

backaldrin®

Bäckertitel



Bäckertage 2019

Seite 6

Andere Länder,
andere Brottraditionen

Seite 14

Menschlichkeit als
Führungsfaktor

Seite 20

4
(b)aktuell: News
von backaldrin

6
Bäckertage 2019: Die
Highlights und Produkte

12
Klassiker neu entdecken:
Finnenbrot

13
Hanni Rützler:
Streetfood vom Bäcker

14
Mit Stadt, Land, Brot
nach Russland

16
Fachthema: Alles rund
um Langzeitführung

18
Vom Fach: News
aus der Backwelt

20
Dialog: Harald Deller
und Oliver Glasner
über Menschlichkeit
als Führungsfaktor

24
PANEUM: Bäckerstolz
und Zunft

26
Selektion: Alles rund
um Urgetreide

27
Kreation:
Kurkuma Snack

28
Gesund und Fit:
Schlafen Sie gut?

32
Brot und Spiele:
News aus dem Sport

34
Blitz-Wissen:
Ihre Fragen,
unsere Antworten!

„WIR WOLLEN
UNSERE KUNDEN
ZUFRIEDENSTELLEN
UND MIT GUTEM
BROT VERSORGEN.“

IGNAZ HAIDER,
BROTSSOMMELIER



Mehr dazu auf Seite 6



Mehr dazu auf Seite 20

FRISCHER WIND FÜR BACKTUELL



Wir fanden, es war an der Zeit ein bisschen frischen Wind in unser Kundenmagazin zu bringen. Die folgenden Seiten wurden mit Know-how, Interesse und viel Liebe zum Handwerk sowie der langjährigen backaldrin-Tradition geschrieben und neu gestaltet. Lassen Sie uns wissen, wie es Ihnen gefällt! Unter backtuell@backaldrin.com freuen wir uns über Feedback! Ihre Redaktion



Herausgeber: backaldrin International The Kornspitz Company GmbH / Herstellung von Grundstoffen und Hilfsmitteln für die Nahrungs- und Genussmit- telerzeugung; Handels- und Handelsagentengewerbe: Bäcker / Kornspitzstraße 1, 4481 Asten, Österreich / Internet: www.backaldrin.com / Eigentümer: Peter Augendopler / Geschäftsführer: Harald Deller / Redaktion: Lena Thalhammer MA (Leitung), lena.thalhammer@backaldrin.com, Tel. +43 7224 8821 334 / DI Doris Dieplinger BSc. / Ing. Mag. Wolfgang Mayer / Nina Kern, Anna-Maria Peter (Kernkompetenzen) / Inhaltliche Verantwortung PANEUM: Dr. Anita Giuliani / Visuelles Konzept und Grafik: www.kernkompetenzen.at / Druck: www.haider-druck.at / Fotocredits: sofern nicht anders angegeben: © back- aldrin / Coverfoto: backaldrin, Darko Todorovic / Aus Gründen der leichten Lesbarkeit wird in diesem Magazin auf eine geschlechtsspezifische Differen- zierung verzichtet. Es wurde die maskuline Form gewählt, entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung für beide Geschlechter.

Liebe Leserinnen und Leser!



Wie Sie sehen, präsentiert sich unsere „backtuell“ in neuem Gewand. Was vor mehr als 50 Jahren als „Heb zu“ begann, ist inzwischen zu einer liebevoll gewonnenen Tradition gewor- den. Aber die Zeiten und der Geschmack ändern sich und so muss sich auch ein Kun- denmagazin immer wieder anpassen – und ich hoffe, es findet Ihren Gefallen. Was sich nicht ändert, ist unser Bemühen Ihnen zu Diensten zu sein und Sie sowohl mit Fach- informationen als auch mit spannenden Hintergrundgeschichten rund um neue Trends und Brotkultur zu versorgen. Neuig- keiten von backaldrin aus aller Welt stoßen hoffentlich ebenfalls auf Ihr Interesse.

Neue Impulse gaben wir auch wieder zu den vierten Österreichischen Bäckertagen an unserem Sitz in Asten am 18. und 19. Mai. Ich freue mich, dass ich viele von Ihnen be- grüßen durfte und hoffe, dass Sie aus unse- ren Gesprächen, Vorführungen und Vorträ- gen genauso viel mitgenommen haben wie wir. Unsere Branche ist mehr in Bewegung als je zuvor und es liegt an uns allen, diese Veränderung aktiv mitzugestalten. Die Chancen waren nie größer als heute.

Eine seit Jahren wichtige Entwicklung ist der nach wie vor wachsende Außer-Haus- Verzehr. Bäckereien waren immer schon Nahversorger und können von diesem Trend mit Erfindergeist und Mut zu Neuem profi- tieren. In unserem Streetfood-Zelt bei den Bäckertagen haben wir einige Snackideen vorgestellt. Auch die renommierte Trend- forscherin Hanni Rützler beschäftigt sich mit dem To-Go-Trend und bringt in ihrem Gast- kommentar (S. 13) zum Ausdruck, welche Chancen sich daraus für Sie ergeben können.

Wir lassen die vierten Österreichischen Bä- ckertage für all jene, die nicht kommen konn- ten, Revue passieren (S. 6) und vermitteln Impulse und Inspirationen auf diesem Weg. Es warten aber auch viele andere spannende Themen in dieser Ausgabe auf Sie, etwa eine Reise in die russische Brotkultur, ein Fach- artikel rund um Langzeitführung oder ein er- frischendes Rezept für einen leckeren Snack mit unserem Kurkuma-Ciabatta – genau das Richtige für die bevorstehenden heißen Som- mertage. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen gutes Gelingen, mit frisch inspirierten Ideen für Ihr Geschäft!

Ich wünsche Ihnen im Namen der Familie Augendopler sowie der Geschäftsleitung viel Freude beim Lesen, Ihr

Peter Augendopler
backaldrin-Eigentümer



(b)aktuell

1

In bester Gesellschaft

Das „European Museum Forum“ ist eine der führenden Organisationen für die Förderung der Qualität europäischer öffentlicher Museen. Jedes Jahr vergibt sie mit der Auszeichnung zum „European Museum of the Year“ den renommiertesten Award, mit dem Museen ausgezeichnet werden können. Damit will die Organisation innovative Ansätze fördern. Jeweils 40 Museen werden jährlich nominiert und heuer befindet sich auch das PANEUM mit drei weiteren österreichischen Museen – allesamt aus Wien – sowie 36 europäischen Museen unter den Nominierten. „Es ist eine große Ehre mit so vielen europäischen Museen von Rang und Namen für den Award nominiert zu sein“, freut sich Peter Augendopler.

Stolz auf den Bäckernachwuchs

Jasmin Angerer und Teresa Reslhuber sind frisch gebackene Bäckermeisterinnen. Beide haben im März 2019 ihre Meisterprüfung mit Auszeichnung bestanden. Und auch Nachwuchstalent Stefan Werner erzielte bei der Gesellenprüfung einen guten Erfolg. backaldrin gratuliert herzlich.



Teresa Reslhuber, Stefan Werner und Jasmin Angerer (v.l.) nach den erfolgreich absolvierten Prüfungen.

2

3

Bereit für die WorldSkills 2019

Die frisch gebackene Bäckermeisterin Jasmin Angerer hat sich mit ihrem Sieg bei den Österreichischen Staatsmeisterschaften im November 2018 für die WorldSkills 2019 in Kazan (Russland) qualifiziert. Vom 22. bis 27. August 2019 messen sich dort die weltweit Besten ihrer jeweiligen Berufssparte. Jasmin Angerer reist gemeinsam mit den weiteren 45 Teilnehmern aus Österreich sowie den unterstützenden Experten an und wird für die Bäcker an den Start gehen. Die Vorbereitungen laufen bereits auf Hochtouren. Jasmin Angerer tüftelt an ihren Brot- und Gebäckvariationen, zur Seite steht ihr dabei Experte Erwin Heftberger von der HTL für Lebensmitteltechnologie und Meisterschule für Bäcker. „Ich bin absolut motiviert und bereite mich konzentriert vor. Ich freue mich schon in Kazan mein Können unter Beweis zu stellen“, erklärt Angerer. backaldrin drückt schon jetzt die Daumen!



backaldrin-Bäckermeisterin Jasmin Angerer bereitet sich auf ihre Teilnahme an den WorldSkills vor.

(b)aktuell

4

Erfolgreicher Messe-Auftakt

Das Messejahr 2019 ist erfolgreich angelaufen und bereits drei internationale Auftritte sind absolviert. Den Beginn machte die Gulfood vom 17. bis 21. Februar in Dubai. Das Team von backaldrin Arab Jordan begeisterte die Gäste mit einem perfekt organisierten Messestand und tollen Produkten – von Aronia und Kurkuma bis hin zu leckeren frischen Waffeln. Nächste Station war Moskau mit der Modern Bakery vom 12. bis 15. März – dort stand alles unter dem Motto Brotideen „Made in Russia“. Neben den russischen Innovationen Müslibrot und Buchweizenbrot waren auch Aronia-Produkte und backaldrin-Klassiker am Start. Zudem begeisterten die russischen Eishockey-Legenden Boris Mayorov und Igor Tuzik. Den Abschluss bildete die FBK in Bern vom 17. bis 20. März, bei der die backaldrin Suisse AG ganz auf die Kraft der Aroniabeere sowie auf ein Urgetreide-Brot speziell zu Ehren des traditionellen Schwingfestes setzte. backaldrin bedankt sich bei allen, die heuer schon eine Messe besucht haben, und freut sich noch viele Besucher vom 21. bis 24. September 2019 in Stuttgart bei der Südback begrüßen zu dürfen!



