwartet wird. Bei backaldrin fühle ich mich frei und wohl. Das ist für Spitzenleistungen besonders wichtig.

Seit Anfang 2017 bist du im Verkauf für China tätig. Was sind deine Eindrücke?

Sehr abwechslungsreich und keine Minute langweilig, ständig Telefonate mit China, ... Ich arbeite halbtags und trainiere danach. Die Zeit vergeht unglaublich schnell.

Wieviel trainierst du?

Täglich nach der Arbeit, am Freitag den ganzen Tag. Seit ich bei backaldrin bin, auch am Wochenende.

Was ist das Besondere am Tischtennis?

Ich habe jeden Tag das Gefühl, ich kann das nicht perfekt. Das ist auch frustrierend, wenn ich einen Schlag nach mehr als 20 Jahren nicht beherrsche. Aber genau das ist herausfordernd und nie langweilig.

Was ist dabei das Wichtigste?

Für Tischtennis brauchst du unterschiedliche Talente. An der Weltspitze ist die mentale Stärke entscheidend.





Wo gibt es Parallelen zwischen deiner Arbeit und dem Spitzensport?

Die richtige Einstellung ist überall wichtig, ob im Sport, im Berufsleben oder zu Hause. Sie ist entscheidend. Ich bin offen für jede Herausforderung und kann sehr gut mit Sieg und Niederlage umgehen. Das sind Eigenschaften, die ich in der Sport- und Arbeitswelt gleichermaßen brauche.

Eine Parallele ist auch die Ernährung: Welche Rolle spielt sie im Spitzensport?

Ohne einer ausgewogenen Ernährung ist es nicht möglich, die gewünschte Leistung zu erbringen. Da ich ausgebildete TCM-Energetikerin (Traditionelle Chinesische Medizin) bin, begleitet mich das Thema schon viele Jahre.

Gehören auch Palatschinken zur Ernährung nach TCM?

Nein, natürlich nicht. Allerdings schaltet bei Palatschinken meine Vernunft aus. Jedoch sagt auch die TCM, man soll essen, worauf man Lust hat. Alles mit dem richtigen Maß, versteht sich.

2020 wirst du als aktive Sportlerin in Japan noch einmal – zum sechsten Mal – an Olympischen Spielen teilnehmen. Was ist das Besondere an „den Spielen“?

Meine ersten Olympischen Spiele waren „wow!“, ein unvergessliches Erlebnis, wie meine anderen Teilnahmen auch. Die Spiele sind auch ein Beweis, dass ich

Liu Jia

Lieblingsbrot, -gebäck: Chia-Brot, helles Brot

Lieblingsspeise: Spaghetti, Palatschinken

Hobbys, Interessen: Lesen und Freunde treffen

Sport & Ernährung ist ein starkes Paar.

Das Beste an meiner Sportart: Jeden Tag eine Herausforderung

Das Beste an meiner neuen Arbeit bei backaldrin: Ich bin geistig so gefordert, dass es nie langweilig wird.

Meine größten sportlichen Erfolge:

u. a. 2 x EM-Silber im Einzel (2008, 2010), Platz 1 im Europe TOP-16 (2015)

nach wie vor an der Spitze bin. Jeder Sportler träumt von Medaillen. Obwohl das extrem schwierig ist, gibt man den Gedanken nie auf. 2020 ist mein Ziel und dafür trainiere ich wieder hart, wobei ich beim Training heute mehr auf die Qualität und weniger auf die Menge achte.

Woher nimmst du die Kraft neben Beruf und Familie?

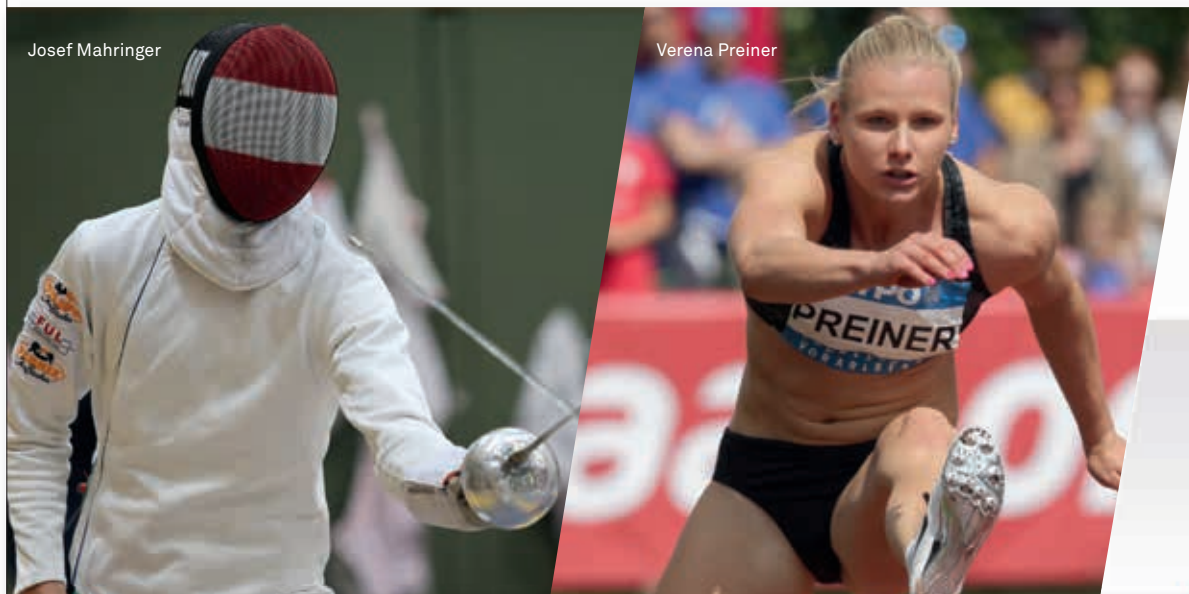
Die mentale Stärke ist ein Aspekt. Zusätzlich gibt mir eine gute Ernährung die Chance, dass ich körperlich fit und belastbar bin. Disziplin ist ebenfalls wichtig und das bedeutet auch, auf manches verzichten zu können.

