

backtuell[🌿]

Das backaldrin Kundenmagazin. Oktober 2016. Österreich.



Sabia: Brot mit Basilikumsamen Seite 08

Weitere Neuheiten und Rezeptideen Seite 12–15

Rio-Tagebuch eines Bäckermeisters Seite 20

Südback
2016 Spezial



Sabia: Brot mit Basillikumsamen · Seite 08



Südback 2016: Weitere Neuheiten und Rezeptideen · Seite 12–15



Erntebericht 2016 · Seite 16



Rio-Tagebuch eines Bäckermeisters · Seite 20



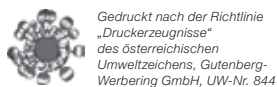
„Angel Baker“ Thomas Huber im Porträt · Seite 26

Fotos: Michael Krebs/Egger & Lerch, ÖOC Erich Spiess

Inhalt

Südback-
Neuheiten auf
einen Blick

- | | | |
|--|---|---|
| 03 Editorial | 16 Erntebericht 2016 | 24 News aus der Kornspitz-Sportwelt |
| 04 News | 19 Mehl auf dem Prüfstand | 26 „Egal wo du bist“: Thomas Huber im Porträt |
| 07 Hanni Rützler: „Das sprechende Brot“ | 20 Tagebuch eines Bäckermeisters: Mit Hermann Lang in Rio | |
| 08 Südback 2016: Neuheiten und Rezeptideen | | |



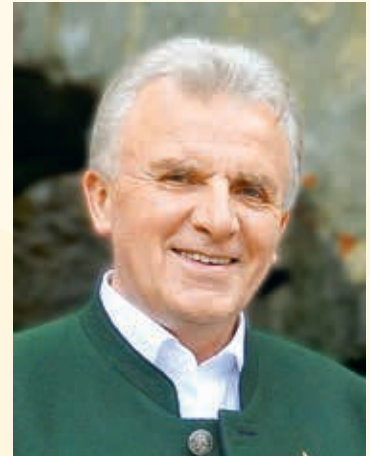
klimateutral gedruckt
CP IKS-Nr.: 53401-1604-1019

Herausgeber: backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH / Herstellung von Grundstoffen und Hilfsmitteln für die Nahrungs- und Genussmittel-erzeugung; Handels- und Handelsagentengewerbe; Bäcker / Kornspitzstraße 1, 4481 Asten, Austria / Internet: www.backaldrin.com, www.kornspitz.com / Eigentümer: Peter Augendopler / Geschäftsführer: Harald Deller / Redaktion: Mag. Jürgen Reimann (Chefredakteur), juergen.reimann@backaldrin.com, Tel. +43 7224 8821 346 / Lena Thalhammer, MA / Ing. Mag. Wolfgang Mayer / Grafik und Layout: www.egger-lerch.at / Druck: www.gutenberg.at / Foto-credits: sofern nicht anders angegeben: © backaldrin / Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wird in diesem Magazin auf eine geschlechtsspezifische Differenzierung verzichtet. Es wurde die maskuline Form gewählt, entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung für beide Geschlechter.

Editorial

Sehr geehrte Leserinnen und Leser, liebe Kundinnen und Kunden!

Die Südback ist das Messe-Highlight des Jahres 2016. Zahlreiche Aussteller aus aller Welt präsentieren dort ihre Vorstellungen davon, wie gutes Brot und Kleingebäck noch besser und attraktiver werden. Dazu haben auch wir uns Gedanken gemacht und stellen die Ergebnisse unserer Arbeit der internationalen Fachwelt vor. Mit Basilikumsamen bringt backaldrin einen neuen Rohstoff für Brot und Kleingebäck ins Spiel, der in der innovativen Saaten-Flocken-Kombination Sabia seine Stärken ausspielt. Neuartige Geschmacks- und Duftwelten sind das Ergebnis. Der Name verweist einerseits auf die Komponenten des Rohstoffs. Andererseits bedeutet „la sabia“ im romanischen Sprachraum die Weise, die Denkerin. So öffnet Sabia durch die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten Tür und Tor für eigene Kompositionen und Kreativität in der Backstube.



Eine weitere Neuheit für gutes Brot und Kleingebäck führte unsere Bäckermeister in die Schweiz, von wo sie eine traditionelle Back- und Mahltradition mitnahmen und für die Südback neu interpretierten. Die Rezeptkreationen aus Ruchmehl und der neue Backgrundstoff tragen den Namen Melchtaler und verweisen auf Arnold von Melchtal, einen der Gründerväter der Schweizer Eidgenossenschaft. Mehr dazu in einem umfassenden Südback-Spezialteil ab backtuell-Seite 8.

Darüber hinaus lege ich Ihnen das Rio-Tagebuch von Chefbäckmeister Hermann Lang, den Erntebericht 2016 sowie das Porträt von „Angel Baker“ Thomas Huber ans Herz. Er engagiert sich seit einem Jahr für ein Bäckereiprojekt im Slum Korogocho in Nairobi. Die Freude an gutem Brot, sagt er, vereint Menschen aus allen Schichten und Regionen der Welt. Das sollten wir auch in unseren Breiten nicht aus den Augen verlieren, wenn wir täglich unserem herausfordernden und wunderbaren Geschäft als Bäcker nachgehen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine gute Lektüre.

Mit Bäckergruß

Ihr

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

Peter Augendopler



Foto: ÖOC/Erich Spiess

Nach dem Sieg am Reck freute sich Fabian Hambüchen über seinen Erfolg ...



... und schaute später noch mit Turnkollegin Tabea Alt in der Backstube bei den Bäckermeistern Günter Koxeder (1. v.l.) und Thomas Ertl (1. v.r.) sowie backaldrin-Unternehmenssprecher Wolfgang Mayer (Mitte) vorbei.

Goldener Moment für Fabian

Die Olympischen Spiele in Rio vergoldeten Fabian Hambüchen seine letzte internationale Wettkampfteilnahme. Nach Bronze in Peking 2008 und Silber in London 2012 holte er sich nun auch Olympia-Gold: An seinem Spezialgerät, dem Reck, zeigte er unter acht Finalisten die beste Leistung und krönte damit seine Karriere. Das feierte das Mitglied des „Kornspitz Sport Team“ natürlich auch mit den backaldrin-Vertretern vor Ort. Gemeinsam mit Teamkollegin Tabea Alt besuchte er die Bäckermeister im Österreich Haus und bekam einen Riesen-Kornspitz überreicht. backaldrin und Kornspitz gratulieren herzlich zum Sieg und wünschen alles Gute für die Zukunft abseits internationaler Wettkämpfe! 🍌

Matzinger holt Medaille

Nach den Olympischen Spielen im August fanden vom 9. bis 17. September die Paralympics in Rio statt. Auch dabei wurden die Sportler mit frischem Brot und Gebäck von backaldrin versorgt. Kornspitz-Leichtathlet Günther Matzinger (Bild) erzielte mit seiner Teilnahme ein großartiges Ergebnis: Der Salzburger holte sich Bronze über 400 m. Nach zweimal Gold in London 2012 kürte er sich damit zum dreifachen Paralympics-Medaillengewinner. backaldrin und Kornspitz beglückwünschen ihn zu diesem Erfolg. 🍌



Foto: GEPA

Gold beim Bundeslehrlingswettbewerb

backaldrin-Lehrling Jasmin Angerer holte beim Bundeslehrlingswettbewerb der Bäcker am 12. und 13. Juni 2016 in Feldkirch, Vorarlberg, den Sieg. Die Lehrerinnen Andreas Vollmar (1. v.l.), Kurt Seyrkammer (1. v.r.) sowie Peter Augendopler freuen sich mit ihrem Schützling über die tolle Leistung. 🍌



In der „Mehlbox“ macht „Kornspitz Sport Team“-Neuzugang Tabea Alt eine tolle Figur und zeigt ihr turnerisches Können.

Balken gegen Mehl getauscht

Die 16-jährige Kunstturnerin Tabea Alt ist neues Mitglied des „Kornspitz Sport Team“ und „Wir für Deutschland“-Brottschafterin. Bevor es für sie ab zu den Olympischen Spielen nach Rio de Janeiro ging, nahm sie an einem Fotoshooting in der „Mehlbox“ teil. Dabei entstanden spektakuläre Bilder. Lesen Sie im Porträt auf Seite 24 mehr über Tabea Alt und erfahren Sie, was die Turnerin über das Shooting und ihre Olympia-Teilnahme erzählt. 🍞



Foto: backaldrin/Chris Singer



Als offizieller Brotpartner sorgte Kornspitz beim München Marathon am 9. Oktober 2016 für die nötige Energie.



