

# backtuell<sup>™</sup>

Das backaldrin Kundenmagazin. November 2015. Österreich.



iba-Highlights Seite 18

**Actipan<sup>®</sup> – für goldene Momente** Seite 08

Neue Impulse mit dem „Workbook Bäckerei“ Seite 34

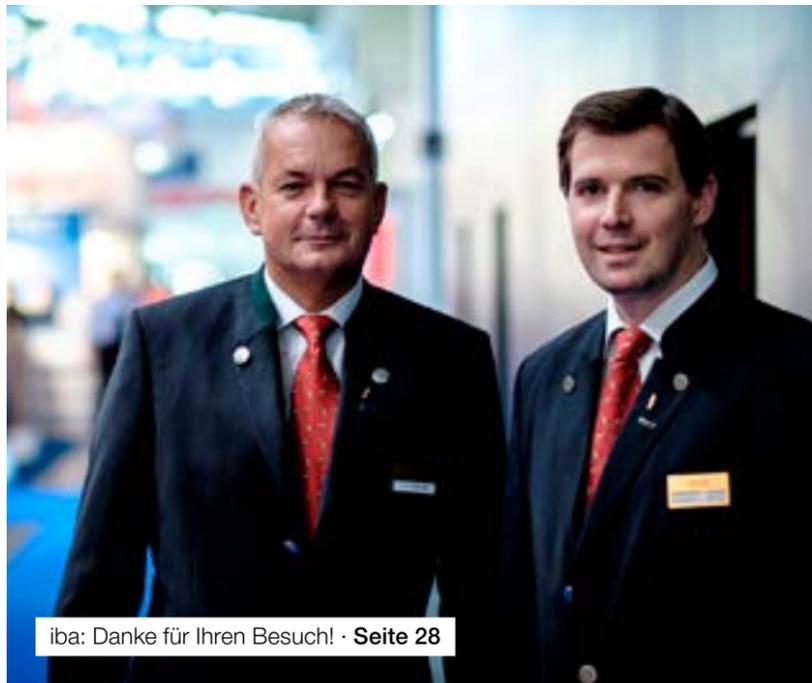


# ACTIPAN®

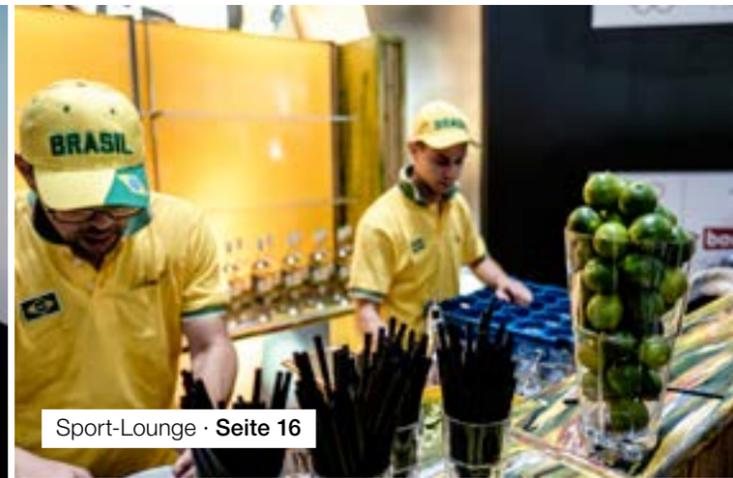
Aktiv mit Actipan® · Seite 14



Goldene Momente · Seite 08



iba: Danke für Ihren Besuch! · Seite 28



Sport-Lounge · Seite 16



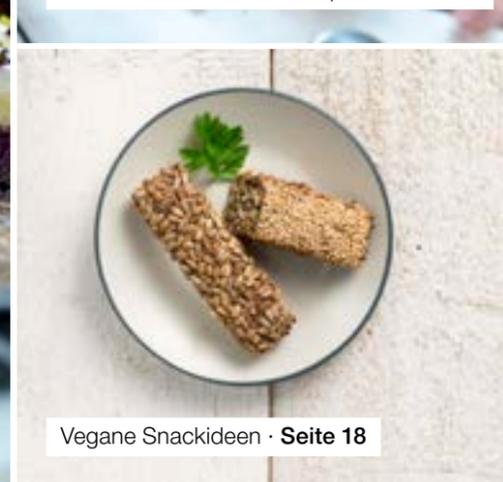
Interview mit Sebastian Copien · Seite 20



Kuchenvielfalt Clean Label · Seite 22



Jordanien: Zeit für Helden · Seite 38



Vegane Snackideen · Seite 18

## Inhalt

- 05 Editorial
- 06 Es kann nur einen geben
- 07 Kornspitz trägt Sombrero
- 07 Bäckernachwuchs

### Titelgeschichte

- 08 Goldene Momente
- 11 Interview mit Ivona Dadic „Disziplin, Verzicht und Spaß“
- 12 Interview mit Dr. Johannes Peil „Brot zweitgrößte Proteinquelle“

### iba-Rückblick

- 14 Aktiv mit Actipan®
- 16 Sport-Lounge: Para o Rio!
- 18 Vegane Snackideen
- 20 Interview mit Sebastian Copien „Vegan, weil es schmeckt.“
- 22 Kuchenvielfalt Clean Label
- 24 Wildbakers: Wilde vegane Snacks
- 26 iba: Motor der Backbranche
- 28 Danke für Ihren Besuch!

- 34 Workbook Bäckerei: Reisebegleiter für die Zukunft
- 36 Erntebericht 2015
- 38 Jordanien: Zeit für Helden
- 39 Auflösung Gewinnspiel „Apple Watch“

Impressum: backtuell. Das backaldrin Kundenmagazin. / Medieninhaber und Herausgeber: backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH / Herstellung von Grundstoffen und Hilfsmitteln für die Nahrungs- und Genussmittelerzeugung; Handels- und Handelsagenten-gewerbe; Bäcker / Kornspitzstraße 1, 4481 Asten, Austria / Internet: www.backaldrin.com, www.kornspitz.com / Eigentümer: Peter Augendopler / Geschäftsführer: Harald Deller / Redaktion: Mag. Sonja Reiter (verantwortlich), sonja.reiter@backaldrin.com, Tel. +43 7224 8821 334 / E-Mail: backtuell@backaldrin.com / Mag. Jürgen Reimann / Ing. Mag. Wolfgang Mayer / Eva Maria Schuster / Maria Brandstetter, M.A. / Silvana Strohmayr / Visuelles Konzept und Gestaltung: www.heidmair.com / Druck: www.gutenberg.at / Titelbild: GEPA pictures/ Oliver Lerch: Ein wahrer goldener Moment – Ivona Dadic jubelt im Jahr 2012 über Qualifizierung für die Olympischen Sommerspiele 2012 in London und war damit die jüngste Teilnehmerin. / 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.

Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des österreichischen Umweltzeichens, Gutenberg-Werberg GmbH, UW-Nr. 844 UZ24-844 Druckerzeugnisse



klimateutral gedruckt  
CP IKS-Nr.: 53401-1510-1015

## Editorial

Sehr geehrte Leserinnen und Leser, liebe Kundinnen und Kunden!

Um „Goldene Momente“ geht es in der Titelgeschichte dieser backtuell-Ausgabe. Ein solcher war für mich die iba 2015 mit viel Neuem, schönen Begegnungen und Zeit für Gespräche abseits des Geschäftsalltags. Dass die Sprache dabei auch auf den Kornspitz kam, liegt zunächst am Zeitpunkt des Urteils des Obersten Gerichtshofs in Österreich kurz vor iba-Beginn. Vielmehr noch aber daran, dass es unseren Kunden und auch mir ein persönliches Anliegen ist, über dieses Thema zu sprechen. Schließlich verbinden Sie ebenso wie wir bei backaldrin mit Kornspitz mehr als ein Kleingebäck. – Was ich damit verbinde? Eine einzigartige Erfolgsgeschichte, die Gespür und Glück ebenso braucht wie eine gute Idee zum richtigen Zeitpunkt, Vertrauen und Experimentierfreude der Kunden, viel Liebe und Investitionen in Markenaufbau und -pflege, ... ein Stück Familien-, Firmen- sowie Bäckereigeschichte. Ein goldener Moment.



Worauf es aber letztlich ankommt, ist, dass es uns mit dem Kornspitz gelungen ist, etwas für die Branche im Allgemeinen und unsere Kunden im Besonderen zu tun. Der Kornspitz hat neue Preiswelten für die Bäcker erschlossen. Das ist unsere Aufgabe, in der Geburtsstunde des Kornspitz 1984 ebenso wie heute. Daher freue ich mich persönlich über die zahlreichen Sympathiebekundungen für den Kornspitz in den vergangenen Wochen. Herzlichen Dank! Sie unterstreichen den hohen Stellenwert dieses Gebäcks mit dem einzigartigen Namen Kornspitz. Er ist Teil dieser Erfolgsgeschichte und wird es auch in Zukunft sein.

