

backtuell

Das backaldrin Kundenmagazin. Oktober 2018. Deutschland.

backaldrin®



*backaldrin-
Fachberater
Dirk
Dördelmann
und Andreas
Müller (v.l.)*

Der Erntebericht 2018 für Deutschland ist da Seite 06

iba Spezial – Rückblick auf die führende Weltmesse

für Bäckerei, Konditorei und Snacks Seite 08



Erntebericht 2018 · Seite 06



Das große iba Spezial · Seite 08



Sportstars auf der iba · Seite 18



Neues aus dem PANEUM · Seite 20

Inhalt

- 03 Editorial
- 04 News
- 06 Erntebericht 2018
- 08 Das große iba Spezial
- 18 Sportstars auf der iba
- 20 Neues aus dem PANEUM
- 22 Sport-News

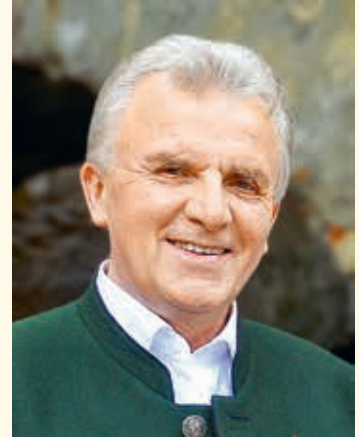
gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des österreichischen Umweltzeichens, Gutenberg-Werberg GmbH, UW-Nr. 844



Herausgeber: backaldrin International 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: Doris Strugl (Chefredakteurin), doris.strugl@backaldrin.com, Tel. +43 7224 8821 348 / Lena Thalhammer, MA / Doris Dieplinger / Jürgen Reimann / Grafik und Layout: www.egger-lerch.at / Druck: www.gutenberg.at / Fotocredits: 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.

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

Treffpunkt der international bommenden Branche. Führende Weltmesse des Bäcker- und Konditorenhandwerks. Präsentationsmöglichkeit der wichtigsten Marktneuheiten. All das ist bzw. war die iba 2018 in München, der wir in dieser Ausgabe der backtuell den Platz einräumen, den sie verdient. Denn sie ist noch viel mehr als das. Mein Resümee fällt so euphorisch aus, wie ich die Stimmung vor Ort beschreiben würde. Neben vieler neuer Produkte, die wir präsentiert haben, waren es vor allem die unzähligen Gespräche mit Kundinnen und Kunden, die mich sehr beeindruckt haben und aus denen ich mir so viel mitnehme. Genau sie sind es, die diese Messe zu einer einzigartigen Plattform machen. Vertreter von Handwerks- und Industriebetrieben, Großbäckereien aber auch aus der Gastronomie zeigen wie vielseitig die Besucher waren und unsere Kunden sind. So unterschiedlich sie auch sein mögen, so sehr steht bei allen der Anspruch an Qualität im Vordergrund. Diesem Bedürfnis tragen wir mit unseren Produkten Rechnung. Denn für backaldrin ist Qualität ein Versprechen, das wir abgeben und an dem wir uns messen lassen. Hierfür ist keine Ausrede zulässig und keine Erklärung relevant. So herausfordernd die Situation auch sein mag. Denn am Ende steht immer der Konsument, zu dessen Ernährung wir einen großen Beitrag leisten. Wie wichtig sie ist, betonten auch Spitzensportler, die sich dem begeisterten Publikum in München am backaldrin-Stand präsentiert haben. Der Tenor lautete: Spitzenleistung ist nicht nur durch die eigene Einstellung und regelmäßiges Training möglich. Voraussetzung dafür ist auch die richtige Ernährung.



Thema auf der iba war auch die heurige Ernte. Einen Überblick darüber gibt der Erntebericht 2018, in dem unser Experte die Situation für Deutschland bzw. Österreich analysiert und detailliert auf die Roggen-, Weizen- und Dinkelernte im heurigen Jahr eingeht.

Diese backtuell-Ausgabe ist also ein spannender Rückblick, der Ihnen Information und Lesevergnügen in einem bieten soll. Neben dem wünsche ich Ihnen weiterhin viel Erfolg. Ich freue mich auf künftige Gespräche mit jedem Einzelnen von Ihnen.

Mit Bäckergruß,

Ihr

Peter Augendopler

MillionFriends – Die „guten“ Darmbakterien und ihr Einfluss



Foto: shutterstock.com/Olesia Bilkei

Bei der Verbandstagung der deutschen Bäcker im September räumte der renommierte Professor Christian Sina, Direktor des Instituts für Ernährungsmedizin an der Universität zu Lübeck mit allgemeinen Ernährungstipps auf. „Wir wissen mittlerweile, dass Personen sehr unterschiedlich auf ein und dieselbe Kohlenhydratquelle, z. B. Brot, reagieren. Während das Vollkornbrot bei Person A zu hohen Blutzuckerspiegel führt, welches in der Folge zu einer vermehrten Fetteinlagerung und nur kurzanhaltender Sättigung führt, reagiert Person B mit einer nur minimalen Blutzuckerantwort.“ Die Gene allein dafür verantwortlich zu machen, wäre zu kurz gegriffen. Ihr Anteil liegt bei nur 20 Prozent. Zu 80 Prozent sind es Umwelteinflüsse, die am individuellen Stoffwechsel beteiligt sind. Die Schnittmenge zwischen Genen und Umwelt stellt das Darmmikrobiom dar, also die Gesamtheit der Mikroorganismen, die im Darm lebt. Bei der Verstoffwechslung von Lebensmitteln helfen Millionen guter Darmbakterien – die MillionFriends. Sie beeinflussen auf vielfältige Weise die Reaktion auf bestimmte Nahrungsmittel. So unterschiedlich die Darmbakterien jedes Menschen, so unterschiedlich auch die Reaktion. Allgemeine Empfehlungen wie etwa Low-Carb machen also wenig Sinn, besser ist es auf eine individuell zugeschnittene Ernährung zu setzen.

Backen statt kicken

Die Nachwuchsfußballer der Acakoro Football Academy aus Nairobi waren im August auf Österreich-Besuch und schauten auch bei backaldrin vorbei. Die jungen Kicker tauschten für einen Tag den Fußball gegen die Bäckerschürze und versuchten sich im Brezel formen, Kornspitz backen und Gebäck bestreuen. Nach der Bäcker-Schulung überreichte Peter Augendopler jun. dem gesamten Team aus Nairobi neue Kornspitz-Trainingsanzüge, die auch gleich stolz präsentiert wurden. Die Acakoro Football Academy ist ein Sportentwicklungsprojekt in den Slums von Nairobi. Neben der Fußballausbildung erhalten die Jugendlichen eine Schulbildung und medizinische Verpflegung. backaldrin unterstützt die Fußballmannschaft seit 2013 mit Sportbekleidung. www.acakorofootball.com



Peter Augendopler jun. und das gesamte Team rund um die Acakoro Football Academy beim Besuch von backaldrin.