Foto: München Marathon

Energie für München

Kornspitz fungierte als offizieller Brotpartner des München Marathon am 9. Oktober 2016 und sorgte für die geeignete Verpflegung rund um die Veranstaltung. Brot und Gebäck lieferten wertvolle natürliche Energie und unterstützten die sportlichen Leistungen der gut 20.000 Läufer. Der ballaststoffreiche Kornspitz war natürlich Fixstarter. Dank leckerer Snacks für die Helfer und Zielverpflegung für die Teilnehmer – inklusive Kuchen, Lebkuchenherzen und Brezen für den Trachtenlauf – waren alle bestens versorgt. 🍞



Spatenstich mit Denis Butsaev, Vize-Gouverneur Moskau Region (Bildmitte r.), Dr. Emil Brix, Österreichischer Botschafter (Bildmitte l.), Ekaterina Evdokimova, GDP Quadrat (2. v. r.), backaldrin-Inhaber Peter Augendopler (4. v. r.) und backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller (1. v. l.)

Spatenstich in Moskau

Am 25. Juli 2016 erfolgte der Spatenstich für eine neue backaldrin-Produktionsstätte im Industriepark „Stupino Quadrat“ nahe Moskau. Die backaldrin-Tochterfirma LLC „ARVALUS“ errichtet den Standort, der im Frühjahr 2017 in Betrieb gehen soll. „Mit einer eigenen Produktion in Russland können wir die steigende Nachfrage unserer Kunden mit modernsten Anlagen in gewohnter Qualität bedienen“, sagt backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller. Neben dem russischen Markt werden auch angrenzende Länder beliefert. 🐦

Firma Tešić wird backaldrin

Nach mehr als 20 Jahren erfolgreicher Zusammenarbeit übernahm backaldrin mit August 2016 den Vertriebspartner Kompanija Tešić in Kroatien. Die neu gegründete backaldrin Croatia d.o.o. ist ein 100-Prozent-Tochterunternehmen. „Mit der Kompanija Tešić übernehmen wir eine Firma, die am kroatischen Bäckereimarkt einen sehr guten Ruf genießt“, sagt backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller. 🐦



Harald Deller und Ljubica Tešić sind Geschäftsführer der neuen backaldrin Croatia d. o. o.



Foto: Cityfoto/Roland Peitzl

Die Sommeliers Ignaz Haider (2. v. l.), Friedrich Mitterhumer (1. v. l.) und Johannes Leitner (1. v. r.) mit der Gastgeberfamilie Augendopler

Brot trifft Käse trifft Bier

backaldrin, die Käserei Schlierbach und die Braucommune in Freistadt baten im Juni 2016 zu Tisch. Es fand eine genussreiche Reise durch die Welt von Brot, Käse und Bier statt. Die drei Produkte wurden von backaldrin-Brotsommelier Ignaz Haider, Käsemeister Friedrich Mitterhumer und Biersommelier Johannes Leitner entsprechend gewürdigt. Auf die Gäste warteten die Ergebnisse ihrer Food-Pairings. Sie kredenzten ein 7-gängiges Menü, das bei den Gästen bestens ankam. 🐦

Nährwerte berechnen lassen

Die Lebensmittelinformationsverordnung der EU sieht ab 13. Dezember 2016 die verpflichtende Nährwertkennzeichnung für verpackte Lebensmittel vor. Diese Verpflichtung bezieht sich bislang aus-

schließlich auf verpackte Ware, die Kennzeichnungspflicht gilt nicht bei loser Ware. Für die Berechnung von Nährwerten oder Fragen rund um die Verordnung stehen Lisa Rechenmacher unter elisabeth.

rechenmacher@backaldrin.com oder +43 7224 8821 446 oder Gerhard Binder unter gerhard.binder@backaldrin.com oder +43 7224 8821 450 bereit. 🐦

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

Das sprechende Brot

Von Hanni Rützler

Lebensmittel sind stumm. Das gilt auch für Brot und Backwaren. Aber wir können sie zum Sprechen bringen. Wir können ihnen Geschichten mit auf ihren Weg vom Backofen in den Einkaufskorb der Kunden mitgeben. Geschichten, die sie über ihre Herkunft, ihre Herstellung und ihre Verwendungsmöglichkeiten „erzählen“ können. Geschichten, die bei Kunden die Freude am Genießen fördern.

Konsumenten wollen solche Geschichten hören, aber keine Märchen. Geschichten, die ihnen ganzheitliche Informationen vermitteln. Dazu zählen hard facts wie Hinweise auf etwaige allergene Inhaltsstoffe ebenso wie soft facts: Informationen über Geschmack und Konsistenz, ideale Lagerung und neue kulinarische Möglichkeiten, die das alltägliche Brot



Foto: Nicole Heiling

zum variantenreichen Genussmittel machen. Das heißt, bei der Gestaltung der Verpackung und den darauf vermittelten Erläuterungen sollte vor allem der konkrete Nutzungskontext stärker berücksichtigt werden: Wie kann der Konsument selbst dazu beitragen, dass das Brot oder andere von ihm erworbene Backwaren besser schmecken und gut haltbar bleiben. Wie sollte er sie ideal lagern, wie kann er nicht mehr ganz frische Backwaren aufbereiten bzw. zu einem wohlschmeckenden Gericht verarbeiten?

Das „Workbook Bäckerei“

Bewirken statt nur berichten. Das ist das Motto dieser Publikation, die sich an alle Bäcker richtet, die wissen wollen, worauf es in Zukunft mehr denn je ankommen wird und die ihr Unternehmen weiterhin erfolgreich positionieren wollen. Das Workbook ist – wie der Name schon sagt – ein Arbeitsbuch für Praktiker. Ausgehend von einigen zentralen Thesen zum Wandel der Backbranche und nachhaltig wirksamen Food-Trends bietet es praktische Arbeits-Tools für Bäcker, um sich im Dickicht oft widersprüchlicher Trends zu orientieren und im Hinblick auf die eigene Unternehmenskultur erfolgreiche Strategien zu erarbeiten.

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



Kunden sensibilisieren

Auch konkrete Herkunftsangaben (also nicht bloß „aus EU-Landwirtschaft“) spielen für Konsumenten neben dem Geschmack und Informationen über variantenreiche kulinarische Einsatzmöglichkeiten eine immer größere Rolle. Nicht zuletzt liegt es auch in der Hand der Bäcker, die Qualitäts- und Geschmackswahrnehmungsfähigkeit ihrer Kunden zu fördern und sie für bestimmte Inhaltsstoffe zu sensibilisieren. Durch sinnvolle Information und Kommunikation: Wenn der Geschmack einer Backware zum Beispiel mit „nussig, malzig und karamellartigen Noten“ beschrieben wird, weckt das bei Kunden nicht nur eine bestimmte Genusserwartung, sondern lenkt auch ihre Aufmerksamkeit auf Zutaten wie Nüsse und Zucker. So kann der Bäcker seine Waren zum Sprechen bringen. Und was sich nicht auf der Verpackung vermitteln lässt, können Bäcker natürlich auch auf ihren Websites, auf Foldern oder im direkten Gespräch mit ihren Kunden kommunizieren. Und damit auch eine emotionelle Beziehung zwischen ihrem Produkt und ihren Kunden stiften. 🌿



Basilikum- samen für puren Brotgenuss



Wilhelm Obermaier und Teresa Reslhuber aus der backaldrin-Entwicklungsbäckerei präsentieren Brot- und Kleingebäckideen mit der neuen Saaten-Flocken-Kombination Sabia. Purer Genuss.

Alle Südback-Neuheiten und Rezeptideen finden Sie im Backberater auf der backaldrin-Website unter www.backaldrin.com.