Wohin die Reise geht und wo die Herausforderungen sowie Chancen liegen, das stand auf der iba 2015 im Mittelpunkt. backaldrin stellte neue Produkte und Konzepte vor, die wir Ihnen in dieser Ausgabe ebenso präsentieren wie eine iba-Nachlese. Mit dem neuen „Actipan®“ begeben wir uns darüber hinaus auf die Spuren „goldener Momente“ im Spitzensport und im täglichen Leben.

Mit Bäckergruß

Ihr

Peter Augendopler

# Auf nach Rio!

Wir freuen uns auf viele goldene Momente

im Jahr 2016



## Es kann nur einen geben ...

Im Jahr 1984 auf der Österreichischen Bäckerausstellung erstmals vorgestellt, eroberte der Kornspitz in den Bäckereien neue Preiswelten und er entwickelte sich rasch zum Verkaufshit. Manche meinen, der Kornspitz sei zu erfolgreich geworden. Das sei ein Grund, warum die Marke in Österreich zur Gattung wurde, wie der Oberste Gerichtshof in seinem Urteil Anfang September 2015 bestätigte.

Kornspitz-Erfinder backaldrin muss diese Entscheidung zur Kenntnis nehmen. Wichtig ist, dass die Marke Kornspitz in Österreich für Backmischungen und Teiglinge – ebenso übrigens wie in allen anderen Ländern, in denen bisher Markenschutz bestand – weiterhin aufrecht ist. Zudem bleibt der

Kornspitz nach der backaldrin-Rezeptur auch für fertige Backwaren in allen anderen Ländern ebenfalls als Marke geschützt, in denen bisher schon Markenschutz bestand.

Für backaldrin ist das Urteil auch ein Ansporn, mit großer Energie den Kornspitz weiterhin bei den österreichischen Konsumenten zu verankern. Sie sollen wissen, dass nur der Kornspitz aus dem Hause backaldrin mit hochwertigen Inhaltsstoffen der „echte“ Kornspitz ist. Bestärkt wird das Familienunternehmen auch durch die vielen Rückmeldungen und Reaktionen der Kunden und Kornspitz-Liebhaber. Sie unterstreichen, dass dem Kornspitz aus dem Hause des Erfinders gerade in diesen Tagen eine Welle der Sympathie entgegenschlägt – ganz nach dem Motto: „Es kann nur einen geben.“ 🍞



Cremeria Americana-Geschäftsführer Pancho García (l.) und backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller freuen sich über das gemeinsame Engagement in Mexiko.



Farbenfroher Snack à la mexicana: Kornspitz „El Sombrero“

## Kornspitz trägt Sombrero

backaldrin weitet sein Geschäft in Amerika aus und errichtet eine eigene Produktionsstätte in Mexiko. Nach Asten in Österreich, Amman in Jordanien und Winterthur in der Schweiz ist Toluca südwestlich von Mexiko-Stadt der vierte Standort, an dem das Familienunternehmen Backgroundstoffe herstellt. „Mit einer effizienten Produktion vor Ort können wir in Mexiko und weiteren Märkten eine rasche Verfügbarkeit sicherstellen“, erklärten backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller und Cremeria Americana-Geschäftsführer Pancho García am Rande der iba in München. Die Anfang 2015 gegründete Firma backaldrin Americas S.A.P.I. de C.V. ist ein 50/50-Joint Venture von backaldrin und Cremeria Americana S.A. de C.V. Das Unternehmen mit etwa 900 Mitarbeitern ist der führende Butter- und Margarinehersteller Mexikos und arbeitet als Vertriebspartner seit mehr als drei Jahren mit backaldrin zusammen. backaldrin Americas wird den mexikanischen Markt ausbauen und weitere Länder in Zentral-, Süd- und Nordamerika mit Backgroundstoffen bedienen. Die neue Produktionsanlage wird im Dezember 2015 in Betrieb gehen.

Mit dabei auch ein Original aus Österreich – Kornspitz à la mexicana mit Sombrero. 🍞

## Mexikanischer Snacktipp

Hut ab vor diesem Compañero: Diese Snack-Kreation ist eine gelungene Kombination aus Kartoffeln, Avocado, Sauerrahm, Safran, Chilifäden und verschiedenen Kräutern wie Salaten. Verzehrertipp: Am besten schmeckt der Aufstrich in lauwarmem Zustand.

Wie Sie den „El Sombrero“ am besten zubereiten, wie der Kornspitz-Snack des Monats heißt und viele andere leckere Rezepte finden Sie unter [www.kornspitz.com](http://www.kornspitz.com).

¡Buen provecho!

## Bäckernachwuchs

„Ich möchte Ihnen gerne die Geburt eines neuen Bäckers, meines Sohnes Matej, bekanntgeben.“ Mit diesen Worten hat uns ein langjähriger Kunde und Freund – Ladislav Petrik von der Bäckerei „Jozef Janík, BAKER-pekáreň“ in der Slowakei – über seinen goldenen Moment informiert. Was uns dabei besonders berührt hat – der Stolz des frisch gebackenen Vaters auf seinen Sohn und seinen Beruf. Das wollten wir auch mit den backtuell-Lesern teilen. Mit dieser Haltung in der backenden Zunft muss man sich um den Nachwuchs keine Sorgen machen. 🍞



Foto: Privat

# Goldene Momente

*Erfolgreiche Sportler und Teams kennen sie, ihre Fans kennen sie, wir alle kennen sie. Denn sie bereichern unseren Alltag, markieren oft Meilensteine im Leben und bleiben in Erinnerung – goldene Momente. Das neue Actipan® fördert goldene Momente im Spitzensport. backtuell hat sich auf goldene Spurensuche begeben.*

„Einer meiner besonderen goldenen Momente war 2012. Ich erinnere mich an die letzten zehn Meter des 800-Meter-Laufes. Das war die letzte Disziplin im Siebenkampf. Nicht weil es so hart war. Aber als ich sah, dass die Uhr bei 2:10,68 stehen blieb, war ich überwältigt. Ich habe damit das Limit für die Olympischen Spiele in London geschafft“, erzählt Ivona Dadic, österreichische Leichtathletin und mehrfache Staatsmeisterin im Siebenkampf. Die Freude über den Erfolg verbindet Sportler sowie Zuseher und sie befreit. „Der Jubel ist wie eine Art ‚Er-Lösung‘, die Spannung nimmt mehr und mehr ab und ein Gefühl der Erleichterung tritt ein“, beschreibt Dr. Fritz Weilharter jene kostbaren Augenblicke, die sowohl Sportler als auch Fans kennen und lieben. Der öster-

reichische Sportpsychologe hat viele Spitzenathleten betreut und weiß um die emotionale Kraft sportlicher Wettkämpfe auf beiden Seiten. „Der Beobachter, der Fan lebt im Hochleistungssport mit hoher Identifikation das Geschehen mit und nimmt am Erfolg der Stars leidenschaftlich teil. Mit Erfolgreichen ‚mitzuleben‘, sich an deren Erfolgen mit-zu-erfreuen sind lustvolle Beiträge zur eigenen ‚Ich-Stärke‘.“ Vom Ich zum Wir ist es im Moment frenetischen Beifalls freilich nicht mehr weit. Plötzlich liegen sich Menschen in den Armen, die einander nie zuvor gesehen haben oder das spontan auf offener Straße niemals tun würden. Weilharter: „Der Siegesjubel vereint Gleichgesinnte ungemein. Er ist ein sozialpsychologisches Mischphänomen mehrerer Faktoren: ‚Sehnsucht‘

