

backaldrin®

backaldrin®



**Olympiareifes
Brotbacken**

Seite 6

**Zukunftstrend
Fermentation**

Seite 14

**Frühlingshafte
Kuchenideen**

Seite 16

4

Aktuelle Kurzbeiträge

Ostergebäck rund um den Globus sorgt für Inspiration.



6

Olympiareif beim Brotbacken

10

Knuspriger Frühlingsgruß

11

Ostern – around the world

14

Gastbeitrag: Hanni Rützler zu „Fermentation“



Brot zum Selberbacken gab es für die Olympioniken in Peking.

15

Selektion Hühnerei

16

Backe, backe Kuchen

18

Neues aus dem PANEUM

Tipps um sich im Social-Media-Dschungel zurecht zu finden.



20

Das ist los im „Kornspitz Sport Team“

21

Backen Sie Ihren Online-Auftritt



Frische Kuchenideen für alle Früchteliebhaber.

Herausgeber: backaldrin International The Kornspitz Company GmbH / Herstellung von Grundstoffen und Hilfsmitteln für die Nahrungs- und Genussmittelerzeugung; Handels- und Handelsagentengewerbe; Bäcker / Kornspitzstraße 1, 4481 Asten, Österreich / Internet: www.backaldrin.com / Eigentümer: Peter Augendopler / Geschäftsführer: Harald Deller / **Redaktion:** DI Doris Dieplinger (Leitung), Ing. Mag. Wolfgang Mayer / **Kontakt:** backtuell@backaldrin.com / **Grafik und Layout:** Hannah Sonnberger / **Druck:** www.gutenberg.at / **Coverfoto:** ÖOC / **Fotos:** sofern nicht anders angegeben: © backaldrin / Fotos jeweils unter Einhaltung der zum Zeitpunkt der Aufnahme geltenden Corona-Schutzmaßnahmen / Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wird in diesem Magazin auf eine geschlechtsspezifische Differenzierung verzichtet. Es wurde die maskuline Form gewählt, entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung für beide Geschlechter.



PEFC zertifiziert

Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen www.pefc.at

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



**Liebe
Leserinnen
und Leser!**



Der Frühling zieht bereits ins Land, wir bei backaldrin möchten Sie in der Coverstory aber noch in den Schnee entführen, genauer gesagt zu den 24. Olympischen Winterspielen in Peking. Beim größten sportlichen Highlight des Jahres war auch backaldrin als Top Partner des Österreichischen Olympischen Comités wieder aktiv und konnte die Sportler, trotz einiger Herausforderungen, vor Ort mit frischem Brot und Gebäck versorgen. Jedoch anders als in den Jahren zuvor, flogen nicht die Bäckermeister zu den Spielen, sondern die Sportler wurden selbst zu Bäckern. Wie das gemeint ist? Die ganze Geschichte finden Sie ab Seite 4.

Wir richten den Blick aber auch nach vorne und bieten frische Kuchenrezepte, die Frühlingsgefühle in Ihrer Vitrine aufkommen lassen. So vielfältig die frischen Früchte sind, so vielfältig sind auch die Böden, die für

alle Geschmäcker etwas bereithalten. Die backaldrin-Konditormeister haben bei Ihren Ideen besonders darauf geachtet, schnelle und einfache Rezepte zu kreieren. Schließlich muss in der Backstube auch noch Zeit für traditionelles Ostergebäck sein, dass bei den Kunden zu den bevorstehenden Feiertagen hoch im Kurs steht. backaldrin lässt den Blick über die Grenzen schweifen und zeigt neben heimischem Ostergebäck auch Highlights aus vielen Teilen der Welt. Holen Sie sich Inspiration und vielleicht hält ja die eine oder andere internationale Spezialität Einzug in Ihr Sortiment.

Damit Ihr gesamtes Frühlings- und Osterangebot auch auf Social Media eine breite Menge an Fans erreicht, stehen Ihnen in dieser Ausgabe auch Tipps und Tricks für Ihren Social Media-Auftritt zur Verfügung. Und die berühmte Foodtrend-Forscherin Hanni Rützler wagt im Gastbeitrag einen Blick in Richtung Präzisionsfermentation, die im Moment die Lebensmittelproduktion der Zukunft stark inspiriert. Auch freuen wir uns, Sie mit News aus dem PANEUM zu versorgen, das seit 5. März wieder ohne Beschränkungen besucht werden kann. Vielleicht darf ich ja schon bald Sie in der Wunderkammer begrüßen.

Harald Deller
Geschäftsführer

Backhefe ist Mikrobe des Jahres

Die Backhefe – wissenschaftlich *Saccharomyces cerevisiae* – spielt schon seit der Zeit der alten Ägypter eine wesentliche Rolle für unsere Ernährung. Dies wurde nun von der Vereinigung für Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie (VAAM) durch die Wahl zur Mikrobe 2022 bestärkt. Der einzellige Pilz hat gerade einmal einen Durchmesser von fünf bis zehn Mikrometern. Ein Gramm Backhefe besteht aus zehn Milliarden Zellen. Trotz ihrer einzigartigen Eigenschaften ist Backhefe in der Anwendung gar nicht besonders anspruchsvoll: Ist es ihr zu kalt, dann ruht sie einfach. Bekommt die Backhefe dagegen ein wenig Zucker, hält man sie warm und wartet etwas, so wird sie aktiv, der Stoffwechsel wird schneller, es bilden sich hefetyrische Aromastoffe und der Teig „geht“. Im Laufe der letzten 200 Jahre hat sich das Wissen über Backhefe stetig weiterentwickelt. Heute ist sie ein modernes Hochleistungsprodukt und erfüllt damit ein umfangreiches Anforderungsspektrum: Sie garantiert vom Haushalt bis zur Großbäckerei eine optimale Gebäckqualität durch gleichmäßige Triebkraft, hervorragende Haltbarkeit und höchste Reinheit. Zudem verleiht sie Backwaren das charakteristische, wohlschmeckende Aroma eines Hefengebäckes. Außerdem ist Backhefe ein wertvolles Lebensmittel, denn sie enthält u. a. Vitamine des B-Komplexes, hochwertiges Eiweiß sowie Mineralstoffe und Spurenelemente. Bei allen Optimierungen ist Backhefe ein natürliches, wertvolles und traditionelles Lebensmittel geblieben und darf in keinem Haushalt, in keiner handwerklichen Backstube und in keiner industriellen Großbäckerei fehlen.



WIR HABEN ETWAS GEGEN CORONA

22 oberösterreichische Unternehmen haben sich im Jänner 2022 zusammengeschlossen und eine breit angelegte Kampagne unter dem Motto „Wir haben etwas gegen Corona!“ auf die Beine gestellt. Unter #impfenistdieantwort richten die CEOs und Geschäftsführer in Videobotschaften und Printanzeigen einen eindringlichen Appell an alle, die sich bisher noch nicht impfen ließen oder noch zögern. Auch backaldrin hat sich dieser wichtigen Kampagne angeschlossen und unterstützt sie im vollen Umfang. „Denn nur gemeinsam kann die Pandemie erfolgreich bekämpft und damit beendet werden“, ist Eigentümer Peter Augendopler überzeugt, der auch persönlich in den Videobotschaften mitwirkte. Nähere Infos zur Impfkampagne finden Sie unter www.impfenistdieantwort.at.