Wenn auf der Südback 2016 Basilikum- auf Leindottersamen & Co treffen, ist der Weg frei für gänzlich neuen Brotgeschmack und -duft. Mit Sabia bringt backaldrin eine innovative Saaten-Flocken-Kombination ins Spiel. Für typische Schweizer Spezialitäten aus Ruchmehl stellt das Familienunternehmen die Melchtaler-Trilogie vor. Glanzvoll auch die neuen Tortenkreationen im Mirror Glaze-Stil. backtuell beginnt den genussreichen Südback-Rundgang mit der neuen Kreation Sabia.

Basilikumsamen sind enge Verwandte der Chiasamen. Sie zählen zu den so genannten Superfoods und liegen in der internationalen Gastronomie voll im Trend. backaldrin bringt ihre Vorzüge mit der einzigartigen Saaten-Flocken-Kombination Sabia nun auch für Backwaren ins Spiel. Sabia verbindet Basilikum-, Leindotter-, Lein- und Chiasamen mit Maismehl und Kartoffelflocken. Das Ergebnis: ein neuartiges und besonderes Geschmackserlebnis. Sabia verleiht den Backwaren zum nussigen Grundton eine leicht pfeffrig-würzige Note. Ein Hauch von Lauch rundet das Bouquet sanft ab. Begleitet wird die Aromasinfonie von einem intensiven frisch-aromatischen Duft.



Basilikumsamen

sind enge Verwandte der Chiasamen und zählen zu den so genannten Superfoods. Dieser Begriff bezeichnet Lebensmittel, die aufgrund ihres außergewöhnlichen Nährstoffspektrums und ihrer teils medizinisch wirksamen Inhaltsstoffe weder ausschließlich als Lebensmittel noch als Heilmittel bezeichnet werden können. Basilikumsamen sind leicht sättigend, unterstützen den Stoffwechsel und regulieren den Wasserhaushalt im Körper.



→ **Werkzeug für Experimentierfreudige**

Sabia kann als Quellstück in beliebiger Dosierung bei der Teigbereitung sowie als Bestreung eingesetzt werden. backaldrin gibt Bäckern mit dem natürlichen Rohstoff ein vielseitig einsetzbares Werkzeug an die Hand, das für alle hellen und dunklen sowie weizen- und roggenhaltigen Brot- und Kleingebäcksorten bestens geeignet ist. Die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten ebnen den Weg für Kreativität. So kann mit Sabia bei klassischen Weizenkleingebäcken beispielsweise ebenso experimentiert werden wie bei neuen Brotvariationen. Die Entwicklungsbäckerei von backaldrin hat ebenfalls an Rezeptideen mit dem innovativen Rohstoff gefeilt. Als Ergebnis ihrer Arbeit präsentieren die Bäckermeister die Brotidee Sabia Mediterraneo mit CiabattaMix sowie das Riegel-Pendant. Zwei weitere Neuheiten sind Sabia Roggengebäck und Sabia Roggen Raute mit RoggenMix und einem Ausbackgewicht von etwa 250 g bzw. 90 g.

Tigerstreiche als Krönung

Alle Varianten bestechen durch ihre einzigartige Gewürz- und Aromenote. Basilikum-, Leindottersamen & Co verleihen der saftigen Krume einen körnigen Charakter. Die Kruste untermalt den Genuss durch ein herrliches Farbspiel von erdigen bis ockergelben Tönen. Der Eindruck wird durch die getigerte Maserung noch verstärkt. Diesen Effekt zaubert die Tigerstreiche von backaldrin auf die Gebäckoberfläche. Sie unterstützt die Krustenbildung beim Backen und bringt eine lang anhaltende Rösche. In Optik und Geschmack ist sie das i-Tüpfelchen der neuen Kreation.

Die Saaten-Flocken-Kombination wertet Brot und Kleingebäck auch ernährungsphysiologisch auf. Durch die verwendeten Öl- und Gewürzsamen ist sie reich an wertvollen, mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Basilikum-, Leindotter-, Lein- und Chiasamen zeichnen sich durch ihr besonderes Quellvermögen als Resultat des hohen Ballaststoffgehalts aus. Lassen Sie sich vom neuen Sabia und der Genussbeschreibung von backaldrin-Brotsommelier Ignaz Haider inspirieren und entführen Sie Ihre Kunden mit Basilikumsamen sowie Sabia in neue Geschmackswelten. 🌿



Pures Genießen mit Brotsommelier Ignaz Haider

Das leicht pfeffrig-würzige Aroma gepaart mit einem Hauch von Lauch wird durch ein herrliches Farbspiel von erdigen bis hin zu ockergelben Tönen unterstützt. Die schlanke kompakte Form bietet sich geradezu an, um kleine Köstlichkeiten zu präsentieren. Daher empfehle ich, Sabia-Brot und -Kleingebäcke zu Antipasti zu genießen. Auch zu Blattsalaten passen die knackigen Kreationen hervorragend. Sie verwandeln die weiche Konsistenz der Salatblätter in ein völlig anderes Geschmackserlebnis. Reichen Sie dazu ein Glas Grünen Veltliner. Dieser Wein bietet mit seiner überwältigenden Frische und einem Bouquet von weißem Pfeffer und Tabak vermischt mit Citrus und frischen Früchten ein wunderbares Pairing.



Leinsamen



Goldleinsamen



Chiasamen



Basilikumsamen



Rohstoff-Werkzeug inspiriert

Die einzigartige Saaten-Flocken-Kombination Sabia ebnet den Weg in neue Geschmacks-, Duft- und Farbwelten. Sabia mit Basilikum-, Leindotter-, Lein- und Chiasamen sowie Maismehl und Kartoffelflocken kann sowohl als Quellstück als auch als Bestreuung eingesetzt werden. Mit dem vielseitig einsetzbaren „Rohstoff-Werkzeug“ sind Ihrer Experimentierfreude Tür und Tor geöffnet. Tigerstreiche sorgt optisch und geschmacklich für das i-Tüpfelchen.

Leindottersamen



Rezeptideen mit der neuen Saaten- Flocken-Kombination

Sabia Mediterraneo mit CiabattaMix von backaldrin, der Sabia Mediterraneo Riegel sowie das Sabia Roggengebäck und die Sabia Roggen Raute mit einem Ausbackgewicht von etwa 250g bzw. 90g



Das traditionelle
Melchtaler Bürli



Schweizer Backtradition neu interpretiert



Die Bäckermeister von backaldrin begaben sich auf die Spuren von Arnold von Melchtal, einem der Gründerväter der Schweizer Eidgenossenschaft. Für traditionelle Schweizer Spezialitäten aus Ruchmehl wie Melchtaler Ruchbrot und Bürli entwickelten sie den neuen MelchtalerMix, ganz ohne Zusatzstoffe.

Ruchbrot ist in der Schweiz sehr beliebt und ein Ausdruck für dunkles Brot. „Ruch“ bedeutet so viel wie „rau“ oder „grob“. Diese Bezeichnung kommt nicht von ungefähr, denn Ruchmehl enthält auch Schalenanteile des Korns. Durch eine sehr spezielle Passagenvermahlung nach alter Schweizer Tradition ist es backaldrin gelungen, ein besonders geschmacks-



Melchtaler Ruchbrot

Grüezi! Wo dieser Gruß erklingt und namhafte Käsesorten ihren Ursprung haben, ist auch ein guter Boden für Brotkultur. In der Schweiz hat Brot lange Tradition. Das älteste jemals entdeckte Brot mit einem stolzen Alter von rund 5.500 Jahren stammt aus dem Alpenland. Dazu passt auch, dass das beliebte Lebensmittel in der mehrsprachigen Schweiz Brot, Pain, Pane oder Paun – wie es im Rätoromanischen heißt – genannt wird. Einer der Gründerväter der Heimat des Ruchbrotes ist Arnold von Melchtal. Er war nach dem „Weißen Buch von Sarnen“ im 14. Jahrhundert der Abgesandte des Urkantons Unterwalden. Gemäß der Legende auf der Rütliwiese mit dem Rütli Schwur begründete er zusammen mit Walter Fürst und Werner Stauffacher die Alte Eidgenossenschaft.

Bei der Entwicklung der „Melchtaler Trilogie“ mit Broten und Bürli wandelten die backaldrin-Bäckermeister Uwe Haidinger, Birgit Eisner und Josef Peinbauer (v. l. n. r.) auf den Spuren von Arnold von Melchtal und Schweizer Backtradition.