**Goldener Moment für Ivona Dadic, mehrfache Staatsmeisterin im Siebenkampf**

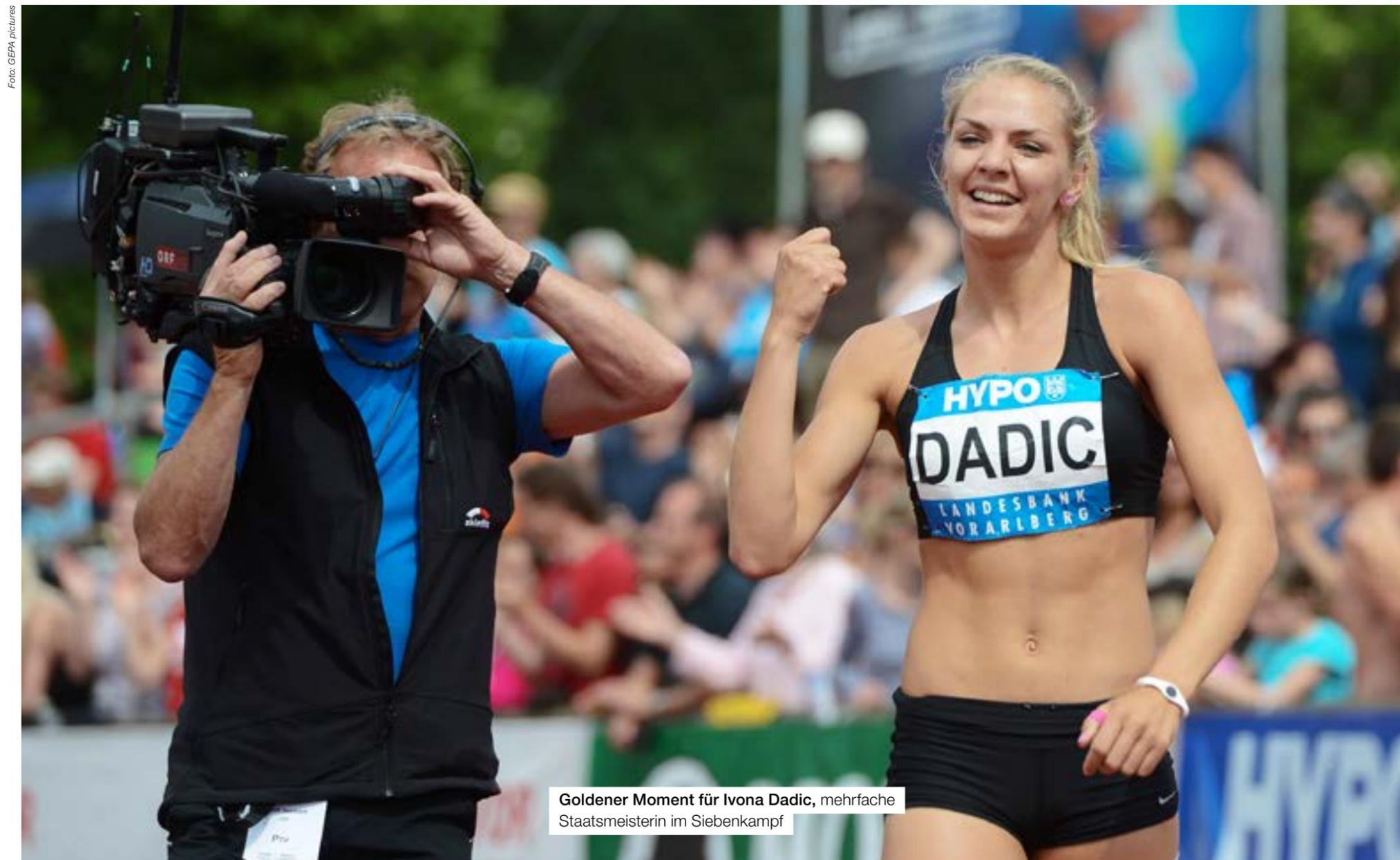


Foto: GEPA pictures

nach Gemeinsamkeit, Identifikation mit ‚unserem‘ Sieger, Lust auf Feierstimmung sowie Entladung von hohen emotionalen Anspannungen, die aus der Dramatik des Wettkampfes entstehen.“ – Goldene Momente, manchmal für die Ewigkeit bestimmt.

## Dein Brot. Deine Energie.

Goldene Momente zu unterstützen, das hat sich ein neues Vollkornbrot für Sportler und aktive Menschen – Actipan® – zum Ziel gesetzt. „Dein Brot. Deine Energie“ lautet das Motto des Brotes, das den Bogen von gold-reifen Leistungen in den Backstuben hin zu Medaillen bei Olympischen Spielen spannt. Actipan® hat backaldrin gemeinsam mit Spitzensportlern

entwickelt. Das Familienunternehmen ist seit vielen Jahren als Förderer des Spitzen- und Nachwuchssports aktiv. Zum „Kornspitz Sport Team“ zählen Top-Athleten aus Österreich, Deutschland, Norwegen und anderen Ländern. backaldrin-Inhaber Peter Augendopler: „Sport ist Emotion pur. Es sind die besonderen Erlebnisse bei Highlights wie Olympischen Spielen, die uns in Erinnerung bleiben. Mit Actipan® geben wir die Zugkraft des Spitzensports an unsere Kunden weiter.“

Mit Actipan® unterstützen Bäcker und Konsumenten gemeinsam goldene Momente. Denn 10 Cent je 500 g Brot kommen den Olympiasiegern von morgen zugute. Die beliebte Leichtathletin Ivona Dadic



Fotos: GEPA pictures / Markus Oberleitner

**Der Jubel ist „Er-Lösung“, Entspannung und Belohnung für harte sowie konsequente Arbeit:** Der zweifache Paralympics-Goldmedaillengewinner Günther Matzinger und die Siebenkämpferin Ivona Dadic genießen ihre Augenblicke der Freude.

weiß um die Bedeutung der Sportförderung auf dem Weg ganz nach oben. Die Karriere der 21-Jährigen ist reich an Erfolgen und goldenen Momenten. Sie ist mehrfache österreichische Staatsmeisterin im Siebenkampf und war Olympia-Teilnehmerin in London. „Ende September habe ich meine Bestleistung im Speerwurf um mehr als fünf Meter übertroffen. Ich war überglücklich“, erzählt Ivona Dadic im backtueLL-Gespräch (siehe Interview).

**Leben voll davon**

Goldene Momente begegnen uns auch abseits des Spitzensports. Wenn wir sie wahrnehmen und bewusst machen, im Grunde auf Schritt und Tritt. Das Leben ist voll davon: ein Sonnenaufgang, eine gesellige Runde, ein besonderes Geschmackserlebnis oder gemeinsame berufliche Erfolge. Der Alltag hat jede Menge goldener Momente parat. Und dann sind da auch jene Augenblicke, die sich einprägen und in Erinnerung bleiben, weil sie oft Meilensteine oder Weichenstellungen markieren: der erste Kuss oder die Geburt eines Kindes. Was aber macht sie für uns so kostbar? Sportpsychotherapeut Fritz Weilharter: „Goldene Momente – Momente im Flow könnten sie auch bezeichnet werden – sind individuell bewertete Erfolge, die sich durch besondere Zuschreibung von Bedeutung auszeichnen. Jeder Mensch entwi-

ckelt seinen ganz persönlichen Maßstab für diese Zuschreibung der Bedeutung eines Erfolges. Dieser Maßstab orientiert sich unter anderem an den Vorab-Erwartungen und dem eingetretenen Ergebnis: ist das Ergebnis im Vergleich zur Erwartung gering oder groß oder besonders groß? Dementsprechend können Ergebnisse/Erfolge mehr oder weniger als besonders ‚golden‘ wahrgenommen werden. Für die einen ist es die erste Besteigung eines lang ersehnten Berggipfels, für die anderen der erste Sieg bei einem regionalen Tennisturnier. Und dann sind es die ganz großen, gesellschaftlich besonders bedeutsamen Erfolge, im Sport etwa ein Olympiasieg.“ →



backaldrin ist mit Actipan® Top-Partner der Österreichischen Olympiamannschaft.

# „Disziplin, Verzicht und Spaß“

**backtueLL: Was sind für Sie goldene Momente?**

**Ivona Dadic:** Goldene Momente sind für mich die sportlichen Erfolge nach hartem Training. Natürlich gibt es solche Augenblicke auch im Privatleben und wie im Sport spielen auch da Emotionen eine große Rolle.

**Erzählen Sie von Ihrem letzten goldenen Moment.**

Das war Ende September in Talence in Frankreich. Dort habe ich meine Bestleistung im Speerwurf um mehr als fünf Meter übertroffen. 52,48 Meter

bedeuteten im Mehrkampf eine Steigerung um 200 Punkte in dieser Disziplin. Ich war überglücklich.

**An welchen Augenblick erinnern Sie sich besonders gerne?**

2012 an die letzten zehn Meter des 800-Meter-Laufes. Das war die letzte Disziplin im Siebenkampf. Nicht weil es so hart war. Aber als ich sah, dass die Uhr bei 2:10,68 stehen blieb, war ich überwältigt. Ich habe damit das Limit für die Olympischen Spiele in London geschafft.



Foto: Kornspitz/Fotobyholer/Martin Steiger

**„Vom Gefühl überwältigt“:** Ivona Dadic, mehrfache österreichische Siebenkampf-Staatsmeisterin

**Was ist Ihr Einsatz für goldene Momente?**

Disziplin, Verzicht, Ehrgeiz, Konsequenz, Spaß und ganz ganz viel Training.