Bei der FBK im März freute sich die backaldrin Suisse AG über den Besuch zahlreicher Kunden.

5

backaldrin unterstützt „Teach for Austria“ in Oberösterreich

Jedes Kind hat die gleiche Chance auf Bildung verdient – egal ob es aus einem einkommensstarken oder einkommensschwachen Haushalt stammt. Das ist die Vision des engagierten Projektes „Teach for Austria“, dem sich viele namhafte Kooperationspartner angeschlossen haben. Herzstück ist das Fellowprogramm, im Zuge dessen geeignete Quereinsteiger als Lehrkräfte an herausfordernden Schulen arbeiten. Im Rahmen der „Teach for Austria“-Woche in Oberösterreich im März 2019 hielten Führungskräfte von Unternehmen gemeinsam mit Fellows interaktive Unterrichtsstunden an sozial belasteten Schulen ab, um für mehr Bildungsgerechtigkeit einzustehen. backaldrin-Gründer Peter Augendopler hatte seinen Einsatz in der Klasse 2a der Neuen Mittelschule 2 Haid. Aber auch langfristig unterstützt backaldrin „Teach for Austria“, indem das Unternehmen die dort eingesetzte Fellow-Lehrkraft Clemens Zulehner fördert.



Foto: © Teach for Austria, Bernhard Reingruber

BÄCKER- TAGE



Coverstory

„UNSERE ÖSTERREICHISCHEN BÄCKERTAGE SIND MITTLERWEILE SCHON FAST ZUR TRADITION GEWORDEN UND WIR KONNTEN UNS IN QUALITÄT UND BESUCHERZAHLEN SOGAR NOCHMAL STEIGERN.“

PETER AUGENDOPLER

backaldrin lud Kunden und Gäste aus der weltweiten Backbranche zu den vierten Österreichischen Bäckertagen nach Asten ein. Das abwechslungsreich gestaltete Programm reichte dabei von Produktimpulsen über Streetfood-Snacks und Action mit Athleten des „Kornspitz Sport Team“ bis hin zu Führungen durch das PANEUM – Wunderkammer des Brotes.

Als besonderes Highlight wurden Brot- und Snackideen in sechs Backstuben sowie erstmalig auch in einem Streetfood-Zelt präsentiert. Dort veranschaulichte das Unternehmen vielfältige Snackideen auf Basis hauseigener Produkte. Diese umfassten über fünf Themenbereiche: Lauge, Grillen, Holzofen, Urkorn und Konditorei. In diesem Zusammenhang konnten sich die Besucher vor allem von der Vielseitigkeit der backaldrin-Produkte überzeugen. Die Gäste nutzten die Veranstaltung aber auch, um spannenden Fachvorträgen zu lauschen oder Brotprüfungen zu absolvieren. Zudem wurden die angebotenen Betriebsführungen mit großer Begeisterung in Anspruch genommen. Die Veranstaltung stand in diesem Jahr auch ganz im Zeichen handwerklicher sowie sportlicher Betätigung.

So ging zum zweiten Mal der „Österreichische Handsemmel-Kaiser-Wettbewerb“ über die Bühne. Um dem sportlichen Ehrgeiz frönen zu können, wurden darüber



hinaus eine Torwand, ein Tischtennistisch, ein Biathlonschießstand sowie ein Ergometer-Racer aufgebaut. Als besonderes Highlight konnten sich die Besucher hier mit den Stars aus dem „Kornspitz Sport Team“ messen. Unter anderem mit dabei waren die österreichischen Biathleten Simon Eder und Julian Eberhard, Tischtennis-Ass Liu Jia, Spieler des oberösterreichischen Fußballklubs LASK, Mitglieder des Radteams Felbermayr und natürlich Kornspitz-Sportdirektor Christoph Sumann, seines Zeichens selbst ehemaliger Profi-Biathlet.

„Der große Andrang und das Interesse an unseren Produkten und Impulsen stimmt uns durchwegs positiv. In zahlreichen Gesprächen mit unseren nationalen und internationalen Gästen konnten wir uns davon überzeugen, dass wir gemeinsam auf einem guten Weg in eine erfolgreiche Zukunft für die Backbranche sind“, zieht backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller Bilanz.

SÜSSE VERSUCHUNG

Urgetreide überzeugt auch bei süßen Backwaren – das zeigten die backaldrin-Konditormeister mit ihren frisch vor Ort zubereiteten Urkorn-Waffeln und Urkorn-Pancakes auf Basis von UrkornKuchen Mix. Emmer, Einkorn und Dinkel sorgen für goldgelbe Farbe sowie einen ausgewogen-nussigen Geschmack, der bestens mit frischen Früchten und Schokoladen-Sauce harmoniert.



BREZEL-SPEZIALITÄTEN

Laugengebäck in verschiedensten Formen und Ausprägungen strahlt mit typischem Glanz und Farbe. Brezel und Käsebrezel überzeugten pur, während Laugenkastanien mit Lachs und Senf-Dill-Sauce harmonierten und das Laugengebäck auch als Burger in Szene gesetzt wurde. Diese Laugenrezepte gelingen ideal mit Brezengold. Das Laugencroissant aus luftigem Plunderteig erfordert hingegen P&C von backaldrin und wurde im Street-food-Zelt mit bayrischem Obatzdn gereicht.



URKORN-VARIATIONEN

Der Urkorn-Knopf und das Urkorn-Brot mit Urkorn-Konzentrat bergen den nussigen Geschmack von Emmer, Einkorn und Dinkel in sich. Das Aroma ergänzen Vollkornsauerteig aus Waldstaudenroggen, Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, Malzextrakte sowie Joghurt und Honig. Als Snack reichte backaldrin den Urkorn-Knopf mit Lachs-Tatar und das Urkorn-Brot mit einem griechischen Hirtenkäse. Weitere Urkorn-spezialitäten gab es ebenfalls zu entdecken.

INFORMATIONEN ZU DEN
PRODUKTHIGHLIGHTS DER
BÄCKERTAGE BEI IHREM
BACKALDRIN-FACHBERATER!

MÜSLIBROT

Mit dem Müslibrot auf Basis des neuen Mueslibrot Mix präsentierte backaldrin ein hefefreies Hafervollkornbrot ideal fürs Frühstück. Auf Basis von Körnern und einer Müslimischung entsteht dieser einzigartige neue Genuss. Zur Herstellung ist nur die Zugabe von Wasser erforderlich. Die backaldrin-Bäckermeister entwickelten drei Sorten: Nuss-Rosine, Banane-Milch und Schoko-Milch. Das Müslibrot hält sich lange frisch; backaldrin bietet eine Version als Schnittbrot sowie Riegel und eine Pasteurierungsanleitung für die Schnittbrote.



GRILL-GEBÄCK

Backwaren überzeugen auch in der Grillsaison als Begleiter. Ein optisches Highlight sind die Kurkuma-Grillrezepte auf Basis von KurkumaMix mit der Saaten-Flocken-Kombination Sabia. So entsteht ein würzig-aromatisches Spitzweckerl. Mit dünn geschnittenem Schweinefleisch und Kren wurde es bei den Bäckertagen zum Snack. Die Durum Grillstangen mit Durum 100 überzeugten hingegen mit einem Belag aus Pulled Turkey, Cole Slaw und frischen Avocado-Scheiben.

HOLZOFEN-GENUSS

Frisch aus dem Holzofen holten die backaldrin-Bäckermeister Durum-Baguette auf Basis von Durum 100 sowie ein klassisches Bauernbrot mit Roggen. Zu den rustikalen Broten gab es verschiedene Aufstriche: Erdäpfelkäse, Tomaten-Basilikum Aufstrich, Verhackertes sowie diverse Wurstsorten. Das besondere Aroma, das durch den Holzofen entsteht, verleiht den Broten in Kombination mit den Aufstrichen das i-Tüpfelchen und steht für besonderen Genuss.



COOKIE DOUGH TO GO

Mit dem neuen Cookie Dough to go laden die backaldrin-Konditormeister zum Naschen von Kuchenteig ein. Sieben Sorten waren zu verkosten: Karamell, Schoko, Kurkuma, Joghurt-Maracuja, Granatapfel, Marshmallow und Pistazie. Der essbare Naschteig konnte in kleinen Portionen gekostet werden, er eignet sich aber natürlich auch zur Herstellung diverser Kuchenkreationen. Ideal für alle Naschkatzen, die gerne schon bei der Teigherstellung kosten.



Alois Escheu (r.) mit seinem Mitarbeiter Oumar Diakite, dem Botschafter des Bäckerhandwerks Bayern.