Melchtaler Ruchbrot: Die facettenreichen Aromakomponenten der Krume verströmen ein ausdrucksstarkes Bouquet von kräftigen, zarthefigen bis leicht fruchtigen Noten.

intensives Weizenmehl mit einer Typenzahl von 1100 als Rohstoff zu gewinnen. Die backaldrin-Bäckermeister legen Liebhabern der typischen Brote und Kleingebäcke die „Melchtaler Trilogie“ ans Herz, allesamt ohne jegliche Zusatzstoffe: Melchtaler Ruchbrot mit 100 Prozent Ruchmehl, Melchtaler Mischbrot mit jeweils 50 Prozent Ruch- und Roggenmehl sowie das traditionelle Melchtaler Bürli.

Zeit für Geschmack

Die zeitintensive Brotherstellung über Langzeitführung sowie die sorgfältige Auswahl und Vermahlung der Rohstoffe entfalten spezielle Geschmacksnoten, die mit herkömmlichen Weizenbroten nicht vergleichbar sind. Feiner, aromatischer getrockneter Weizensauerteig verleiht den Broten einen besonderen mild-säuerlichen Geschmack. Zudem lassen

Beschreibt Genuss backaldrin-Brotsommelier Ignaz Haider

Knusprig und grobsplittrig glänzen die Brote durch eine malzige knackige Kruste mit feinen Röstaromen. Die facettenreichen Aromakomponenten der Krume verströmen ein ausdrucksstarkes Bouquet von kräftigen, zarthefigen bis leicht fruchtigen Noten. Sie entstehen durch das aufwendige Verfahren einer besonders langen Teigruhe. Diese zeitintensive Brotherstellung erlaubt den Aromen, sich in dieser Fülle zu entfalten.

Unser Brotsommelier empfiehlt

Die leichten Röstnoten der Kruste, verbunden mit der milden und feuchten Krume, harmonieren hervorragend mit einem Käsefondue aus würzigem gereiftem Appenzeller Bergkäse. Dazu empfehle ich einen Riesling Spätlese halbtrocken. Ausdrucksstark und intensiv bietet er die Säure und mit einer leichten Restsüße den Körper, um den intensiven Aromen des lange geführten Melchtaler Ruchbrotes die Stirn zu bieten.

sich sehr lange Teigführungen umsetzen, ohne dass sich Säure und pH-Wert zu stark verändern. Die neuen Brotkreationen werden kräftig gebacken und bestechen durch eine besonders lange Frischhaltung. Die Krume präsentiert sich in einem leicht gelblich ockerbraunen Farbton und ist ausgesprochen saftig, elastisch und sehr weich. Trotzdem zeichnet sie sich durch beste Schnittfähigkeit aus und ist sehr gut bestreichbar.

Melchtaler Bürli werden mit Weizenvorteig hergestellt und bei Raumtemperatur bis zu vier Stunden langzeitgeführt. Die Schweizer Spezialität punktet – intensiv und knackig ausgebacken – mit den typischen Bürli-Attributen: grobsplittrige und lang anhaltende Gebäckrösche und saftige Krume. Grüezi und en Guete! 🍷

*Brownie
Cheesecake:
Zwei amerikani-
sche Klassiker
vereint zu einem
geschmack-
lichen Highlight*



*Mit Mirror Glaze überzogen und
feinem Geschmack nach Frischkäse
und Heidelbeeren überzeugt die
Blueberry Mirror-Torte.*

Torten in neuem Glanz

backaldrin erweitert das Feinbackwaren-Repertoire und bringt neue Tortenkreationen zum Glänzen. Basis sind bewährte Produkte, die mit neuen und vielseitigen Rezeptideen Gaumenfreuden für jeden Anlass bieten. Mit den Tipps unserer Konditormeister stellen Sie im Handumdrehen eine Mirror Glaze für glanzvolle Genussmomente her.

Die Variationen mit den backaldrin-Klassikern Wiener RührMix und Wiener SacherMix sowie Brownie-Mix reichen von Blechkuchen bis hin zu Torten. Extravagantes Aussehen verleiht der Mirror Glaze-Stil: Die spiegelglatten Glasuren sind im Trend und lassen sich mit Sahnissimo® von backaldrin einfach herstellen. Die Masse ist reversibel und lässt sich ideal in größeren Mengen umsetzen. Da die Glasur von selbst gleichmäßig verläuft, ist kein Nachstreichen notwendig. So verwandeln sich Kuchen und Torten im Handumdrehen in glänzen-

de Hingucker. Die backaldrin-Konditormeister Hannes Peherstorfer und Petra Preinfalk geben auf Seite 15 Tipps zur Herstellung der Mirror Glaze mit Sahnissimo®.

Von Amerika in die Karibik ...

Die neuen Kreationen Blueberry Mirror und Magic Mint verwandeln sich mit einer Spiegelglasur versehen in wahre Glanzstücke. Der Blechkuchen Magic Mint verbindet Schokolade und erfrischende Pfefferminz. An den saftig-lockeren Schoko-Tortenboden schmiegt sich eine luftig-leichte

Stracciatella-Creme, die ideal mit der Pfefferminznote harmoniert. Blueberry Mirror überzeugt sowohl als Torte als auch als Schnitte und kombiniert eine lockere Frischkäse-Obers-Füllung mit fruchtigen Heidelbeeren. In einem neuen Rezeptheft bietet backaldrin noch viele weitere abwechslungsreiche Ideen. Der Brownie Cheesecake vereint in Torten- und Blechkuchenform die amerikanischen Klassiker Brownie und American Cheesecake zu einem harmonischen Geschmackserlebnis. Die Südsee Schnitte versetzt mit ihrem Schoko-Kokos-Aroma rückt in Gedanken unter Palmen an einen weißen Sandstrand. Mit karibischem Flair zieht der Caribbean Dream nicht nur hartgesottene Piraten in seinen Bann. Die Kombination aus im Teig verarbeiteten Apfelspalten und Schichten aus Schokolade-, Nussmousse und Rumrosinen gibt ihm ein intensives Aromazusammenspiel.



Die Südsee Schnitte ist im Anschnitt ein Hingucker und verbreitet mit ihrem Schoko-Kokos-Aroma Urlaubsgefühle.



Tipps für die perfekte Mirror Glaze

Zuerst Wasser und Kristallzucker einkochen, danach von der Hitze nehmen. Sahnissimo® und Kuvertüre darin auflösen. Anschließend die Kondensmilch und weitere Zutaten wie Fruchtpüree hinzufügen und die Masse mit einem Pürierstab gut pürieren. Je länger die Masse homogenisiert, umso glänzender wird sie. Dabei darf sie nicht über 30 °C erhitzen, so lässt sie sich am besten weiterverarbeiten. Für die perfekte Glasur muss die Oberfläche der Torte glatt und kühl sein. Die Masse zerfließt so gleichmäßig von selbst und muss lediglich durch leichtes Klopfen und Drehen unterstützt werden. Nachstreichen ist damit nicht notwendig. Der Extra-Tipp unserer Konditormeister: Torten und Kuchen aus dem Tiefkühler mit kalter Oberfläche lassen sich besonders gut überziehen.

Alle Südback-Neuheiten und Rezeptideen finden Sie im Backberater auf der backaldrin-Website unter www.backaldrin.com.



Petra Preinfalk und Hannes Peherstorfer glänzen mit Blueberry Mirror und Magic Mint.

Foto: Michael Krebs/Egger & Lerch

... und der Sonne in den Schnee

Wie in Tausend und einer Nacht fühlt man sich hingegen mit der Oriental Pearl, die gleich einer orientalischen Prinzessin eine Augenweide ist: farbenprächtig reichen die Schichten von zartgelbem Teig über eine weiße Sauerrahm-Creme hin zum Grün der gehackten Pistazien mit Sesam. Der Winterliche Rotweinkuchen lässt an einen gemütlichen Abend vor dem Kaminfeuer denken und ist mit seinem kräftigen Geschmack und vollem Volumen genau das Richtige für kalte Wintertage. 🍂

*Der Erntebericht
2016 gibt Tipps,
wie Brot und
Kleingebäck in
gewohnter Qualität
gelingen.*

Wetter bescherte Rekordernte

Alle Jahre wieder sorgt die neue Getreideernte für Spannung. Markus Brunnbauer nimmt die Ergebnisse für 2016 in seinem Erntebericht unter die Lupe und gibt zahlreiche Tipps. Entgegen einiger Bedenken im Vorfeld rechnet er mit weitgehend guter Qualität. Seine Analyse beginnt mit einem Blick aufs Wetter, das Österreich eine Rekordernte bescherte.

