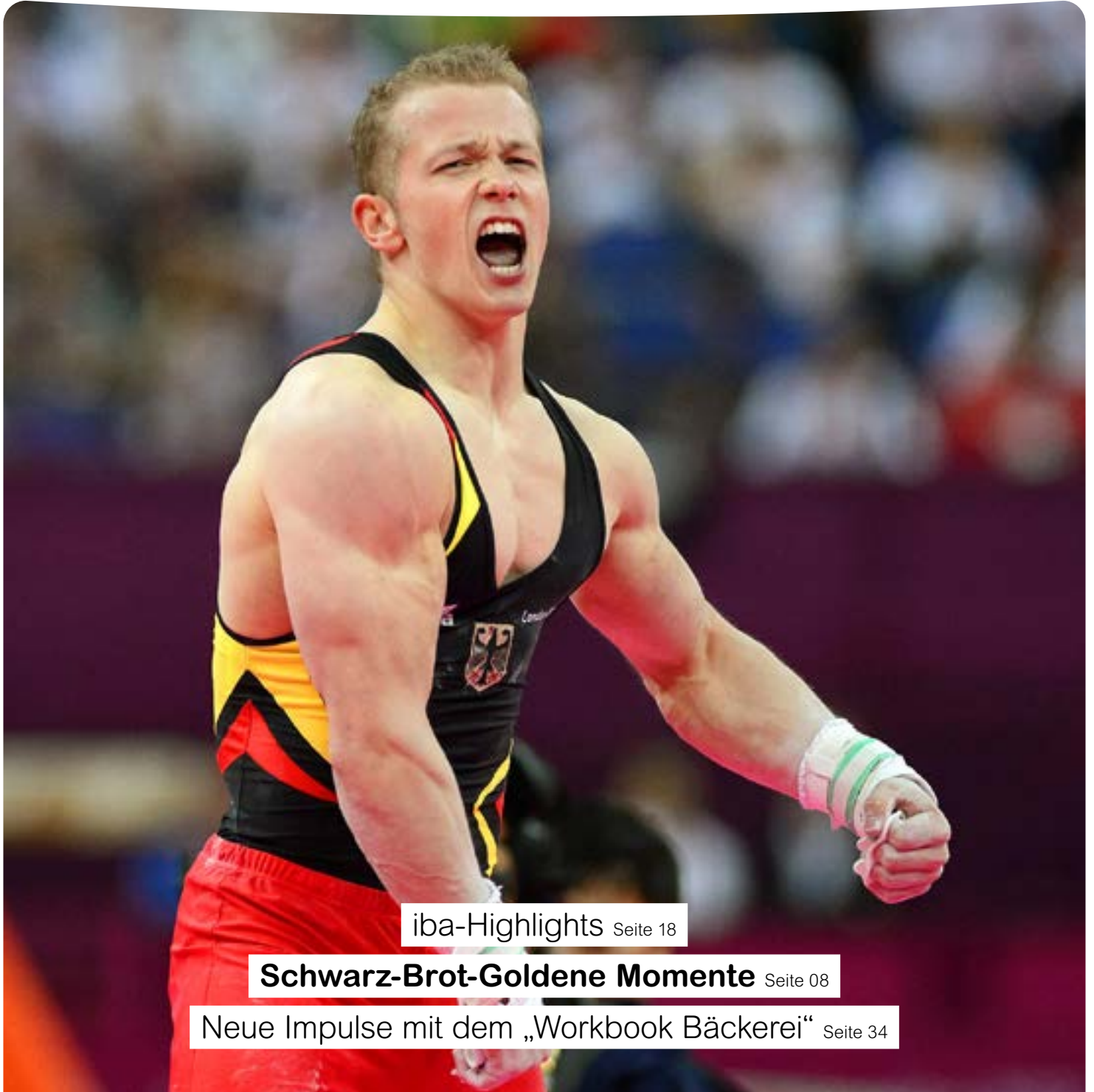


backtuell[®]

Das backaldrin Kundenmagazin. November 2015. Deutschland.