Aronia

Dunkelviolett, säuerlich-herb und sehr gesund. Die Steinobstfrucht Aronia hat ihren Ursprung im östlichen Nordamerika, wo sie bereits die Ureinwohner als Quelle für Kraft und Gesundheit schätzten.

Die Aroniabeere ist im deutschsprachigen Raum auch bekannt als **Apfelbeere** oder **Schwarze Eberesche**.

Inhaltsstoffe

Die Beere enthält eine hohe Anzahl an Vitaminen, Antioxidantien und Mineralstoffen. Die beachtliche Menge an Zink und Kalium kann sich positiv auf Immunsystem und Abwehrkräfte auswirken, während rot-blaue Pflanzenfarbstoffe antibakteriell und entzündungshemmend wirken können.

Roh ist die Beere wegen der vielen Gerbstoffe wenig genießbar. Friert man sie allerdings ein, verlieren sie den herben Geschmack.

Ob getrocknet, gepresst, zum Backen oder Kochen. Die Aroniabeere ist vielseitig und eignet sich hervorragend für Saft, Konfitüre/ Marmelade, Gelee oder auch als Tee.



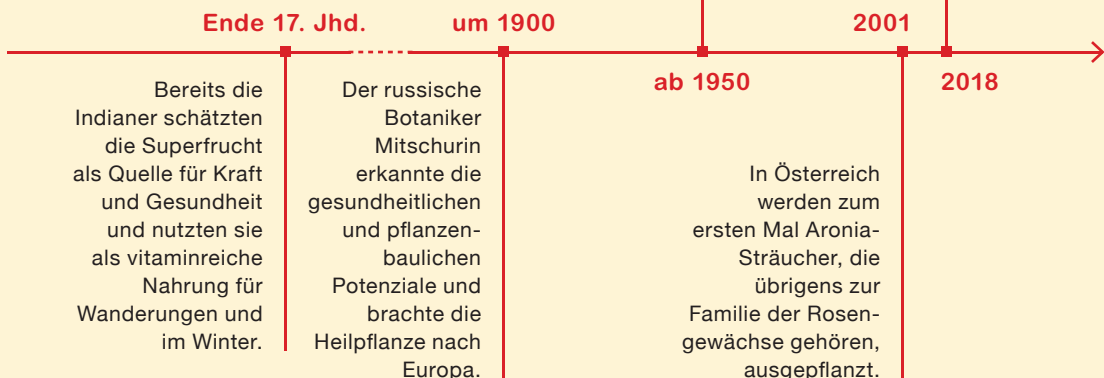
Aronia bei backaldrin

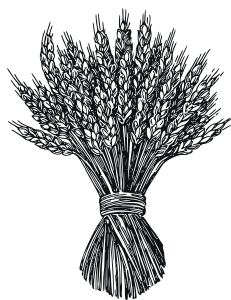
backaldrin verschafft der Aroniabeere auf der iba 2018 mit Brot-, Gebäck- und Kuchenkreationen einen großen Auftritt. Im AroniaMix sorgt die Beere mit der außergewöhnlich violetten Färbung für eine ansprechende Optik und wertet die Backwaren mit ihren wertvollen Inhaltsstoffen auf.



Aronia gelangt über die Balkanstaaten in die ehemalige DDR, wo sie zunächst als natürlicher Pflanzenfarbstoff für die Lebensmittelindustrie genutzt wurde.

backaldrin präsentiert die Power-Beere Aronia auf der iba in München. Aus der regional bezogenen Frucht werden von den backaldrin Bäckermeistern sowohl süße als auch herzhaft Backwaren gezaubert.





Erntebericht 2018

Die diesjährige Getreideernte ist eingefahren und wie befürchtet, ist sie die schlechteste in der Geschichte der Bundesrepublik Deutschland. So sehr die Quantität gelitten hat, die Qualität ist hervorragend.

Im letzten Herbst erschwerten vor allem in Teilen Norddeutschlands sehr hohe Niederschlagsmengen die Bearbeitung der Felder. Teilweise war eine Aussaat im optimalen Zeitraum sogar unmöglich. Das war mit ein Grund für die geringeren Anbauflächen für Winterweizen, die auch durch eine verstärkte Aussaat von Sommerweizen im Frühjahr nicht mehr kompensiert wurde. Die Vegetationsperiode endete Ende November. Die Monate Dezember und Januar waren dann eher zu mild und sehr nass. Es gab wenig Bodenfrost, was die Vegetationsruhe teilweise unterbrach. Im Februar begann dann eine kältere Phase mit wenig Niederschlag (vor allem im Osten). Der März war weiterhin zu kalt und eher trocken. Im April kam es dann zu einem deutlichen Temperaturanstieg, was ab Mitte des Monats in weiten Teilen Deutschlands schon zu sommerlichen oder sogar hochsommerlichen Bedingungen führte. Der April 2018 war dann auch der wärmste seit Beginn der Wetteraufzeichnungen. Gleichzeitig fiel relativ wenig Niederschlag. Dieses Wetter setzte sich im Mai fort. Vor allem im Norden und Osten begann eine länger anhaltende Trockenperiode, was zu einer Austrocknung des Bodens führte. Im Süden und Westen kam es verstärkt zu Gewittern und Unwettern, was aber dort auch die verfügbare Wassermenge etwas erhöhte.

Über den ganzen Sommer war es deutschlandweit sehr heiß und trocken. Das verschärfte noch die in vielen Regionen seit April andauernde Dürre. Das führte auch zu einer beschleunigten Abreife und einem sehr frühen Erntebeginn. Letztendlich war der Zeitraum April bis Juli der wärmste seit 1881. Gleichzeitig war er auch sehr trocken. So fielen deutschlandweit etwa 40 % weniger Niederschlag.