WIR HABEN ETWAS GEGEN CORONA.

NUTZEN WIR ES.

#IMPFENISTDIEANTWORT



backaldrin ist seit Jänner 2022 Teil einer groß angelegten Impfkampagne von 22 oberösterreichischen Unternehmen, um die Impfmoral in der Bevölkerung zu heben. Scannen Sie den QR-Code und kommen Sie direkt zu Peter Augendoplers Statement.

DIGITALISIERUNG IN PRODUKTION UND INSTANDHALTUNG

Bereits seit einigen Jahren verfolgt backaldrin eine konsequente Strategie, um die digitale Transformation im gesamten Unternehmen weiter voranzutreiben. Für backaldrin ist Digitalisierung aber kein reiner Selbstzweck, sondern muss einen klaren Mehrwert in mehreren Bereichen liefern. Einer der Kernbereiche dieser Digitalstrategie ist die fortlaufende Optimierung aller internen Prozesse bei gleichzeitiger Steigerung des Nutzens für unsere Kunden. Aus diesem Grund startet backaldrin gemeinsam mit der Fraunhofer Austria Research GmbH ein Projekt zur weiteren, nachhaltigen Effizienzsteigerung im Bereich der Produktion und Instandhaltung. Die Zusammenarbeit hat das Ziel, durch konsequente Digitalisierung und Automatisierung noch ungenutztes Potenzial zu erschließen und die gewohnte backaldrin-Servicequalität weiter zu verbessern.





PODCAST TRIFFT PETER AUGENDOPLER

Durchs Reden kommen die Leute zusammen, davon sind die Initiatoren des österreichischen Podcasts BauertothePeople überzeugt. Sie wollen den Leuten wieder mehr Gespür für das Lebensmittel verleihen. Die meisten Konsumenten stehen vor dem Supermarktregal und assoziieren das Schnitzel nicht mit dem Schwein oder wissen nicht, wie das Getreide wächst und was der Boden braucht. Am allerwenigsten kennen sie die Menschen, die das Essen herstellen, das Brot backen und deren Perspektiven. Darum nimmt dieser Podcast die Zuhörer mit zu den Menschen, die unser Essen machen. Sie reden mit allen: von der Bäuerin über die Lebensmittelproduzenten bis hin zu den Händlern und den Wirten, den Wissenschaftlern und Konsumenten.

Unter dem Titel „Habemus Brot“ sprach auch Peter Augendopler in einer Podcastfolge über Backstuben in der Vergangenheit und heute, die Entwicklung von backaldrin und – wie kann es anders sein? – über das Kultgebäck Kornspitz. Neugierig geworden? Für den Podcast und die Interviews mit Peter Augendopler scannen Sie ganz einfach den QR-Code.



NACHHALTIGES PALMÖL

backaldrin sieht es als wichtige Aufgabe, die Aspekte des Umweltschutzes und des nachhaltigen Wirtschaftens in das tägliche Handeln zu integrieren. Bei der Produktherstellung setzt das Unternehmen daher auf nachhaltig produzierte Palmrohstoffe und lässt diese auch regelmäßig von unabhängigen Zertifizierungsstellen prüfen. Am 7. März 2022 war es wieder soweit und backaldrin durfte sich nach einem eintägigen Audit über eine Verlängerung des RSPO-Zertifikates freuen.



WHISTLEBLOWER- RICHTLINIE UMGESETZT

Wenn in einem Unternehmen etwas schief läuft, sind Mitarbeiter, Geschäftspartner oder andere Stakeholder meistens die Ersten, denen Missstände auffallen. Mit der Whistleblower-EU-Richtlinie (RL 2019/1937) sollen Hinweisgeber besser geschützt werden und es einfacher gemacht werden, Hinweise sicher an Verantwortliche zu übermitteln. backaldrin hat sich bereits gut vorbereitet und eine Meldestelle eingerichtet. Damit eine anonyme Meldung einfach und unkompliziert möglich wird, stellt backaldrin ein Online-Formular zur Verfügung. Durch die webbasierte Plattform ist auch das Vertraulichkeitsgebot jederzeit gegeben.

Der QR-Code bringt
Sie direkt zum
Online-Formular





OLYMPIAREIF AUCH BEIM BROTTACKEN

Ungewöhnliche Zeiten erfordern ungewöhnliche Maßnahmen. Nachdem das Backen in der berühmten backaldrin-Backstube im olympischen Dorf nicht möglich war, fand das Familienunternehmen einen ganz besonderen Weg, die Olympiateilnehmer während der Spiele mit Brot aus der Heimat zu versorgen. Statt der Bäckermeister flogen Brotbackautomaten nach China.

„Schneller, höher, weiter“ lautete das Motto ab 4. Februar 2022, als das olympische Feuer in Peking entfacht wurde und die 24. Olympischen Winterspiele ebendort eröffneten: das sportliche Highlight des Jahres, bei dem 109 Bewerbe in insgesamt 15 Sportarten weltweit für Begeisterung sorgten. In 16 Tagen kämpften die besten Winterathleten um olympisches Edelmetall. Neben sportlichen Gegnern aus 100 Nationen gab es noch einen weiteren Gegner – die Pandemie. Das Coronavirus prägte die Spiele auf allen Ebenen und die hohen Sicherheitsmaßnahmen trafen auch backaldrin als Top Partner des Olympic Team Austria.

Knuspriger Sportbotschafter

Seit 2012 steht das Familienunternehmen den Sportlern bei Olympischen Spielen mit der Marke Original Kornspitz zur Seite. Dabei wurden in der weithin bekannten Backstube im „Austria House“ frische Backwaren für die Athleten sowie für die Besucher gebacken. Brot und Gebäck geben schließlich die notwendige Energie, um sportliche Höchstleistungen abrufen zu können, außerdem brachten sie ein kleines Stück Heimat in die Olympiadörfer. Da dies aufgrund

der hohen Corona-Sicherheitsmaßnahmen nach Tokio 2020 auch in Peking nicht möglich war, backaldrin aber vor allem in diesen Zeiten die Sportler mit frischem Brot unterstützen wollte, wurde rasch eine Alternative gefunden.

Voller Einsatz für den Sport

„Geht nicht gibt's nicht“, zeigte sich backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller überzeugt. „Als internationales Familienunternehmen stehen wir für Innovation, Weitsichtigkeit und Flexibilität auch in herausfordernden Zeiten.“ Die Sportler erhielten, dank der intensiven Arbeit der backaldrin-Bäckermeister, vor Abflug ein luftdicht verpacktes Zwei-Kilo-Paket mit wertvollen Powerbroten, die ganz auf die Bedürfnisse der Sportler abgestimmt waren. „Wir haben dem heimischen Olympia-Team eine Extraration Vollkornbrot in drei verschiedenen Varianten mit auf die Reise gegeben“, erklärt backaldrin-Bäckermeister Hermann Lang, der gemeinsam mit seinem Team an der Rezeptur für die Brote arbeitete. So mussten die Athleten im weit entfernten Peking nicht auf ihr geliebtes Brot verzichten.