„Besonders begeistert bin ich vom Original Kornspitz, den ich heute sogar ausnahmsweise statt der Breze zur Weißwurst vorgezogen habe. Sehr interessant habe ich aber auch das Aronia-Geback gefunden. Es zeichnet sich vor allem durch seinen saftigen Geschmack und eine dezente Kruste aus.“

ALOIS ESCHAU, BACKSTUBE WÜNSCHE, DEUTSCHLAND

„WIR BIETEN UNSEREN KUNDEN AN, MEHR ÜBER BROT ZU ERFAHREN. DAS WIRD AUCH GERNE ANGENOMMEN. MIT MEINEN ANREGUNGEN MÖCHTE ICH HELFEN, DAS BROT-MARKETING ZU VERBESSERN. ZUDEM BIETE ICH GENUSSBESCHREIBUNGEN UND EMPFEHLUNGEN ZUM VERZEHR AN. WIR WOLLEN UNSERE KUNDEN ZUFRIEDENSTELLEN UND MIT GUTEM BROT VERSORGEN!“

IGNAZ HAIDER, ERSTER ÖSTERREICHISCHER BROTSOMMELIER



„Ich durfte heuer zum ersten Mal an den Bäckertagen teilnehmen. Besonders beeindruckend war die Führung durch die Produktion, das sieht man nicht oft. Generell wird hier sehr sauber gearbeitet. Es war eine gute Entscheidung, diese Veranstaltung zu besuchen!“

CHRISTIAN WALZ, WALZ BACKKUNST AG, SCHWEIZ

„Als Stammkunde aus der Region war ich schon öfter bei den Bäckertagen zu Gast. Wir pflegen seit jeher eine sehr gute Beziehung zu backaldrin und die Veranstaltung gefällt mir sehr gut! Man trifft Kollegen und holt sich wertvolle Inspiration.“

CHRISTIAN BAUMGARTNER, BÄCKEREI BAUMGARTNER, ÖSTERREICH



„Im Rahmen einer interessanten Führung wurden wir perfekt in die Produktion eingeführt und durften dabei auch den Ablauf der unterschiedlichen Prozesse beobachten. Wir haben es aber auch sehr genossen, viele Leute zu treffen. Es war schön, sich wieder austauschen zu können!“

GEORG ENZENBERGER, BÄCKEREI GUSCHLBAUER, ÖSTERREICH

„Ich war bereits zum zweiten Mal bei den Bäckertagen zu Gast. Wir durften eine interessante Führung absolvieren und das leckere Essen genießen.“

MICHAEL GUSCHLBAUER, BÄCKEREI GUSCHLBAUER, ÖSTERREICH



Michael Guschlbauer (r.) und Georg Enzenberger von der Bäckerei Guschlbauer.



**WEITERE BILDER
FINDEN SIE UNTER
WWW.BACKALDRIN.
COM/GALERIE-
BAECKERTAGE-2019**

DAS FINNENBROT

KLASSIKER NEU ENTDECKEN



ÜBERZEUGT MIT WERTVOLLEN INHALTSSTOFFEN, LANGER FRISCHHALTUNG UND AUSGEWOGENEM GESCHMACK.

WEITERE INFORMATIONEN IM BACKBERATER UNTER WWW.BACKALDRIN.COM ODER BEI IHREM BACKALDRIN-FACHBERATER!

backtuell holt Klassiker, die ganz und gar nicht altbacken sind, vor den Vorhang. Dieses Mal das Finnenbrot, das 1992 zum ersten Mal seinen großen Auftritt hatte und bis heute überzeugt und begeistert.

Mit dem Finnenbrot ging backaldrin bereits 1992 auf die zunehmende Bedeutung von bewusster und ausgewogener Ernährung ein. Es enthält wertvolle Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und Eiweiß sowie einen hohen Anteil an Ballaststoffen. Darüber hinaus überzeugen die wertvollen Zutaten Weizenschrot, Roggenschrot, Sojaschrot, Weizenkleie, Malzflocken, Leinsamen sowie Sonnenblumenkerne, die dem Finnenbrot einen besonders ausgewogenen Geschmack beschieren. Der Einsatz der Schrote sorgt dafür, dass alle guten Inhaltsstoffe des Korns enthalten sind. Zudem überzeugt das Finnenbrot auch mit langer Frischhaltung und ergibt im Gesamtpaket eine wahre Gaumenfreude für ernährungsbewusste Genießer. Mit diesen Argumenten ist es kein Wunder,

dass das Finnenbrot bis heute ein fester Bestandteil des backaldrin-Sortiments ist. Es lässt sich mit KornMix direkt oder auch in Langzeitführung im Slow Dough®-Verfahren herstellen. Unabhängig von der Führungsart wird aus allen Zutaten ein mittelfester Teig geknetet, wobei die Sonnenblumenkerne erst am Ende zugesetzt werden. Die ausgewogenen Teigstücke werden länglich geformt und können zusätzlich in Sonnenblumenkernen gewälzt werden. Im Anschluss sind sie in Backkästen, Toastwannen oder Körbchen zu setzen. Ein Tipp der backaldrin-Bäckermeister heute wie damals: Bei Backkastenformen den Teig etwas weicher halten, bei frei geschobenem Brot etwas fester.



Der Streetfood-Trend macht aus Snacks Minimahlzeiten. Für Bäcker bedeutet das mehr Konkurrenz, es eröffnet aber auch neue Chancen.

Noch vor zwanzig Jahren waren Snacks meist bloß eine schnelle Lösung für „Heißhungerattacken“ oder süße Belohnungen. Auch heute noch assoziieren wir mit dem Begriff Snack meist fettige Chips, zuckrige Schoko- oder Müsliriegel sowie süßes und salziges Knabbergeback oder im besten Fall belegte Brötchen für zwischendurch. Und wir übersehen dabei, dass sich das „alte Snacken“ gerade zum „neuen Essen“ wandelt.

Denn die Zeiten, in denen wir uns dreimal am Tag am Esstisch zusammenfanden, um gemeinsam Frühstück, Mittag- und Abendessen einzunehmen, sind für viele Menschen längst vorbei. Unser Essverhalten passt sich mehr und mehr den Rhythmen unseres Alltagslebens an, das – zumindest gefühlt – immer schneller, flexibler und mobiler wird. Heute isst man, wenn man Zeit, Lust und/oder Hunger hat, und genießt – auch allein – immer häufiger einfach eine kleine Mahlzeit zwischendurch: Burger, Bowls, Sandwiches, Pizzen und Quiches sind ideale Minimahlzeiten, die traditionelle Snacks zunehmend ersetzen und von denen Konsumenten heute deutlich mehr erwarten.

Denn auch wenn sie heute immer spontaner entscheiden, wann und was sie essen, legen Konsumenten bei ihrer Wahl immer mehr darauf Wert, woher die Produkte stammen und vom wem sie wie verarbeitet wurden. Kriterien wie regional, biologisch, saisonal, frisch und gesund spielen dabei eine immer größere Rolle.

Am Upgrading der sich zu Minimahlzeiten gewandelten Snacks hat der Streetfood-Trend mit seinen Festivals, an denen die kleinen Alltagsgerichte wie Festtagsgerichte zelebriert und gefeiert werden, einen entscheidenden Anteil. Bäcker waren in Österreich, Deutschland und der Schweiz die Vorreiter dieser Entwicklung, weil sich Brote und Backwaren – belegt oder gefüllt – früh als kleine Mahlzeiten etablierten. Doch einige haben die vom Streetfood-Trend verstärkte Dynamik am Snackmarkt unterschätzt und den Anschluss verpasst. Innovative Bäcker profitieren vom Wandel unserer Esskultur in Richtung „Snackification“: Sie erweitern ihr Angebot, schärfen ihr kulinarisches Profil auch mit kreativen Kompositionen und etablieren sich so als neue Minimahlzeiten-Profis.

BROTTRADITION IN RUSSLAND

„Chlebosolnye“ findet man in Russland häufig. Das Wort setzt sich aus „Chleb“, russisch für „Brot“, und „Sol“, der Entsprechung für „Salz“, zusammen und bedeutet „freundliche Gastgeber“. Eine lange Tradition, die heute noch gelebt wird. Brot und Salz sind seit jeher Zeichen von Wohlstand und Gesundheit, weshalb Gastgeber aller sozialen Schichten Brot anbieten. Kein Wunder, denn in der slawischen Kultur gilt Brot als heilig. Kein Brot zu haben, bedeutet nichts zu essen zu haben. In Russland wird daher zu nahezu jeder Mahlzeit Brot gereicht.

Gemäß dieser Tradition werden auch heute noch, selbst bei offiziellen Empfängen oder in Restaurants, die Gäste mit Brotlaiben und einem kleinen Salzfässchen begrüßt. Das Teilen/Abbrechen des Brotes und das vorsichtige Eintauchen in Salz signalisieren den Beginn einer Freundschaft. Auch bei den traditionellen russischen Hochzeiten kommt dieser Brauch zum Einsatz. Das Brautpaar teilt nach der Vermählung das Brot, taucht es in Salz und führt es dem Partner zum Mund. Diese Geste signalisiert die Bereitschaft, füreinander zu sorgen und Schwierigkeiten im Leben gemeinsam zu bestehen.

Brottradition als Erfolgsgrundlage

Diese lange Brottradition war nicht zuletzt ein Grund für den eigenen Produktionsstandort von backaldrin in Moskau. Die Erschließung des Marktes begann 1995 mit einem Bäckereizentrum am Stadtrand von Moskau. Das Haus des Brotes, „Dom Chleba“, ist ein Vertriebszentrum für Russland, Armenien, Aserbaidschan, Georgien, Kasachstan, Kirgistan, Tadschikistan und Usbekistan. Zwölf Jahre später folgte der nächste Schritt, 2017 kam das eigene Produktionswerk ARVALUS nahe Moskau hinzu. Hier werden alle Produkte für den russischen Markt direkt produziert, so ist man näher beim Kunden und kann auf landestypische Bedürfnisse direkt reagieren und für den Markt entsprechende Produkte entwickeln.

Anderes Land – anderes Brot

Eine der berühmtesten russischen Brotsorten ist das Borodinski, ein spezielles Kochbrot, das neben Mehl und Hefe auch Roggenmalz, Melasse und Koriander beinhaltet. Der süßlich-malzige Geschmack ist typisch dafür. Roggenbrot gehört in Russland zu den beliebtesten Sorten, während Weißbrot für die einfache Bevölkerung selbst noch im 20. Jahrhundert als besonderes Festtagsbackwerk galt. Russisches Weißbrot ist nicht außen knusprig und innen so feinporig-wattig wie zum Beispiel das französische, dafür macht es laut Aussage vieler Russen satt. Es ist schlichtweg nahrhafter. Zu den bekanntesten Weißbroten zählt das Kalatsch.