**Woher nehmen Sie die Kraft?**

Das Training für den Siebenkampf macht mir Spaß. Ich liebe jede Disziplin, sogar den 800-Meter-Lauf. Das erleichtert schon einiges. Viel Kraft bekomme ich natürlich von meiner Familie, meinem Freund und meinen Trainern, die mich voll und ganz unterstützen.

**Auf welchen goldenen Moment arbeiten Sie gerade hin?**

Derzeit habe ich noch Trainingspause. Auch das ist ein goldenes Moment für mich. Mir Zeit zu nehmen für Dinge, für die ich sonst keine Zeit finde. Ich möchte mich nächstes Jahr für die Olympischen Spiele in Rio qualifizieren. Das wäre ein goldenes Moment für mich.

Foto: Institut für Sporternährung



Dr. Johannes Peil ist Sportmediziner und Vorsitzender des Instituts für Sporternährung in Bad Nauheim.

# Brot zweitgrößte Proteinquelle

**backtuell: Sie empfehlen Actipan® für die Fitnessernährung. Warum?**

**Dr. Johannes Peil:** Die Umsetzung der Kernbotschaft „Für die Fitness-Ernährung empfohlen“ entlastet Ernährungsinteressierte von Detailinformationen. Wir empfehlen Actipan® für die zeitgemäße Fitnessernährung aus drei Hauptgründen. Zunächst weist es einen sportiven Kohlenhydratgehalt mit einem spezifischen Kohlenhydratspektrum auf. Darüber hinaus ist ein hoher und qualitativ hochwertiger Eiweißanteil gegeben. Das Vollkornbrot trägt auch einer sportgerechten Vitamin- und Mineralstoffzufuhr Rechnung. Der empfehlenswerte Einsatzbereich erstreckt sich über alle aktiven Personengruppen sowie über alle Mahlzeiten, bei denen regelmäßig und traditi-

onell auf Brot zurückgegriffen wird.

**Welche Rolle spielt Brot in der Ernährung von Sportlern und Aktiven?**

Seit der Mensch Getreide zu nutzen weiß, spielt Brot eine bedeutende Rolle im Lebensmittelangebot des Menschen. Und das zu Recht. Denn vor allem Vollkornbrot liefert hochwertige Kohlenhydrat-Energie, wertvolle Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe des ganzen Getreidekorns und trägt maßgeblich zur Eiweißversorgung bei. Getreide und Getreideprodukte decken über 50 Prozent der Energie und Eiweißzufuhr der Weltbevölkerung. Was viele nicht wissen: Brot stellt auch in Deutschland die zweitgrößte Proteinquelle hinter Fleisch und Fleischprodukten dar.

**Was ist der richtige Treibstoff für Spitzenleistungen?**

Dafür gibt es nur den einen „richtigen“ Treibstoff: Kohlenhydrate. Nicht umsonst werden Kohlenhydrate auch als Muskelbenzin bezeichnet.

**Welche Rolle spielt der Genuss?**

Er dient der Steigerung der Lebensfreude und der Lebensqualität. Genussvolles Essen fängt bei der Auswahl der Lebensmittel an. „Mehr Genuss“ ist der Schlüssel zu einer fitnissgerechten Ernährung, zum Wohlfühlgewicht und zur hohen Leistungsfähigkeit. 🐦

Das gesamte Interview mit Sportmediziner Dr. Johannes Peil finden Sie unter [www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com).

Fotos: istockphoto.com



**Goldene Momente im Leben: Babyglück und Gipfelsieg**

Für das bewusstere Wahrnehmen und das „Auskosten“ goldener Momente im Alltag hat Weilharter zwar kein Patentrezept parat, aber eine „Art Erfolgsformel für Zufriedenheit und Bedingungen für Erfolg im Alltag“ (siehe „goldene Formel“). Weilharter's Hypothese: „Wer nach dieser ‚Formel‘ das eigene alltägliche Leben gestaltet, der findet Zufriedenheit und Erfolg.“ backtuell empfiehlt: Einfach ausprobieren, schließlich sind es die vielen kleinen kostbaren Momente, die unser Leben vergolden können. Und glücklicherweise kommen auch sportliche Highlights immer wieder und damit jene goldenen Momente, in denen wir uns manchmal vom Jubel überwältigt in den Armen wildfremder Menschen wiederfinden und die Augenblicke der Freude gemeinsam in vollen Zügen genießen. 🐦

ren, schließlich sind es die vielen kleinen kostbaren Momente, die unser Leben vergolden können. Und glücklicherweise kommen auch sportliche Highlights immer wieder und damit jene goldenen Momente, in denen wir uns manchmal vom Jubel überwältigt in den Armen wildfremder Menschen wiederfinden und die Augenblicke der Freude gemeinsam in vollen Zügen genießen. 🐦



Sportpsychologe Dr. Fritz Weilharter: Goldene Momente sind individuell bewertete Erfolge.

## „Goldene Formel“

**Zufriedenheit und Erfolg =**

**A.d.Z. x V.i.m.T. x B.v.S.d.T. x W.d.k.E.**

**J. x n.K.**

- A.d.Z.** = Attraktivität des Ziels für das eigene Tun
- V.i.m.T.** = Vertrauen in die Fähigkeit, das eigene Tun erfolgreich zu tun
- B.v.S.d.T.** = ein Bild vom Sinn des eigenen Tuns
- W.d.k.E.** = Wertschätzung (auch) der kleinen Erfolge
- J.** = Jammern
- n.K.** = negative Kritik

# Aktiv mit Actipan®



Mit Actipan® können Bäckereibetriebe die Zugkraft des Sports und die Kraft der Ringe nutzen. Von Sportlern für Sportler und aktive Menschen entwickelt, fördert das Brot die Olympiasieger von morgen. Ihren Kunden machen Sie das Brot auch mit dem Siegel „für die Fitness-Ernährung empfohlen“ schmackhaft. Rio kann kommen.

„Dein Brot. Deine Energie“ ist das Motto des neuen Brotes, mit dem backaldrin zwischen Spitzenleistungen im Breitensport und jenen im Spitzensport eine Brücke schlagen will. „Sport ist Emotion pur und Sportler sind unschätzbare Vorbilder“, sagt backaldrin-Inhaber Peter Augendopler. Daher ist das Familienunternehmen seit vielen Jahren als Förderer des Spitzen- und Nachwuchssports aktiv. Zum „Kornspitz Sport Team“ zählen Top-Athleten aus Österreich, Deutschland, Norwegen und anderen Ländern. „Diese Zugkraft des Sports können wir auch an die Bäckereibetriebe weitergeben“, sagt Augendopler. Actipan® ist dafür ein geeignetes Aushängeschild und wurde von backaldrin gemeinsam mit Spitzensportlern entwickelt.

## Vollkornbrot für Aktive

Die Brotneuheit zielt voll und ganz auf die Ernährungsbedürfnisse von Sportlern und aktiven Menschen ab. Entsprechend den Empfehlungen des Deutschen Olympischen Sportbundes (DOSB) entwickelt, ist das Vollkornbrot dabei der Grundbaustein. Actipan® ist eine reichhaltige Kohlenhydrat- und Energiequelle für Aktive. Es verfügt über einen hohen Ballaststoff- und Proteingehalt. Als Vollkornbrot und durch die spezielle Auswahl an vermahlenden Sprossen von Getreiden und Hülsenfrüchten bietet es einen hohen Anteil an Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen sowie mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Das Brot lässt sich sowohl mit Deftigem als auch Süßem

kombinieren. Für alle Mahlzeiten – auch den Snack zwischendurch – ist es ideal geeignet.

## Vielseitige Brotneuheit

Durch die ausgewogene Auswahl an Getreidemahlprodukten ist Actipan® sehr bekömmlich. Der

vollmundige, ausgewogene runde Geschmack überzeugt ebenso wie die besonders lang anhaltende Verzehrfresche und gute Schnittfähigkeit. Bezüglich Form und Grammatik bietet es vielseitige Anwendungsbereiche und kann sowohl in Kastenformen als auch frei geschoben gebacken werden. 🍞



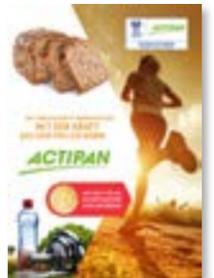
Vermitteln Sie Ihren Kunden, dass sie mit dem Kauf eines Actipan® die Nachwuchsarbeit im Sport fördern: 10 Cent kommen den Olympiasiegern von morgen zugute.

## Werben mit Actipan®

Für Ihre Bäckerei stellen wir Ihnen folgende Werbemittel zur Verfügung. Bei Interesse wenden Sie sich bitte an Ihren backaldrin-Fachberater.