Bäckermeister Hermann Lang zeigte den Wintersportlern im Vorfeld der Spiele, wie einfach die Brotbackmischungen und die Brotbackautomaten anzuwenden sind.



DIE OLYMPIA-KRAFTPAKETE

backaldrin setzte bei den Power-Brotten für die Olympioniken ganz auf die Kraft von Vollkorn und Urgetreide:

Actipan®

Durch die genaue Auswahl an vermahlenden Sprossen von Getreide und Hülsenfrüchten bietet **Actipan®** einen hohen Anteil an Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen sowie mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Das Vollkornbrot, das gemeinsam mit Spitzensportlern entwickelt wurde, ist eine Kohlenhydrat- und Energiequelle mit einem hohen Ballaststoff- und Proteingehalt. Das Brot ist auch als **Dinkel-Actipan** erhältlich und bietet alles, was aktive Menschen täglich brauchen.



DinkeliX®

Dank der guten Inhaltsstoffe ist das Traditionsgetreide Dinkel ein idealer Bestandteil einer vollwertigen Ernährung und wurde deshalb auch nach Peking geschickt. Das **DinkeliX®** steht für eine ausgewogene Nährstoffzusammensetzung und ist, sehr zur Freude der Sportler, besonders saftig. Da es kein Weizenmehl enthält, ist es auch für Weizenallergiker besser verträglich.

My Urkorn

Das dritte Brot im Bunde war **My Urkorn**. In diesem Vollkorn-Mehrkornbrot treffen die Urgetreidesorten Emmer, Einkorn und Khorasan auf Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Reis und Buchweizen. Der hohe Anteil an Körnern, Vollkornmehlen und Saaten bringt Energie und für das i-Tüpfelchen an Geschmack sorgt Smoked Sourdough. Mit **My Urkorn** konnten die Energiespeicher der Sportler perfekt gefüllt werden.

Brotbackautomaten anstatt Backstube

Damit im Gepäck der Sportler aber auch noch anderes als Brotvorräte Platz fanden, schickte backaldrin bereits im Vorfeld 20 einfach zu bedienende Brotbackautomaten sowie eine Tonne Brotbackmischungen auf die Reise ins olympische Dorf. Die speziell entwickelten Brotbackmischungen konnten einfach vor Ort und ohne Backkenntnisse angewendet werden. So war es den Betreuern und Sportlern jederzeit möglich, einfach durch Zugabe von Wasser und Trockenhefe selbst rasch und sicher frisches Brot zu backen. Ganz nach dem Motto „Gemeinsam backen wir das“ sorgte backaldrin damit für Jubel unter den Sportlern und die wiederum sorgten mit 18 Medaillen und den zweitbesten Spielen in der Geschichte des ÖOC für Jubel bei backaldrin.



„Kornspitz-Geflüster“ on air

Im Rahmen der Olympischen Spiele entwickelte backaldrin gemeinsam mit Sportjournalist Fritz Hutter ein neues Format, um den Olympiateilnehmern ein wenig den Zahn zu fühlen. Entstanden ist die neue Podcastreihe „Kornspitz-Geflüster“. Dabei zückte backaldrin das Mikro und holte Olympioniken vorab ins Aufnahmestudio, unter ihnen auch die Olympiasieger Stefan Kraft oder Benjamin Karl. Aber nicht nur Sportler, auch Bäckermeister Hermann Lang, ÖOC-Präsident Karl Stoss oder backaldrin-Sportsponsoring-Head Wolfgang Mayer traten hinter das Mikro und erzählten von ihren persönlichen Erlebnissen bei den Spielen. Schließlich waren sie bereits öfter bei Olympia, als so mancher Sportler, wenn auch nicht im Wettkampf. Aufgrund des großen Erfolges wird der Podcast nach Olympia weitergeführt. Im Mittelpunkt stehen dabei – wie soll es anders sein? – Sport und Ernährung. Athleten aus dem „Kornspitz Sport Team“, Ernährungs- und Sportexperten, aber ebenso Vertreter aus Politik und Wirtschaft geben sich die Klinke in die Hand. Schauen Sie rein, es zahlt sich auf alle Fälle aus!





„Der backaldrin-Backofen war leicht zu bedienen, das Backen hat richtig Spaß gemacht. Ich fand das Brot von Anfang an mega-lecker. Im olympischen Dorf in Peking wurde nur Toastbrot angeboten. Das backaldrin-Brot war im Gegensatz dazu ein Genuss und reich an Nähr- und Ballaststoffen. Ich kann sagen, wir Rodler haben das Brot geliebt, entsprechend schnell war es auch immer weg.“

Lisa Schulte, Rodeln



„Man kann getrost behaupten, dass ich zu den Stammkunden gehörte, wenn es um frisches Brot von backaldrin ging.“

Manuel Feller, Ski Alpin

“

„Brot – made by backaldrin – war für mich ein Stückchen Heimat im fernen China. Der Tag hätte für uns nicht besser beginnen können, als mit frischgebackenem, österreichischen Brot.“

Nico Gleirscher, Rodeln



“

„backaldrin-Brot, täglich frischgebacken, hat uns ein bisschen Normalität ins olympische Peking-Abenteuer gebracht. Ein großes Dankeschön dafür.“

Marco Schwarz, Ski Alpin



“

„Für mich war es sehr viel wert, bei Olympia in ein gutes Schwarzbrot beißen zu können. Wir Athleten brauchen für den Wettkampf ausreichend Kohlenhydrate. Dank backaldrin waren wir perfekt versorgt. In Peking hätte es für uns sonst nur Weiß- und Toastbrot gegeben.“

Ramona Siebenhofer, Ski Alpin



“

„Mein persönlicher Favorit war das Dinkel-Vollkornbrot. Ich habe mich jeden Tag beim Aufwachen schon auf meine Scheibe Brot mit Butter und Honig gefreut.“

Anna Juppe, Biathlon



KNUSPRIGER FRÜHLINGSGRUSS

Mit dem Osterfest zieht auch die warme Jahreszeit ins Land. Endlich wieder Zeit für Ausflüge, Picknick oder Sport im Freien und noch viel wichtiger, endlich wieder Zeit für farbenfrohe Snacks.

Ostern klopft schon an die Tür und beschert uns neben frühlingshaften Temperaturen auch wieder allerlei Köstlichkeiten für das Osternest. Ein Klassiker, der in diesen Tagen wieder in verschiedenste bunte Farben getaucht wird, ist das Osterei. Der Allrounder ist aber nicht nur zum „Eierpecken“ hervorragend geeignet, sondern auch wichtige Zutat für die neueste Snackidee von backaldrin. Verfeinert als Eiersalat sorgt das Osterei für großartigen Geschmack und harmoniert perfekt mit Honigkrustenschinken, Schnittkäse und vitaminreichem Spargel. Kombiniert mit dem

knusprig-frischen Kornspitz® wird mit diesem Snack für unterwegs der Frühjahrsmüdigkeit ganz einfach ein Schnippchen geschlagen. Bieten Sie Ihren Kunden einen knusprigen Frühlingsgruß, der Ostern und saisonale Frühlingsboten perfekt vereint.