Erträge

Beim Weizen und beim Roggen wurde geringfügig weniger angebaut als im Vorjahr, wobei sich aber bei ersterem die Anbaufläche von Sommerweizen mehr als verdoppelte. Bei Roggen setzt sich ein langjähriger Trend fort. In den letzten 30 Jahren hat sich die Anbaufläche mehr als halbiert. Die Hektarerträge verringerten sich deutlich (Weizen: -13 %, Roggen: -17 %), was zu der sehr niedrigen Ernte führte. So wurden etwa 18 % weniger Weizen und 20 % weniger Roggen eingefahren. Es gab hier aber regional sehr starke Unterschiede. War in Schleswig-Holstein die Gesamternte um mehr als 30 % niedriger als im Vorjahr, so wurden in Rheinland-Pfalz sogar 6 % mehr geerntet. Beim Roggen könnte sich die für die Vermahlung effektiv nutzbare Menge sogar noch weiter verringern, da dieses Jahr ein erhöhter Schmachtkornanteil erwartet wird.

Getreide- ernte	Weichweizen		Roggen	
	2018	2017	2018	2017
Fläche [ha]	3,0 Mio.	3,2 Mio.	523.000	537.000
Ertrag [dt/ha]	66,4	76,4	42,4	50,9
Erntemenge [Mio. t]	20,1	24,5	2,2	2,7

Quelle: BMELV (August 2018)

Roggen

Beim Roggen könnte was die Menge betrifft ein neuer Negativrekord für die Nachkriegszeit eingestellt werden. Der langjährige Trend der niedrigen Enzymaktivität setzt sich weiter fort. Im Vergleich zum Vorjahr haben die Fallzahlen und auch die Werte am Amylograph deutlich zugenommen. Es ist somit wieder mit

eher enzymschwachen Partien zu rechnen. Es besteht somit eine gewisse Gefahr des Trockenbackens. Die Teigausbeute sollte um etwa 1 Punkt erhöht werden. Ansonsten kann die Teigführung beibehalten werden. Ruhe- und Garzeiten können etwas erhöht werden, was sich auch positiv auf die Frischhaltung auswirkt.

Roggenqualität	2018	2017
Verkleisterungsmaximum [AE]	1472	615
Verkleisterungstemperatur [°C]	71,8	65,5
Fallzahl [s]	264	159

Quelle: Erntegespräch der AGF (September 2018)

Die Versäuerung sollte auf die Enzymaktivität des Mehles abgestimmt werden. Der Zusatz von aktivem Malz ist empfehlenswert. Hier können wir unser Asta-Malt anbieten. Durch Quellstar kann die Frischhaltung verbessert werden. Bei enzymschwachen Mehlen empfiehlt es sich, RoggenPlus einzusetzen. Um eine bessere Teigstabilität zu erreichen, kann unser StaBack CL verwendet werden.

Weizen

Bei Weizen wurden die niedrigsten Mengen seit 15 Jahren geerntet. Trotz der deutlich niedrigeren Hektarerträge sind die Rohproteingehalte in einem ähnlichen Bereich wie im Vorjahr. Die Feuchtklebergehalte können aber um etwa 1 % zunehmen. Wie beim Roggen sind auch beim Weizen deutlich enzymschwache Mehle zu erwarten. Es wird davon ausgegangen, dass nur etwa 1,3 % der Ernte eine Fallzahl von unter 220s haben wird. Die Teigausbeute kann um 1 bis 2 Punkte erhöht werden. Die Knettemperaturen und -zeiten können meist beibehalten werden. Sind sehr kurze Teige zu erwarten, sollte sie aber etwas verkürzt werden. Die Teigruhen und die Gare können verlängert werden.

Weizenqualität	2018	2017
Protein [%]	12,8	13,0
Feuchtkleber [%]	27,4	26,4
Fallzahl [s]	356	278

Quelle: Erntegespräch der AGF (September 2018)

Bei Kleingebäck sollte bei direkter Führung unser Malztraum oder auch das Ferma Malt eingesetzt werden.

Bei Langzeitführungen und GU/GV empfiehlt es sich, unser FermaCool Malt zu verwenden. Für optimale Ergebnisse für das Ladenbacken von gegart-gefrorenen Teiglingen (Schnittbrötchen und Kaisersemmeln) empfiehlt sich unser neues Top4Shop. Generell können die Empfehlungen, die wir für unsere Backmittel geben, beibehalten werden.

Beim Bio-Weizen liegen die Rohprotein- und Feuchtklebergehalte auf Vorjahresniveau. Die Fallzahl ist wie bei den konventionellen Partien wieder höher. Die Teigausbeute kann hier um 0,5 Punkte erhöht werden.

Qualität Bio-Weizen	2018	2017
Protein [%]	11,7	11,7
Feuchtkleber [%]	23,2	23,4
Fallzahl [s]	308	286

Quelle: Erntegespräch der AGF (September 2018)

Um Qualitätsschwankungen auszugleichen, kann unser BIO-Backmittel 3 % verwendet werden.

Dinkel

Auch beim Dinkel ist mit einer deutlich verringerten Enzymaktivität zu rechnen. Die Protein- und Klebergehalte liegen auf einem hohem Niveau. Ansonsten kann weitgehend von guten Backeigenschaften ausgegangen werden. Bei den Erntemengen sind nach derzeitigem Stand die Verluste nicht ganz so hoch wie bei Weizen oder Roggen.

Fazit

Aufgrund der extremen Witterungsverhältnisse so wenig Getreide wie selten zuvor geerntet. Dennoch ist die Backqualität gut bis sehr gut. Die Belastung mit Mutterkorn oder Mykotoxinen wie DON sollten dieses Jahr weniger ein Problem darstellen. Sollten Sie wider Erwarten Probleme mit der Verarbeitung der heurigen Mehle haben, werden wir Sie mit unserer Backberatung unterstützen. Außerdem können sie unseren Service der Mehlintersuchung nutzen.



Foto: shutterstock.at/Melica

Superfrucht meets Urgetreide

Kraft und Geschmack trafen bei backaldrin auf der
iba 2018 aufeinander

Das Leben ist farbenfroh und genau dieses bunte, leichte Lebensgefühl hält mit den backaldrin-Neuprodukten Einzug in die Backstube. Während mit der Power-Beere Aronia purpur-lila Farbtöne ins Brot-, Gebäck- und Feinbackwarensortiment kommen, bringt Durum sanftes, pastelliges Gelb ins Spiel. Auch den Urkorn-Trend führt der internationale Backgrundstoffhersteller weiter und präsentiert neue Kreationen mit verschiedensten Urgetreide-Sorten. Dem Out-of-Home-Verzehr widmen sich abwechslungsreiche Snack-Ideen für jeden Tag.