### Infobroschüre

Format: 74 x 105 mm  
Verpackungseinheit: 50 Stück  
Werbemittelnummer: AT0H000642



### Banderole

Format: 400 x 60 mm  
Verpackungseinheit: 500 Stück  
Werbemittelnummer: AT0H000641



### Plakat

Format: 297 x 420 mm (A3)  
Verpackungseinheit: lose  
Werbemittelnummer: AT0H000652



## Täglicher Treibstoff für Geist und Körper

Das Institut für Sporternährung e.V. in Bad Nauheim empfiehlt Actipan® für die Fitness-Ernährung. Für Freizeit- und Leistungssportler gleichermaßen geeignet, wurde das Brot mit dem Emblem des Instituts ausgezeichnet. „Kohlenhydrate sind gleichsam Treibstoff für die Muskeln und das Gehirn. Vollkornbrot gehört daher täglich auf den Speiseplan aktiver Menschen“, sagt Dr. Johannes Peil, renommierter Sportmediziner und Vorsitzender des Instituts für Sporternährung.



Am Abend kam in der Sport-Lounge Copacabana-Feeling auf.

## Para o Rio!\*

*In der Sport-Lounge konnten sich Kunden und Messebesucher vom backaldrin-Engagement im Spitzensport überzeugen und auf die Olympischen Sommerspiele 2016 in Rio einstellen.*

Mit der Präsentation von Actipan® und mit der eigens dafür errichteten Sport-Lounge auf dem Messestand, betonte backaldrin einmal mehr, dass Sport und Ernährung eine perfekte Kombination bilden. Das Vollkornbrot für Sportler und aktive Menschen war in aller Munde.

### backaldrin Top-Partner in drei Ländern

In je einem Glaskasten waren die Original-Olympischen Fackeln von London und Sotschi zur Schau gestellt. Mit drei Tafeln wurde auf die bestehenden Top-Partnerschaften hingewiesen: Die jüngste mit dem Jordanischen Olympischen Komitee (JOC), die im Frühjahr eingegangene mit dem Deutschen Olympischen Sportbund (DOSB) sowie die im Jahre 2012 entstandene bewährte Partnerschaft mit dem Österreichischen Olympischen Comité (ÖOC). Mit dem ÖOC wurde der Vertrag im Frühjahr um weitere vier Jahre verlängert. backaldrin wird in Rio mit zwei Backstuben vor Ort vertreten sein und im Österreich Haus sowie im Deutschen Haus Gäste, Athleten und Mitarbeiter mit schmackhaftem Actipan®, knusprigem Kornspitz sowie Feinbackwaren frisch aus dem Ofen versorgen. Die Möglichkeiten rund um Actipan® wissen auch die Olympischen Partner zu schätzen

und so wird das schmackhafte Brot in Deutschland unter dem Namen „Wir für Deutschland Brot“ angeboten. In Jordanien bereichert Actipan® mit dem Namen „Nashama Brot“ (Heldenbrot) eine Initiative des JOC (siehe Seite 38).

### Star-Besuch in der Sport-Lounge

Für große Aufmerksamkeit und Begeisterung am Messestand sorgte auch der Besuch des deutschen Reck-Weltmeisters Fabian Hambüchen. Der sympathische zweifache Olympiamedaillengewinner ist neben der talentierten Sprinterin Tatjana Pinto, der „Wir für Deutschland-Brotschaffer“. Schließlich kam es noch zum Meet & Greet mit TV-Star-Koch Johann Lafer, der der Sport-Lounge am selben Tag wie Hambüchen einen kurzen Besuch abstattete.

### Copacabana-Feeling in der Sport-Lounge

Gegen 17 Uhr wurde jeden Tag die Sport-Lounge zur Einstimmung auf Rio zur Brasil-Lounge umgestaltet – mit Brasil-Design, heißen lateinamerikanischen Beats und leckeren Caipirinha-Cocktails.

### Gut eingestimmt heißt es nun: Para o Rio!\*



Zur Einstimmung auf Rio: die Sport-Lounge



Beliebt: Brotschaffer und Reck-Weltmeister Fabian Hambüchen



Der Reck-Weltmeister mit TV-Star-Koch Johann Lafer



Olympische Fackel aus London 2012

Peter Augendopler übergibt Fabian Hambüchen den goldenen Staffelstab.

\*Auf nach Rio!



## Vegane Snackideen

Wie lecker vegane Snacks mit Vegipan® schmecken, davon konnten sich die iba-Besucher an der Vegipan®-Bar bei backaldrin überzeugen. Das neue hefefreie Kleingebäck Vegipan®-Riegel ist die perfekte Basis für vegane Snacks im Shop.

Vor einem Jahr hatte Vegipan®, das vegane, hefefreie Vollkornbrot, Premiere. Mit dem Vegipan®-Riegel haben Sie nun auch die vegane kleine Variante des erfolgreichen Brotes im Kleingebäck-Sortiment.

### Vegipan®-Riegel als Energieschub

Mit lockerer, saftiger Krume eignet sich der Riegel bestens als Energieschub für Zwischendurch, ob beim Sport, im Beruf oder in der Schule. Riegel wie Vollkornbrot sind ebenso schmackhafte Begleiter für den ganzen Tag, ob zum Frühstück, zu Mittag oder am Abend. Sie präsentieren sich saftig körnig, lassen sich traumhaft gut bestreichen und enthalten hochwertige Zutaten wie Kürbis- und Sonnenblumenkerne, Sesam und Leinsamen.

Raffinierte Rezeptideen – mit dem Vegipan®-Riegel als Basis – bot der vegane Profi-Koch Sebastian Copien in der Vegipan®-Bar. Auf den Seiten 21 und 22 lesen Sie das Interview. 🌿

**Tipp:** Viele weitere vegane Rezeptideen finden Sie unter [www.vegipan.com](http://www.vegipan.com) und [www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com).



Die Vegipan®-Bar auf der iba begeisterte Messebesucher.



Der „Vleischsalat“ mit veganer Mayonnaise passt geschmacklich perfekt auf den Vegipan®-Riegel.



Vegane Snacks sind ein Thema in den Medien.



Im Fachgespräch mit backaldrin-Entwicklungsleiter Dr. Andreas Vollmar (r.)



Langjährige Freundschaft und bewährter Teamkollege: Robert unterstützt Sebastian bei vielen Einsätzen.



Als TV-Koch glänzt Sebastian Copien auch vor der Kamera.



Jeden Tag gingen auf der iba bis zu 1200 Snacks raus.



Sebastian Copien (2.v.l.) mit seinem iba-Team, Sophia, Robert und Lena.



Seitens der Messebesucher gab es reges Interesse an veganen Gerichten.



Sebastian Copien: „Ich koche vegan weil ich etwas weitergeben möchte.“



### Gewinnspiel: Die vegane Kochschule

Die Rezepte zum „Veischat“ und „Obazda“ (bayerischer Biergartenkäse) finden Sie unter [www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com). Viele weitere vegane Rezeptideen gibt es im neuen Kochbuch von Sebastian Copien. „Die vegane Kochschule“ im Christian Verlag; seit Ende April 2015 im Handel zu erwerben.

Unter unseren Lesern verlosen wir fünf Bücher von Sebastian Copien. Verraten Sie uns unter dem Stichwort „Vegipan®“, welches vegane Gericht Ihnen am besten mundet.

# „Vegan, weil es schmeckt.“

*Viele iba-Besucher erlebten in der Vegipan®-Bar die große Genuss-Überraschung. Geistert doch noch bei einigen die Vorstellung von „Apfel und Möhre auf dem Teller“ im Kopf herum, sobald von veganem Essen die Rede ist.*

Sebastian Copien, veganer Profi-Koch aus München – bekannt aus TV, Film und Printmedien – verblüffte viele Besucher in der Vegipan®-Bar mit seinen raffinierten veganen Kreationen. Gut vorbereitet, testete er im Vorfeld, welches Obst und Gemüse im Gaumen perfekt mit Vegipan® und dem Vegipan®-Riegel harmonieren. Mit seinen veganen Kreationen will Copien keinesfalls missionieren. Vor allem möchte er vermitteln, wie lecker vegane Speisen schmecken können.

**Wie sind Sie zur veganen Küche gekommen?**  
Ich habe mich damals vor acht Jahren mit einem Catering-Unternehmen selbstständig gemacht und war dadurch immer schon auf der Suche nach neuen Produkten und kreativen Ideen. So bin ich schon, als

ich noch Fleisch gegessen habe, der veganen und pflanzlichen Küche gegenüber sehr offen gewesen. Zuerst war es nur Interesse und Lust auf Neues. Das hat sich dann immer mehr zu einer Lebensweise entwickelt. Es ist super wie viel Geschmack man ohne Fleisch, Eier und Milch etc. erzeugen kann und wie glücklich das macht.