Weitere Snackideen
finden Sie unter
www.kornspitz.com

Zutaten

- 1 Kornspitz®
- 1 gekochtes (Oster-)Ei
- 1 EL Mayonnaise
- 1 TL körniger Dijon-Senf
- 2–3 Spritzer Worcestershire-Sauce
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Scheibe Honigkrustenschinken
- 1 Scheibe geräucherter Käse
- 2 Stangen Spargel (gegrillt oder eingelegt)
- dünn geschnittene rote Zwiebel zum Garnieren

Zubereitung

Das gekochte Ei zerdrücken und mit Mayonnaise, Senf und Worcestershire-Sauce zu einem Eiersalat vermischen. Nach Geschmack mit etwas Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen. Den Kornspitz® der Länge nach halbieren und Schinken sowie Käse auf die untere Hälfte legen. Anschließend die Eiersaladmischung und die Spargelstangen darauflegen. Optional mit ein paar dünnen Scheiben roter Zwiebel garnieren. So einfach geht's!

OSTERN – AROUND THE WORLD

Bräuche und Traditionen sind eng mit dem Osterfest verbunden. Besonders Ostergebäck ist in vielen Teilen der Welt ein absolutes Muss. Osterbrot und Co sind in Deutschland treue Begleiter in dieser Zeit. Wie schlemmt es sich aber in Italien, Großbritannien oder Griechenland zu den Festtagen? Auf der folgenden kulinarischen Reise entdecken Sie Bekanntes, Köstliches und manch Kurioses.

Das erste große Fest des Jahres steht bevor: Ostern ist nicht nur in Deutschland, sondern auch in vielen Ländern Europas ein wichtiges, traditionelles Familienfest. Über die Jahrhunderte sind dabei viele Gebräuche entstanden, die bis heute gepflegt werden. Man freut sich über ein gemeinsames Osterfrühstück an einer festlich gedeckten Tafel und dazugehörige Leckerbissen. Neben dem gebackenen Osterlamm und einer großen Auswahl an Osterkuchen rückt vor allem Hefengebäck in den Fokus.

Mit oder ohne Rosinen

Fester Bestandteil rund um Ostern sind in Deutschland Hefezöpfe und Osterbrot. Aber auch Gebäck in Hasenform wird von vielen Bäckereien angeboten. Es bestehen dabei viele Möglichkeiten, die Rezepturen zu variieren. So stellt sich immer wieder die Frage: mit oder doch ohne Rosinen? Eine der vielen Möglichkeiten, um das Hefengebäck weiter aufzuwerten, besteht beispielsweise darin, Milch in den Teig zu geben. Es gibt natürlich auch regionale Unterschiede. So wird beim Aachener Poschweck grober Zucker (Kandis- oder Würfelzucker) hinzugegeben. In Sachsen, bekannt für seine Weihnachtsstollen, verwendet man auch zur Osterzeit gerne Teige mit einem etwas höheren Fettgehalt.

Drei Schnitte sind Pflicht

Mit oder ohne Osterei, aber immer in drei Teile geteilt: Die Pinze ist wohl das ultimative Ostergebäck bei den österreichischen Nachbarn. Ihren Ursprung hat sie in den Regionen Venetien, Friaul, Slowenien, Kroatien, Kärnten und der Steiermark. Sie ist in beinahe allen Backstuben



zu finden, in Österreich genauso wie in den anderen Ursprungsregionen. Typisch für die Pinze sind die drei Schnitte, die die Dreifaltigkeit darstellen. Häufig wird am Schnittpunkt ein Osterei in den Teig gesteckt und mitgebacken. Der verwendete Hefeteig kann einfach gehalten sein, doch auch mit Briocheteig funktioniert die Pinze.

Neues für Ihre Backstube

Haben Sie schon einmal von einem Kärntner Reindling gehört? Diese Spezialität ist in der Osterzeit vor allem im südlichen Österreich und in Slowenien bekannt. Im restlichen Österreich hat er aber noch Aufholbedarf. Das perfekte Gebäck, mit dem man sein Angebot im Frühjahr bereichern kann. Er kombiniert die Eigenschaften eines Strudels mit denen eines Hefekuchens. Traditionell wird er in speziellen Formen gebacken, mittlerweile aber auch in üblichen Gugelhupfformen. Der Hefeteig wird ausgerollt, in seiner klassischen Variante mit ausgelassener Butter bestrichen und mit einer Mischung aus Rosinen, Zucker und Zimt bestreut. Nach dem Einrollen wird er in die Form gegeben. Als Alternative kann man auch eine Nussfülle verwenden. Der Reindling ähnelt dann eher einer Potize. Auf jeden Fall stellt der Kärntner Reindling ein Highlight für jedes Ostersortiment dar.

OSTER- GEBÄCKE RUND UM DEN ERDBALL

Vor allem bei wichtigen Festen wie Ostern zeigt sich die große Vielfalt bei Backwaren. Die Traditionen und die verfügbaren Rohstoffe in unterschiedlichen Regionen haben über die Zeit eine große Anzahl an Produkten hervorgebracht. Vielleicht ist ja das eine oder andere mit dabei, das auch außerhalb der Osterzeit gut in Ihr Angebot passt.



BOLLO DE HORNAZO

Spanien

Das spanische Osterbrot Bollo de Hornazo wird je nach Geschmack als pikante oder süße Variante angeboten.



TSOUREKI

Griechenland

Auch im südlichen Europa gibt es ein Osterbrot, Tsoureki genannt. Das Gebäck ist vergleichbar mit Kosunak/Cozanac, die in Rumänien bzw. Bulgarien gerne gegessen werden. Ins Tsoureki werden aber noch rot gefärbte, hartgekochte Ostereier gesteckt.

HOT CROSS BUNS

Großbritannien

In Großbritannien sind es Hot Cross Buns, die vor allem am Karfreitag gegessen werden. Hier werden die unterschiedlichsten Varianten angeboten, eines haben aber alle gemeinsam – die Verzierung mit einem Kreuz.





COLOMBA PASQUALE

Italien

Was in Deutschland zu Ostern der Hase ist, ist in Italien die Taube – und zwar in Form eines leckeren Gebäcks: die Colomba pasquale. Rund um Ostern wird dieses Hefegebäck in allen Bäckereien und auch immer öfter in den Supermärkten angeboten. Die Colomba ist in ihrem Charakter vergleichbar mit dem weihnachtlichen Panettone, enthält Weizensauerteig und wird meist langzeitgeführt.

KOSUNAK/COZONAC

Rumänien/Bulgarien

Ein traditionelles Ostergebäck in Bulgarien und Rumänien ist Kosunak bzw. Cozonac. Auch hier gibt es viele unterschiedliche Rezeptvarianten. Häufig werden Nüsse zugegeben und es gilt: je süßer, desto besser.