Foto: © iStock

EINWOHNER:
145 MILLIONEN

HAUPTSTADT:
MOSKAU

BEKANNT FÜR:
MATRJOSCHKAS, BORSCHTSCH
UND FABERGÉ-EIER

NATIONALSPORT:
BALLETT UND EISHOCKEY

BESTE REISEZEIT:
MAI BIS SEPTEMBER

Für ihn ist aus langjährigen Geschäftsbeziehungen eine Freundschaft zu Land und Leuten geworden: Wolfgang Mayer, Leiter der Unternehmenskommunikation bei backaldrin, wurde im April zum Honorarkonsul der Russischen Föderation ernannt. Die Redaktion traf ihn zu einem kurzen Gespräch zwischen Asten und Moskau.

3

FRAGEN AN
KONSUL
WOLFGANG
MAYER



Foto: © Eric Krügel

GRATULATION, HERR KONSUL. WIE KOMMT MAN ZU EINER SOLCHEN EHRE?

Der russische Botschafter fragte mich bei einem Besuch im letzten Jahr, ob ich mir vorstellen könnte das Amt des Honorarkonsuls für die Russische Föderation in Österreich zu übernehmen und ob backaldrin bereit wäre, das zu unterstützen. Nach unserer Zustimmung starteten die offiziellen Prozesse, die zur Ernennung und Installation eines Honorarkonsulates notwendig sind. Diese Vorgänge dauern einige Monate. Seit 10. April darf ich nun offiziell dieses Amt ausüben, was mich mit großem Stolz erfüllt.

SIE GELTEN ALS ABSOLUTER RUSSLAND-EXPERTE. WAS IST IHR BIS DATO SCHÖNSTES ERLEBNIS MIT BEZIEHUNGSWEISE IN DIESEM LAND?

Ein besonders schönes Erlebnis waren die Olympischen Spiele in Sotschi 2014. Mit unserem Brot und Gebäck sorgten wir nicht nur bei den Athletinnen und Athleten, sondern auch bei den vielen anderen Gästen für Begeisterung – es herrschte eine großartige Stimmung! Ein wunderschönes Erlebnis war auch der Besuch im Kreml, wo ich die Räumlichkeiten in einer Spezialführung besichtigen konnte – das war wirklich sehr beeindruckend.

ABSCHLIESSEND: WELCHE ZIELE VERFOLGEN SIE IN RUSSLAND UND WELCHE SYNERGIEN BESTEHEN ZWISCHEN IHRER ROLLE ALS KONSUL UND IHRER ROLLE IM UNTERNEHMEN?

Am russischen Markt streben wir, wie überall, nach Erfolg und höchster Qualität. Wir bauen auf gute Beziehungen zu Lieferanten, Kunden und Mitarbeitern gleichermaßen und wollen unseren Marktanteil ausbauen. Als Konsul kann ich mein persönliches Netzwerk für unser Unternehmen nutzen, gleichzeitig aber auch Kontakte und Netzwerke weitergeben und andere Unternehmen in Österreich damit unterstützen.

SLOW DOUGH®

**LANGZEITFÜHRUNG
FÜR FRISCHE VON
FRÜH BIS SPÄT**

Langzeitführung ist schon seit einigen Jahren ein großes Thema und mit der heutigen Technik problemlos umsetzbar. Speziell für kühle Teige hat backaldrin das neue Slow Malt entwickelt. Schnittbrötchen lassen sich damit langzeitgeführt ideal herstellen und bestechen mit aromatischem Geschmack und goldgelber Kruste.

Das neue Langzeitführungs-Backmittel für kühle Teige: Slow Malt von backaldrin. Damit überzeugen Schnittbrötchen schon auf den ersten Blick mit ihrem goldgelben Glanz und dem ausgeprägten Ausbund. Slow Malt verbessert das Volumen und die Krumen-Eigenschaften und verleiht den Brötchen darüber hinaus eine goldgelbe Färbung. Der angenehme Duft und der unvergleichlich malzig-aromatische Geschmack bilden gemeinsam eine Versuchung, der kaum jemand widerstehen kann. Die backaldrin-Bäckermeister haben das neue Backmittel speziell für die Langzeitführung von kühlen Teigen, von 22 bis 24 °C, entwickelt. Damit ist Slow Malt die Lösung für frisches Gebäck von früh bis spät. Insbesondere in Kombination mit der Slow Dough®-Führung entstehen Backwaren bester Qualität. Selbstverständlich eignet sich das neue Backmittel auch für die Herstellung von Kaisersemmeln in Slow Dough®-Führung.

LANGZEITFÜHRUNG

IST DER OPTIMALE WEG FÜR HERAUSRAGENDE GEBÄCKQUALITÄT. SIE SORGT FÜR RUNDEN, INTENSIVEN GESCHMACK, EINE ZARTERE RÖSCHE, EINE LEBENDIGE KRUMENFARBE, LÄNGERE FRISCHHALTUNG SOWIE OPTIMALE SCHNITTFESTIGKEIT. IHR EINSATZGEBIET REICHT VON BROT BIS ZU KLEINGEBÄCK, SIE KANN ABER AUCH FÜR FEINE BACKWAREN WIE ETWA PLUNDERGEBÄCK ANGEWANDT WERDEN.



„MIT SLOW MALT HABEN WIR EIN BACKMITTEL ENTWICKELT, DAS FÜR LANGZEITGEFÜHRTE KÜHLE TEIGE UND DIE LAGERUNG IN STAPELDIELEN MASSGESCHNEIDERT IST. FRISCHES GEBÄCK VON FRÜH BIS SPÄT UND IN GLEICHBLEIBENDER QUALITÄT IST DAMIT, INSBESONDERE BEIM LADENBACKEN, KEIN PROBLEM.“

JOSEF PEINBAUER,
BACKALDRIN-BÄCKERMEISTER

Perfektes Team

Bei der Slow Dough®-Führung können die Teige mit den üblichen Führungsparametern über Semmel- bzw. Brötchenanlagen aufgearbeitet werden. Anschließend werden die Teiglinge nur noch gekühlt gelagert. Während der Lagerzeit bilden sich die gewünschten Geschmacks- und Aromastoffe. Die Lagerzeit kann auf bis zu 34 Stunden ausgedehnt werden; dabei bleibt der Teigling gut stabil. Durch den Einsatz von Slow Malt entstehen trockene Teige, die sich ideal zur maschinellen Aufarbeitung eignen und perfekt an die Bedingungen für die Transportlagerung in Kunststoff-Stapeldielen angepasst sind, da sie nicht ankleben. Slow Malt in Kombination mit der Slow Dough®-Führung ermöglicht es, über den gesamten Tagesverlauf frisches Gebäck mit einer gleichmäßigen Qualität und einem deutlichen Plus an Geschmack und Aroma zu backen.

1 Neue Spielregeln in der Herkunftskennzeichnung



Ab dem 1. April 2020 treten neue Regelungen zur Herkunftskennzeichnung in Kraft. Diese basieren auf einer EU-Verordnung zur Kennzeichnung der primären Zutat eines Produktes. Die Herkunft der Primärzutat ist dann zu deklarieren, wenn die Herkunft des Lebensmittels angegeben ist und diese von der Herkunft der Primärzutat abweicht. Die Verordnung betrifft also in erster Linie verpackte Waren. Als Herkunftsangabe gelten unmittelbare Hinweise auf Orte oder geografische Gebiete (z.B. „Qualität aus ...“) oder mittelbare Hinweise durch Bilder und Symbole (z.B. Flagge). Keine Auslöser sind hingegen geschützte geografische Angaben oder eingetragene Marken. Für die Backbranche ist die Bestimmung der primären Zutat relativ einfach – bei Brot ist es das Mehl. Bei Spezialbrot mit wertgebenden Zutaten, etwa Sonnenblumenbrot, sind auch die namensgebenden Zutaten anzuführen. In diesem Beispiel die Sonnenblumenkerne, sollte die Herkunft vom angegebenen Herstellungsland abweichen. Für die Angabe der Herkunftskennzeichnung der primären Zutat wurden genaue Standards festgelegt: Sie muss im selben Sichtfeld wie die Angabe der Herkunft des Lebensmittels sein sowie klar ausweisen, dass die primäre Zutat nicht aus dem Ursprungsland des Lebensmittels stammt. backaldrin steht Ihnen für Fragen zur individuellen Herkunftskennzeichnung gerne zur Verfügung: Ihr Ansprechpartner ist Dr. Andreas Vollmar, Geschäftsleiter Entwicklung und Qualität (andreas.vollmar@backaldrin.com, +43 7224 8821 430).

2 Das war der 1. OÖ Bäckermarkt

Vielfalt, Handwerk, Regionalität und Tradition – das ist österreichische Brotkultur. Unter diesem Motto ging am 30. März 2019 in den Linzer Promenadengalerien der erste Oberösterreichische Bäckermarkt unter den Augen (und Händen) eines begeisterten Publikums über die Bühne. Handwerksbäcker präsentierten ihre Hausspezialitäten und standen Interessierten Rede und Antwort zu Inhaltsstoffen, Rohstoffen und Herstellungsverfahren. Kabarettist und Ernährungswissenschaftler Mag. Christian Putscher und die Schäumühle „Millers Mill“ rundeten als Rahmenprogramm die gelungene Premiere ab.