### Welches Feedback gab es seitens der Besucher in der Vegipan®-Bar?

Die Rückmeldungen waren sehr positiv. Besonders gut kam der „Veischat“ an. Die Verkoster waren nahezu überrascht, dass man nur aus pflanzlichen Zutaten eine derart schmackhafte Mayonnaise zubereiten kann. Sie wird auf Cashew-Basis hergestellt. Davon gingen pro Tag auch an die 1200 Portionen raus. Viele die wiedergekommen sind, haben gesagt, dass es bis dato das beste Essen war, das sie auf der iba verkostet hatten.

### Was wurde am häufigsten gefragt?

Was macht ihr hier? (*lacht*) Es gab eine gewisse Ungläubigkeit und sehr häufig vergewisserten sich die Besucher nach der Verkostung, ob das WIRKLICH alles vegan ist.

### Ist vegan für Bäcker ein Thema?

Definitiv. Es wurde viel gefragt. Ich arbeite auch sonst viel mit Bäckereien zusammen und berate sie. Es gibt

*Gemüsegrundsatz: Behandle das Gemüse wie ein Steak – scharf anbraten, gut würzen und schön präsentieren.*

noch viele Fragezeichen, wenn es ums Thema vegane Snacks geht.

### Mit welchen Klischees kämpft die vegane Küche?

„Schmeckt das?“ (*grinst*) oder „Nur Obst und Gemüse, bitte, was kann man da noch essen?“ Das sind wohl die häufigsten Aussagen. Aber auch Menschen, die vegan leben wollen, kämpfen mit vielen Klischees. Mit meiner Küche möchte ich niemanden missionieren. Jeder soll essen, was er/sie möchte. Ich möchte vermitteln, dass vegan kochen einfach geht und zeigen, dass vegane Speisen unheimlich lecker sein können, sodass nicht jeden Tag Fleisch & Co auf dem Teller sein müssen, um Freude zu haben.

### Was ist für Sie ein goldener Moment?

Ein goldener Moment ist für mich, wenn ich ans Meer fahre, das Surfbrett auspacke und mich in die Wellen stürze. In der Küche habe ich immer wieder goldene Momente, wenn ich etwas Neues ausprobieren und eine perfekte Geschmackskombination entsteht. Auch auf der iba gab es für mich viele goldene Momente: Ich habe die Menschen beobachtet, wie sie meine Kreationen kosteten und sich augenblicklich ein überraschter und glücklicher Ausdruck in ihren Gesichtern spiegelte. 🍌

### Über Sebastian Copien:

Neben seiner Kochschule, in der Sebastian Copien jedes Jahr hunderte Hobbyköche, Profiköche und Interessierte unterrichtet oder Showkochevents veranstaltet, berät er Hotels, Restaurants und Bäckereien zu einer vielfältigen veganen Küche. Er absolvierte ein Jahr eine Ausbildung bei Sepp Holzer in der Permakultur und setzt sein Wissen im hauseigenen Garten in München um.



Rezeptvielfalt mit Wiener RührMix Clean Label

# Kuchenvielfalt Clean Label

**Transparenz bei den Zutaten wird für die Konsumenten auch bei Süßem immer wichtiger. backaldrin bietet mit Wiener RührMix Clean Label die Basis für abwechslungsreichen Kuchen- und Dessertgenuss.**

einfach, sicher und in bester Qualität. Diese Neuheit ist für die Herstellung von Rührmassen bestens geeignet.

Das neue Produkt Wiener RührMix Clean Label enthält keine Emulgatoren und keine Stabilisatoren, dafür ist das Ei bereits enthalten. Für die Zubereitung der Grundmasse im „All-in-Verfahren“ werden nur mehr Wasser und Speiseöl zugegeben. Blechkuchen aller Art sowie andere Rezepte gelingen

Bei Früchteblechkuchen überzeugt Wiener RührMix Clean Label durch eine sehr gute Tragfähigkeit sowohl bei frisch geschnittenen als auch pürierten Früchten. Die lockere, flaumige und saftige Krume werden Kuchenliebhaber ebenso schätzen wie die ausgezeichnete Frischhaltung. Mit dem Wiener RührMix Clean Label sind zahlreiche Kuchen- und Dessertvariationen möglich. 🍌



Täglich frisch zubereitet: Köstliche Desserts warteten in der Café-Lounge.



Idee für Ihre Süßwaretheke: Indian Mini Gugelhupf



### Neu für Ihre Süßwaretheke:

backaldrin bietet in einem neuen Rezeptheft bunte Ideen wie Pfirsich-Nüsschen, Curry-Pfeffer Mini Gugelhupf, Bunte Himbeerschnitte, Heidelbeer-Oberschnitte, Waldbeer-, Kokos- und Zitronenkuchen, Mohn-Birnen Streuselkuchen, Schoko-Weichselschnitte, Indian Mini Gugelhupf sowie den klassischen Marmor-Gugelhupf.

**Wenden Sie sich an Ihren backaldrin-Fachberater und fragen Sie nach dem neuen Rezeptheft für Kuchen und Schnitten, hergestellt mit Wiener RührMix Clean Label.**

NEU:  
Rezeptheft



Beliebter Treffpunkt: Die backaldrin-Café-Lounge auf der iba



Kuchen, Torten und Desserts mit Clean Label waren das Thema der backaldrin-Konditorei auf der iba 2015.

### Wertvolle Tipps aus der backaldrin-Konditorei:

- Wiener RührMix Clean Label ist eine absolute Neuheit im Clean Label-Bereich
- das Produkt bietet bei seiner Herstellung Sicherheit
- Clean Label Geleespiegel – einfach hergestellt, nur mit Frucht-pürees und Sahnissimo® neutral
- Die Krumenstruktur kann über die Rührzeit beeinflusst werden. Eine kurze Rührzeit führt zu einer lockeren, flaumigen Struktur. Je länger gerührt wird, desto kompakter, fester und feinporiger wird die Krume. (Locker oder fest – die Tragfähigkeit der Früchte wird von der Krumenstruktur nicht beeinträchtigt.)

- neben Speiseöl sind auch Butter oder Magarine zur Herstellung der Grundmasse bestens geeignet
- Rezeptvielfalt – elf neue Rezepte im Folder + fünf weitere köstliche Sandkuchenrezepte
- Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf: individuelle Kreationen können mit hauseigenen Rohstoffen einfach hergestellt werden
- Entdecken Sie die vielfältige Clean Label-Welt von backaldrin und verfeinern Sie Ihre Konditorwaren mit Produkten wie Zitrobella, Floriani®-Mohnfülle oder Sahnissimo®.

# Wilde vegane Snacks

*Herausforderungen sind ihr Ding. Die iba-Challenge für Johannes Hirth und Jörg Schmid: Zaubert in der Vegipan®-Bar innerhalb einer Stunde vegane Snacks für die Bäckerei. Und das bitte schnell, einfach und lecker. Damit bewiesen die Wildbakers einmal mehr, dass sie jeder Aufgabe mit Bravour gewachsen sind.*

Insgesamt traten die Wildbakers sieben Mal in der Vegipan®-Bar auf und zeigten in ihrem einstündigen Showprogramm, dass die jungen Wilden der Bäckerbranche auch der veganen Bäckerei gewachsen sind. Nach dem Grüntee-Kürbisbrot mit frischen Kürbiswürfeln nahmen sich die beiden der Heitheke an und demonstrierten Snacks, die schnell im Shop zubereitet werden können: Neben dem Auberginendöner gab es einen Grünkern-Miniburger mit geräucherten Dinkelflocken, Zwiebelrelish und Original-Kürbiskernöl zu verkosten.

**Im backtuell-Interview sprachen die Wildbakers über die Stimmung auf der iba, vegane Snacks in der Bäckerei, Inspirationsquellen und ihren ganz persönlichen goldenen Moment.**

**Was ist euer Feedback zur iba?**

**Jörg:** Seitens Ausstellern und Kunden war die Stimmung toll. Im Vorfeld gab es Stimmen, dass die iba zu industriell geworden sei, aber wir können nur sagen: Auch für kleine Betriebe war sie sehr interessant.

**Johannes:** Stimmt. Kleinen Handwerksbäckern wurde viel geboten. Wir selbst kommen mit vielen Ideen im Gepäck zurück. Auf jeden Fall bekommt man auf der iba einen guten Einblick, was die Branche bewegt. Nebenbei ist es äußerst interessant, wie es bei den ganz großen Jungs so funktioniert.

**Was war euer iba-Programm?**

**Johannes:** Zuerst natürlich haben wir auf dem backaldrin-Messestand unsere super vegane Show gezeigt. Viele Stunden verbrachten wir am Stand des Zentralverbandes und gaben auch dort in einer Schaubackstube Einblick in unser Können. Durch unseren Sieg 2012 beim Wettbewerb „Deutsche Meister der Bäckermeister“ sind wir nun ja Mitglied in der mittlerweile 14-köpfigen Bäckernationalmannschaft.