PASKA, KULITSCH

Russland

Im größten Land der Welt sind zwei Varianten sehr beliebt. Die Paska hat einen hohen Milchanteil, Kulitsch dagegen ist mitunter etwas würziger, wofür z. B. Kardamom oder Muskat zugegeben werden. Beide Osterbrote werden häufig in runden Formen gebacken und teilweise aufwendig verziert.



QURBAN, ADAS

Naher Osten

Im Nahen Osten haben die alten christlichen Gemeinden ihre eigenen Brote entwickelt. Je nach Region unterschieden sich die Hefegebäcke in Fladenform in ihrer Süße und den zugegebenen Gewürzen. Im Libanon werden heute gerne sogenannte Qurban gegessen, in Syrien gibt es die Adas.





FERMENTATION

DIE BRÜCKE ZWISCHEN TRADITION UND INNOVATION

Fermentation kommt aus der Vergangenheit und führt uns mithilfe neuer Technologien in die Zukunft. Sie spannt eine Brücke zwischen Tradition und Innovation.

Bäcker wissen natürlich was Fermentation ist: ein chemischer Prozess, der die Grundlage ihrer über 5000 Jahre alten Profession darstellt. Vor allem in Ägypten wurde in der Zeit der Pharaonen schon viel gesäuertes Brot gebacken. Dieser Tatsache verdanken die Ägypter den in der Antike geläufigen Beinamen „Brotesser“. Sie waren es auch, die Hefen gezielt kultivierten und die aus Lehm geformten Backöfen weiterentwickelten, um dem Teig mit sehr hohen Temperaturen die Feuchtigkeit zu entziehen und durch den dabei entstehenden Dampf das Volumen der Brote stark zu vergrößern sowie die Krustenbildung zu verzögern.

Auch bei vielen anderen traditionellen Lebensmitteln und Getränken – von Sauerkraut über Bier bis zu Wein – spielt Fermentation eine essentielle Rolle. Und in der Landwirtschaft wird sie vorwiegend für die Konservierung, Hygienisierung und Optimierung der Verdaulichkeit von Futtermitteln genutzt.

So alt die Umwandlung von Lebensmitteln durch Mikroorganismen auch ist, so erlebt sie seit einigen Jahren einen neuen Hype. In der Spitzengastronomie sind Speisen und Getränke aus milchsauer eingelegten Früchten und Gemüsen, mithilfe von Schimmelpilzen veredelte Getreide (Koji), speziell vergorene Essige und viele andere Produkte aus der großen Welt der Fermentation heute überall zu finden. David Zilber und der dänische Kochstar René Redzepi haben mit ihrem „Noma-Handbuch Fermentation“ auch die passende „Bibel“ für avancierte Köche verfasst.

Mit der rasanten Entwicklung der Bioinformatik bzw. der biotechnologischen Forschung ist es nun nicht nur möglich, Bakterien gezielter auszuwählen, sondern auch die Funktion von Bakterien mithilfe der Genschere Crispr neu zu programmieren. Damit erhält die Fermentation – in diesem Fall die Präzisionsfermentation – nicht nur eine neue Bedeutung, sie ermöglicht auch einen Blick in die Zukunft der Lebensmittelproduktion. So kann man aus pflanzlichen Rohstoffen mithilfe veränderter Bakterien Proteine, sogenannte rekombinante Proteine, wachsen lassen, die bisher nur in tierischen Produkten vorkommen. Und diese werden wahrscheinlich sehr bald Teil der neuen Lebensmittelvielfalt sein, die die Esskultur der Zukunft prägen werden.

Die Farbe der Eierschale ist genetisch bedingt und hängt allein von der Hühnerrasse ab. Ein Huhn mit weißen Ohrscheiben legt meist weiße Eier, solche mit roten dagegen meist braunschalige.

Das Hühnerei liefert viele wichtige Vitamine und Mineralien sowie Kalzium, Eisen, Phosphor, Selen, Kalium und Zink und unterstützt den Knochenaufbau und die Schilddrüsenfunktion.

Der Strauß legt mit 1,5 Kilogramm die schwersten Eier. Für ein einzelnes Straußenei benötigt man ca. 25 bis 30 Hühnereier.

HÜHNEREI

Der Name lässt es nicht vermuten, aber im Dotter des Hühnereis steckt mehr Eiweiß als im Eiweiß selbst.

Vom Glücksbringer zum Küchenklassiker: Das Hühnerei ist Symbol für Fruchtbarkeit und wertvoller Bestandteil in der Ernährung. Vor allem zur Osterzeit dreht sich alles um den ovalen Alleskönner. Eier werden ausgepustet, bemalt und versteckt und sorgen in den Backstuben für lockere Teige, Volumen und eine Extraportion Geschmack.

Das Ei ist von einer natürlichen Schutzschicht umgeben, die zwar Luft, aber keine Bakterien in das Ei eindringen lässt. Für eine möglichst lange Lagerfähigkeit sollten Eier nicht gewaschen werden.

TIPP

Ist das Ei noch frisch? Diese Frage lässt sich ganz einfach beantworten. Das Ei in ein Glas Wasser geben. Ein frisches Ei sinkt dabei zu Boden, ein altes steigt auf. Denn ein länger gelagertes Ei verliert Feuchtigkeit, Luft strömt in die Luftblase. So sinkt die Dichte und das Ei steigt auf.



EIER BEI BACKALDRIN

Ohne Eier läuft in der Konditorei beinahe nichts, und das nicht nur zur Osterzeit. In Kuchen, Muffins oder Hefegebäcken ist das Ei wichtiger Bestandteil des Teiges. Gleich dreifachen Einsatz findet das Ei in der österlichen Pinze. Neben der Funktion im Teig sorgt Eistreiche für Glanz auf der Pinze und das gefärbte Osterei für einen Hingucker in der Mitte des Ostergebäcks.

Der Durchbruch des Huhnes in Europa ist den Römern zu verdanken. Sie züchteten Hühner bereits im großen Stil als Fleisch- und Eierlieferanten.

Um Christi Geburt

Das vermutlich älteste unversehrte Hühnerei der Welt wird im deutschen Kempten gefunden. Es ist geschätzt 500 Jahre alt und im Allgäu Museum zu bewundern.

1996

2500 v. Chr.

Bauern in Südostasien beginnen das Bankivahuhn zu domestizieren und nach ihren Bedürfnissen zu züchten. Damit war das Haushuhn erschaffen.

17. Jh.

Das Wort „Osterei“ taucht das erste Mal auf und bald darauf verbreitet sich auch der Brauch der Eiersuche zum österlichen Fest.

Heute

Auch heute noch hat das Ei in der menschlichen Ernährung nicht an Bedeutung verloren, ganz im Gegenteil. Jährlich verspeist jeder Deutsche rund 200 Eier.

BACKE, BACKE KUCHEN ...



Für alle Dinkelfans bieten Böden aus **Wiener DinkelRührMix** die perfekte Grundlage für fruchtige Schnitten. backaldrin kombiniert in der Dinkel-Pannacotta-Erdbeerschnitte den nussigen Geschmack des Dinkels mit der Süße von Erdbeeren.