Der Winter 2015/16 war in Österreich der zweitwärmste seit Beginn der Messaufzeichnungen. Vor allem im Dezember und im Februar waren die Temperaturen ungewöhnlich hoch. Gleichzeitig gab es sehr viele Niederschläge, vor allem in der zweiten Winterhälfte. Doch aufgrund der hohen Temperaturen fiel sehr wenig Schnee. So verzeichneten Tieflagen bis zu 70 Prozent weniger Schneetage verglichen mit dem langjährigen Mittel.

Der Frühling präsentierte sich durchschnittlich warm. Ende April und Mitte Mai führten jedoch zwei Kälteperioden in einigen Regionen zu starken Frostschäden in der Landwirtschaft. Brotgetreide war davon aber weniger betroffen. Der März war sehr trocken, der Mai wiederum reich an Niederschlägen, was sich positiv auf die Entwicklung des Getreides auswirkte. In dem insgesamt sehr warmen Sommer wurden weniger heiße Tage mit Temperaturen über 30 °C aufgezeichnet als im Vorjahr. Gleichzeitig waren die Monate Juni, Juli und August sehr nass. Der Regen fiel dabei konzentriert auf wenige Tage,

was regional zu Überschwemmungen führte. Diese hohen Temperaturen bei gleichzeitig großen Niederschlagsmengen wirkten sich positiv auf die Kornreife aus. Die Regentage im Juli und August führten teilweise zu Verzögerungen bei der Ernte.

Rekorde beim Brotweizen

Der günstige Witterungsverlauf beeinflusste die diesjährigen Ernteerträge sehr positiv. So wurden sowohl beim Weizen als auch beim Roggen deutlich höhere Hektarerträge erzielt als im Vorjahr (siehe Tabelle Getreideernte 2016). Das führte beim Brotweizen zu einer Rekordernte mit davor nie erreichten Mengen.

Auch beim Roggen lag der durchschnittliche Hektarertrag weit über den bis dahin bekannten Werten. Dadurch wurde trotz der sich weiter verringern den Anbauflächen ein höherer Ertrag erzielt als 2015. Bemerkenswert ist außerdem, dass sich die Anbauflächen für Dinkel mit einem Plus von 24 Prozent zum Vorjahr weiter erhöhten. Einen großen Anteil macht dabei der Bio-Bereich aus.





Getreideernte 2016	Weichweizen		Roggen	
	2016	2015	2016	2015
Fläche [ha]	274.722	269.805	37.406	39.527
Ertrag [dt/ha]	67	59	53	43
Erntemenge [1.000 t]	1.956	1.647	195	168

Quelle: AMA (August 2016)

Roggenqualität	2016	2015
Verkleisterungsmaximum [AE]	885	1130
Verkleisterungstemperatur [°C]	70	72
Fallzahl [s]	230	240

Quelle: VFG (September 2016)



Markus Brunnbauer
ist Mitarbeiter in
der backaldrin-
Produktentwicklung.

Roggen mit guten Teigausbeuten

Der Roggen hat weitgehend gute Backeigenschaften. Die Fallzahl und die Verkleisterungstemperatur sind auf einem ähnlichen Niveau wie im vergangenen Jahr (siehe Tabelle Roggenqualität). Das Verkleisterungsmaximum am Amylographen ist in diesem Jahr zwar niedriger, liegt aber immer noch im oberen Bereich. Mehle aus dem Alpenvorland sind dabei etwas enzymstärker als jene aus dem pannonischen Gebiet. Erneut besteht ein gewisses Risiko zum Trockenbacken. Die Frischhaltung sollten Sie ebenfalls im Auge behalten. Darüber hinaus kön-

nen gute Teigausbeuten erreicht werden. Auswuchs wurde nur selten beobachtet und Mutterkorn sollte in diesem Jahr ein geringeres Problem darstellen. Um die Frischhaltung zu verbessern, kann die Teigruhe bei gleichzeitiger Reduzierung der Hefe verlängert werden. Außerdem empfiehlt backaldrin den Einsatz von Quellstar. Die Enzymaktivität lässt sich durch aktives Backmalz erhöhen. backaldrin kann Sie dabei mit dem flüssigen Malzextrakt AstaMalt unterstützen. Zu beachten ist hierbei, dass die Versäuerung auf die Enzymaktivität des Mehles abgestimmt werden muss.

→ Unter Umständen ist eine Umstellung von Brotmeister auf RoggenPlus empfehlenswert. Eine bessere Teigstabilität erreichen Sie mit dem Backmittel StaBack CL von backaldrin.

Weizen mit stärkerer Teigerweichung

Trotz der sehr hohen Hektarerträge werden gute Proteingehalte erzielt. Beim Feuchtklebergehalt liegt der Wert im Schnitt einen halben Prozentpunkt unter jenem im Vorjahr. Für Mehle aus dem Alpenvorland wurden ebenfalls deutlich niedrigere Werte gemessen, im Durchschnitt 28,8 Prozent. Neuerlich werden sehr hohe Fallzahlen erreicht (siehe Tabelle Weizenqualität).

Die Teigausbeuten sind niedriger einzuschätzen als 2015 und sollten um zwei bis drei Punkte reduziert werden. Auffällig ist auch, dass am Farinographen die Teigentwicklungszeiten um ca. zwei Minuten niedriger sind und eine stärkere Teigerweichung zu beobachten ist. Diese Effekte werden von den Mühlen weitgehend bestätigt. Somit besteht, zumindest direkt nach der Ernteumstellung, eine gewisse Gefahr des Überknetens der Teige. Die Führungsbe-



Erntebericht 2016: Fazit

Noch nie wurden in Österreich so große Weizenmengen geerntet wie 2016. Trotz relativ großer Schwankungen kann auch von einer guten Qualität ausgegangen werden. Dem Teigkneten sollte in diesem Jahr etwas mehr Beachtung geschenkt werden. Auch beim Roggen kann man von einer guten Ernte mit weitgehend guten Backeigenschaften sprechen. Auffallend ist, dass bei beiden Getreidearten weiterhin sehr enzymschwache Mehle zu erwarten sind. Hier setzt sich ein Trend der vergangenen Jahre fort.

dingungen können weitgehend beibehalten, müssen aber den saisonalen Schwankungen angepasst werden. Teilweise werden höhere DON-Gehalte beobachtet. Hier sollten aber die Mühlen schon früh genug aussortieren.

Weizenqualität	2016	2015
Protein [%]	13,6	13,8
Feuchtkleber [%]	30,0	30,4
Fallzahl [s]	342	358

Quelle: VFG (September 2016)

Größere Änderungen zum Vorjahr sind nicht durchzuführen. backaldrin empfiehlt aber auch bei Weizenteigen den Zusatz von aktivem Malz und die Verwendung von AstaMalt. Die Dosierung sollte im Vergleich zu 2015 etwas niedriger gehalten werden. Eine weitere Möglichkeit ist der Einsatz des Backmittels KaiserMeister. Bei Gärverzögerung/Gärunterbrechung müssen mit den Backmitteln von backaldrin keine Veränderungen vorgenommen werden. Hier empfiehlt sich der Einsatz von BM EIS.

Bio-Weizen mit niedrigeren Klebergehalten

Beim Bio-Weizen sind ebenfalls eher enzymschwache Mehle zu erwarten. Gleichzeitig müssen Sie mit deutlich niedrigeren Klebergehalten rechnen. Feuchtklebergehalte von 26 Prozent werden voraussichtlich nur selten erreicht. Um Qualitätsschwankungen auszugleichen, können Sie das BIO-Backmittel 3 % von backaldrin verwenden. 🌾

Bio-Weizen-Qualität	2016
Protein [%]	11,8
Feuchtkleber [%]	25,0
Fallzahl [s]	334

Quelle: VFG (September 2016)

Sollten Sie Fragen zur Verarbeitung der diesjährigen Mehle haben, wenden Sie sich bitte an Ihren backaldrin-Fachberater oder an die backaldrin Brot-Hotline unter +43 7224 8821 31. Gerne können Sie auch den backaldrin-Service der Mehlanalyse nutzen. Mehr dazu auf der nächsten Seite.