3 Erfolgreiche vierte Auflage von „Kruste & Krume“



Das erfolgreiche Brotfestival „Kruste & Krume“ bot am 23. März 2019 wieder Bäckern aus Österreich und Nachbarländern eine große Bühne. Die Veranstaltung zeigte, dass das Bäckerhandwerk Zukunft hat und Konsumenten Brot und Bäckerei wertschätzen. Das große Interesse an der Veranstaltung von Initiatorin Barbara van Melle beweist das seit einigen Jahren eindrucksvoll. Der neue Veranstaltungsort, die Marx Halle Wien, bot daher dieses Jahr noch mehr Platz. Auch das PANEUM, Wunderkammer des Brotes, unterstützte das Brotfestival wieder und war mit einem eigenen Stand vor Ort. Der Bäckermarkt umfasste Stände, an denen Brot und Gebäck verkostet und gekauft werden konnte, es gab eine Live-Bühnenshow und in der Backwerkstatt konnten Besucher das Bäckerhandwerk hautnah erleben. Außerdem gab es verschiedene Backworkshops sowie zum ersten Mal Wettbewerbe für Profis und Hobbybäcker auf der Bühne. Außerdem wartete eine Ausstellung rund um Brauchtumsgebäcke, die von backaldrin und dem PANEUM unterstützt wurde.

Österreichische Mehlspeiskultur hat das Zeug zum Kulturerbe 4

Die Initiative der Österreichischen Mehlspeiskultur hat das erklärte Ziel, die besagte österreichische Mehlspeiskultur als immaterielles Kulturerbe durch die UNESCO anerkennen zu lassen. Von der Landwirtschaft über Verarbeitungsbetriebe und Rohstoffproduzenten bis hin zu Bäckern und Konditoren werden alle vor den Vorhang geholt. Online unter www.mehlspeiskultur.at und seit November 2018 auch im eigenen Magazin „Die Mehlspeis“, mit zahlreichen Tipps, Rezepten und Hintergrundinfos rund um die süßen Versuchungen. Das Magazin erscheint 4 x im Jahr und ist kostenlos zu abonnieren.



5 EU und Russland noch stärker vernetzt



Nikolai Makovlev (FIPU Vorstandsmitglied), Tatiana Savenkova (FIPU Präsidentin) und Wolfgang Mayer von backaldrin (FEDIMA Vorstandsmitglied) beim Treffen im Oktober 2018.

Der europäische Dachverband der Backzutatenhersteller FEDIMA vereinbarte mit der russischen Vereinigung der Lebensmittelhersteller FIPU anlässlich der Generalversammlung in Athen eine engere Zusammenarbeit und einen intensiveren Austausch. Eine Herzensangelegenheit für Wolfgang Mayer, Mitglied der Geschäftsleitung von backaldrin und Vorstandsmitglied der FEDIMA. Sicherheit und Regularien für Inhaltsstoffe sowie ein angenehmer harmonischer Austausch innerhalb der Verantwortlichen sind das Ziel dieser Vereinbarung. „Die Annäherung dieser beiden starken Verbände ist eine große Chance für die gesamte Branche und unsere Mitglieder“, so Wolfgang Mayer.

MENSCHLICHKEIT ALS FÜHRUNGSFAKTOR



„ALS FAMILIENBETRIEB
SIEHT SICH UNSER UNTER-
NEHMEN IN DER PFLICHT,
DIE MENSCHLICHEN
BELANGE NIE AUS DEN
AUGEN ZU VERLIEREN.“

HARALD DELLER,
BACKALDRIN-GESCHÄFTSFÜHRER

In einem angeregten Dialog über Werte, Konzepte und Mitarbeiter entdecken LASK-Erfolgstrainer Oliver Glasner und backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller erstaunliche Parallelen, die das Handeln der beiden Führungskräfte entscheidend prägen.

Oliver Glasner: backaldrin beschäftigt mittlerweile rund 1000 Mitarbeiter. Bei dieser beachtlichen Anzahl an Menschen ist es wohl unmöglich, einen persönlichen Umgang mit allen Angestellten des Unternehmens zu pflegen. Wie kommunizieren Sie als Führungsperson mit Ihren Mitarbeitern?

Harald Deller: Wie Sie schon richtig gesagt haben, ist es schlichtweg nicht möglich, mit allen 1000 Mitarbeitern einzeln zu kommunizieren. Ich tausche mich in diesem Zusammenhang regelmäßig mit den Kolleginnen und Kollegen aus der Geschäftsführung aus. In der Zentrale in Asten werden selbstverständlich die Rahmenbedingungen vorgegeben. Ganz wichtig ist uns in diesem Kontext jedoch die Freiheit der bzw. des Einzelnen, sich eigenständig am Markt zu bewegen. Wir haben großes Vertrauen in unsere Mitarbeiter.

Oliver Glasner: Der LASK bewegt sich hier natürlich in einem kleineren Rahmen. Die Prozesse sind jedoch recht ähnlich. So verfügt der Verein beispielsweise über eine medizinische Abteilung, welche aus zwei Physiotherapeuten sowie einem Masseur besteht. Innerhalb dieser Schnittstelle gibt es einen Verantwortlichen, der dem Trainerteam regelmäßig über medizinische Probleme der Spieler berichtet. Auch hier ist Vertrauen ein wichtiger Faktor.



Harald Deller: Die Öffentlichkeit konzentriert sich bei einem professionellen Fußballverein wie dem LASK in der Regel auf die Spieler. Wie viele Menschen sind darüber hinaus rund um die Mannschaft beschäftigt?

Oliver Glasner: Das unmittelbare Funktionsteam besteht beim LASK aus zehn Leuten. Das Trainerteam selbst setzt sich aus vier Beschäftigten zusammen. So sind neben meiner Person ein Co-Trainer, ein Athletiktrainer sowie ein Tormanntrainer angestellt. Daneben gibt es noch einen Videoanalysten, einen Teammanager, der sich um organisatorische Belange – wie beispielsweise Wohnungssuche oder Kontoeröffnungen – kümmert, die bereits zuvor angesprochene medizinische Abteilung sowie einen Zeugwart. Unsere Aufgabe ist es, die Voraussetzungen für die bestmögliche Performance der Mannschaft zu schaffen.

Harald Deller: Sie haben mit Kontoeröffnung und Wohnungssuche ein wichtiges Thema angesprochen. Die Spieler haben abseits des grünen Rasens natürlich ein Privatleben zu bestreiten. Hier kommt vor allem die menschliche Komponente ins Spiel. Das wird auch bei backaldrin so gelebt. Als Familienbetrieb sieht sich unser Unternehmen in der Pflicht, die menschlichen Belange nie aus den Augen zu verlieren.

Oliver Glasner: Auch die Spieler sind natürlich keine Maschinen. Es gibt menschliche Bedürfnisse oder Probleme, ►

die uns in unserer täglichen Arbeit interessieren. So haben wir etwa Jungväter in der Mannschaft, bei denen es durchaus vorkommen kann, dass sie eine schlaflose Nacht durchleben. Über diese Dinge möchte das Trainerteam Bescheid wissen. Die Spieler können generell jederzeit zu uns kommen.

Harald Deller: Ein geordnetes Miteinander setzt auch Regeln voraus. Welche Rahmenbedingungen geben Sie Ihren Spielern konkret vor?

Oliver Glasner: Wir stellen bildlich gesprochen ein Haus auf, in welchem jeder Spieler über sein eigenes Zimmer verfügt, in dem er sich frei bewegen kann. Der Knackpunkt ist hierbei der Umstand, dass wir alle gemeinsam in diesem Haus wohnen. Ich erwarte mir, dass jeder alles für den Erfolg der Mannschaft gibt. Wenn das gewährleistet ist, darf man selbstverständlich auch Fehler machen. Bevor ein Spieler zu uns wechselt, führe ich ein persönliches Vieraugengespräch mit ihm. Wenn dabei alles passt, kommt es in der Regel auch zu einer Vertragsunterzeichnung.

**BACKALDRIN IST SEIT
2016 OFFIZIELLER
BROTPARTNER DES LASK**

Harald Deller: Unser Unternehmen handelt da nicht anders. Wichtig ist schließlich nicht nur die fachliche Kompetenz, auch menschlich müssen wir zusammenpassen. Jeder soll in seinem Bereich Verantwortung übernehmen. An erster Stelle steht letztlich das gemeinsame Ziel, weiterhin erfolgreich in die Zukunft zu gehen.



Oliver Glasner: Ich kann mir vorstellen, dass das bei backaldrin hervorragend gelebt wird, ansonsten würde das Unternehmen nicht so gut dastehen. Die Spieler sind für uns wie eine zweite Familie. Schließlich verbringen wir sehr viel Zeit zusammen. Wenn sie sich wohlfühlen, können sie ihre beste Leistung abrufen. Die Herausforderung besteht meines Erachtens im Schaffen eines optimalen Umfelds.

Harald Deller: Wir sind stolz, dass unser Unternehmen als Familienbetrieb geführt wird. Letzteres ist für uns keine Frage der Größenordnung, sondern der Philosophie. Das haben wir verinnerlicht, unsere Mitarbeiter schätzen das auch. Besonders wichtig ist uns, dass das auch vom Kunden so wahrgenommen wird.

**„DIE SPIELER SIND
FÜR UNS WIE EINE
ZWEITE FAMILIE.“**

**OLIVER GLASNER,
LASK-TRAINER**

Oliver Glasner: Hat backaldrin diese Philosophie auch explizit niedergeschrieben?