Die Aroniabeere stammt aus dem Nordosten der USA. Sie wurde bereits von den amerikanischen Ureinwohnern genutzt und als Quelle für Kraft und Gesundheit geschätzt. backaldrin verschaffte der Aroniabeere auf der iba 2018 mit Brot-, Gebäck- und Kuchenkreationen einen großen Auftritt. Die Superfrucht enthält viele sekundäre Pflanzenstoffe, einen hohen Anteil an Vitaminen und Mineralstoffen. Rote und blaue Pflanzenfarbstoffe geben der Beere ihre tief dunkelrote Farbe, die auch Brot und Feinbackwaren eine außergewöhnliche violette Färbung verleiht.

Der neue Clean Label AroniaMix überzeugt mit verschiedensten Rezepten, von Weizenmischbrot und Baguette über Ciabatta bis hin zu Brioche, Muffins und Kuchen. Die Gebäcke zeichnen sich durch eine feinsplittrige Kruste mit dezenten Karamellnoten sowie eine lilafarbene, fluffige Krume mit fruchtigem und dezent süßem Geschmack

aus. Auch im süßen Bereich von Hefeteigen und Massen passt der AroniaMix hervorragend. Die Anwendungsmöglichkeiten sind unbegrenzt, nach Wunsch kann AroniaMix bei allen Brot- und Gebäckteigen zugesetzt werden. Die empfohlene Dosierung beträgt 10 bis 25%, kann jedoch ebenfalls nach Belieben angepasst werden. AroniaMix sorgt nicht nur für die ansprechende Optik, sondern wertet Backwaren auch mit den wertvollen Inhaltsstoffen der Power-Beere auf.

Genuss in Pastellgelb

Auf Basis von Hartweizenmehl, auch bekannt als Durum, entsteht der neue Clean Label Mix „Durum 100“. Das fein-aromatische Durum-Weizenmehl verleiht den Gebäcken eine besondere Geschmacksnote. Besonders gut eignet sich „Durum 100“ für lange Teigführun-

gen. Vielseitige Rezepte in Form und Grammatik lassen sich in einfacher Herstellung umsetzen: Von Sandwichbrot über Baguette, Ciabatta, Rosen-Brötchen und Focaccia bis hin zu süßen Hefeteig-Gebäcken. Die Durum-Spezialitäten überzeugen mit ansprechendem Volumen und einer pastellig, gelben Farbe, die dem hohen Carotinoid-Gehalt des Durum-Weizens zu verdanken ist.

Urige Gaumenfreuden

Urgetreide erfreut sich ungebrochener Beliebtheit und backaldrin präsentiert einmal mehr frische Rezeptideen. Der neue „My UrkornMix“ mit Emmer, Einkorn und Khorasan bringt in Kombination mit Smoked Sourdough noch unbekannte Geschmacksnuancen ins Spiel. Die Kraft und Energie der Körner harmonisiert mit einer Aromavielfalt, die ihresgleichen sucht. Die mild-rauchigen Sauerteignoten des geräucherten Weizensauerteigs werden durch erdig-würzige, nussige Noten des Urgetreides abgerundet. Für das Vollkorn-Mehrkornbrot „My Urkorn“ bietet backaldrin ein Grundrezept, das Spielraum für Formen und Grammatik lässt. Für die Herstellung ist nur noch die Zugabe von Wasser und Hefe erforderlich. Die Brote können als Schnittbrote pasteurisiert und so über mehrere Wochen haltbar gemacht werden. Eine weitere Neuheit ist Urkorn Konzentrat mit Emmer, Einkorn, Dinkel und Waldstaudenroggen. Vielseitig anwendbar entstehen damit Brote und Kleingebäcke. Die backaldrin-Konditormeister stellen mit Urkorn Passion eine neue fruchtig-leichte Rezeptvariante mit UrkornKuchen Mix vor.

Das Aronia-Ciabatta mit dem neuen AroniaMix überzeugt mit dezenten Karamellnoten, der luftigen lilafarbenen Krume und den Vorteilen der Superfrucht.





Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis bringt „Durum 100“ ins Brot- und Gebäcksortiment, wie etwa mit dem Durum-Spitzbaguette mit knuspriger Kruste und pastellig-goldgelber Krume.

Im neuen „My UrkornMix“ bündeln die Urgetreidesorten Emmer, Einkorn und Khorasan ihre Kraft. Smoked Sourdough verleiht dem Vollkorn-Mehrkornbrot „My Urkorn“ das gewisse Extra.



→

Trends ansprechen: Sport, To-Go und Ladenbacken

So viel Kraft wie im Urgetreide steckt, so viel Kraft steckt auch im „Kornspitz Sport Team“. Seit vielen Jahren engagiert sich backaldrin im Spitzen- und Nachwuchssport, denn Ernährung und Sport sind eine ideale, kraftvolle Kombination. Deshalb waren Athleten aus dem „Kornspitz Sport Team“ am Messestand von backaldrin zu Gast. Sie standen für Autogrammstunden und Gespräche über die Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung, zu der auch Brot und Gebäck gehören, zur Verfügung. Energie und Kraft sind auch bei den Snack-Ideen im Fokus, die backaldrin für den wachsenden außer Haus Konsum vorstellt. Abwechslungsreiche Rezepte für jeden Tag und jeden Geschmack mit sechs verschiedenen backaldrin-Produkten luden an der Snack-Theke zum Kosten ein und lieferten neue Energie. Ein weiteres Thema ist Ladenbacken: Das neue Backmittel Top4Shop eignet sich optimal für Tiefkühl-Teige, die direkt vom Froster in den Ofen kommen und ist damit ideal für den Einsatz in Bäckereien mit mehreren Filialen.

Neuheiten, Klassiker und ein Kurzbesuch im PANEUM

Mit diesen und weiteren Ideen im Gepäck, haben Firmeninhaber Peter Augendopler, Geschäftsführer Harald Deller und das backaldrin-Team zahlreiche Besucher am iba-Messestand in Halle B2 begrüßen dürfen. Dort konnten bei der traditionellen Jause alle Rezeptneuheiten und viele Klassiker verkostet werden. Auch das 2017 eröffnete PANEUM – Wunderkammer des Brotes war am Stand vertreten: Besucher erwartete ein visueller Auszug aus den zahlreichen Exponaten, die das PANEUM beherbergt und die die Bedeutung von Brot in der Gesellschaft, in Vergangenheit und Zukunft deutlich machten.

Geschmacks- erlebnis

backaldrin-Brotsommelier Ignaz Haider lässt einem mit seiner Genussbeschreibungen zum Aronia Baguette und dem Durumbrot das Wasser im Mund zusammenlaufen.