Marcyn Grysczynski (l.)
und Helmut Dutzler (r.)
analysieren die
Mehlproben im
firmeneigenen Labor.

Mehl auf dem Prüfstand

Besonders zum Erntewechsel ist die Beschaffenheit und Qualität von Mehlen ein wichtiges Thema. Denn das Klima und die Witterung, denen das Getreide auf dem Feld ausgesetzt war, schlagen sich im Rohstoff nieder. backaldrin bietet seinen Kunden daher den kostenlosen Service einer Mehlanalyse nach den ICC-Standards.

Sie können diesen Dienst ganz einfach über Ihren Fachberater in Anspruch nehmen. Dieser hat das entsprechende Formular für Sie und kann Ihnen sagen, welche Mehlmenge Sie für eine Analyse einreichen müssen. Die Untersuchungen finden im hauseigenen Labor statt und werden von Laborleiter Serkan Tuna koordiniert: Wir arbeiten nach den ICC-Standards der Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -technologie. Dabei analysieren wir alle wichtigen Parameter, um unseren Kunden Rückmeldung zur Beschaffenheit ihres Mehls zu geben“, erklärt Tuna. Verschiedene Tests ermitteln die Beschaffenheit: Unter anderem werden die Fallzahl, der Feuchtigkeits- und Aschegehalt sowie der Feuchtkleberanteil bestimmt. Darüber hinaus analysiert eine Untersuchung mit einem Farinographen Wasseraufnahme, Teigentwicklungszeit und Teigstabilität. Ein Extensograph misst Dehnwiderstand und Dehnbarkeit des Teiges. Auch eine Ascorbinsäurebehandlung kann gegebenenfalls nachgewiesen werden.

Mehl ideal weiterverarbeiten

Durchschnittlich dauert die Mehlanalyse zwei bis drei Tage, danach bekommen Sie die Ergebnisse per Mail übermittelt. Über die Standardresultate hinaus ist es ebenfalls möglich, Empfehlungen für eine geeignete Weiterverarbeitung oder kompatible Backgrundstoffe abzugeben. Denn je nach seinen Eigenschaften eig-

net sich ein Mehl besser oder schlechter für gewisse weitere Verarbeitungsschritte und Produkte. „Durch die Untersuchung können wir sagen, wofür sich das Mehl gut eignet und auch welche Backgrundstoffe sich in Kombination dazu besonders anbieten würden“, sagt Laborleiter Tuna. Mit den Ergebnissen wissen Sie also genau über die Eigenschaften Ihres Mehles Bescheid und bekommen, wenn Sie es wünschen, auch Empfehlungen für die bestmögliche weitere Verarbeitung. 🐦



Service-Informationen

Den Service der Mehlanalyse bietet Ihnen backaldrin das ganze Jahr. Sollten Sie Probleme mit Ihrem Mehl haben oder gerne die Werte überprüfen lassen, wenden Sie sich bitte an Ihren backaldrin-Fachberater.

Wenn Sie Fragen zu Methoden der Mehlanalyse haben, beantwortet diese gerne Laborleiter Serkan Tuna unter serkan.tuna@backaldrin.com oder +43 7224 8821 455.



Hermann Lang

Rio-Tagebuch eines Bäckermeisters

Darf ich mich vorstellen: Ich bin Hermann Lang und Chef-Exportbackmeister bei backaldrin. Im Fototagebuch auf den nächsten Seiten nehme ich Sie mit nach Brasilien, wo meine Kollegen und ich für frisches Brot im Österreich Haus und Deutschen Haus sorgten. Denn während die Sportler zu Land und im Wasser Höchstleistungen erbrachten, hatten auch wir alle Hände voll zu tun. Folgen Sie mir auf eine kurze Reise nach Rio de Janeiro zu den Olympischen Spielen!



Kornspitz-Athletin Liu Jia trug die österreichische Fahne ins Maracanã Stadion.

Foto: GEPA



Meine Kollegen Günter Koxeder, Manuel Hedrich, Thomas Ertl und Laszlo Nagy (v. l. n. r.) im Österreich Haus holten Tag für Tag allerlei Köstlichkeiten frisch aus dem Ofen ...

4. bis 10. August
Alles Startklar! Bereits eine Woche vor Beginn der Spiele reisten mein Team und ich für Aufbau und Testläufe in den Backstuben an. Am 4. August wurde es mit dem Opening der Häuser dann richtig ernst für uns: Von da an waren unsere Backöfen im Dauereinsatz! Die Eröffnungsfeier der Spiele einen Tag später war beeindruckend.

Die erste Woche in Rio lag hinter uns, da kam der Präsident des Deutschen Olympischen Sportbundes (DOSB), Alfons Hörmann (2. v. l.), mit Wolfgang Mayer (1. v. r.) bei meinem Kollegen Dieter Kopp (1. v. l.) und mir in der Backstube des Deutschen Hauses vorbei.



Mit unserem unermüdlichen Einsatz weckten wir auch das Interesse der Medien: Das brasilianische Fernsehen war begeistert.



... während mein Team mit Anton Stütz, Andreas Ritter, Dieter Kopp und Shadi Marwan Ebrahim (v.l.n.r.) und ich (Mitte) im Deutschen Haus die Stellung hielten.



backdrin-Geschäftsführer Harald Deller (3. v. r.) und Wolfgang Mayer (1. v. l.), Mitglied der backdrin-Geschäftsleitung, kamen bei Laszlo Nagy (2. v. l.), Thomas Ertl (3. v. l.), Manuel Hedrich (2. v. r.) und Günter Koxeder (1. v. r.) regelmäßig auf ein paar Kornspitz vorbei.



Auch Martina Ritter, Radprofi und Mitglied des „Kornspitz Sport Team“, tankte bei uns Kornspitz-Power.

Foto: dpa Picture Alliance



Am 11. August waren die Medaillengewinner der Olympischen Jugend-Winterspiele in Lillehammer 2016 im Deutschen Haus zu Gast. An diesem Abend feierten sie noch einmal ihre sportlichen Erfolge, zu denen ihnen auch Peter Augendopler Jr. (4. v. l.) gratulierte.



Foto: dpa Picture Alliance

Sportliche Unterstützung gab es für meine Kollegen im Österreich Haus von Siebenkampf-Olympionikin Ivona Dacic (l.) und U20-Weltmeisterin im Siebenkampf Sarah Lagger. Das Backtalent der beiden „Kornspitz Sport Team“-Athletinnen können Sie im Video unter www.kornspitz.com/rio sehen. Dort warten übrigens noch viele andere Einblicke und prominente Besucher!



11. bis 17. August
In die zweite Woche der Olympischen Spiele starteten wir mit vollem Elan, jeden Tag erwartete uns etwas Neues. Das positive Feedback von allen Seiten gab uns Energie!





Tatkräftige Unterstützung aus Wien: Andreas Maderna (Mitte), der im April bei den 3. Österreichischen Bäckertagen den Wettbewerb zum Handsemmelkaiser gewonnen hatte, ging während seines Aufenthaltes Günter Koxeder, Laszlo Nagy, Thomas Ertl und Manuel Hedrich (v. l. n. r.) zur Hand.

backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller (l.) gratulierte ihm gemeinsam mit Wolfgang Mayer (r.). Als Geschenk überreichte er offiziell den zuvor in der Backstube produzierten Riesen-Kornspitz.

Lukas Weißhaidinger aus unserem „Kornspitz Sport Team“ erreichte in Rio den tollen sechsten Platz im Diskuswurf! Bei Wettbewerben konnten wir die Sportler leider nicht so oft aufwehren, dafür unterstützten wir sie im Vorfeld mit Brot und Gebäck so gut es ging.

Fabian Hambüchen vergoldete die Backstube! Nach seinem Sieg am Reck kam der Ausnahme-Athlet mit Goldmedaille, Turn-Kollegin Tabea Alt und Wolfgang Mayer von der backaldrin-Geschäftsleitung (Mitte) zu Günter Koxeder (l.) und Thomas Ertl (r.).