**Jörg:** Eine besondere Freude war es auch, unseren Nachfolgern, Maxi und Daniel\*, die Gewinnertrophäe „Deutsche Meister der Bäckermeister“ übergeben zu dürfen. Ich saß dieses Mal auf der anderen

Seite – in der Jury. Es war sehr spannend, die Teams zu beobachten und zu wissen unter welchem Druck man während des Wettbewerbs steht.

**Ist „vegan“ ein Thema in der Bäckerei?**

**Johannes:** Der Trend zur veganen Ernährung ist da und das merkt man auch in der Bäckerei. Ich würde aber sagen, im ländlichen Raum entwickelt sich der Boom etwas langsamer als in urbanen Regionen.

**Jörg:** Brot und Brötchen sind ja meist ohnehin vegan. Aber gerade im Snack-Bereich gibt es sicher großes Potenzial.

**Sollen nun Bäcker mehr vegane Snacks und Backwaren anbieten?**

**Johannes:** Wer das anbieten will, muss voll und ganz davon überzeugt sein. Wer nicht dahinter steht oder es halbherzig macht, sucht sich lieber eine andere Nische.

**Jörg:** Wichtig ist auch, dass man sich Gedanken macht, wie man sein Angebot kommuniziert. Das fängt bereits mit der Platzierung im Shop an und geht bis hin zum Wissen über Produkte. Gerade im veganen Bereich gibt es viel Erklärungsbedarf. Oft muss mit alten Klischees aufgeräumt werden, wie dass eine „echte“ Bre-

\* Maximilian Raisch aus Calw und Daniel Plum aus Übach-Palenberg wurden auf der iba zu den neuen Deutschen Meistern der Bäckermeister gekürt.



Snack-Kreation der Wildbakers: Auberginendöner



Eine Stunde zeigten die jungen Wilden der Backbranche, dass sie der veganen Bäckerei gewachsen sind.



Der Geheimtipp: Zwiebelrelish mit Cola



Idee-Inspiration aus Köln: die Grünkern-Miniburger schmecken ausgezeichnet



Schickes Teig-Design für das Grüntee-Kürbisbrot

zel immer mit Schweineschmalz hergestellt werden muss. Das stimmt heute schon längst nicht mehr.

**Wo holt ihr euch Inspirationen und Tipps?**

**Johannes:** Natürlich von so tollen Köchen wie Sebastian Coppen. Wir betreiben aber auch immer gründliche Internet-Recherchen und können jedem nur raten: Geht raus auf die Straße! Werft einen Blick auf gegenwärtige Trends wie die „Streetfood-Markets“ und lasst euch für das eigene Geschäft inspirieren.

**Jörg:** Interessant sind auch die vielen individuellen Food Start-Ups, die gegenwärtig wie Pilze aus dem Boden schießen. In Köln haben wir neulich entdeckt, dass es eine Menge interessan-

te Burger-Läden gibt. Oder man denke an die zahlreichen Currywurst-Konzepte ...

**Was war ein goldener Moment in eurer Wildbaker-Karriere?**

**Jörg:** Das war eindeutig das Siegerpodest in der Deutschen Meisterschaft. Der 1. Platz war die Krönung nach der langen und intensiven Vorbereitungszeit – und das alles neben unseren Berufen. Auch für unser nahes Umfeld war dieser Moment, als die Jury unseren Namen sagte, ein wahrer goldener Moment: Ein halbes Jahr haben sie uns die Stange gehalten und in jeder erdenklichen Weise unterstützt.

**Johannes:** Man muss nur das Video von Kabel 1 auf YouTube ansehen, was sich im Moment

der Verlautbarung in unseren Gesichtern abspielte. Dann der Jubelschrei. Hinzu kommt, dass sie bei der Siegerehrung „unser Lied“ gespielt haben. Den Song „Das ist der Moment“ von den Toten Hosen haben wir bei den vielen Vorbereitungsstunden auf und ab zur Motivation gehört. Tatsächlich zu gewinnen war ein unbeschreibliches Gefühl.

**Danke für das Gespräch!** 🙌

**Web-Tipp:**

Unter [www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com) können Sie jeweils das Rezept des Grüntee-Kürbisbrotes und des Grünkern-Miniburger nachlesen.



Insgesamt freuten sich 400 backaldrin-Mitarbeiter über Ihren Besuch.

# iba: Motor der Backbranche

2000 Quadratmeter, 835 Sitzplätze und 65.000 Gebäckstücke: Von den 77.500 Fachbesuchern fanden sich rund ein Drittel am backaldrin-Messestand ein. 400 Mitarbeiter empfangen Kunden aus über 68 Ländern und bewirteten sie in der gewohnten gastfreundlichen backaldrin-Manier.

Als Branchenmotor zeichnete sich auf der iba eine grundlegend positive Trendprognose ab. Peter Augendopler meinte abschließend: „Wir konnten Gäste aus über 100 Ländern empfangen und haben ausgezeichnete Gespräche geführt, geprägt von einer positiven Grundatmosphäre.“ Das bestätigt Dieter Dohr, Vorsitzender der Geschäftsführung der GHM Gesellschaft für Handwerksmessen

mbH: „Die sechs Messetage waren bei Ausstellern und Besuchern von einer positiven Stimmung geprägt, die beflügelnd und ansteckend wirkte.“

Peter Becker, der auf der iba noch amtierende Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, betonte auch noch die Weiterbildungsangebote während der Messe: „In diesem Jahr sind wir über das reine Produktangebot hinausgegangen. Messe heißt für uns mehr! Workshops, Expertenvorträge oder Livepräsentationen in der Brot-, Kaffee-, Pâtissier- oder Snackzubereitung kamen sehr gut an. Viele nutzten diese einmalige Chance der kostenfreien Weiterbildung, um sich und ihr Geschäft für die Zukunft fit zu machen.“ 🍞



2000 Quadratmeter Gastfreundschaft



Spitzen-Servicepersonal im sportlichen Outfit



Täglich gab es frischgebackene Vegipan®-Riegel



Das „Wir für Deutschland Brot“ wurde gerne zu Most und Speck verkostet.



Großartiges Küchen- und Serviceteam im Einsatz



Ein freundlicher Empfang am backaldrin-Messestand hat immer oberste Priorität.



Der backaldrin-Messestand war in der Halle B2 zu finden.



Großer Andrang beim Einlass



Reiche Auswahl an knusprigen backaldrin-Gebäcken



Kein Leberkäse. Neuburger zum Gebäck!

# Danke für Ihren Besuch!

*35 Bäcker und Konditoren sorgten  
täglich für frisches Brot, Gebäck  
und Feinbackwaren.*







# „Workbook Bäckerei“ Reisebegleiter für die Zukunft

Wohin entwickelt sich die Branche und welche Rolle kann der eigene Backbetrieb dabei selbst spielen? Diese Fragen kann das neue „Workbook Bäckerei“ beantworten.

Die neue Publikation von Hanni Rützler, Food-Trendforscherin und Ernährungswissenschaftlerin, entstand in Zusammenarbeit mit dem Zukunftsinstitut im Auftrag von backaldrin. Die praxisbezogene und aktualisierte Fortsetzung der „Trendstudie Brot – Zukunftschancen und Herausforderungen der Brotbranchen“ wurde im Rahmen der iba erstmals der Öffentlichkeit präsentiert.

## Wandel in der Backbranche

Die Studie thematisiert gesellschaftliche Veränderungen, neue und höchst unterschiedliche Trends in der Ernährung sowie der Treiber dieser Entwicklung: den technologischen Fortschritt. Sie setzt sich mit Trends zukünftiger Konsumwelten auseinander und zeigt Chancen, die Unternehmen in der Backbranche in den kommenden Jahren ergreifen können. Autorin Hanni Rützler erklärt: „Das Besondere am ‚Workbook Bäckerei‘ ist, nur wer damit arbeitet, hat zum Schluss seinen individuellen Reiseratgeber für die Zukunft.“

## Denken in neuen Horizonten

Zunächst werden in vier Kapiteln die Megatrends aus der „Trendstudie Brot“ – De-Industrialisierung, Globalkultur, Neinszenierung und Ernährungsbiographie – mit aktuellen Ergänzungen nochmals kurz in Erinnerung gerufen und mit aktuellen Statistiken

untermauert. Aktuelle Best-Practice-Beispiele verdeutlichen die jeweiligen Megatrends anschaulich. Schließlich ist der Leser selbst am Zug und wird mittels Übungsanweisungen zum inspirierten Denker: Schritt für Schritt ist er angewiesen, den eigenen Betrieb im Hinblick auf den jeweiligen Megatrend genau zu durchleuchten. „Alles was man dazu braucht, ist ein wenig Zeit, dann steht dem Genuss des Denkens in neuen Horizonten nichts mehr im Wege“, sagt Rützler.