... der Frühling hat gerufen. Die warme Jahreszeit steht vor der Tür und tischt uns wieder allerlei saisonales Obst und Gemüse auf. Anlass genug, um mit farnefrohen und frischen Frühlingkuchen in die neue Saison zu starten. Inspiration dazu liefert backaldrin mit neuen, einfachen Rezeptideen.

Rhabarber, Erdbeere oder Himbeere, es wird wieder farnefroh in den Gärten und somit auch in den Kuchenvitrinen des Landes. Wenn die Temperaturen steigen, steigt auch die Lust auf frische frühlingshaft Leckerbissen. Gleichzeitig steht das Osterfest mit Familientreffen oder Feiern bei Freunden bevor – eine süße Nachspeise vom Bäcker kommt da wie gerufen. Ungebrochener Beliebtheit erfreuen sich in dieser Zeit klassische Blechkuchen. Sie sind nicht nur schnell und sicher herzustellen, sondern lassen sich besonders zum Start in die Frühlingssaison, mit verschiedensten Früchten belegen. Für jeden Geschmack die richtige Schnitte.

Vielfältige Genusswelt

So vielfältig der fruchtige Belag, so vielfältig sind auch die Böden. Besonders beliebt ist dabei der klassische **Wiener RührMix**. Im All-in-Verfahren entsteht durch Zugabe von Wasser und Speiseöl die Grundmasse mit sehr guten Backeigenschaften. Die fließfähige, leicht verstreichbare Masse überzeugt genauso wie die lockere, flaumige, weiche Krume und die sehr gute Tragfähigkeit der Früchte. Im Frühling stehen Erdbeeren, Himbeeren oder exotische Maracuja dabei ganz oben auf der Beliebtheitskala. Für all jene, die dem nussigen Geschmack des beliebten Urgetreides den Vorzug geben, bietet backaldrin mit der Dinkel-Pannacotta-Erdbeerschnitte aus **Wiener DinkelRührMix** Abwechslung für Dinkelfans.



Exotischen Flair verspricht die Maracuja-Buttermilch-Schnitte aus **Wiener RührMix**. Das Maracujapüree kommt in die Rührmasse und sorgt zusätzlich als Topping für einen farbigen Eyecatcher.



Erfrischenden Genuss verspricht der Rhabarber-Quark-Kuchen von backaldrin. Denn der leicht säuerliche Rhabarber harmoniert perfekt mit der saftigen Basis aus **AmiMix**.

Einfach und köstlich

Perfekt geeignet für Schnittkuchen aller Art ist auch der **AmiMix** von backaldrin. Die Anwendung ist dank des All-in-Verfahrens schnell und einfach und das Ergebnis überzeugt mit Saftigkeit und exzellenter Frischhaltung. Die backaldrin-Konditormeister bieten hierzu Rezepte mit Rhabarber oder Apfel.



Kein Weg führt in dieser Zeit auch an **Wiener Mürb Exquisit** vorbei. Seine klassisch mürbe Textur und die milde Süße passen perfekt zu den frischen Früchten der Saison. Feiner Geschmack, mürbe Krume sowie einfache und rationelle Bearbeitung machen Böden mit **Wiener Mürb Exquisit** so beliebt. In der neuen Rezeptidee werden Hefe- und Mürbteig zu einem Hefemürbteig geknetet, mit Quark verfeinert und mit Kirschen belegt. In mundgerechte Stücke geteilt, passen die fruchtigen Frühlingkuchen vom Blech prima in jede Brotbox, aufs Partybuffet oder für den nächsten Besuch bei Oma.



Ihre backaldrin-Fachberater sind wie gewohnt für Sie da! Für Produktfolder und weitere Infos wenden Sie sich direkt an Ihren Ansprechpartner oder besuchen Sie: www.backaldrin.com/kontakt

FERIENZIEL PANEUM

Um die freie Zeit in den Semesterferien möglichst spannend zu gestalten, meldeten sich wieder viele begeisterte Abenteurer zur Brotmission durch die Wunderkammer. Die auf das junge Publikum angepassten Führungen waren bis auf den letzten Platz gefüllt. Kein Wunder, die Kinder entdeckten auf ihrer „Mission“ allerhand spannende Dinge rund um das Thema Brot. Rätseln, erforschen und staunen heißt es auch in den bevorstehenden Osterferien. Auf die kleinen Entdecker wartet wieder eine 90-minütige abwechslungsreiche Reise, an deren Ende ein gut gehütetes Geheimnis gelüftet wird.



SCHUL- UND LEHRLINGSAUSFLÜGE

Sie sind auf der Suche nach einem Ausflugsziel mit Ihrer Berufsschulklasse oder wollen Ihren Lehrlingen einen spannenden Tag mit allerhand Wissen über Brot von der Vergangenheit bis in die Gegenwart gönnen? Dann melden Sie sich gerne beim PANEUM-Team. Zugeschnittene Programme für Bäcker und Konditoren in Ausbildung versprechen spannende Stunden in der Wunderkammer des Brotes. Dabei erfahren die Jugendlichen nicht nur, wie die Zunft entstanden ist, sondern auch, was die Ausbildung zum Bäcker für die jungen Leute vor 100 Jahren bedeutete.



ÜBERRASCHUNG ZUM MUTTERTAG

Noch keine Idee für den Muttertagsausflug am 8. Mai 2022? Dann schenken Sie doch gemeinsame Zeit. Überraschen Sie Ihre Mama, Oma oder wen auch immer Sie an diesem Tag ein Lächeln ins Gesicht zaubern möchten, mit einem Ausflug ins PANEUM. Tauchen Sie gemeinsam ein in 9000 Jahre Brotkultur. Am Ende der Tour wartet an diesem besonderen Tag auf alle Besucherinnen eine herzliche Überraschung.

INTERNATIONALER MUSEUMSTAG

Streichen Sie sich den 18. Mai 2022 gleich im Kalender an. Denn Museen in aller Welt feiern wieder den Internationalen Museumstag, der unter dem Thema „Die Macht der Museen“ steht und mit vielen Veranstaltungen lockt. So auch das PANEUM. Die Wunderkammer lädt zu zwei Führungen an zwei Tagen: Einerseits kommen am 13. Mai 2022 Architekturliebhaber bei der Architekturführung auf ihre Kosten und andererseits wird den kleinsten Besuchern am 14. Mai 2022 mit der beliebten Brotmission eine spannende Tour durch das PANEUM garantiert.

EVENTS*

13. April 2022, 10.30 Uhr:

„Brotmission“: Erlebnisführung für Kinder von 6 bis 14 Jahren

16. April 2022, 10.30 Uhr:

„Brotmission“: Erlebnisführung für Kinder von 6 bis 14 Jahren

13. Mai 2022, 14.30 Uhr:

Architekturführung für Erwachsene

14. Mai 2022, 10.30 Uhr:

„Brotmission“: Erlebnisführung für Kinder von 6 bis 14 Jahren

*Anmeldung erforderlich unter empfang@paneum.at oder +43 7224 8821 400



Das PANEUM kann wieder ohne Beschränkungen besucht werden: Es ist kein G-Nachweis sowie keine Maske mehr erforderlich!