Harald Deller: Ja, wir haben unsere Firmenwerte auch in schriftlicher Form festgehalten. Diese stehen auf vier Säulen. Wichtig ist dem Unternehmen, dass der Charakter des Familienbetriebs nicht nur nach innen, sondern auch nach außen gelebt wird. backaldrin bekennt sich zu den Werten Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. An erster Stelle steht natürlich das Prinzip „customer first“. Wir leben schließlich von unseren Kunden, diese bezahlen letztlich auch unsere Gehälter. Wenn wir das entsprechend verinnerlichen, können wir sämtliche Herausforderungen meistern.

Oliver Glasner: Auch in Unternehmen kann es natürlich vorkommen, dass Ziele nicht erreicht werden oder Zahlen nicht stimmen. Wie geht backaldrin konkret mit schwierigen Phasen um?

Harald Deller: Man darf in solchen Situationen auf keinen Fall die Nerven verlieren. Primär gilt es, die Dinge zu analysieren und Lösungen zu finden. Auch in schlechten Zeiten muss man den richtigen Weg einschlagen. Zuletzt haben wir etwa auf geopolitische Veränderungen reagiert, indem wir eine Produktionsstätte in Russland eröffnet haben.

Oliver Glasner: Dieser Herangehensweise kann ich sehr viel abgewinnen. Gerade im Fußball geht alles sehr schnell, das stellt Woche für Woche eine große Herausfor-



derung dar. Für uns gilt es, nicht auf jeden Hype zu reagieren. Wir wollen stattdessen nüchtern analysieren.

Harald Deller: Emotionen sind natürlich nicht von vornherein negativ. Gerade im Kundenkontakt kann Bauchgefühl oft sogar den Unterschied ausmachen. Wenn Dinge falsch laufen, stellt eine nüchterne Analyse jedoch sicherlich die bessere Variante dar.

Oliver Glasner: backaldrin ist nun schon seit einigen Jahren ein verlässlicher und wichtiger Partner des LASK. Noch länger kennt man das Unternehmen als Unterstützer im Wintersport. Wie wichtig sind Ihnen Engagements wie diese?

Harald Deller: Wir fühlen uns in unserer Rolle als Sponsor im Bereich Sport sehr wohl. Die Themenfelder Sport und Ernährung gehören schließlich unmittelbar zusammen. Man kann hier mit Recht von Harmonie sprechen. Durch unser Engagement durften wir schon viele herausragende Persönlichkeiten kennenlernen. So konnten wir mit unserem „Kornspitz Sport Team“ bereits Olympia-Sieger begeistern. Sportler sind aus unserer Sicht die besten Botschafter. Konkret bereitet uns die Zusammenarbeit mit dem LASK große Freude. Sowohl Schwarz-Weiß als auch backaldrin spielen auf ihrem Gebiet schließlich in der höchsten Liga.

BÄCKERSTOLZ UND ZUNFT



ÖFFNUNGSZEITEN:
MONTAG BIS SAMSTAG,
9.00 BIS 17.00 UHR

MEHR UNTER:
WWW.PANEUM.AT

Über die eindrucksvolle Treppe gelangen PANEUM-Besucher zu den verschiedenen Themenbereichen wie „Bäckerstolz und Zunft“.

Brot wird schon gebacken, seit Getreide zu Mehl verarbeitet wird. Im PANEUM am Firmensitz von backaldrin werden Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft dieses wertvollen Grundnahrungsmittels in der Wunderkammer des Brotes zusammengeführt.

Verschiedene Themengebiete führen den Besucher durch die Sammlung im PANEUM. Einer dieser Bereiche widmet sich ganz dem Bäckerstolz und der Zunft. Nachdem im alten Ägypten und antiken Griechenland der Beruf des Bäckers aufkam, entwickelten sich im Römischen Reich die ersten öffentlichen Bäckereien. Der Beruf des Bäckers war hart, im 12. Jahrhundert nach Christus kamen mit der Entwicklung größerer Städte erste Bäckerzünfte in Mitteleuropa auf. Diese wachten über die Qualität und den Marktzugang, denn nur Zunftmitglieder durften Brot backen. Die Zünfte waren Interessensvertreter, die alles

regelten: Ausbildung, Arbeitszeiten, Löhne, Versicherungen, Brotpreise sowie die Qualität der Ware. Im Verlauf des 19. Jahrhunderts lösten sich die Zünfte nach und nach auf. Geblieben sind jedoch zahlreiche Zunftgeräte und auch das Zeichen der Bäckerzunft: die Brezel, die in Schildern und Firmenzeichen von Bäckereien überlebt.



DAS HANDBEMALTE ZUNFTGLAS AUS DEM 17. JAHRHUNDERT HAT EINE LANGE, ABENTEUERLICHE REISE HINTER SICH.

1685

Zahlreiche Zunftgegenstände haben ihren Weg ins PANEUM gefunden: Zunfttruhen, in denen die wichtigsten Dokumente aufbewahrt wurden, Schleifkannen aus Zinn, aus denen zu Versammlungen Bier gezapft wurde, verzierte Teller, Pfeifenköpfe, Gläser und Pokale. Ein ganz besonderes Stück: ein handbemaltes Zunftglas von 1685, das aus Franken in Deutschland stammt. Bei Zusammenkünften wurden Gäste mit Bier in solchen Zunftkannen oder -pokalen bewirtet. Das Zunftglas von Franken fand seinen Weg in die Hände von Sammler Rudolf Just. Dieser wurde im Zweiten Weltkrieg und anschließend unter kommunistischer Herrschaft verfolgt. Dennoch schaffte er es seine beeindruckende Sammlung zu erhalten. Der mysteriöse Teil der Geschichte beginnt mit seinem Tod im Jahr 1972: Denn von einem Tag auf den anderen verschwand die gesamte Sammlung. 2001 tauchte sie in Bratislava wieder auf und wurde versteigert. Wo sie in der Zwischenzeit war, ist bis heute unbekannt. Mit vielen anderen Zunftgläsern hat der Just-Pokal nach seiner abenteuerlichen Geschichte im PANEUM ein neues Zuhause gefunden.

UR-GETREIDE

Selektion

„URGETREIDE“ IST EIN MODERNER SAMMEL-BEGRIFF FÜR JENE SORTEN, DIE DEM URSPRUNG DES GETREIDES NAHE LIEGEN.

EINKORN IST DER VORFAHRE ALLER WEIZENSORTEN. AUCH DER MODERNE BROTWEIZEN, DER WELTWEIT IN 90 % ALLER BACKWAREN VERWENDET WIRD, GEHT DARAUF ZURÜCK

DIE HEUTE GÄNGIGSTEN URGETREIDESORTEN SIND EMMER, EINKORN, DINKEL UND KHORASAN.

Der Begriff Urgetreide bezeichnet die Vorgänger moderner Sorten, die von unseren Vorfahren vor vielen tausend Jahren angebaut wurden. Einige Urkorn-Arten erleben gerade eine Renaissance, für die es viele gute Gründe gibt: z.B. Geschmack, nachhaltige Erzeugung und Naturlassenheit.

Einkorn und Emmer verbreiten sich von ihrer Heimat zwischen Euphrat und Tigris aus nach Europa. So kommt es, dass bei der Gletschermumie Ötzi eine Ernährung mit Einkorn nachgewiesen werden konnte.

7.600 v. Chr.

Die Ungerste ist eine der ältesten Kulturpflanzen Europas. Während des Bronzezeitalters verdrängt sie beinahe die etablierten Sorten Emmer und Einkorn, da sie auch in nördlichem Klima gedeiht.

3000 v. Chr.

Hildegard von Bingen bezeichnet Dinkel als „das beste Korn“ und weiß um die ernährungsphysiologischen Vorteile. Zurückverfolgen lässt sich Dinkel bis in die griechische Mythologie als Geschenk der Göttin Demeter.

12. Jhd.

10.000 v. Chr.

Bereits vor rund 12.000 Jahren betreiben die Einwohner im „Fruchtbaren Halbmond“, dem heutigen Nahen Osten, Getreideanbau mit Emmer und Einkorn.

6000 v. Chr.

Khorasan entsteht durch eine spontane Kreuzung von Weizenarten. Sein Name geht zurück auf die persische Provinz „Khorasan“, in der sein Hauptanbaugebiet liegt.

46 v. Chr.

Im Römischen Reich unter Julius Caesar ist Emmer neben Gerste das Hauptgetreide. Nach seinem Sieg über Ägypten führt er Emmer in Rom ein und etabliert es als Kulturgut.

Heute

Urgetreide erlebt eine Renaissance, backaldrin bietet ein umfassendes Sortiment rund um Emmer, Einkorn, Dinkel und Co an.

Kreation

KURKUMA SNACK



Der typische Geschmack von Kurkuma und die angenehme Würze von Sabia, an sich schon eine perfekte Kombination. Und mit dem passenden Belag auch der ideale Begleiter für einen Snack zwischendurch.

Mit KurkumaMix und Sabia von backaldrin entstehen optisch und geschmacklich ansprechende Brot- und Gebäckkreationen. Kurkuma gibt den Backwaren eine natürliche gelbe Farbe und sorgt damit für einen

Hingucker. In Verbindung mit der Saaten-Flocken-Kombination Sabia, die Basilikum-, Leindotter-, Lein- und Chiasamen sowie Kartoffelflocken und Maismehl enthält, entsteht ein angenehm würziger Geschmack. Besonders beliebt im Snack-Sortiment ist das Kurkuma-Ciabatta mit Sabia. Zur Würze des Gebäcks passt ein leichter Belag aus Hüttenkäse, Salat und gebratenem Hühnchen. Das Snack-Rezept eignet sich zum Vorbereiten und zum Verkauf an der Theke, kann aber auch schnell und einfach bei Nachfrage direkt zubereitet werden.