Aronia Baguette

Die feinsplittrige Kruste mit den dezenten Karamellnoten wird durch die lilafarbene, fluffige Krume, die ein herzhaft fruchtiges, dezent süßes Aroma aufweist, hervorragend ergänzt. Hervorzuheben ist die einzigartige Paarung der mild säuerlichen Aromen des Weizensauerteiges, eingebettet in die intensiv fruchtigen Noten der Aroniabeere und des Apfelsaftes. Diese verschmelzen zu einem außergewöhnlichen Geschmacks-erlebnis. Ein Schimmelkäse wie der Roquefort mit seinem nussigen rosinenähnlichen Geschmack harmoniert bestens mit den fruchtig säuerlichen Noten des Aronia Baguettes. Als Begleiter würde ich ein Glas lieblich weichen Spätburgunder empfehlen.



Durumbrot

Das Getreide ist von bester Güte unter dem warmen trockenen Klima der pannonischen Tiefebene auf Urgesteinsboden gewachsen und gereift. Das malzige Aroma der Kruste wird unterstützt durch ein herrliches Farbspiel von goldgelb bis zu kastanienbraun reichenden Tönen. Das eingesetzte Durummehl schenkt dem Brot mild süße Geschmacksnoten und sorgt für eine lange Frische. Eine saftige, gelb schimmernde Krume, umhüllt von einer kräftigen Kruste, verleiht dem Durumbrot seinen einzigartigen Charakter. Seine köstliche Kruste und das weiche Herz aus Hartweizenmehl machen alle Brotliebhaber glücklich. Mein Tipp: schmeckt getoastet besonders gut! Die wattig-weiche, zartsplittrige Kruste mit leichten Vanille- und Karamellnoten passt gut zu Sauvignon Blanc, Silvaner oder Pinot Grigio, dazu ein gereifter Hartkäse, Rohschinken und fruchtige Brotaufstriche.

Alle Rezepte sowie weitere Informationen über die beschriebenen Produkte und Rezepte finden Sie im Backberater auf der backaldrin-Website unter www.backaldrin.com.

Ursprünglichkeit mit neuen Geschmacksnuancen



Foto: Michael Krebs/Egger & Lerch

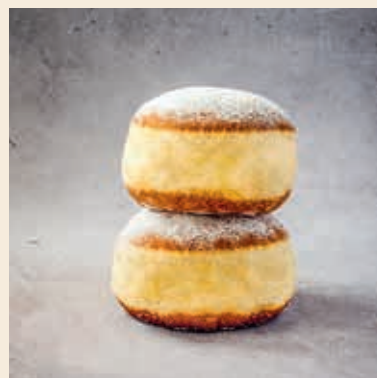
backaldrin-
Brotsommelier
Ignaz Haider

Die Brotneuheit „My Urkorn“ kombiniert Emmer, Einkorn & Co mit Smoked Sourdough. Auch im neuen Urkorn Konzentrat spielen Urgetreidesorten die Hauptrolle. Dass aus Urkorn nicht immer Brot werden muss, macht UrkornKuchen Mix mit einem neuen Rezept deutlich und verspricht mit „Urkorn Passion“ fruchtig-leichten Genuss.



„Urkorn Passion“ vereint Wiener Mürb Exquisit und UrkornKuchen Mix gekonnt mit leichter Topfencreme und fruchtiger Passionsfrucht zu einem echten Leckerbissen.

Mit hervorragender Teigstabilität und einer saftig weichen Krume überzeugt der Berliner & KrapfenMix auf ganzer Linie.



Urgetreide hat bei backaldrin lange Tradition. So wurde beispielsweise das Urgetreidebrot mit Emmer, Einkorn & Co schon vor mehr als zehn Jahren vorgestellt. Auf der iba setzte das internationale Familienunternehmen einmal mehr auf Ursprünglichkeit und bringt mit Smoked Sourdough – einem geräucherten Sauerteig – zudem neue Geschmacksnuancen ins Spiel. Im neuen „My Urkorn“ treffen die Urgetreidesorten Emmer, Einkorn und Khorasan auf Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Reis und Buchweizen. Die Zutaten bündeln ihre Kraft und Energie in einem Vollkorn-Mehrkornbrot, dessen Aromavielfalt ihresgleichen sucht. Smoked Sourdough ist das i-Tüpfelchen eines harmonischen Miteinanders der Aromen. Den Charakter von „My Urkorn“ mit einem hohen Anteil an Körnern, Vollkornmehlen und Saaten unterstreicht die grobkörnige und zugleich elastische Krume.

Für das Vollkorn-Mehrkornbrot bietet backaldrin ein Grundrezept, das Spielraum für Formen und Grammatik lässt. Alle Getreiderohstoffe sind im My UrkornMix bereits enthalten. Für die Herstellung ist ausschließlich die Zugabe von Wasser und Hefe erforderlich. Die Teige sind weich und lassen sich sowohl händisch als auch über Füllsysteme bestens aufarbeiten. „My Urkorn“ hält sich für den Verzehr lange frisch und backaldrin bietet für die Schnittbrot-Variante eine Pasteurierungsanleitung. So ist der Weg frei für frischen Genuss auch nach mehreren Wochen.

Einzigartiger Urgenuss

Emmer, Einkorn, Dinkel und Durum spielen im neuen Urkorn Konzentrat von backaldrin die Hauptrolle. Die Urkörner verleihen den zahlreich möglichen Brot- und Kleingebäcksorten ein feines Aroma sowie eine zart-

backaldrin-Brotsommelier Ignaz Haider: Genussbeschreibungen und Verzehrempfehlungen

„My Urkorn“

Dieses außergewöhnliche Körnerbrot passt zu mild geräuchertem Alpensaibling mit Brombeerrahmsoße. Trockener Sekt harmoniert perfekt zu Geräuchertem und gibt dem Pairing ein prickelndes Gourmeterlebnis.

Urkornbrot

Die knusprige Kruste mit ihren feinen Karamellnoten wird durch die cremefarbene, leicht-luftige Krume, die ein mild-hefiges, dezent süßes Aroma aufweist, hervorragend ergänzt. Hervorzuheben ist der einzigartige Urkorngeschmack, der von gemäßigten Klimaregionen der österreichischen Voralpen und deren Böden herrührt. Der „Stanser Kuhfladen“ ist ein weicher, cremiger Rohmilchkäse zum Löffeln, charakterisiert durch die rassige Note des Rotschmierkäses. Der Blauburgunder aus Bündner Herrschaft hat viel Körper, ist voll, dicht und komplex. Im Geschmack ist er rund und kräftig mit einer fruchtigen, bouquetreichen Note. Das knusprig, rustikale Brot, der rassig, cremige Käse und der volle, fruchtige Rotwein ergeben eine gelungene süß-saure Kombination, die sich durch eine kräftige Harmonie auszeichnet.