Beim Oberösterreich-Abend am 17. August ging es im Österreich Haus heiß her und man konnte viele bekannte Gesichter aus der Heimat sehen: Sportlandesrat Michael Strugl, Wolfgang Mayer, Tischtennis-Ass Liu Jia, Schwimmerin Lisa Zaiser, Diskuswerfer Lukas Weißhaidinger sowie Willy Grims von Erima (v. l. n. r.).



Auch Kids aus den Favelas von Rio de Janeiro bereiteten wir mit Kornspitz und anderen frischen Brot- und Gebäckkreationen eine Freude.



Auch mit süßen Versuchungen lockten wir in den drei Wochen Sportler und Besucher: Denn neben Brot und Gebäck entstanden für Anlässe wie Geburtstage pro Woche mindestens sechs Torten – zusätzlich zu den 500 Stück Kuchen und Torten, die wir sowieso Tag für Tag aus den Öfen holten!



Die Qualität stimmte bis zum Schluss: Peter Augendopler und Tochter Regina überzeugten sich bei ihrem Besuch davon, hier mit Günter Koxeder, Rudolf Grassmann (backdrin Unternehmenskommunikation und Sponsoring), Thomas Ertl und Manuel Hedrich (v.l.n.r.).

Genauso farbenprächtig wie sie begonnen haben, endeten die Olympischen Spiele in Rio am 21. August. Damit ging für uns eine ereignisreiche, spannende Zeit zu Ende – aus der wir alle unglaublich tolle Erinnerungen mitgenommen haben.



Fotos: GEPA



18. bis
22. August

In den letzten Tagen in Rio legten wir uns alle noch einmal richtig ins Zeug!

Die österreichischen Bronzemedaille-Gewinner im Segeln, Tanja Frank und Thomas Zajac, feierten am 18. August ihren Erfolg mit Kornspitz aus der Backstube von meinen Kollegen Günter Koxeder (l.), Manuel Hedrich (2. v. l.) und Thomas Ertl (r.).



Die Rio-Backstuben in Zahlen und Fakten

Produziert wurden

100.000

Stück Kleingebäck

mehr als

45.000

Stück Kuchen

3.000

kg Brot

Verwendet wurden unter anderem

200

kg

frische Früchte und Beeren

1.500

kg

Apfelspalten für Apfelstrudel

500

kg Butter und Margarine

20.000

kg

Mehle und Backgrundstoffe

2.000

Stück Eier

Turnen unter allen Umständen

Bereits mit fünf Jahren fand sie ihre Leidenschaft im Kunstturnen und verfolgt nun mit Ehrgeiz ihre Ziele. Neuzugang im „Kornspitz Sport Team“ und „Wir für Deutschland“-Brotschafterin Tabea Alt erzählt über ihre Erfahrungen bei den Olympischen Spielen in Rio sowie eine Turn-Performance der besonderen Art.

backtuell: Wie war es bei den Olympischen Spielen dabei zu sein?

Tabea Alt: Einfach ein wahnsinnig tolles Gefühl. Für mich war es etwas Besonderes, ein Teil der Olympischen Spiele 2016 gewesen zu sein.

Was war dein persönliches Highlight?

Meine beiden Wettkämpfe, besonders das Teamfinale. Ein anderes Highlight war die Schlusszeremonie, die noch einmal unvergessliche Momente geboten hat.

Du hast mit Fabian Hambüchen die backaldrin-Bäckermeister besucht. Konntest du beim Backen helfen?

Nein, leider nicht, da wir erst spät abends dort waren. Es war aber trotzdem in-

teressant, die Bäcker zu treffen. Schließlich stammte von ihnen das Brot und Gebäck, das wir morgens immer zum Frühstück vorfanden.

Was war dein Lieblingsbrot oder -gebäck aus der „Wir für Deutschland“-Backstube?

Wir haben im Olympischen Dorf ganz verschiedene Brotsorten bekommen und konnten es morgens in unserem Haus abholen. Mein Favorit war der Kornspitz.

Mit Mehl hast du auch davor schon beim Fotoshooting in der „Mehlbox“ eine ganz besondere Erfahrung gemacht. Was war das für ein Gefühl, umgeben von Mehl zu turnen?

Das war ein tolles Shooting und hat unheimlich viel Spaß gemacht! Ich finde es schön, so einen Zusammenhang zwischen Backstube und Turnen herzustellen. Zu Beginn musste ich mich an den anderen Untergrund gewöhnen. Aber dann habe ich mich schnell mit dem Mehl angefreundet.

Wie bist du eigentlich zum Kunstturnen gekommen?

Sowohl meine Mama als auch mein Papa haben früher geturnt und mein älterer Bruder turnt ebenfalls. Ich bin außerdem ein sehr bewegungsfreudiges und neugieriges Kind gewesen. So habe ich dann schon mit fünf Jahren mit dem Turnen begonnen.

Was sind deine nächsten sportlichen Ziele?

Also mein nächstes Ziel sind die Europa- und Weltmeisterschaften 2017. Aber nach den Olympischen Spielen ist bekanntlich vor den Olympischen Spielen, demnach ist ein entferntes Ziel von mir Tokio 2020.

Was sagst du zum Erfolg von Fabian in Rio? Ist eine olympische Medaille ein Wunsch von dir?

Sein Erfolg ist gar nicht in Worte zu fassen! Wir haben auf der Tribüne mitgefiebert und die Daumen gedrückt. Eine olympische Medaille ist natürlich immer ein Wunsch. Dafür werde ich hart trainieren und mein Bestes geben. 🍀

Alles Gute dafür und danke für das Gespräch!

Im Porträt

Lieblingsbrot/-gebäck: Kornspitz und Hausbrot von meinem Dorfbäcker

Lieblingsspeise: Mamas Lasagne und Wok-Gerichte

Hobbys: Shoppen, Musik hören

Sport & Ernährung: Gesunde, ausgewogene Ernährung ist bei meiner Sportart sehr wichtig.

Das Beste an meiner Sportart: Turnen ist sehr abwechslungsreich und es gibt immer neue Elemente, die man lernen kann – dadurch kann man sich immer weiter verbessern!

Ihre Wettkämpfe in Rio waren für Tabea Alt ein besonderes Erlebnis und ein Highlight der Olympischen Spiele.

Foto: dpa Picture Alliance Rio



Der Winter naht

Die Großereignisse des Sommersports liegen hinter uns, die Aufmerksamkeit wendet sich langsam aber sicher wieder dem Wintersport zu. Ein Highlight des Sportkalenders für die kommende Wintersaison sind die Biathlon-Weltmeisterschaften in Hochfilzen vom 8. bis 19. Februar 2017. Diesen Termin haben sich auch die Top-Biathleten des „Kornspitz Sport Team“ bereits dick im Kalender angestrichen. Dazu zählen die österreichischen Athleten Simon Eder, Julia Schwaiger und Julian Eberhard sowie die deutschen Asse Arnd Peiffer, Erik Lesser, Laura Dahlmeier und Neuzugang Maren Hammerschmidt. backaldrin und Kornspitz wünschen den Sportlern bereits jetzt alles Gute für die bevorstehende Saison und halten Sie unter www.kornspitz.com auf dem Laufenden. 🍂

Die österreichischen Biathleten und Mitglieder des „Kornspitz Sport Team“ Simon Eder, Julia Schwaiger und Julian Eberhard (v.l.n.r.) sind bereit für den nahenden Winter.



Foto: backaldrin/Christian Hofer

Mit 70 wie 50 fühlen

Lässt uns Sport länger leben? Hat unsere Ernährung Auswirkungen auf die Immunabwehr? Diese und weitere Fragen standen im Mittelpunkt der 3. Fachtagung Sporternährung, die am 16. September 2016 in Wien stattfand. Internationale Experten widmeten sich unterschiedlichen Aspekten zum Thema „Sport, Ernährung und Immunsystem“. Sportliches Training scheint die Lebenserwartung zu steigern, wobei bereits 15 Minuten Sport am Tag lebensverlängernd wirken

können. „Wenn er aktiv ist und regelmäßig trainiert, kann ein 70-Jähriger durchaus die Physis eines 50-Jährigen haben“, erklärte die wissenschaftliche Leiterin des Fachtages, Barbara Prüller-Strasser. Dabei spielt natürlich auch die Ernährung eine wichtige Rolle. Sport und Ernährung sind eine ideale Kombination. Daher fungierte Kornspitz als Partner der Veranstaltung. 🍂

www.fachtag-sporternaehrung.at



Biathletin Maren Hammerschmidt ist neues Mitglied im „Kornspitz Sport Team“.