→ ZUTATEN

1 STÜCK KURKUMA-CIABATTA MIT SABIA
20 GRAMM FRISCHKÄSE
5 GRAMM MISCHSALAT
4 STÜCK HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN, ANGEBRATEN
2 GRAMM ROTE-BETE-SPROSSEN

→ ZUBEREITUNG

DAS KURKUMA-CIABATTA MIT SABIA WAAGRECHT IM OBEREN DRITTEL EINSCHNEIDEN, BEIDSEITIG MIT FRISCHKÄSE BESTREICHEN UND DEN BODEN MIT MISCHSALAT AUSLEGEN. NUN DIE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN AUFLEGEN. ZUM SCHLUSS MIT DEN ROTE-BETE-SPROSSEN GARNIEREN.

WEITERE INFORMATIONEN IM BACKBERATER UNTER WWW.BACKALDRIN.COM ODER BEI IHREM BACKALDRIN-FACHBERATER!

Warum ist schlafen so wichtig?

SCHLAFEN SIE GUT?

Foto: © iStock



Schlaf. Für viele die angenehmste Sache des Tages. Endlich zur Ruhe kommen, hinlegen, träumen, loslassen. Zumindest eine Zeit lang, bis am nächsten Morgen der Wecker klingelt. Aber was passiert mit uns eigentlich im Schlaf? Warum ist schlafen so wichtig? Die Redaktion hat sich mit jemandem unterhalten, der es wissen muss.



OA Dr. Andreas Kaindlstorfer ist Facharzt für Neurologie und seit 2005 Oberarzt und Leiter des Schlaflabors an der Neurologie 1 des Neuromed Campus des Kepler Universitätsklinikums Linz.

„Wozu wir schlafen, ist gar nicht so leicht zu beantworten“, so OA Dr. Kaindlstorfer. Tatsächlich ist Schlafen ein natürlicher Prozess, der durch Schlafdruck entsteht, wenn man lange genug munter ist. Dieser Prozess ist grundsätzlich abhängig vom Tagesrhythmus, wobei Helligkeit und Dunkelheit den Einschlafprozess beeinflussen, wodurch dieser Schlafdruck je nach Persönlichkeit aufgebaut wird. Während des Schlafens wird der Druck abgebaut. Wie stark dieser Schlafdruck ist, ist typenabhängig. Es gibt tatsächlich Menschen, die viel Schlaf brauchen, und andere, denen weniger genügt.

Erholen und lernen

Schlafen dient primär der Erholung, der Regeneration. Es ist jedoch nicht nur eine Auszeit, sondern auch ein sehr aktiver Prozess, in dem tatsächlich Gedächtnisleistung vollbracht wird. Das viel zitierte „Lernen im Schlaf“ gibt es also wirklich. „Während des Schlafens verändert sich unsere Physiologie: Die Atmung wird langsamer, der Blutdruck sinkt, die Körpertemperatur ist niedriger“, so der Schlafexperte. Im gleichen Ausmaß sind jedoch – je nach Gedächtnisart – unterschiedliche Gehirnareale aktiv, in denen Zahlen oder Bewegungsabläufe gespeichert werden. „Um beispielsweise eine Sportart zu erlernen, braucht man den Schlaf, um bestimmte neu erlernte Bewegungsabläufe ins Langzeitgedächtnis aufzunehmen. Dafür wiederum sind unterschiedliche Schlafphasen verantwortlich.“

Eine Nacht - drei Schlafphasen im Wechsel

Die Schlafphasen sind bei schlafgesunden Menschen grundsätzlich gleich. Auf Wachheit folgt, signalisiert durch Schlafdruck, ein Schlafbedürfnis. Es ist Zeit zum Einschlafen, wobei alles bis zu einer halben Stunde von Experten als normal eingestuft wird. Direkt nach dem Einschlafen ist der Schlaf leicht – man spricht vom Leichtschlaf. Laut EEG-Messungen verlangsamt sich die Hirnstromaktivität. Danach folgt der Tiefschlaf, ein Zustand, der tatsächlich einem Koma ähnlich ist. Auf den Tiefschlaf folgt der sogenannte REM-Schlaf (Rapid Eye Movement), auch bekannt als „Traumschlaf“, charakterisiert durch schnelle Augenbewegungen und Träume. Während des REM-Schlafes finden auch besagte Gedächtnisleistungen statt, Teile des Gehirns sind jetzt sehr aktiv. Diese drei Schlafphasen – Leichtschlaf, Tiefschlaf, Traumschlaf – dauern insgesamt rund eineinhalb Stunden. Während des Schlafens wiederholt sich diese Abfolge stetig, wobei zu Beginn noch viel Schlafdruck abgebaut wird (Tiefschlafphasen sind in der ersten Nachthälfte häufiger). In der zweiten Nachthälfte wird dieser Schlafdruck immer weniger, ein schlafgesunder Mensch kommt nach Mitternacht häufig gar nicht mehr in eine Tiefschlafphase. Man rechnet so ungefähr 25 % Tiefschlaf, 25 % Traumschlaf und 50 % Leichtschlaf in einer Nacht. „Menschen sind oft irritiert, weil sie in der zweiten Nachthälfte nicht mehr tief schlafen. Aber das ist normal, der Schlafdruck ist nicht mehr so stark“, erklärt der Schlafexperte.

„LEICHT VERDAULICHE KOST IN EINEM GEWISSEN ABSTAND ZUR BETTGEH-ZEIT BEGÜNSTIGT EINEN GUTEN SCHLAF.“

OA DR. ANDREAS KAINDLSTORFER

Die dunkle Seite des Schlafes

OA Dr. Kaindlstorfer kennt aber auch die Schattenseiten des Schlafes, wenn beispielsweise der Biorhythmus durch Schichtarbeit oder – wie bei Bäckern – durch sehr frühes Aufstehen durcheinanderkommt. Grundsätzlich gibt es einen abhängig vom Hell/Dunkel-Wechsel vorgegebenen Rhythmus für die Entstehung von Schlafdruck. Dafür mitverantwortlich ist Melatonin, ein Hormon, das von den Pinealozyten in der Zirbeldrüse – einem Teil des Zwischenhirns – aus Serotonin produziert wird und den Tag-Nacht-Rhythmus des menschlichen Körpers steuert. „Zwischen 22 und 23 Uhr ist das Melatonin im Körper am höchsten, mit einher geht das dringende Bedürfnis, Schlafdruck abzubauen. Ist das berufsbedingt nicht möglich, kann und muss man diesem natürlichen Bedürfnis künstlich entgegenwirken“, rät Dr. Kaindlstorfer, der als Arzt selbst davon betroffen ist. Dafür gibt es einfache aber wirksame Hilfsmittel: Räume beim Schlafen abdunkeln oder Lichtregulationen wie spezielle Blaulichtfilter (wie bei Smartphones), die bestimmte schlaffördernde Frequenzen herausfiltern. Denn blaues Licht lässt uns glauben, es sei Tag und die Melatonin-Produktion kann nicht ausreichend stattfinden.

Essen und Schlafen

Aber auch mit Ernährung kann man Schlafstörungen entgegenwirken: leicht verdauliche Kost in einem gewissen Abstand zur Bettgezeit begünstigt einen guten Schlaf, egal zu welcher Zeit, wenn möglich ohne Alkohol. „Vielleicht schläft der eine oder andere mit Alkohol besser ein. Alkohol führt jedoch zu Durchschlafstörungen, reduziert die Tiefschlafphasen und bewirkt Aufwachprozesse“, so Kaindlstorfer. „Regelmäßige körperliche Bewegung ist gerade für Schichtarbeiter dagegen enorm wichtig. Grundsätzlich darf man Schlaf gar nicht mitbekommen. Viele glauben, wenn sie nicht geträumt haben, haben sie nicht geschlafen. Beim Thema Schlaf gibt es viele Fehlvorstellungen, die oftmals eine große Rolle bei der Aufrechterhaltung von Schlafstörungen spielen. Da wird ein Maßstab angelegt, der gar nicht relevant ist“, so der Oberarzt. „Das erlebe ich jeden Tag bei uns im Schlaflabor.“

SCHLAFEN KANN MAN AUCH LERNEN.

OA DR. ANDREAS KAINDLSTORFER

Schlafen unter Beobachtung

Das „Schlaflabor“ des Neuromed Campus besteht aus Einzelzimmern, in denen der Schlaf der Patienten auf Monitoren genauestens überwacht wird. Drei Tage ist die durchschnittliche Bleibedauer, wobei diese drei Tage aus zwei Nächten bestehen. „Die erste Nacht dient der Eingewöhnung, der Gewöhnung an die Umgebung und an die zahlreichen Kabel und Elektroden, die während des Schlafes angebracht sind und mit denen Hirnstromaktivitäten, Atmung, Beinbewegungen, Sauerstoffgehalt, Muskelaktivität und anderes gemessen werden. In der zweiten Nacht wird eine Diagnose erstellt oder bei gutem Verlauf auch bereits therapiert“, erklärt der Arzt.



OA Dr. Kaindlstorfer widmet sich übrigens nicht nur im Schlaflabor dem Thema Schlaf. In seiner Wahlarztordination gibt er Schlafseminare. Ja, Schlafen kann man auch lernen.

1 Erfolgreiche Kornspitz-Biathleten



Die Biathleten des „Kornspitz Sport Team“ freuen sich mit Sportdirektor Christoph Summann (Mitte) gemeinsam über ihre erfolgreiche Saison.