Im neuen „My UrkornMix“ bündeln die Urgetreidesorten Emmer, Einkorn und Khorasan ihre Kraft. Smoked Sourdough verleiht dem Vollkorn-Mehrkornbrot „My Urkorn“ das gewisse Extra.

Das Urkorn-Brot überzeugt mit ausgewogenem Geschmack, der die feinen Aromen von Emmer, Einkorn, Dinkel und Waldstaudenroggen birgt.



buttrige bis dezent nussige Note. Vollkornsauerteig aus Waldstaudenroggen ergänzt die Urkornmischung mit einem intensiven, ausgewogenen Geschmack. Für zusätzliche Nährwerte im Urkorn Konzentrat sorgen wertvolle Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, feinste Malzextrakte sowie Joghurt und Honig. Ob Brot oder Kleingebäck, die elastische Krume ist saftig-weich und besticht mit einer sehr guten Schnittfähigkeit. Aber nicht nur in Form und Geschmack überzeugt das Urkorn Konzentrat, auch in der Teigführung bietet es gewohnte Sicherheit. Es ist sowohl für direkte Führung als auch Slow Dough®-Verfahren bestens geeignet. Auch über Anlagen lassen sich die Teige einwandfrei aufarbeiten. Durch eine exzellente lang anhaltende Verzehrfresche ist das Clean Label-Produkt ein echter Gewinn für das Backwaren-Sortiment.

Passion für Urkorn

Dass Urkorn sich auch hervorragend für Feinbackwaren eignet, beweist einmal mehr die neue Rezeptidee „Urkorn Passion“. Die backaldrin-Konditormeister präsentierten auf der iba eine neue fruchtig-leichte Rezeptvariante mit UrkornKuchen Mix. Die süße Versuchung vereint Wiener Mürb Exquisit und UrkornKuchen Mix gekonnt mit leichter Topfencreme und fruchtiger Passionsfrucht zu einem wahren Geschmackserlebnis. Der Mürbteig glänzt mit ausgezeichneten Teigeigenschaften, während das Urkorn im Kuchenboden für eine leicht nussige Note sorgt. Schicht für Schicht entsteht hier ein unvergleichlich saftiger Genuss, der in den Verkaufstheken für Aufsehen sorgen wird.

Neue Basis für Klassiker

Eine weitere Innovation präsentiert backaldrin mit dem neuen Krapfenmix „B&K Mix 25% BOH“. Dieser ist palmfrei und mit nur einem Rapslecithin als Zusatzstoff besonders deklarationsfreundlich. Die klassischen Siedegebäcke gelingen mit dem Mix einfach und sicher. Sie zeichnen sich durch hervorragende Teigstabilität und geringe Fettaufnahme aus. Ihre weiche, saftige Krume und ein besonders hoher Kragen machen sie zum Gaumen- und Augenschmaus. Gefüllt mit Aprikosenkonfitüre sind die Krapfen ein Leckerbissen, der nicht nur in der Faschingszeit überzeugt.



Abwechslungsreiche
Snack-Ideen tragen dem
wachsenden außer Haus
Konsum Rechnung.
Alle Rezepte können
vorbereitet aber auch
schnell und einfach frisch
zubereitet werden.

Power-Duo Sport und Ernährung

Seit Jahren wächst der Außer-Haus-Konsum. Snacks zwischendurch und to go sind aus dem Alltag nicht mehr wegzudenken. Zeitgleich steigt das Bewusstsein für ausgewogene Ernährung. Dass sich dieser Trend und Snacking nicht ausschließen, zeigte backaldrin mit seinen Power Snacks bei der iba 2018 mit vielseitigen trendigen Rezeptideen. Kraftvoll ging es aber nicht nur an der Snack-Theke zu: Geballte Power brachten auch die Sportler des „Kornspitz Sport Team“ mit ihren Auftritten.

Brot und Gebäck sind eine ideale Grundlage für verschiedenste Snacks. Sechs backaldrin-Produkte zeigen, wie schnell und einfach trendige Leckerbissen entstehen. Dabei überzeugen der Klassiker Kornspitz® ebenso wie Kurkuma Ciabatta, das neue Aronia Mini-Baguette und der Ur-Knopf. Actipan® und „MyUrkorn“ machen deutlich, dass sich auch aus Vollkornbrot tolle Snacks zaubern lassen. backaldrin hat in Kooperation mit bsc, die Trainings, Beratungen und Konzepte für Bäckereien anbieten, unterschiedliche Kreationen entwickelt und sichergestellt, dass sich für jeden Geschmack etwas findet. „Wir möchten zeigen, wie vielseitig unsere Produkte sind und was auf ihrer Grundlage alles möglich ist“, erklärt backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller. Die sechs präsentierten Ideen sind dabei nur eine Anregung. Bei der Entwicklung von Snacks kann jeder selbst kreativ werden und Ideen speziell für seine Bäckerei und Kunden umsetzen.

Power und neue Energie

An der Snack-Bar am backaldrin-Messestand wurden die abwechslungsreichen Rezepte vor Ort zubereitet, sodass die Herstellung miterlebt werden konnte und Fragen möglich waren. Auch zur Verkostung standen die frisch zubereiteten Imbisse natürlich bereit. Alle Rezepte eignen sich zum Vorbereiten und Verkauf an der Theke, können aber dank Vorbereitungsschritten auch schnell und einfach bei Nachfrage zubereitet werden. Mit ihrem frischen Belag und auf Basis der verschiedenen Gebäcke liefern die Snacks Power und neue Energie.

Vielseitiges Snack-Sextett

Das Aronia Mini-Baguette ist ein Augenschmaus, knackig gebratenes Grillgemüse harmoniert mit Frischkäse, Eichblatt sowie Feta und dem leicht fruchtigen Geschmack der Power-Beere Aronia. Das saftige „MyUrkorn“-Vollkornmehrkornbrot wird mit Hüttenkäse, Lachs, Tomaten, Radieschen, Salat und Sprossen zum erfrischend-leichten Genuss. Actipan®, das Vollkornbrot für Sportler und aktive Menschen, vereint einen Rote-Bete-Aufstrich mit der Trendfrucht schlechthin – der Avocado, abgerundet durch knackige Pinienkerne. Der Ur-Knopf, der die Kraft von Emmer, Einkorn, Dinkel und Waldstaudenroggen in sich vereint, ist ideal für alle Käseliebhaber, geriebene Karotten verleihen das gewisse Extra. Im Kurkuma Ciabatta wird der typische Geschmack des Gewürzes ergänzt durch Sabia mit Basilikumsamen und Ölsaaten. Dazu passen der leichte Belag aus Hüttenkäse, Salat und gebratenem Hähnchen. Der Kornspitz® als deftiger Snack mit Rucola, Serrano Schinken und Radieschen-Sprossen ist ein mediterraner Genuss, der das Snack-Sortiment an der backaldrin-Theke komplettiert.



© backaldrin

Die deutsche Biathlon-Elite: Magdalena Neuner, Arnd Peiffer, Martina Beck und Laura Dahlmeier (v. l.)

→

Sportstars ganz persönlich

Mindestens so viel Power wie in den Snacks steckt auch im „Kornspitz Sport Team“. Seit vielen Jahren engagiert sich backaldrin im Spitzen- und Nachwuchssport, denn Ernährung und Sport sind eine ideale, kraftvolle Kombination. Deshalb waren Athleten aus dem „Kornspitz Sport Team“ am Messestand von backaldrin zu Gast. „Wir wollen zeigen, welche wichtige Rolle Brot und Gebäck in einer ausgewogenen Ernährung spielen“, macht Deller deutlich. „Sportlerinnen und Sportler sind unschätzbare Vorbilder, die

dabei helfen, ausgewogene Ernährung als Grundpfeiler eines gesunden Lebensstils zu verbreiten. Daher freuen wir uns sehr, dass so viele unserer Einladung zur iba 2018 gefolgt sind.“

Von Sonntag bis Mittwoch waren verschiedenste Sportler wie die deutschen Biathlon-Stars Laura Dahlmeier, Arnd Peiffer, Erik Lesser und Maren Hammerschmidt, genauso wie ihre österreichischen Kollegen Simon Eder und Julian Eberhard sowie die russische Biathletin Ekaterina Yurlova zu Gast. Aber auch die Leichtathletin Tatjana Pinto und Turnerin Tabea Alt aus Deutschland oder der ehemalige Turner und Olympiasieger Fabian Hambüchen erfreuten die Besucher, ebenso wie die ehemaligen Biathletinnen Magdalena Neuner und Martina Beck sowie der ehemalige russische Eishockeystar Wjatscheslaw Bykow. Die Sportstars standen für Autogramme bereit und waren im Anschluss daran an der Sport-Bar für Gespräche und Erinnerungsfotos an der aufgebauten Fotostation – dem „Magic Mirror“ – vor Ort.



Julian Eberhard, erfolgreicher österreichischer Biathlet, im Talk mit „Kornspitz Sport Team“-Direktor Christoph Sumann.

Meet und Greet

Auf der iba 2018 konnte sich backaldrin über zahlreiche Besucher am Messestand freuen. Aronia, Durum und Co luden zum Verkosten ein, zahlreiche Sportstars waren zu Gast und viele interessante Gespräche wurden geführt.



Der Sportbereich mit Snack-Bar war beliebter Treffpunkt.



Konditorin Jasmin Angerer stellte kleine Mürbteig Tortelettes mit Wiener Mürb Exquisit und Sahnissimo® her, die die Besucher begeisterten.



© backaldrin, Julia Matcher



backaldrin-Eigentümer Peter Augendopler war ein gefragter Gastgeber: Hier mit einem Besucher aus China.



Franco Foda, Trainer der Österreichischen Nationalmannschaft stand Christoph Sumann für Fragen bereit.



Die Sportler stellten ihr Bäcker-Talent beim Handsemel-Wettbewerb unter Beweis.



Sportpower auf der iba

Zahlreiche Sportler besuchten den backaldrin-Messestand von Sonntag bis Mittwoch und sorgten für jede Menge Action und Spaß.

Neben Autogrammstunden durften die Sportstars auch ihr Bäcker-Können unter Beweis stellen.

Harald Deller und Eishockey-Legende Wjatscheslaw Bykow (re.) hatten sichtlich Freude an der Messe.

Auch Simon Eder, Tabea Alt und Julian Eberhard (v. l.) sind große Fans der neuen Power-Snacks von backaldrin.





Tabea Alt macht nicht nur beim Turnen eine tolle Figur



Laura Dahlmeier, Deutsche Biathletin



Olympiasieger Fabian Hambüchen begeisterte beim Bierkrugstemmen. Mit 2,08 Minuten ging er gegenüber Wiesn-Bedienung Isolde als Sieger hervor.

25.000 Besucher im ersten Jahr

Das PANEUM feiert am 9. Oktober 2018 seinen ersten Geburtstag und macht sich selbst wohl das schönste Geschenk. Mehr als 25.000 Besucher wurden seit der Eröffnung in der Wunderkammer des Brotes begrüßt.



PANEUM-Direktor Christoph Hain leitet die Wunderkammer des Brotes und freut sich über das große Interesse im ersten Jahr.



1. Geburtstag:
*Happy Birthday,
PANEUM!*

„Brot ist ein Thema, das die Menschen berührt und fasziniert. Die Architektur des PANEUM bietet einen hervorragenden Kontrast zur Jahrtausende alten Geschichte und begeistert die Gäste“, zieht backaldrin-Firmeninhaber Peter Augendopler zufrieden Bilanz.

Nach 12 Monaten ist das PANEUM sowohl in der Bäckereifachwelt als auch bei den Konsumenten angekommen. „Das Interesse der Verbraucher an Brot und der Herstellung von Backwaren ist riesig“, erklärt Augendopler. Diese große Nachfrage konnte backaldrin mit den Möglichkeiten am Standort Asten bislang nicht bedienen. Allzu oft musste man den Konsumenten einen Blick in die Bäckereien und in die Rohstoffproduktion vorenthalten. „Mit dem PANEUM ist das nun anders: Aus einer mehr als 10.000-jährigen Geschichte kommend, können wir erzählen, welchen Stellenwert Brot in allen Epochen der Menschheitsgeschichte hatte. Dabei spannen wir die Brücke in die Gegenwart und zeigen, was Bäckerei für uns heute bedeutet – neue Ideen, Vielfalt, Qualität und Veränderung“, sagt Augendopler. Am Ende der Führung durch das PANEUM erhält jeder Besucher einen Original Kornspitz. Die Reaktionen auf diese Geste sprechen Bände. Peter Augendopler: „Die Konsumenten schätzen gutes Brot und Gebäck. Vielmehr noch: es ist für sie etwas ganz Besonderes.“



© Sergio Pirrone, PANEUM

Neues Programm

Mit einem abwechslungsreichen Programm startet das PANEUM in die Herbst- und Wintersaison 2018/19. Mit dabei sind u. a. eine kulinarische Reise mit Brot, Käse und Most als Hauptdarsteller sowie spezielle Angebote für die ganze Familie in den Ferien. Nähere Informationen finden Sie unter www.paneum.at.



Die Treppe des Jahres

Sie ist ein Meisterwerk und ein Kernstück des PANEUM. Die 45 Tonnen schwere Wendeltreppe, die in die Wunderkammer des Brotes führt. Von der deutschen MetallArt Treppen GmbH gefertigt, wurde sie beim jährlichen Wettbewerb „Treppen des Jahres“ des Fachportals treppen.de in der Kategorie „Architektur“ ausgezeichnet.

Dem Phänomen Brot auf der Spur

Museen und Ausstellungen in aller Welt widmen sich auf unterschiedlichste Art und Weise dem Thema Brot. Ihr Ziel: einen Beitrag zum Verstehen dieses Alltags- und Kulturgutes zu leisten. Was aber hat die Bäckereibranche davon? Drei Beispiele aus Deutschland und Österreich liefern Antworten, nachzulesen im Fachbeitrag „Brot: dem Phänomen auf der Spur“ in der neuen Ausgabe der „backwaren aktuell“ des Wissensforum Backwaren, zum Download unter <https://wissensforum-backwaren.de/backwaren-aktuell>.



iba-Premiere

Auf der größten Bäckereifachmesse der Welt präsentierte sich das PANEUM – Wunderkammer des Brotes erstmals der internationalen Fachwelt. Am backaldrin-Messestand wartete eine Reise in die Brothistorie mit Meilensteinen der Bäckereigeschichte. Auf ihrer Zeitreise konnten die Messebesucher mit Audioguides sowie Schautafeln in Brotgeschichten aus tausenden Jahren eintauchen.
– Ein Vorgeschmack auf einen Besuch im PANEUM.



PANEUM-Corner am backaldrin-Stand: Eintauchen in die Geschichte des Brotes auf der größten Bäckereifachmesse der Welt.

32. Bäcker-, Konditor- und Müller-Rad WM

In Marmande/Frankreich fand am 25. August die 32. Bäcker-, Konditor- und Müller-Rad WM statt. Bei dieser traditionellen Berufsweltmeisterschaft kämpften Radsportbegeisterte aus der Bäckerei- und Konditoreibranche aus Frankreich, Italien, Schweiz, Japan, Niederlande, Polen und Österreich um die begehrten Pokale. Das Rennen fand heuer auf einem flachen, für den Verkehr gesperrten Rundkurs statt. Es mussten je nach Altersklasse 6 bis 12 Runden von ca. 6 km gefahren werden. Es war heuer, anders als im Vorjahr in Polen, ein sehr schneller Kurs, der speziell für Sprinter gemacht war. Die Durchschnittsgeschwindigkeit lag weit über 38 km/h. Die nächsten Weltmeisterschaften sind 2019 in der Slowakei geplant. 2020 findet das Radspektakel in Österreich statt.

*Radbegeisterte
Bäcker, Konditoren
und Müller*



Nächster Erfolg für Radprofi Daniel Lehner

Team Felbermayr Wels nicht zu stoppen

Nach dem Gewinn des Bergtrikots bei der Tour of Antalya feiert Radprofi Daniel Lehner aus Thalheim bei Wels seinen nächsten großen Erfolg. Damit war der Felbermayr-Express, der von backaldrin unterstützt wird, auch beim 2. Straßenrennen im Rahmen der Internationalen Erlauftaler Radsporttage nicht zu schlagen. Beim Rennen über 154 Kilometer konnte Daniel Lehner aus Thalheim bei Wels seinen 1. Saisonsieg feiern. Der Radprofi aus Oberösterreich, wichtiger Helfer von Ricci Zoidl und Stephan Rabitsch bei großen Rundfahrten zeigte, dass auch er Rennen gewinnen kann. Nach 3:50:40 Stunden und einem Schnitt von 40,1 km/h gewann er im Sprint vor Maximilian Kuen (Team My Bike Stevens).

Medaillenregen in Berlin

Günther Matzinger, Sprinter aus dem „Kornspitz Sport Team“ kehrte mit Edelmetall von der Para Leichtathletik-Europameisterschaft zurück. 38 Hundertstelsekunden hatten ihm in Berlin zu EM-Bronze im 200-Meter-Lauf gefehlt, einen Tag später war er über die doppelte Distanz nicht zu schlagen und holte EM Gold über 400m. Eine Medaille gab es auch für Tatjana Pinto. Die 26-Jährige Sprinterin holte bei der Leichtathletik-Europameisterschaft mit der deutschen 4x100-Meter Staffel Bronze. Tatjana Pinto zeigte sich aufgrund der sehr starken Konkurrenz äußerst zufrieden.



Günther Matzinger holte sich bei der Para Leichtathletik-Europameisterschaft in Berlin die Goldene Medaille über 400m.

Sarah Lagger

Bernhard Reitshammer



bezahlte Anzeige • Fotos: GEPA pictures

Dein Leben. Dein Sport.

Es ist deine Zeit.

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

- „Olympiazentrum Sportland Oberösterreich“ auf der Linzer Gugl – inklusive neuem Fecht-Trainingszentrum
- Neues Trainer-Kompetenzzentrum „Coach-Support-Center“ im Olympiazentrum
- Top-moderndes „Kornspitz Leichtathletik-Trainingszentrum Sportland OÖ“ in Linz
- Neues Bundesleistungszentrum für Rudern und Kanu in Ottensheim (Ruder WM 2019)
- „TGW Turnleistungszentrum Sportland OÖ“ im Linzer Winterhafen, Judo-Trainingszentrum mit Kletterwand auf der Gugl und ÖTV Damen-Tennisleistungszentrum in Linz/Oed bereits 2016 eröffnet



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

SPORT OÖ
Land Oberösterreich · Upper Austria

POWER
BEERE
ARONIA



Das Leben ist farbenfroh. Bringen Sie jetzt mit Aronia - der Power-Beere der Natur - unübersehbar und stark, frischen Schwung in Ihr Sortiment.

www.backaldrin.com

backaldrin[®]