Foto: backaldrin/Christian Hofer

Willkommen im Team

Maren Hammerschmidt ist deutsche Biathletin und Neuzugang im „Kornspitz Sport Team“. Bei den Biathlon-Weltmeisterschaften 2016 in Oslo verbuchte sie mit ihren Teamkolleginnen, darunter auch Kornspitz-Athletin Laura Dahlmeier, die Bronzemedaille. Doch die 26-Jährige liebt nicht nur Biathlon, sondern ist mit Motorradfahren und Klettern auch anderweitig sportlich unterwegs. Das und noch viel mehr können Sie im Porträt über Maren Hammerschmidt in der nächsten backtueLL-Ausgabe erfahren – gerade recht nach den hoffentlich erfolgreichen WM-Bewerben im österreichischen Hochfilzen. 🍂

Egal wo du bist

Die Liebe zum Brot führte Thomas Huber in einen Slum in Nairobi. Dort werkt der unermüdlich für Gerechtigkeit Kämpfende am Aufbau der „African Angel Bakery“. backtuell stellt ihn und seinen Ort der Hoffnung vor.

Lange bevor sich Thomas Huber nach Afrika aufmachte, hat sein Großvater dafür einen wichtigen Grundstein gelegt. Ihm und einer ganzen Bäckerdynastie legte er die Liebe zur Bäckerei in die Wiege. 1932 öffnete Ludwig Huber I. die Pforten seines Betriebs in Ternitz in Niederösterreich. „Der Opa war eine Legende“, erinnert sich Enkelsohn Thomas. „Er war immer im Bäckereigewand unterwegs.“ Am Neujahrstag 1985 ist er 95-jährig verstorben. „Am Silvestertag davor stand er noch in der Backstube“, erzählt Thomas Huber, der die Bäckerei nach seinem Vater 20 Jahre führte und am Heiligen Abend 2015 das Geschäft ein letztes Mal öffnete. Der Strukturwandel und immer neue gesetzliche Auflagen für kleinste Handwerks-Familienbetriebe, so Huber, haben den bis zuletzt Gewinn bringend wirtschaftenden Handwerksmeister bewogen, eine neue Bäckereitür zu öffnen – tausende Kilometer weiter südlich, in der kenianischen Hauptstadt Nairobi. Afrika übte schon immer eine besondere Anziehungskraft auf ihn aus.

„Jeder kleine Schritt, jede bewusste Entscheidung hilft mit, dass es ein bisschen lebenswerter, ein bisschen liebenswerter und ein bisschen gerechter abläuft.“



Die faszinierenden Landschaften und die unvergleichliche Tierwelt haben es dem Bäckermeister ebenso angetan wie die Buntheit der Stämme, Tänze und Musik.

Weg aus dem Elend

Der Kontinent zog den 49-Jährigen bereits in früheren Jahren in seinen Bann und zwei Mal in den Kongo. Im Vorjahr ereilte ihn dann der Ruf von „Hope for Future“ und backaldrin in Form eines Inserats in einer Bäckerzeitung – gesucht: Bäckermeister für Projekt in Afrika. Die „Angel Bakery“ aufzubauen, ist seit 22. Oktober 2015 seine Aufgabe, sein Arbeitsplatz mitten in Korogocho, dem drittgrößten Slum von Nairobi. Das Leben in diesem Elend ist für ihn nicht neu, aber aufs Neue erschreckend: „Am Anfang, wenn du noch nie im Inneren eines Slums warst, erschlägt es dich.“ Mehr als 50 Prozent der Einwohner der Millionenstadt „leben“ in diesen Verhältnissen. „Wenn man wollte, könnte man mit einem Schnips die Welt vom Elend befreien“, ist der 2-fache Familienvater überzeugt: „Aber das will ja keiner.“ Den Kopf in den Sand stecken, ist aber nicht sein Ding. Im Gegenteil. „Ich kann noch viel machen und das werde ich auch tun“, ist der Weg für ihn klar.

Fußball, Schule und Bäckerei als Säulen der Hoffnung





Thomas Huber,
„Angel Baker“

Bildung, Fußball und Bäckerei geben Hoffnung

In Korogocho, dem drittgrößten Slum von Nairobi, hat die Organisation „Hope for Future“ im Jahr 2010 mit dem Aufbau verschiedener Entwicklungsprojekte begonnen. Zu den Säulen von „Hope for Future“ zählen zwei Schulprojekte, die Acakoro-Fußballakademie, ein Social-Health-Center sowie die „African Angel Bakery“. backdrin unterstützt das Bäckereiprojekt in der kenianischen Hauptstadt seit 2014 und hat die Einrichtung der Bäckerei übernommen. Durch eine Bäcker Ausbildung und einen Arbeitsplatz sollen so viele Menschen wie möglich eine Perspektive bekommen. Mehr als 30 Mitarbeiter werden in der Bäckerei und im Verkauf bereits beschäftigt. 22 „Angel Bread Shops“ bieten den Bewohnern des Slums Korogocho täglich frische Backwaren. Der Verkauf wird nun auf andere Slums ausgedehnt. Neue Absatzwege sollen die Bäckerei auf ein solides Fundament stellen. Dafür wurde jüngst ein weiterer Meilenstein gesetzt. Der neue „Angel Bread Truck“ soll die frischen Werke der Angel Bakery sicher und rasch auch in entlegene Stadtteile bringen.

Viel machen, das wird er nicht nur, das hat er bereits. Im ersten Jahr seines Wirkens hinterließ Angel Baker Thomas mit viel Einsatz, Erfahrung und Weitblick seine Spuren. Mittlerweile stellen 12 Bäckerinnen und Bäcker sowie Auszubildende im 2-Schicht-Betrieb tausende Stück Weißbrot, Klein- und Spritzgebäck her. Insgesamt beschäftigt die Bäckerei 35 Mitarbeiter. Ihr Lohn ist die Lebensgrundlage für etwa 400 Menschen, ihr Werk täglich Brot für die Bewohner des Slums und all jene in Nairobi, die aufgrund ihrer Armut keine Alternative zum Einkauf in Korogocho haben. Leistbare Kost von guter Qualität. Mit den Gewinnen, die die Bäckerei erwirtschaftet, soll das Schulgeld der Kinder in der Makao-Schule finanziert werden. Sie ist wie die „Angel Bakery“ eine Säule des Entwicklungsprojekts „Hope for Future“. „Nachhaltige Entwicklungshilfe“, sagt Thomas Huber.

Ein bisschen von Allem

„Was in den Slums abläuft, empfinde ich als große Ungerechtigkeit und absoluten Horror.“ Als Gerechtigkeitsfanatiker treibt ihn diese Einsicht ebenso an wie die Liebe zum Bäckerhandwerk sowie seine christlich-soziale Grundhaltung und Prägung. In Nairobi wird er nicht ruhen ehe er einen starken, auf Fels gebauten Bäckereibetrieb übergeben kann, wie er es nennt. Eine gute Ausbildung für seine Bäcker ist auf diesem Weg der Sockel. Ebenso wichtig aber ist, das Bewusstsein zu schaffen, dass die Bäckerei für viele Menschen in Korogocho eine und vielleicht die einzige Chance in ihrem Leben ist. „Jeder kleine Schritt, jede bewusste Entscheidung hier in Afrika ebenso wie Zuhause hilft mit, dass es ein bisschen lebenswerter, ein bisschen liebenswerter und ein bisschen gerechter abläuft“, ist er überzeugt.



So dreht sich in Korogocho alles um das täglich Brot, für Thomas Huber das Symbol für das Leben – ein einfaches, bewusstes, gutes und gelingendes Leben. „Brot ist ein Lebensmittel, das viele fasziniert“, sagt er, ebenso wie der wunderschöne Bäckerberuf, den er so liebt. „Wenn man gutes Brot macht, kann man es in unserer Überfluggesellschaft ebenso an den Konsumenten bringen wie in armen Ländern. Die Freude an gutem Brot ist etwas, das alle Schichten und alle Regionen der Welt teilen. Ein gutes Brot kannst du immer verkaufen. Egal wo du bist.“ 🍞

Melchtaler

Ruchbrot