1922

„AM BACKOFEN“
VON KARL SCHMIDT-
ROTTLUFF IST DER
NEUESTE ZUWACHS
IN DER SAMMLUNG
DES PANEUM UND
AB FRÜHJAHR
2022 IN DER
WUNDERKAMMER
AUSGESTELLT.

STÜCK DER STUNDE

Vereinfachte und großflächige Formen sind typisch für die Zeit des Expressionismus, in der das heutige Stück der Stunde entstanden ist. Das Werk „Am Backofen“ stammt von Karl Schmidt-Rottluff (1884–1976), Sohn eines Müllers, der zu den wichtigsten deutschen Vertretern dieser Stilrichtung zählt. Neben Holzschnitten und Gemälden widmet er sich – verstärkt vor allem ab den 1920er-Jahren – auch wieder Aquarellen zu. In dieser Zeit rückt er besonders Menschen bei ihrer täglichen Arbeit oder in deren Berufsstand in den Fokus. Formensprache und Farbgebung des Kunstwerkes beschreiben anschaulich die Schaffensperiode des Künstlers: schwarze Kontur, die nur als grobe Abgrenzung zwischen den Farben dient, umspielt von Blau-, Ocker- und Brauntönen. Deutlich erkennbar ist dabei die Backstube. So zeigt das Aquarell einen gefüllten Teigtrog, einen angeheizten Backofen und den handwerklichen Umgang mit dem Teig selbst. Für die Ausstellung im PANEUM ist der erste expressionistische Zuwachs ein ganz besonderes Highlight. Im Themenbereich „Betrieb und Vertrieb“ wird das Werk ab dem Frühjahr 2022 während der Öffnungszeiten zu besichtigen sein.

WELTBESTER FAUSTBALLER

„Der ‚Messi‘ des Faustballs, das hat schon was,“ freut sich Karl Müllechner. Der Kornspitz-Athlet wurde am 31. Jänner 2022 von der Internationalen Faustball Association (IFA) zum Weltfaustballer gekürt. Der Titel wurde erstmals ganz offiziell vergeben und somit ist Müllechner der erste Weltfaustballer überhaupt. Der 24-jährige Angreifer konnte mit seinem Verein, den Tigers Vöcklabruck, bereits große Erfolge feiern: 2021 den ersten Platz beim Champions Cup der besten Teams Europas und im Februar 2022 wurden sie zum vierten Mal Staatsmeister.



Kornspitz-Athlet Karl Müllechner wurde im Jänner 2022 von der Internationalen Faustball Association (IFA) zum weltbesten Faustballer gekürt.

STABHOCHSPRUNG MIT KORNSPITZ-POWER

Das „Kornspitz Sport Team“ vergrößert sein Team in der Leichtathletik und hat seit Jänner 2022 erstmals einen Stabhochspringer in der Runde. Der 17-jährige Alexander Auer ist seit seinem neunten Lebensjahr begeisterter Leichtathlet. Das Nachwuchstalente holte sich im Jahr 2020 bereits seinen ersten Staatsmeistertitel und am 27. Februar 2022 stellte er mit 5,15 Metern einen neuen österreichischen Rekord auf. „Ein Talent, von dem wir noch viel hören werden“, zeigt sich „Kornspitz Sport Team“-Direktor Christoph Sumann begeistert.



Christoph Sumann (l.) freut sich über seinen jüngsten „Kornspitz Sport Team“-Nachwuchs, Stabhochspringer Alexander Auer (r.).

ENDLICH WIEDER LASK-FRÜHSTÜCK

Gemütlich frühstücken und dabei die LASK-Stars hautnah erleben, das ist ab Mai 2022 wieder möglich. Dieses Mal sind die Fußballprofis in der Bäckerei Pesendorfer in Frankenburg am Hausruck anzutreffen. Für das leibliche Wohl ist genauso gesorgt wie für Autogrammstunden, ein Torwandschießen und tolle Preise für die Besucher. Nähere Infos folgen in Kürze auf www.kornspitz.com.

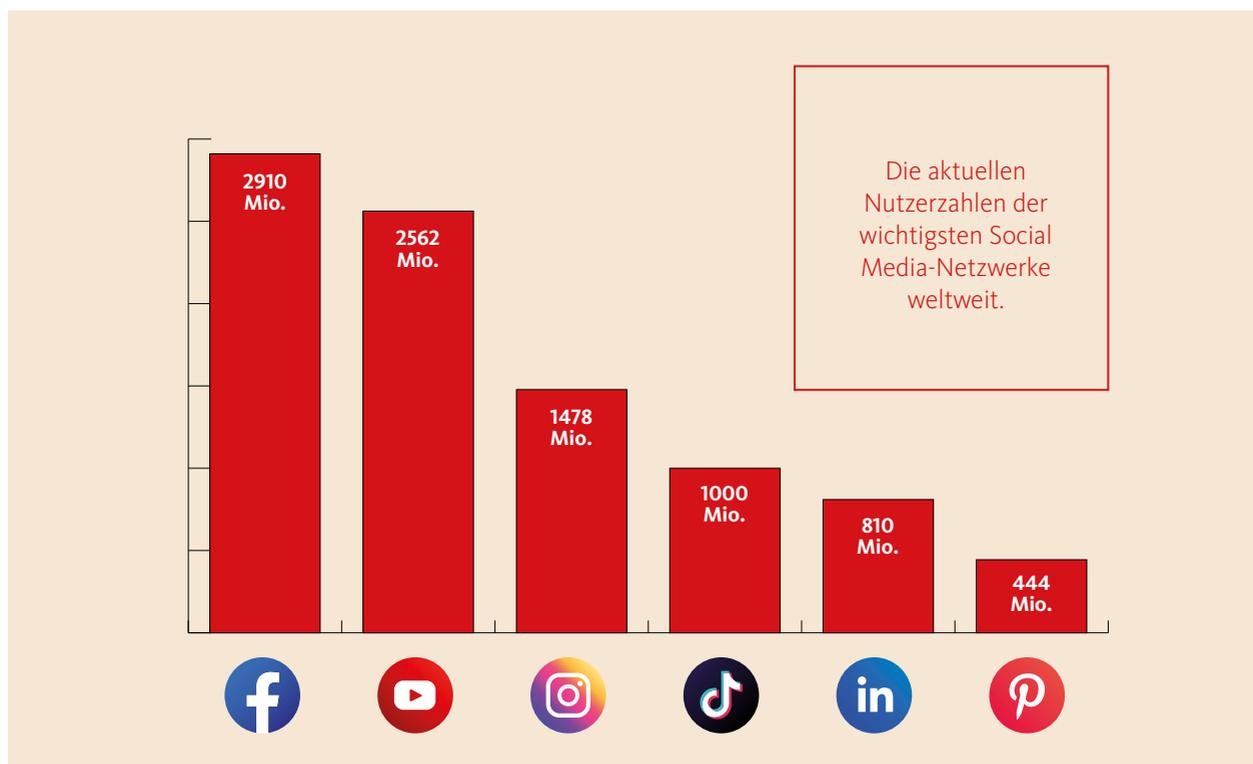


BACKEN SIE IHREN ONLINE-AUFTRITT



Ein erfolgreicher Social-Media-Auftritt ist im Grunde wie Backen. Man muss die Grundlagen kennen, die passenden Backwerkzeuge zur Hand haben, die richtigen Zutaten verwenden und das Rezept mit einer Prise Kreativität versehen. Nutzen auch Sie das enorme Potenzial der sozialen Netzwerke für Ihr Unternehmen. Dafür sind nur ein paar Tricks nötig.