## Worauf es ankommt

Das unterstreicht backaldrin-Eigentümer Peter Augendopler: „Die neue Publikation soll unseren Kunden helfen, Trends und Phänomene einzuordnen. Darin wird gezeigt, worauf es in Zukunft mehr denn je ankommen wird.“ Hanni Rützler ergänzt: „Das Motto ist, bewirken statt nur berichten. Das ‚Work-

### Wie kommen Sie zu Ihrer Ausgabe „Workbook Bäckerei“?

backaldrin-Kunden können das „Workbook Bäckerei“ kostenlos bei Ihrem persönlichen Fachberater anfordern oder senden Sie ein Mail an Regina Augendopler unter [regina.augendopler@backaldrin.com](mailto:regina.augendopler@backaldrin.com).



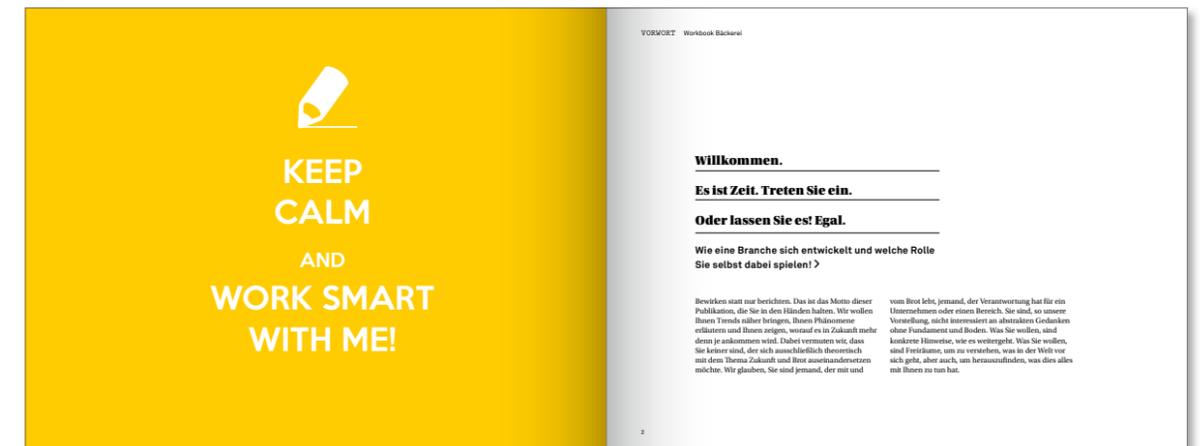
Hanni Rützler und Peter Augendopler stellen im Rahmen der iba das neue „Workbook Bäckerei“ vor.

book Bäckerei‘ lädt dazu ein, sich etwas Zeit zu nehmen, sich neue Gedanken über die Welt und ihre Zukunft zu erlauben und in ein unternehmerisches Tun im Kontext von Wandel umzusetzen – und sei es nur spielerisch.“ Schließlich gehe es darum, herauszufinden, ob an dem einen oder anderen Trend etwas dran sein könnte, das im Betrieb hilft, das inspiriert und jemanden vielleicht sogar auf eine ganz neue Fährte bringt. Denn – egal ob Großunternehmen oder kleiner Handwerksbetrieb – die Dynamik in der Gesellschaft und deren Wandlungskonzepte betreffen letztendlich alle. 🍌



„Das Workbook dient als Werkzeug zur Orientierung und Inspiration, um erfolgreiche Strategien für die Zukunft entwickeln zu können.“

Hanni Rützler



# Erntebericht 2015

Wie die Roggen-, Weizen- und Dinkelernte heuer ausgefallen ist, lesen Sie hier.

Die heurige Ernte ist mittlerweile eingefahren worden und auf Grundlage der ersten Daten kann davon ausgegangen werden, dass sich die Qualität im Vergleich zum Vorjahr nicht stark verändern wird. Das aktuelle Erntejahr begann mit einem sehr milden Winter mit relativ wenig Schnee, vor allem in den Tieflagen. Das Frühjahr war anfangs in den wichtigen Anbaubereichen im Osten zu trocken. Erst ab Mitte Mai fielen größere Mengen an Regen. Der Sommer war dann einer der heißesten und trockensten seit Beginn der Wetteraufzeichnungen. Das gute Wetter hatte zumindest den Vorteil, dass die Ernte zügig und weitgehend ohne Probleme eingeholt werden konnte. Die Mengen lagen dann beim Weizen im Vergleich zum Vorjahr in einem ähnlichen Bereich. Beim Roggen wurden ca. 20 % weniger geerntet. Das lag vor allem an der deutlich kleineren Anbaufläche.

Getreideernte	Weichweizen		Roggen	
	2015	2014	2015	2014
Fläche [ha]	269.805	280.438	39.527	48.242
Ertrag [dt/ha]	59	60	46	48
Erntemenge [1.000 t]	1.676	1.740	179	230

Quelle: AMA (Juli 2015)

## Roggen

Der Roggen hat insgesamt gute Backeigenschaften. Die Verkleisterungsmaxima im Amylographen und die Fallzahl sind im Vergleich zum Vorjahr noch einmal deutlich gestiegen. Aufgrund der niedrigeren Enzymaktivität besteht eine gewisse Tendenz zum

Trockenbacken. Die Frischhaltung sollte im Auge behalten werden. Es können gute Teigausbeuten erreicht werden.

Roggenqualität	2015	2014
Verkleisterungsmaximum [AE]	1214	1033
Verkleisterungstemperatur [°C]	72	72
Fallzahl [s]	271	240

Quelle: VFG (September 2015)

### Tipps:

- Um die Frischhaltung zu verbessern, kann die Teigruhe bei gleichzeitiger Reduzierung der Hefe verlängert werden. Außerdem empfiehlt sich der Einsatz von **Quellstar**.
- Die Enzymaktivität lässt sich durch aktives Backmalz erhöhen. Hier können wir Sie mit **AstaMalt** unterstützen. Die Versäuerung müsste auf die Enzymaktivität des Mehles abgestimmt werden.
- Es empfiehlt sich unter Umständen von **Brotmeister** auf **RoggenPlus** umzustellen.

## Weizen

Auch beim Weizen sind die höheren Fallzahlen auffällig. Die Protein- und Klebergehalte befinden sich in etwa auf Vorjahresniveau. Die Teigausbeute und die Knetzeiten können beibehalten werden. Das Backvolumen sollte sich im üblichen Bereich befinden.

Die Führungsbedingungen können auch weitgehend beibehalten werden, müssen nur den saisonalen Schwankungen angepasst werden.



Der Erntebericht wurde von **Markus Brunnbauer** aus der backaldrin-Produktentwicklung erstellt.

Weizenqualität	2015	2014
Protein [%]	13,8	13,8
Feuchtkleber [%]	30,4	31,2
Fallzahl [s]	356	342

Quelle: VFG (September 2015)

### Tipps:

- Größere Änderungen zum Vorjahr müssen nicht durchgeführt werden. Es empfiehlt sich aber auch bei Weizenteigen der Zusatz von aktivem Malz. Hier können wir **AstaMalt** anbieten. Eine weitere Möglichkeit wäre auf unser Backmittel **Malztraum** umzustellen.
- Bei Gärverzögerung oder Gärunterbrechung müssen mit unseren Backmitteln keine Veränderungen vorgenommen werden. Bei Tiefkühlteiglingen haben sich die guten Erfahrungen mit **BM Eis** aus dem letzten Jahr weiter bestätigt.

## Fazit

Trotz der starken Trockenheit in diesem Sommer haben sowohl der Weizen als auch der Roggen gute Backeigenschaften. Auch die Qualität der Dinkelernte ist wieder deutlich besser als im Vorjahr. So kann zum Beispiel bei unserem **DinkelvollkornMix** die Teigausbeute wieder um 1-2 Punkte erhöht werden.

**Sollten Sie trotzdem Probleme mit der Verarbeitung der heurigen Mehle haben, werden wir Sie mit unserer Backberatung unterstützen. Außerdem können Sie unseren Service der Mehlluntersuchung nutzen.**

**Brothotline: +43 7224 882131** 🐦





OFFIZIELLER TOP PARTNER

MIT JEDEM SCHRITT NÄHER AM ZIEL  
MIT DER KRAFT  
AUS DEM VOLLEN KORN!

# ACTIPAN®

- ✓ Vollkornbrot für aktive Menschen
- ✓ Kohlenhydratquelle und Energieträger
- ✓ Hoher Ballaststoffgehalt und hoher Proteingehalt
- ✓ Natürliche Quelle von Vitaminen und Mineralstoffen



Actipan® unterstützt einen aktiven Lebensstil und eine ausgewogene Ernährung.