Was bedeutet Erfolg für dich?

Ziele erreichen, aber nicht um jeden Preis. Ich muss Spaß haben und die Freiheit genießen. Ich würde nicht 24 Stunden am Tag trainieren, damit ich gewinnen kann. Ich möchte ein Leben haben neben dem Erfolg. 🍃

Josef Mahringer

Verena Preiner



bezahlte Anzeige – Fotos GEPA Pictures

„Dein Leben. Dein Sport. Es ist deine Zeit.“

Mit der neuen „Sportstrategie Oberösterreich 2025“ setzt das Land OÖ verstärkt auf Nachwuchs- und Trainerarbeit und investiert gezielt in moderne Sportstätten.

- ➡ 2016 wurden das neue „**TGW Turnleistungszentrum Sportland OÖ**“ im Linzer Winterhafen, das **Judo-Trainingszentrum mit Kletterwand** auf der Gugl und das **OÖ TV Damen-Tennisleistungszentrum** in Linz/Oed eröffnet
- ➡ Bis August 2018 investiert das Land OÖ 9 Millionen Euro in den **Ausbau des „Olympiazentrums Sportland Oberösterreich“** auf der Linzer Gugl – inklusive neuem **Fecht-Trainingszentrum**
- ➡ Derzeit entsteht das neue „**Kornspitz Leichtathletik-Trainingszentrum Sportland OÖ**“ in Linz
- ➡ Aktuell laufen in ganz Oberösterreich **110 Bauprojekte**
- ➡ Für die Ruder-WM 2019 wird das **Ruder-Regattazentrum Linz/Ottensheim** ausgebaut



www.sportland-ooe.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

SPORT OÖ
Land Oberösterreich · Upper Austria

Starker Auftakt im Mehrkampf

Nach der Winterpause fand vom 3. bis 5. März in Belgrad die Hallen-Europameisterschaft der Leichtathletik statt. Kornspitz-Mehrkämpfer Dominik Distelberger erreichte dabei im Siebenkampf den hervorragenden vierten Platz. Auf einen neuen österreichischen Rekord fehlten dabei nur zwei Punkte. „Für mich ist das Ergebnis sensationell. In der Halle war eine super Stimmung und ich konnte den Wettkampf richtig genießen.“ 🐦



© GEPA

Mehr News auf
www.kornspitz.com



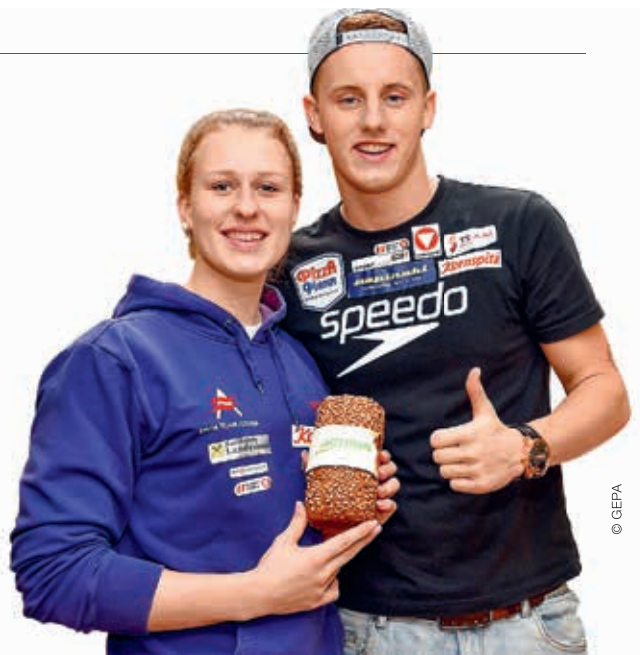
© backaldrin/Chris Singer

Gold zum Geburtstag

Beim DTB-Pokal (Deutscher Turner-Bund) in Stuttgart vom 17. bis 19. März beschenkte sich Kornspitz-Kunstturnerin Tabea Alt selbst zu ihrem 17. Geburtstag: Sie siegte überraschend beim Weltcupturnier. Bis zum Schluss war es spannend. Mit Glanzleistungen am Balken und am Boden sicherte sie sich den ersten Platz. „Das war ein grandioser Wettkampf mit einer tollen Stimmung. Da kann ich nur super-zufrieden sein.“ 🐦

Siegreich im Schwimmbecken

Die Schwimmer des „Kornspitz Sport Team“ nahmen vom 3. bis 5. März erfolgreich am internationalen Schwimm-Meeting in Berlin teil. Sebastian Steffan holte sich zwei Mal Gold über 400m und 200m Lagen. Teamkollegin Lena Kreundl konnte ebenfalls gute Leistungen abrufen und erreichte ihre beste Platzierung mit einem dritten Platz über 50m Brust. 🐦



© GEPA

Sabia

pur er Genuss

Chiasamen
[Salvia hispanica]

Leindottersamen
[Camelina sativa]

IM QUELLSTÜCK
Der neue
Geschmack für
Ihre Backideen
ALS BESTREUUNG

Basilikumsamen
[Ocimum basilicum]

Leinsamen
[Linum usitatissimum]