Mit weltweit 4,62 Milliarden* Social-Media-Nutzern bietet Facebook, Instagram, Tiktok und Co. für das Bäckerhandwerk großes Potenzial, um die Reichweite zu steigern sowie neue Interessenten und Kunden für die Bäckerei zu gewinnen. Schließlich nutzen rund 80 Prozent der deutschen Bevölkerung im Alter von 16 und 74 Jahren die Plattformen als Suchmaschine.



*Quelle: Statista 2022



INSTAGRAM

Kommunikation über Bilder und mittlerweile über Videos mit einer Länge von max. 1 Minute. Instagram funktioniert mit Authentizität. Hochgeladene Bilder müssen qualitativ hochwertig und vor allem relevant sein. Die relevanten Hashtags steigern noch dazu die Reichweite.



FACEBOOK

Auf diesem Kanal hat man mehrere Möglichkeiten, um die Kommunikation mit bestehenden und potenziellen Kunden zu steuern. Via Texte, Bilder, Videos, Livestream, Linkteilungen, Umfragen, Storys



LINKEDIN

In erster Linie ein Business-Netzwerk, auf dem sich Branchenexperten austauschen. Unternehmen haben die Möglichkeit, ihre Produkte vor potenziellen Kunden in einem anderen Setting zu präsentieren.



YOUTUBE

Eine auf Video basierende Plattform und hinter Google die zweitgrößte Suchmaschine der Welt.



TIKTOK

Lebt von Kurzvideos, die durch die vielen Features des Kanals besonders kreativ gestaltet werden können.



PINTEREST

Eine digitale, große Pinnwand, auf die man sich Inspirationen, Rezepte, Ideen „pinnt“ bzw. abspeichert. Eine wunderbare Möglichkeit, um die Reichweite der eigenen Produkte zu erhöhen.



Wie Sie in dieser großen und vielfältigen Online-Welt die passenden Kanäle für Ihren Content identifizieren sowie optimal nutzen und welche Tools Ihnen dabei helfen können, sehen Sie hier:

WERKZEUG 1: „STRATEGIE“

Bevor man loslegt, ist es wichtig, sich ein paar grundsätzliche Fragen zu stellen:

- Auf welchen Plattformen (Facebook, Instagram, LinkedIn, TikTok, ...) möchte ich präsent sein? Es ist nicht erforderlich jeden Kanal zu befüllen, aber die ausgewählten sollten mit einer Regelmäßigkeit und Konsequenz bespielt werden.
- Was ist das Ziel meiner Postings (Steigerung der Reichweite, neue Zielgruppe oder Kundenzufriedenheit steigern)?
- Wer ist meine Zielgruppe, welche Personen möchte ich erreichen?
- In welcher medialen Darstellungsform möchte ich präsent sein? Text, Fotos, Videos?
- Gibt es freie personelle Ressourcen für Social Media?

WERKZEUG 2: „CONTENT-VERBREITUNG“

- Aufbau eines Redaktionsplans: Hier reicht eine einfache Excel-Liste, in der man eine Übersicht über alle Postings einträgt: WAS, WANN, WO und WER?
- Die Verwendung von #Hashtags gehört zu einer durchdachten Social-Media-Strategie dazu. Für jedes Unternehmen und Thema sollen persönliche Hashtags definiert werden.
- Einhaltung der Social-Media-Formatgrößen



WERKZEUG 3: „BEWERBUNG, ANALYSE & REPORTING“

Wenn die Strategie steht, das Ziel vor Augen definiert ist und die Postings in der Welt der Social-Media-Kanäle platziert sind, geht es um die Erfolgsmessung. Beiträge können mit einem Budget und ein definiertes Ziel mit dem Facebook Business Manager beworben werden. Zielführend ist es hier, die eigenen Fortschritte laufend zu messen und zu analysieren. Nur so bleiben die konstanten Änderungen und Anpassungen nachvollziehbar.

Ideen für Ihren Bäcker-Content

Betrieb: Geschichte (aufgeteilt auf mehrere Postings über einen längeren Zeitraum), Standorte, Besonderheiten, die wichtigsten Werkzeuge eines Bäckers, allgemeine Branchennews, Eventankündigungen und Nachberichterstattung, besondere Anlässe/Tage (z. B. Welttag des Brotes am 16. Oktober), Geschäftsführung

Produkt: Blick hinter die Kulissen, Making-of, Produkt der Woche/des Monats, Sortiment, Angebote, Vorher/Nachher, Saison (Ostern, Weihnachten), Lieferanten bzw. Kundenbetreuer

Mitarbeiter: Jubiläen, neue Mitarbeiter, Pensionen, Geburtstage, Stellenangebote, Mitarbeiter des Monats (beste Ideen, größter Einsatz), Weiterbildungen, Tipps & Tricks aus der Backstube

Kunden: Referenzen mit Fotos, Interview (Lieblingsprodukt und warum?)

Tipps und Tricks für mehr Aufmerksamkeit

- Posten Sie mit einer Regelmäßigkeit.
- Interagieren Sie mit Ihrer Zielgruppe, stellen Sie Fragen, Umfragen z. B. für Produkte.
- Im Postingtext muss das Wichtigste ganz nach vorne. In der Kürze liegt die Würze.
- Verwenden Sie eigene Fotos aus Ihrem Betrieb/Produkte/Menschen und sehen Sie von gekauften Stock-Bildern ab. Fotos von anderen Fotografen nach Rücksprache im Postingtext ergänzen, z. B. Foto: © Max Mustermann
- Videos fallen auf, jedoch auch hier gilt die Regel: das Wichtigste zu Beginn! Der Zuseher braucht in den ersten Sekunden gute Gründe, um weiterzuschauen.
- Aktivieren Sie Google Alerts, ein kostenloser, digitaler Clipping-Service. Dort können Sie all jene Begriffe eingeben, die im Zusammenhang mit Ihrem Unternehmen interessant sein könnten.
- Bei Videocontent mit gesprochenem Text nicht auf Untertitel vergessen. Eine Anleitung dazu finden Sie hier:  



#gemeinsambackenwirdas

FRUCHTIG IN DEN FRÜHLING



Fruchtig leicht wie der Frühling selbst, so schmecken die neuen Kuchen-Kreationen. Zum Beispiel die Dinkel-Pannacotta-Erdbeerschnitte mit Wiener DinkelRührMix. Fragen Sie Ihren backaldrin-Fachberater!

www.backaldrin.com

backaldrin[®]