iba-Highlights Seite 18

Schwarz-Brot-Goldene Momente Seite 08

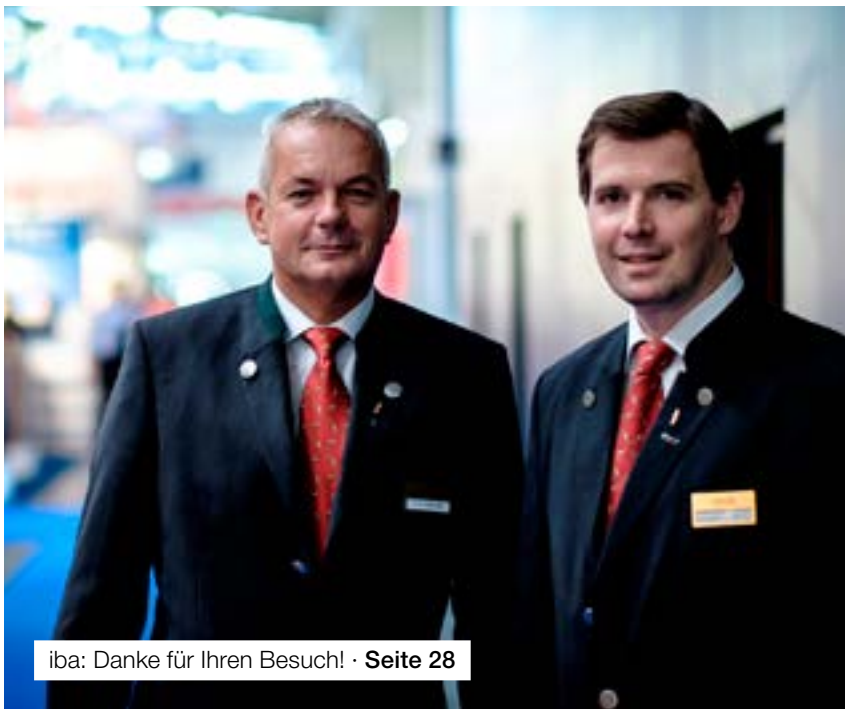
Neue Impulse mit dem „Workbook Bäckerei“ Seite 34



Schwarz – Brot – Gold · Seite 14



Goldene Momente · Seite 08



iba: Danke für Ihren Besuch! · Seite 28



Sportlicher Rundgang am
Messestand · Seite 16



Interview mit Sebastian Copien · Seite 20



Jordanien: Zeit für Helden · Seite 38



Kuchenvielfalt Clean Label · Seite 22



Vegane Snackideen · Seite 18

Inhalt

- 05 Editorial
- 06 News
- 07 Kornspitz® trägt Sombrero
- 07 Bäckernachwuchs

Titelgeschichte

- 08 Goldene Momente
- 11 Interview mit Fabian Hambüchen „Jedes Mal Gänsehaut“
- 12 Interview mit Dr. Johannes Peil „Brot zweitgrößte Proteinquelle“

iba-Rückblick

- 14 Schwarz – Brot – Gold
- 16 Sportlicher Rundgang am Messestand
- 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 Strohmair / Visuelles Konzept und Gestaltung: www.heidlmair.com / Druck: www.gutenberg.at / Titelbild: GEPA pictures/ Witters/ Matthias Hangst: Jubel von Fabian Hambüchen bei den Olympischen Sommerspielen 2012 in London – Silber für Reck. Foto / Fotocredits: sofern nicht anders angegeben: © backaldrin / Aus Gründen der leichten Lesbarkeit wird in diesem Magazin auf eine geschlechts-spezifische Differenzierung verzichtet. Es wurde die maskuline Form gewählt, entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung für beide Geschlechter.

Gedruckt nach der
Richtlinie „Druckerzeug-
nisse“ des österreichi-
schen Umweltzeichens,
Gutenberg-Werberg
GmbH, UW-Nr. 844



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

Editorial

Sehr geehrte Leserinnen und Leser, liebe Kundinnen und Kunden!

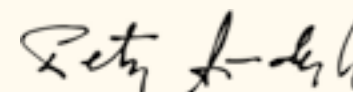
Um „Goldene Momente“ geht es in der Titelgeschichte dieser backtuell-Ausgabe. Ein solcher war für mich die iba 2015 mit viel Neuem, schönen Begegnungen und Zeit für Gespräche abseits des Geschäftsalltags. Wohin die Reise geht und wo die Herausforderungen sowie Chancen liegen, das stand im Mittelpunkt auf der Weltleitmesse.

Dass wir Ihnen heuer zusätzlich ein ganz besonderes Brot und damit verbundenes Konzept vorstellen durften, ist für mich ein weiterer goldener Moment – verbunden mit einem sehr guten Gefühl. Die im Frühjahr eingegangene Partnerschaft mit dem Deutschen Olympischen Sportbund (DOSB) zeigt erste Früchte. Mit dem „Wir für Deutschland Brot“ geben wir Ihnen eine einzigartige Chance in die Hand: Als Bäcker dieses schmackhaften Vollkornbrot sind Sie automatisch Teil des größten Sportclubs der Welt. