

backdrin

backdrin®



**Die Corona-Krise
als Chance**

Seite 6

**Backen in
der Krise**

Seite 13

Produkt-Update

Seite 15

4

Aktuelle Kurzbeiträge

6

Die Corona-Krise als Chance

10

Talk im PANEUM und neues Stück der Stunde



Archivmaterial: Dieses Bild wurde vor der Corona-Pandemie aufgenommen.

FIRMENINHABER PETER AUGENDOPLER UND GESCHÄFTSFÜHRER HARALD DELLER IM GESPRÄCH, WO BACKALDRIN ANSETZT, UM SICHER DURCH DIE KRISE ZU STEUERN.

12

Snack-Idee: Kornspitz Käse-Birne

13

Hanni Rützler: Backen in der Krise

14

Alles rund um Rohstoffe und neue Produkte

16

Das tut sich bei LASK und Co.

18

Mit Vitaminen fit durch den Winter

KORNSPITZ –
REINBEISSEN UND
ÖSTERREICH
SCHMECKEN!



Herausgeber: backaldrin International The Kornspitz Company GmbH / Herstellung von Grundstoffen und Hilfsmitteln für die Nahrungs- und Genussmittelerzeugung; Handels- und Handelsagentengewerbe; Bäcker / Kornspitzstraße 1, 4481 Asten, Österreich / Internet: www.backaldrin.com / Eigentümer: Peter Augendopler / Geschäftsführer: Harald Deller / **Redaktion:** Wolfgang Mayer, Lena Thalhammer / **Kontakt:** backtuell@backaldrin.com / **Grafik und Layout:** Hannah Sonnberger / **Druck:** www.gutenberg.at / **Fotos:** sofern nicht anders angegeben: © backaldrin / **Coverfoto:** © backaldrin/Peter Baier / 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.



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





**Liebe
Leserinnen
und Leser!**

Ein herausforderndes Jahr geht langsam zu Ende. Die vergangenen Monate haben uns alle gefordert und wir können stolz darauf sein, was wir unter schwierigsten Bedingungen geleistet haben. Es ist daher auch an der Zeit danke zu sagen. Denn all das haben wir geschafft, weil wir uns aufeinander verlassen können und an einem Strang ziehen. Unsere langjährigen, auf gegenseitigem Vertrauen basierenden geschäftlichen Beziehungen haben sich in dieser Situation bewiesen:

Indem sie extremen Bedingungen wie diesen standhalten, wenn nicht sogar gestärkt daraus hervorgehen.

Wir haben versucht mit gezielten Maßnahmen schon jetzt in der Krise wichtige Schritte in Richtung Zukunft und Zeichen für die gesamte Branche zu setzen. Mit unserer Solidaritätskampagne #gemeinsambackenwirdas, deren Anliegen gerade jetzt in Zeiten von neuen Ausgangsbeschränkungen wieder wichtiger wird, ist es uns gelungen, die Bevölkerung auf die schwierige Lage für viele backende Betriebe aufmerksam zu machen. Und damit im besten Fall auch auf den wichtigen Stellenwert von gutem Brot und Gebäck, das niemand missen mag und wir alle gemeinsam sicherstellen – auch unter erschwerten Bedingungen.

Ebenfalls für Aufmerksamkeit sorgt seit September unser Auftritt als Dressensponsor des Fußballclubs LASK, mit dem wir auf europäischer Ebene unterwegs sind. Auch das machen wir für die backende Branche – wir nutzen diese einmalige Bühne des Fußballs und lenken das Augenmerk auf das Lebensmittel, das uns allen am Herzen liegt und mit dem wir täglich arbeiten: Brot.

Zudem treiben wir auch im Betrieb viele Projekte voran, um jetzt und in Zukunft allen Anforderungen gerecht zu bleiben. Besonderes Augenmerk liegt dabei auf fortschreitender Digitalisierung, um Ihnen unter anderem unsere gewohnten Serviceleistungen auch in Zeiten von Distanz und Abstand zu bieten.

Für die Adventzeit und die Feiertage wünschen wir Ihnen schon jetzt eine besinnliche Zeit und vor allem bleiben Sie gesund!

Gemeinsam „backen“ wir das, Ihr

Peter Augendopler
Eigentümer

Harald Deller
Geschäftsführer

Backhefe als Superstar

Schon mal von Squalen gehört? Der Stoff kommt in vielen Pflanzen und Tieren vor und die meisten von uns haben vermutlich sogar schon Produkte auf Squalen-Basis verwendet – etwa manche Kosmetikartikel oder auch Nahrungsmittel. Hauptquelle für die Gewinnung ist die Leber von Tiefseehaien. Auch manche Impfstoffe setzen dieses besonders reine Squalen ein, da das natürliche Öl zu einer besseren Wirkstoffaufnahme beiträgt. Nun ist es dem Austrian Centre of Industrial Biotechnology (acib) erstmals gelungen, Squalen im Labor herzustellen. Der Superstar dabei: Backhefe. Denn die Substanz entsteht in einem biosynthetischen Prozess mithilfe der Hefezellen. Die Experten können so mittlerweile mehrere Gramm reines Squalen herstellen. Nun arbeiten sie daran, diesen Prozess und die Hefestämmen so zu optimieren, dass in größerem Maßstab für die Industrie produziert werden und zum Schutz der Haie beigetragen werden kann.



backtuell-Beiträge jetzt bequem überall online lesen, auch mobil:
www.backaldrin.com/magazine

BEI INTERESSE AN DEN DIGITALEN SERVICES, WENDEN SIE SICH DIREKT AN IHREN FACHBERATER!



Ab sofort können Sie via Livestream in Kontakt mit den backaldrin-Bäckermeistern treten.

NEUE DIGITALE SERVICES

backaldrin baut seine digitalen Services weiter aus: Seit Mitte November 2020 sind Produktpräsentationen, Schulungen und weitere Kundenservices auch via Videokonferenz möglich. „Damit wir unsere Kunden in der dynamischen Welt des Backens in Zukunft noch besser unterstützen können, bauen wir die digitalen Services laufend aus. Seit neuestem stehen unsere Bäcker- und Konditormeister in der virtuellen backaldrin-Backstube via Videokonferenz mit Rat und Tat zur Seite“, erklärt Geschäftsführer Harald Deller. Egal ob Fragen zum Produktionsablauf, eine neue Produkteinführung oder Schulungen und Seminare, der neue digitale Service steht weltweit zur Verfügung. Nähere Informationen gibt es bei den backaldrin-Fachberatern. Zudem gibt es Neuigkeiten zu unserem Fachmagazin backtuell: Denn ab sofort können Sie es nicht nur so wie Sie es gerade gedruckt in Händen halten lesen, sondern ausgewählte Inhalte auch in neuer Form digital und in englischer Sprache. Gleich reinschnuppern unter www.backaldrin.com/magazine. Natürlich steht das gesamte Magazin weiterhin als PDF zum Download bereit.



„Land schafft Leben“ ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur – im Oktober 2020 gab es einen Schwerpunkt über Brot.



EIN HOCH AUF BROT

Die Initiative „Land schafft Leben“ ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Das Anliegen: Konsumenten transparent und ohne zu werten aufzuzeigen, wie Lebensmittel produziert werden, wie die Produktion vor Ort am Bauernhof erfolgt, wie die Verarbeitung funktioniert und wie das fertige Produkt schließlich im Lebensmittelhandel landet. Im Oktober 2020 setzte der Verein seinen Schwerpunkt auf das wichtige Grundnahrungsmittel Brot. Online, unter anderem mit Videos und Podcasts, können Interessierte den Weg des Brotes – vom Feld bis in den Verkauf – mitverfolgen und interessante Zahlen und Fakten entdecken. Wer sich selbst ein Bild verschaffen möchte, alle Inhalte stehen unter <https://www.landschafttleben.at/lebensmittel/brot> zur Verfügung.



Wir alle stehen wieder vor herausfordernden Zeiten. Zusammen schaffen wir es aber auch durch diese Phase der neuerlichen Maßnahmen! backaldrin lenkt das Augenmerk der Konsumenten auf das Lebensmittel, das uns allen am Herzen liegt und mit dem wir täglich Arbeiten: Brot. Ganz nach dem Motto „Gemeinsam backen wir das“!

backaldrin®



DIE CORONA-KRISE ALS CHANCE

Die weltweite Pandemie bestimmte das Jahr 2020. Diese Situation galt und gilt es weiterhin zu meistern – wichtig dabei: sie als Herausforderung und gleichzeitig Chance zu begreifen und für sich zu nutzen. Firmeninhaber Peter Augendopler und Geschäftsführer Harald Deller im Gespräch, wo backaldrin ansetzt, um sicher durch die Krise zu steuern.

backtuell: Welche Worte finden Sie persönlich für dieses außergewöhnliche Jahr 2020?

Peter Augendopler: Man kann die Zukunft nicht voraussehen, aber man muss darauf vorbereitet sein.

Harald Deller: Erstens kommt es anders zweitens als man denkt ...

Sie haben damit die Situation bereits in Ihre Worte gefasst. Mit welchen Maßnahmen hat backaldrin auf Corona reagiert und wie wichtig sind diese nach wie vor?

Deller: Da wir als systemkritischer Infrastruktur-Betrieb gelten, waren wir mit entsprechenden Krisenplänen vorbereitet. Als solcher sind wir auch früh in der Informationskette eingebunden und können flexibel und rasch reagieren. Das kam gerade zu Beginn auch unseren Kunden und Partnern zugute, auf deren Anfragen und Anliegen wir so schnell Antworten hatten. Für unsere Mitarbeiter wurden bei Stellen, für die es möglich war, rasch Homeoffice-Regelungen eingeführt. Zudem gelten nach wie vor am gesamten Firmengelände strenge Verhaltensregeln, darunter etwa: der Bereich der Produktion ist rein den Produktionsmitarbeitern vorbehalten, die Firma darf nur nach dem Fiebermessen betreten werden, außer am eigenen Arbeitsplatz herrscht Mund-Nasen-Schutzpflicht und Meetings werden weitestgehend per Videokonferenzen abgehalten. Zudem gelten natürlich die gängigen Hygiene- und Abstandsregelungen.

Was waren und sind die größten Herausforderungen?

Augendopler: Mit Sicherheit kann die gesamte Situation als herausfordernd bezeichnet werden. Ich bin jedoch überzeugt, dass wir die Lage von Anfang an gut gemeistert haben – sicherlich dank des Zusammenhalts innerhalb der Firma, aber auch mit Geschäftspartnern. Ein Lieferant lebt von seinen Kunden und wir müssen gerade jetzt alle zueinanderhalten. Wir haben von Beginn an engen Kontakt zu unseren Kunden gehalten und versucht für sie da zu sein, abzuschätzen, was sie von uns brauchen. So haben wir etwa Zusammenfassungen der Hygienevorschriften erstellt und produktseitig versucht das zu liefern, was besonders gefragt war – lang haltbare, am besten auch noch abpackbare Brote. Hier hat sich gezeigt, was gute, verlässliche Beziehungen und Kommunikation ausmachen.

Welche Faktoren haben dafür gesorgt, dass backaldrin die schwierige Zeit bisher gut gemeistert hat?

Deller: Ein wesentlicher Faktor sind sicherlich unsere Mitarbeiter, aber auch unsere Partner und die

guten Beziehungen zu unseren Kunden. Wir haben alle an einem Strang gezogen und uns gemeinsam den Herausforderungen gestellt. An dieser Stelle auch Danke an Sie alle, denn Ihr Mitwirken hat erst ermöglicht, dass die gesetzten Maßnahmen greifen.

Augendopler: Die oberste Priorität war von Anfang an, einen Mitarbeiterabbau zu verhindern. Uns ist bewusst, dass wir ohne die gute Arbeit, die täglich im Betrieb geleistet wird, unsere Aufgabe nicht erfüllen können: Nämlich die Zufriedenheit unserer Kunden, die an erster Stelle steht und für die wir all das machen.

Wie hat backaldrin die Zeit des Lockdowns im Frühjahr sowie die darauffolgenden Monate verbracht und genutzt?

Deller: Wir haben begonnen unsere Ziele so rasch wie möglich an die neuen Gegebenheiten anzupassen. Außerdem haben wir versucht vorherzusehen, was der Markt verlangt und unser Unternehmen selbst braucht, um erfolgreich zu sein und uns dementsprechend weiter zu entwickeln. Nicht nur während der Corona-Zeit, sondern um auch für danach gerüstet zu sein. Daher wurden Abläufe auf ihre Effizienz untersucht, Prozesse hinterfragt und gegebenenfalls nachjustiert sowie Abteilungen und Teams umstrukturiert, um für die Zukunft noch besser aufgestellt zu sein. ▶



“

„Wir sind optimistisch, dass wir gemeinsam mit unseren Kunden erfolgreich einen Weg in die Nach-Corona-Zeit sowie unseren dortigen Platz finden werden.“

Peter Augendopler

Corona hat insbesondere den digitalen Wandel vorangetrieben, welche Schritte setzt backaldrin?

Deller: Es wurde eine neue Stabsstelle „Digitalisierung“ geschaffen. Unser Ziel ist es, so Wissen und Prozesse der einzelnen Abteilungen noch besser zu digitalisieren und damit auch präziser den Anforderungen einer modernen, digitalen Arbeits- und Kundenwelt entgegenzutreten zu können.

Warum sind Investitionen gerade auch in Krisenzeiten sinnvoll?

Deller: Als Unternehmen muss man auch, oder gerade, in Krisen Präsenz zeigen – sowohl mit seinen Produkten und Services, als Marke, wie auch als Arbeitgeber. Denn gerade in schwierigen Zeiten suchen Menschen Orientierung und Halt. Insofern sind antizyklische Investitionen gerade in den Firmenauftritt, sprich Werbemaßnahmen, von Vorteil. Zumal die so entstehende Präsenz deutlich stärker wahrgenommen wird und die in Krisenzeiten gesetzten Maßnahmen daher oft deutlich effektiver sind.

Augendopler: Es freut mich, dass wir hier gleich mehrere positive Beispiele nennen können. Einerseits unsere Kampagne #gemeinsambackenwirdas, die wir sehr rasch gleich zu Beginn der Corona-Krise im März gestartet haben, um ein Zeichen für die backende Branche zu setzen. Andererseits auch der Auftritt als Dressensponsor des Fußballclubs LASK, mit dem wir

im September einen großen Schritt in Richtung einer positiven, gemeinsamen Zukunft gesetzt haben und seither europaweit Präsenz zeigen.

Corona macht Events schwierig, wenn nicht gar unmöglich – so geschehen etwa bei der Südback, die von der Messe Stuttgart abgesagt wurde. Wie sehen Sie Messen in diesen Zeiten?

Augendopler: Eine Umfrage der Messe Stuttgart unter den Ausstellern hat klar gezeigt, dass die Basis für eine Südback unter den aktuellen Bedingungen, trotz angedachter Schutzmaßnahmen, heuer nicht gegeben waren. Insofern konnten wir die Absage der diesjährigen Messe nachvollziehen, blicken aber – ganz unserem aktuellen Motto ‚Gemeinsam backen wir das‘ entsprechend – positiv in die Zukunft.

Zum Kerngeschäft – wie hat Corona den Markt verändert?

Augendopler: Grundsätzlich erleben wir, dass klassische Brote vermehrt nachgefragt werden. Vor allem Ausgangsbeschränkungen führten zu verändertem Einkaufsverhalten, wobei auch der rückläufige Tourismus und nachhaltig verändertes Ausgehverhalten eine Rolle spielen. Nicht nur, dass das an normalerweise belebten Standorten – wie Einkaufsstraßen, U-Bahnstationen oder Freizeiteinrichtungen – zu Umsatzverlusten führt, die Angst vor einer Ansteckung löst auch aus, dass Einkäufe in Umfang und Zeit eingeschränkt werden. ▶



Archivmaterial: Dieses Bild wurde vor der Corona-Pandemie aufgenommen.



“

„Wir haben alle an einem Strang gezogen und uns gemeinsam den Herausforderungen gestellt. An dieser Stelle auch Danke an Sie alle.“

Harald Deller

Zudem werden abgepackte Waren und Produkte mit längerer Haltbarkeit bevorzugt. Dieser erkennbare Trend oder neue Lifestyle führte zu neuen Möglichkeiten für Bäckereien, für die wir Ideen und Unterstützung bieten. Erst die Zukunft wird zeigen, wie gewisse Trends weitergehen und wohin sich der Markt entwickelt. Wir sind aber optimistisch, dass wir gemeinsam mit unseren Kunden erfolgreich einen Weg in die Nach-Corona-Zeit sowie unseren dortigen Platz finden werden.

Was raten Sie Bäckereien in diesen Zeiten?

Augendopler: Ich halte wenig davon, das Sortiment zu verkleinern, wie es mancherorts geraten wird. Natürlich kann man über die Größe des Sortiments nachdenken, aber bitte nicht in solchen Situationen. Denn wenn Kunden ihr Lieblingsgebäck nicht mehr finden, können sie nur schwer gehalten werden. Auch davon, Backwaren zu verkleinern, rate ich ab. Ich persönlich habe erstens noch nie zu große Stücke gesehen und zweitens, überlegen Sie, was denkt ein Kunde, der in die Bäckerei kommt, seinen gewohnten Einkauf macht und dabei feststellt, dass die Backwaren kleiner oder leichter sind? Daraus einen Schluss zu ziehen, dürfte wohl ganz einfach sein.

Welche Produkte waren heuer am meisten gefragt?

Augendopler: Wir merken, dass traditionelle Brote, wie Roggen- und Roggenmischbrot, Dinkelvollkornbrot oder auch unser Original Kornspitz vermehrt gefragt sind. Man könnte also sagen, das Motto lautet „Mit Klassikern durch die Krise“, sie geben ein Gefühl der Beständigkeit. Für die Roggenbrot-Klassiker liefern wir eine Vielzahl an Rezeptideen in Kombination mit unserem bewährten BackAromaSauer (BAS). Ebenso gut umsetzen lassen sich Dinkelbrote mit unserem DinkelvollkornMix oder Vollkornbrote mit unserem PurPur® Mix. Auch für Eiweißbrote haben wir verschiedene Rezepte mit unserem EWB-Mix. Worauf es in dieser Zeit ankommt: Klassische Brote, die einfach und sicher gelingen sowie lange Verzehrfrische bieten. All das sowie Unterstützung mit unserem Know-how bieten wir auch oder gerade in dieser herausfordernden Lage.

Wie hat die Pandemie abseits des Headquarters andere Länder, in denen backaldrin tätig ist, getroffen?

Deller: Die anderen Länder sind gleichermaßen betroffen und stehen vor den bekannten Herausforderungen. Auch auf internationaler Ebene ziehen wir an einem Strang und stehen in regelmäßigem Austausch, um bestmöglich auf die Lage zu reagieren.

Wie blickt backaldrin in die Zukunft?

Deller: Unser Ziel ist jedes Jahr ein kontinuierliches, gesundes Wachstum, wobei die Corona-Krise diesen Kurs natürlich bremst. Wo genau wir aber 2020 liegen werden, kann noch nicht seriös beantwortet werden. Insgesamt sind wir zuversichtlich, dass wir mit unseren Maßnahmen einen guten Weg in Richtung 2021 und die kommenden Jahre eingeschlagen haben.

Wofür sind Sie heuer besonders dankbar?

Augendopler und Deller: Trotz allen Widrigkeiten funktioniert in der Firma dank der verlässlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im In- und Ausland alles, zudem sind wir alle gesund – dafür kann man heuer besonders dankbar sein.

Vielen Dank! ■

TALK IM PANEUM



LT1 und Peter Augendopler laden zum „Talk im PANEUM“ spannende Gäste in die Wunderkammer des Brotes.

WANN: JEDEN MONAT
AM ZWEITEN SAMSTAG
UM 18.00 UHR

WO: LT1 ODER ZUM
NACHSCHAUEN UNTER
www.paneum.at/de/talk-im-paneu

Seit Oktober 2020 ist die Wunderkammer des Brotes Schauplatz eines neuen Fernsehformats: Immer am zweiten Samstag im Monat gibt es auf LT1 den „Talk im PANEUM“. Gastgeber Peter Augendopler begrüßt mit Moderatoren von Oberösterreichs größtem Privatsender Gäste aus Sport, Politik, Wirtschaft und Lifestyle.

Das PANEUM beeindruckt bereits seit seiner Eröffnung im Jahr 2017 mit seiner Sammlung wie auch der wegweisenden Architektur. Diese gibt es nun ein Mal im Monat im Fernsehen zu bestaunen. LT1,

Oberösterreichs größter Privatsender, widmet sich mit dem „Talk im PANEUM“ in der einzigartigen Umgebung und Atmosphäre der Wunderkammer Gästen aus Sport, Politik, Wirtschaft und Lifestyle. Die LT1-Moderatoren Dietmar Maier, Silvia Schneider und Sandrine Wauthy begrüßen mit Peter Augendopler spannende Persönlichkeiten, die Einblicke in ihr Leben und ihre Erfolgsstorys geben. Lassen Sie sich überraschen, welche Ausstellungsstücke sich im PANEUM finden, die mit dem jeweiligen Gast harmonieren!

1500

AUS DIESEM JAHR STAMMT DER
SCHMIEDEEISERNE BROTAUSLEGER AUS
STEYR (ÖSTERREICH) MIT SEINEN SCHÖN
GEARBEITETEN DETAILS



STÜCK DER STUNDE

Wo gibt es den nächsten Bäcker? Damit diese Frage erst gar nicht aufkommt, machen sich Bäckereien schon ab der frühen Neuzeit mit den sogenannten Brotauslegern weithin sichtbar. Sie sind eine traditionelle Form der Werbung und werden auch als Nasenschilder bezeichnet, da sie an der Hauswand des Geschäfts verankert sind und rechtwinkelig vom Haus in den Straßenraum ragen, wie eine Nase aus dem Gesicht. Sie sind so gestaltet, dass ihr Kennzeichen von beiden Seiten gut zu sehen ist und machen damit die Passanten aufmerksam. Die Ausleger wurden oft von Schmieden mit großem kunsthandwerklichen Aufwand aus Eisen hergestellt. Das beworbene Handwerk wurde dabei meist mit dem entsprechenden Zunftzeichen eingearbeitet. So findet sich auch im PANEUM ein besonders schönes Exemplar eines Brotauslegers: Es ist zwei Meter lang und hing schon um 1500 über einer Bäckerei im oberösterreichischen Steyr. Dargestellt sind das Zunftzeichen, nämlich eine goldene Brezel, dazu ein Fruchtbarkeitssymbol, das wohl die Meherversorgung und generellen Wohlstand sicherstellen sollte, und eine Fratze, um Unheil fernzuhalten. Seit einigen Jahren kommen antike Nasenschilder wieder in Mode und finden sich oft in historischen Ortskernen. Aber egal ob klassisches oder modernes Aushängeschild – auf sich aufmerksam machen ist nie verkehrt.

KORNSPITZ KÄSE-BIRNE

Knuspriger Kornspitz mit Käse, Nüssen und fruchtiger Birne sowie Weintrauben. Ein wahrer herbstlich-winterlicher Genuss, der geschmacklich toll harmoniert. Und nur eine von vielen Anregungen aus dem neuen Snack-Folder in Kooperation mit dem LASK.

Brot und Gebäck lassen sich in vielen Varianten zu Snacks kombinieren und sind so für eine abwechslungsreiche Ernährung ideal. Die Zutaten im Kornspitz steuern wertvolle Mineralstoffe und Spurenelemente als auch einen hohen Anteil an Ballaststoffen bei. So gibt er dem Körper viel Energie. Vor mehr als 30

Jahren wurde das Original bei backaldrin erfunden, das mittlerweile eine Spitzenposition im Gebäcksortiment hat.

Auch der Fußballclub LASK hat sich in den letzten Jahren an die Spitze gekämpft. Seit 2017 gehen backaldrin und der LASK gemeinsam einen erfolgreichen Weg. Neben den oberösterreichischen Wurzeln verbindet zudem der internationale Auftritt: Den Kornspitz genießt man in mehr als 70 Ländern weltweit und auch der LASK bespielt eine zunehmend internationale Bühne. In Kooperation ist nun ein neuer Snack-Folder mit Anregungen für abwechslungsreichen Kornspitz-Genuss entstanden. Einer davon ist der Kornspitz Käse-Birne.



HOLEN SIE SICH
DEN GANZEN
SNACK-FOLDER
UNTER
www.kornspitz.com!



Zutaten:

1 Kornspitz, 20 g Topfen,
20 g Camembert,
5 g Walnüsse, 5 g Weintrauben,
30 g Birne

Zubereitung:

Topfen mit ein wenig fein geriebener Birne anrühren, Kornspitz halbieren und die untere Hälfte damit bestreichen. Camembert und Birne in dünne Scheiben schneiden und auflegen. Vollendet wird der Kornspitz-Snack mit ein paar Walnüssen und Weintrauben.



Hanni Ritzler

BACKEN IN DER KRISE

WIE CORONA UNSER NACHHALTIGKEITS- BEWUSSTSEIN STÄRKT

„Jetzt ist schon wieder was passiert.“ Der zum Kult gewordene Einstiegssatz des grantigen Detektivs in Wolf Haas' Brenner-Krimis liegt uns derzeit täglich auf der Zunge. Denn in Corona-Zeiten passiert ständig was. Und es passiert ständig was, das uns zu recht grantig macht: Produzenten und Konsumenten, Profi- und Hobbybäcker. Ob beruflich oder privat – unser Alltag lässt sich nicht mehr so planen wie vor der Pandemie. Weil halt ständig was passiert.

Grantig sein ist unter diesen Bedingungen verständlich, hilft aber nicht weiter. Und es verengt den Blick in die Zukunft, auf Chancen und Marktnischen, auf die Gelegenheit etwas zu ändern, das wir in der beruflichen und privaten Alltagsroutine bislang nicht in Angriff genommen haben. Denn Corona hat uns nicht nur grantig gemacht, sondern lässt uns auch spüren, was uns wirklich wichtig ist. Nicht zuletzt bei der Wahl unserer alltäglichen Lebensmittel.

Für mich als Trendforscherin stellt sich damit auch die Frage: Kann es sein, dass bestimmte Food-Trends schon vor der Corona-Krise Antworten auf Probleme gezeigt haben, die nun erst richtig drängend werden? Haben wir, als Produzenten und als Konsumenten, etwa über Nachhaltigkeit nicht schon länger diskutiert, aber entsprechende Maßnahmen vor uns hergeschoben? Und wann, wenn nicht jetzt, wo wir uns ohnehin

neu orientieren müssen, wäre die Zeit dafür, die notwendigen Konsequenzen zu ziehen?

Aktuelle Umfragen zeigen, dass Konsumenten trotz, vermutlich sogar wegen Corona, verstärkt darauf achten, ob Lebensmittel nachhaltig und nach ethischen und ökologischen Kriterien produziert werden. Und das vor allem bei Lebensmitteln, die wir – wie Brot und Gebäck – täglich konsumieren. Die Renaissance der Handwerksbäcker ist nicht zuletzt auch diesem Wunsch vieler Konsumenten geschuldet.

Im Zuge des durch die Krise verstärkten Nachhaltigkeitsbewusstseins gilt es in Zukunft auch für Großbäckereien, ihre Kunden dabei zu unterstützen, einen an ihren Werten orientierten Konsum zu erleichtern, d.h. die unternehmerische Nachhaltigkeitsstrategie auszubauen und offensiv zu kommunizieren. Den Kunden mit Brenners Worten also im positiven Sinne zu sagen: Es ist schon wieder was passiert!



EIN ECHTER ÖSTERREICHER

Österreich ist reich an hochwertigen Rohstoffen. Zum Beispiel Getreide von den Feldern heimischer Bauern, das in regionalen Mühlen zu besten Mehlen und Schroten und schließlich zu Brot und Gebäck verarbeitet wird. Wie auch ein echtes österreichisches Original: Der Kornspitz.

Im Kornspitz steckt eine ausgewogene Mischung an hochwertigen Rohstoffen wie Roggen- und Weizenmehle, Roggen-, Weizen- und Sojaschrote, Weizenmalzschrote und Leinsamen. 92 % der Zutaten stammen dabei aus Österreich – denn backaldrin legt Wert auf Regionalität. Alles was in ausreichender Menge und Qualität im Land verfügbar ist, wird auch von heimischen Anbietern bezogen. Dazu kommt, dass Lieferanten mit großer Sorgfalt ausgewählt werden. „Wir bauen auf faire, langfristige Geschäftsbeziehungen, denen Verlässlichkeit und gleiche Wertvorstellungen zugrunde liegen“, erklärt Geschäftsführer Harald Deller.

Weil das Gute naheliegt

Der sorgsame Umgang mit den Rohstoffen für seine Produkte liegt dem Unternehmen am Herzen. Kurze Wege durch regionale Partnerschaften tragen zudem positiv zur Klimabilanz bei. Und zu wissen, woher die Zutaten stammen, gibt die Sicherheit, stets gleichbleibende Qualität zu liefern. Modernste Technik überprüft alle Lieferungen, sodass die Rohstoffe nach der Qualitätskontrolle unter hohen Hygiene- und Sicherheitsstandards verarbeitet werden können. So entsteht gleichbleibend höchste Qualität, die am Ende beste Backwaren sicherstellt. Wie eben den Kornspitz, der heute noch genauso schmeckt und überzeugt wie im Erfindungsjahr 1984. Reinbeißen und Österreich schmecken!

92 %

DER ROHSTOFFE* AUS ÖSTERREICH

ROGGEN-
UND
WEIZENMEHL

ROGGEN-,
WEIZEN-
UND
SOJAMALZ-
SCHROTE

REINBEISSEN
UND ÖSTERREICH
SCHMECKEN



* im Kornspitz nach original Rezeptur

PREMIUM WEIZENGENUSS



Weizenprodukte sind Klassiker, die in keinem Brotsortiment fehlen dürfen. Der neue Qualitätsrohstoff Premium Weizen oP von backaldrin überzeugt in vielerlei Hinsicht: Er bringt traditionellen authentischen Geschmack und ist dabei Clean Label, frei von E-Nummern und ohne Palmfett.

Inmitten all der verfügbaren Brotvielfalt darf ein klassisches Getreide nicht fehlen: Der Weizen. Mit Premium Weizen oP präsentiert backaldrin eine hervorragende Basis für Weizengebäcke aller Art. Einfache Handhabung und Betriebssicherheit sind gewährleistet. Ein hoher Anteil an Weizensauerteig stellt traditionellen, authentischen Geschmack sicher. Zugleich entspricht Premium Weizen oP dem Wunsch nach nachhaltigen Produkten und ist Clean Label, frei von E-Nummern sowie ohne Palmfett. Darüber hinaus bestechen die Backwaren mit hervorragender Krumenelastizität, sodass ein rundes Gesamterlebnis entsteht.

Vielseitige Rezepte

Die backaldrin-Bäckermeister präsentieren im neuen Folder unter anderem Rezepte für:

- Premium Weizen- und Weizenmischbrote
- Premium Sabia Baguette
- Premium Sandwich
- Premium Bagelino

IHRE BACKALDRIN-
FACHBERATER SIND WIE
GEWOHNT FÜR SIE DA!
FÜR PRODUKTFOLDER
UND WEITERE INFOS
WENDEN SIE SICH
DIREKT AN IHREN
ANSPRECHPARTNER ODER
BESUCHEN SIE
www.backaldrin.com/kontakt.

Weizen-Wissen

Die große Auswahl an Brot ist der Getreidevielfalt Österreichs zu verdanken. Wobei rund 73 % des in Österreich produzierten Mehls Weizenmehl ist. Knapp fünf Tonnen Weizen können von österreichischen Feldern pro Hektar geerntet werden. Dieser wird dann zum Teil zu Mehl verarbeitet: Für ein Kilogramm Weizenweißmehl kommen 1,2 Kilogramm Weizen zum Einsatz. Das wiederum landet in Weizen- und Weizenmischbroten, die inmitten der großen Auswahl an Brot und Gebäck Fixstarter sind.

ERFOLGSDUO AUF EUROPÄISCHER EBENE

Seit August 2020 ist backaldrin mit Kornspitz der Dressensponsor des LASK. Und die Saison läuft bisher sehr erfolgreich für die Linzer Fußballer, sowohl national wie auf europäischer Ebene. Und immer mit dabei: Der Kornspitz.

backaldrin und der LASK, die bereits seit 2017 erfolgreich gemeinsame Wege gehen, verzeichnen neue Höhepunkte. Die Linzer Athletiker starteten im September 2020 mit Topleistungen in die neue Saison. Der Auftakt in die dritte Qualifikationsrunde der Europa League am 24. September gegen Dunajská Streda war ein fulminantes 7:0 für den LASK. Im Play-off gegen Sporting Lissabon am 1. Oktober gab es ein 4:1. Auch mit dem Verlauf der Gruppenphase bis Mitte November kann der Fußballclub mit oberösterreichischen Wurzeln zufrieden sein. So ist der LASK erfolgreich auf der internationalen Bühne unterwegs. Und mit ihm backaldrin und der Kornspitz.

Kraft mit Kornspitz und Co

Der Kornspitz, das Flaggschiff von backaldrin, ist der ideale knusprige Sportbotschafter. „Als Dressensponsor



des LASK aufzutreten, ist eine einzigartige Gelegenheit heute in die Zukunft zu investieren und ein starkes Zeichen zu setzen“, erklärt Harald Deller. „backaldrin ist über die Jahre zu einem international tätigen Unternehmen gewachsen, unseren Original Kornspitz genießen heute Menschen in mehr als 70 Ländern weltweit. Auch der LASK bespielt eine internationale Bühne, insofern ergänzen wir uns auch so optimal.“ Zudem wird damit ein deutliches Zeichen für Brot und Backwaren als wertvolle Grundnahrungsmittel gesetzt. Denn gerade im Sport spielt die Ernährung eine zentrale Rolle und Kohlenhydrate aus Getreide liefern viel Energie. Und egal ob in Beruf oder Freizeit: Topleistungen sind überall nur mit dem richtigen Nährstoffmix möglich.



EXKLUSIVE FILMDOKU

MEHR ÜBER DEN LASK UND SEINE GESCHICHTE GIBT ES IN EINER BRANDNEUEN TV-DOKUMENTATION:

<https://www.lt1.at/aktuelles/lask-doku-am-nationalfeiertag/>

ODER EINFACH QR-CODE SCANNEN!



10 JAHRE ERFOLGSGESCHICHTE

Leichtathletin Verena Preiner und ihr Coach Wolfgang Adler hatten im September 2020 Grund zum Feiern: 10 Jahre Zusammenarbeit und 5000 Trainingseinheiten verbinden die beiden. Grund genug für die Kornspitz-Athletin im PANEUM vorbeizukommen und mit Unterstützer backaldrin und Kornspitz diese Erfolgsgeschichte zu würdigen. Größter Erfolg der 25-Jährigen ist ihre WM-Medaille, die sie 2019 in Doha holte. Heute blickt sie stolz auf ihren Weg zurück, den sie im Alter von 15 einschlug und beschreibt ihn als mutig, aber im Rückblick schön. Auch Peter Augendopler weiß diese Zielstrebigkeit an ihr zu schätzen. So ist die Partnerschaft zwischen Sport und Ernährung die ohnehin grundbeste Voraussetzungen hat, da Kohlehydrate aus Getreide viel Energie liefern, perfekt. Nächstes großes Ziel sind für Verena Preiner ihre ersten Olympischen Spiele in Tokio 2021.



Leichtathletin Verena Preiner feierte im September 2020 im PANEUM ihre 10-jährige Erfolgsgeschichte.



ÜBERRASCHUNG FÜR DIE SCHALL- SISTERS

Eine Überraschung erwartete die Wasserskifahrerinnen Bianca und Nadine Schall beim Lesen der regionalen Wochenzeitung im Oktober 2020: Ein Leser und Fan der beiden reichte ein selbstverfasstes Gedicht als Loblied auf die zwei ein – und sogar backaldrin findet sich darin wieder!



Kornspitz-Biathlet Julian Eberhard startet am 28. November 2020 in die neue Weltcup-Saison, Daumen drücken!

BIATHLON-AUFTAKT TROTZ CORONA

Der Biathlon-Weltverband IBU blickt trotz Corona-Pandemie optimistisch auf den Winter. Am 28. November 2020 findet im finnischen Kontiolahdi der Auftakt in die neue Saison statt. Dort bleiben die Biathleten auch für das zweite Weltcupwochenende, das ursprünglich in Östersund hätte stattfinden sollen. Im Anschluss geht es für zwei Wochen nach Hochfilzen in Tirol. Gestrichen wurden Le Grand Bornand in Frankreich ebenso wie das beliebte Mixed-Event auf Schalke in Deutschland. Ebenfalls bereits fix ist, dass es im Jänner 2021 nach der Weihnachtspause für wiederum zwei Wochen nach Oberhof geht, während Ruhpolding nicht auf dem Programm steht. Danach geht es nach Antholz und im Februar zur WM nach Pokljuka bevor die Saison im März mit Nové Město und Oslo endet. Ob der Ablauf so gehalten werden kann, wird die Zeit zeigen. Sicher ist, dass die Rennen ohne Zuschauer stattfinden. Von zu Hause aus drücken wir Kornspitz-Biathlet Julian Eberhard fest die Daumen.

MIT DEN RICHTIGEN VITAMINEN FIT DURCH DEN WINTER



VIELE LEBENSMITTEL LIEFERN WICHTIGE NÄHRSTOFFE – FÜR ZUSÄTZLICHE UNTERSTÜTZUNG GERADE IM WINTER KÖNNEN DIE RICHTIGEN VITAMINE SORGEN.

Herbst und Winter sind Erkältungszeit, gerade dann heißt es, das Immunsystem fit halten. Heuer vielleicht noch wichtiger als bisher, da unser Körper neben den üblichen Grippeviren auch noch das Coronavirus (SARS-CoV-2) abwehren muss. Eine besonders wichtige Rolle spielt dabei Vitamin D – warum das so ist, erklärt Dr. Günther Beck.

Der Winter steht unmittelbar vor der Tür. Mit der kalten und in unseren Breiten zum Teil nassen Jahreszeit werden auch die Tage wieder kürzer und die Sonnenstunden weniger. Damit verbunden ist auch die klassische Grippezeit. Nach dem letzten halben Jahr sind viele Personen unsicher, was die nächsten Monate für uns und unsere Gesundheit bedeuten. Ich sage, wir brauchen keine Angst zu haben. Es ist

aber höchste Zeit, unsere Kinder, Eltern, Großeltern und uns selbst gut auf den Winter vorzubereiten, indem wir unser Immunsystem stärken. Die Basis sind natürlich ausgewogene und nährstoffreiche Ernährung, regelmäßige körperliche Aktivität, auch im Freien, und genügend Erholung für Körper, Geist und Seele.

Die Bedeutung von Vitamin D

Vitamin D steigert die Aktivität des angeborenen Immunsystems und führt zur vermehrten Produktion körpereigener Antibiotika. In Summe verbessert es die Abwehrleistung bei Infekten und reduziert gleichzeitig das Risiko für eine Autoimmunerkrankung. Eine aktuelle Studie aus Spanien [www.sciencedirect.com] bestätigt die Bedeutung von Vitamin D3 sogar im Kampf gegen SARS-CoV-2. Bereits seit vielen Jahren zeigen verschiedene Studien, dass Vitamin D im Allgemeinen eine wesentliche Rolle für ein fittes Immunsystem spielt:



- Vitamin D-Mangel erhöht das Risiko für akute Atemwegsinfekte sowie für Verschlimmerung von Asthma und COPD (Chronisch obstruktive Lungenerkrankung). [Ginde et al. 2009]
- Gute Versorgung mit Vitamin D sorgt für weniger akute Atemwegsinfekte bei (ansonsten) Gesunden wie Kranken. [Matineau 2017]
- Vitamin D kann dosisabhängig die entzündlichen Veränderungen bei Asthma reduzieren. [Han Zhang et al. 2018]
- Schwerer Vitamin D-Mangel ist mit 30-fach erhöhtem Risiko für COPD-Exazerbation (Verschlechterung) und vierfach erhöhter Wahrscheinlichkeit für Krankenhausaufenthalte verbunden. [Malinovschi et al. 2014]
- Vitamin D-Mangel kann für COPD-Patienten eine um zehn Jahre reduzierte Lebenserwartung bedeuten. [Færk et al. 2018]

Weitere wichtige Vitamine

Für den Alltag sollte man neben einer ausreichenden Versorgung mit Vitamin D aber auch andere wichtige Vitalstoffe wie Vitamin C, Zink oder Selen im Auge behalten. Meine Empfehlungen aus der Vitaminerei:

- **Vitamin C**
Zur Vorbeugung einer Virusinfektion der Atemwege sollten Jugendliche und Erwachsene 100 – 200 mg Vitamin C pro Tag mit der Ernährung (z.B. Stachelbeere, Paprika, Kiwi, Brokkoli) zuführen. Bei Gesunden führt die Vitamin C-Aufnahme von 200 mg pro Tag zu einem optimalen Blutspiegel für die Schlagkraft von Immunzellen. Bei Infekten kann die orale Dosierung auf 1.000 – 3.000 mg Vitamin C über den Tag aufgeteilt erhöht werden, z.B. mit Ester-C Spin.

- **Vitamin D**

Zur Vorbeugung einer Virusinfektion der Atemwege sollten Jugendliche und Erwachsene 40 – 60 IE (Internationale Einheit) Vitamin D pro kg Körpergewicht pro Tag ergänzen, z.B. bei 75 kg ca. 4.000 – 5.000 IE (1000 IE = 25 Mikrogramm) Vitamin D pro Tag. Bei niedrigen Ausgangswerten (Laborkontrolle) kann eine höhere Dosierung von 20.000 IE über sieben bis 10 Tage sinnvoll sein, z.B. mit Sun5000 Spin.

- **Zink**

Zur Vorbeugung einer Virusinfektion der Atemwege sollten Jugendliche und Erwachsene 0,25 – 0,5 mg Zink pro kg Körpergewicht pro Tag (z.B. 15 – 20 mg) zuführen. Dies kann bei Bedarf durchaus auf 50 mg/Tag erhöht werden, z.B. mit Zink+C Spin.

- **Selen**

Zur Vorbeugung einer Virusinfektion der Atemwege sollten Jugendliche und Erwachsene 100 – 200 µg Selen pro Tag (ca. 1,5 – 2 µg pro kg Körpergewicht pro Tag) zuführen, z.B. mit Selen Spin. Ein gesunder Selenspiegel im Blut liegt bei 130 – 150 µg/l (Serum).

Dr. Günther Beck

ist Arzt für Allgemeinmedizin sowie ehemaliger Profibiathlet. Er ist im Gesundheitszentrum Revital Aspach sowie seiner Wahlarztpraxis tätig und gründete 2019 mit Markus Huber die Vitaminerei, die sich auf qualitative und nachhaltige Vitalstoffpräparate spezialisiert hat. Weitere Infos und den Onlineshop finden Sie unter www.vitaminerei.com



MIT DEM CODE
BACKALDRIN2020
BEKOMMEN SIE
EINMALIG 10 % AUF EINE
BESTELLUNG!

Umfasst 37 Produkte im Angebot,
ausgenommen Sets

TALK IM PANEUM®



LT1-Moderatoren und Gastgeber Peter Augendopler im Gespräch mit Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft, Sport und Lifestyle.
Jeden Monat am zweiten Samstag und zum Nachsehen in der Mediathek!



Infos und Termine
unter www.lt1.at