Die Biathleten des „Kornspitz Sport Team“ blicken auf einen äußerst erfolgreichen Winter zurück. Das absolute Highlight der Saison markierte die mit großem Erfolg bestrittene WM in Östersund (Schweden). Arnd Peiffer (2.v.l.) eroberte Gold im Einzelbewerb sowie Silber in der Mixed- und der Herren-Staffel. Laura Dahlmeier (3.v.r.) durfte sich über Bronze im Sprint sowie in der Verfolgung freuen. Mit Julian Eberhard (2.v.r.) jubelte ein österreichischer Athlet über Bronze im Massenstart. Erik Lesser (1.v.l.) holte in der Herren-Staffel die Silbermedaille, Ekaterina Yurlova-Percht (3.v.l.) glänzte mit Silber im Massenstart. Auch Sportdirektor Christoph Summann (Mitte) war von den herausragenden Erfolgen „seiner“ Athleten begeistert.

2

Adrenalin pur bei den Kornspitz Action Days

Bereits zum fünften Mal lud backaldrin das „Kornspitz Sport Team“ zu den beliebten Action Days. 19 Athleten folgten der Einladung – darunter Stars wie die deutschen Biathleten Laura Dahlmeier und Arnd Peiffer oder die rot-weiß-roten Aushängeschilder Dominik Distelberger (Leichtathletik) oder Liu Jia (Tischtennis). Erster adrenalingeladener Programmpunkt war das KTM E-Cross-Center. Ausgestattet mit Schutzausrüstung und einem elektrobetriebenen Moto-Cross stürzten sich die Kornspitz-Asse ins Rennen. Die Offroad-Strecke sorgte für Nervenkitzel und garantierte jede Menge Spaß. Danach wartete bei der Erlebnisschanze Skifly ein 200 m Flug mit Skiern an den Füßen. Mit 60 km/h ging es für die Skisprung-Neulinge die Schanze runter, bevor sie ein Seil sicher zu Boden brachte. Der Direktor des „Kornspitz Sport Team“, Christoph Summann, freut sich jedes Jahr auf diese Tage: „Es ist einfach schön, einmal im Jahr alle gemeinsam zu treffen. Das stärkt den Zusammenhalt innerhalb des Teams und ist deshalb ein wichtiger Bestandteil.“



Die Athleten des „Kornspitz Sport Team“ hatten jede Menge Spaß und Action bei der fünften Auflage der Kornspitz Action Days vom 13. bis 15. Mai 2019.

Foto: © FOTOHOFER CHRISTIAN HOFER

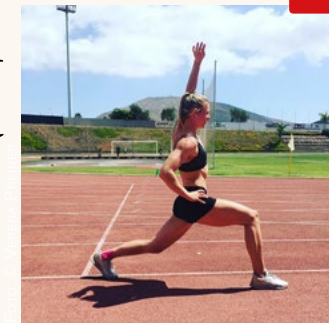
3 Schwimm-Duo tankte Kraft



Bernhard Reitshammer und Lena Kreundl machten sich im Trainingslager fit für die neue Saison.

Während die Biathleten noch bei teilweise arktischen Temperaturen um Medaillen kämpften, begann bei den Sommersportlern die Vorbereitung auf die kommende Saison. Die beiden Schwimmer Lena Kreundl und Bernhard Reitshammer absolvierten dabei mehrere Trainingslager. Mittlerweile sind auch sie in die neue Saison gestartet und Bernhard Reitshammer hat ordentlich vorgelegt: Beim ATUS-Meeting im April 2019 in Graz unterbot er über 50 m Rücken den Rekord von Markus Rogan aus dem Jahr 2009 um 0,57 Sekunden. Damit hat sich der 24-Jährige auch für die WM im Juli im südkoreanischen Gwangju qualifiziert.

Leichtathleten auf Teneriffa



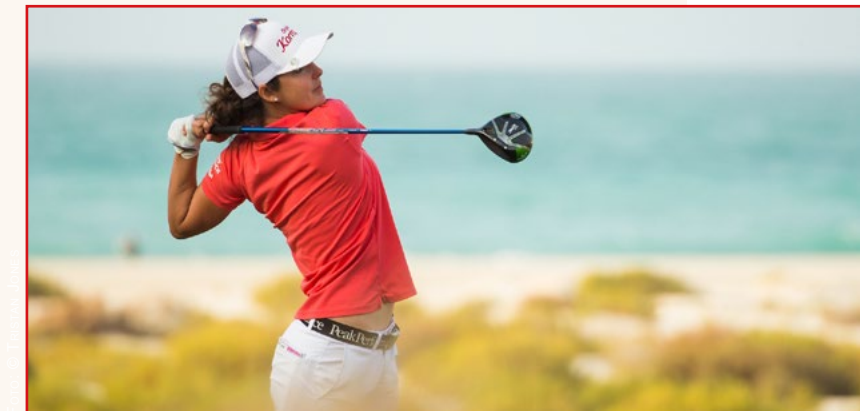
Verena Preiner (Bild), Sarah Lager und Dominik Distelberger holten sich im Trainingslager auf Teneriffa den nötigen Feinschliff für die anstehenden Großevents. Mit dem Meeting in Götzis (Vorarlberg) am 25. und 26. Mai 2019 stand für das Leichtathletik-Trio das erste Saisonhighlight an.

4

5

Top-Platzierungen für Christine Wolf

Christine Wolf tourte zuletzt durch Australien und konnte sich dort einige Top-Platzierungen sichern. Die Profi-Golferin schloss die Canberra Open auf dem achten sowie die New South Wales Open mit einem vierten Platz ab. Im April nahm Wolf am historischen Turnier der Jordan Mixed Open teil. Dort spielten die Damen der Ladies European Tour erstmals mit den Herren der Challenge Tour sowie den Senioren der Staysure Tour um ein gemeinsames Preisgeld. Die Golferin aus dem „Kornspitz Sport Team“ beendete diesen Bewerb auf dem 33. Platz.



IHRE FRAGEN, UNSERE ANTWORTEN!

Die backaldrin-Experten beantworten Ihnen oft gestellte Fragen. Wenn auch Sie schon immer mal etwas genauer wissen wollten, dann schreiben Sie einfach an backtuell@backaldrin.com! Das Redaktionsteam geht den Fragen gemeinsam mit den Fachleuten auf den Grund – und das ganz anonym.



DR. ANDREAS VOLLMAR,
GESCHÄFTSLEITER
ENTWICKLUNG
UND QUALITÄT

Woher kommen die Rohstoffe, die backaldrin verarbeitet?

Wir legen sehr viel Wert auf langfristige gute Beziehungen zu unseren Lieferanten und verfolgen den Grundsatz, alle Rohstoffe, die in Österreich in ausreichender Menge und Qualität verfügbar sind, von der regionalen Landwirtschaft zu beziehen. Deutlich wurde das etwa zuletzt bei unserem DurumMix. Das Durum-Getreide stammt zu 100 % aus Österreich. Aber nicht alle Rohstoffe können regional bezogen werden, etwa Haselnüsse, Sesam oder Ascorbinsäure, um nur einige Beispiele zu nennen. In solchen Fällen achten wir natürlich darauf, dass unser gewohnt hoher Qualitätsanspruch eingehalten wird.

Wie sollte der B&K Mix 25 % BOH (Schweiz: Berliner Mix 25 % oP) aufbereitet werden?

Mit dem neuen Berliner- und Krapfenmix haben wir 2018 einen palmölfreien und deklarationsfreundlichen Mix für die klassischen Siedegebäcke geschaffen. In der Anwendung ist es besonders wichtig die Rezepte genau einzuhalten, sowohl exaktes Wiegen als auch das Einhalten der Teigruhezeiten sind entscheidend. Eine zu lange Ruhezeit kann sich negativ auf die Formgebung auswirken, Gärphasen und Abhautung entscheiden über Form und Fettaufnahme. Hilfreiche Tipps stellen wir Ihnen auch in unserem Handzettel „Der Weg zum perfekten Krapfen“ bereit, den Sie bei Ihrem Fachberater in digitaler Form anfordern können.



IGNAZ HAIDER,
LEITER ENTWICKLUNGS-
BÄCKEREI

Was macht Urgetreide so besonders?

Urgetreide sind alte Getreidearten oder -sorten, die durch moderne Alternativen verdrängt wurden. Moderne Getreidearten sind z.B. Weichweizen oder Hybridroggen. Beim Weizen gelten neben dem schon häufig in Bäckereien eingesetzten Dinkel die Arten Emmer, Einkorn und Khorasan als typische Urgetreide. Ein Urroggen wäre der Waldstaudenroggen. Aufgrund der charakteristischen Eigenschaften wie Geschmack oder Farbe kann durch Urgetreide eine größere Produktvielfalt in der Bäckerei erreicht werden. Teilweise zeichnet sich das alte Getreide auch durch erhöhte Gehalte an Vitaminen und Mineralstoffen aus.



DR. MARKUS BRUNNBAUER,
PRODUKTENTWICKLUNG



BIS BALD ...

... wir freuen uns auf Ihren Besuch
bei der Südback 2019!

21. bis 24. September 2019
Messe Stuttgart
Halle 6, Stand C51/C52

Es erwarten Sie
Produktinnovationen, frisch
gebackene Köstlichkeiten der
Bäcker- und Konditormeister
sowie die traditionelle
Verpflegung am
Messestand.



backaldrin®

URKORN SNACK IDEEN



Der Außerhaus-Verzehr gewinnt immer mehr an Bedeutung. Gleichzeitig steigen die Ansprüche der KonsumentInnen. Holen Sie sich jetzt Urkorn-Snack-Ideen auf Basis von Urkorn KuchenMix.

www.backaldrin.com

backaldrin®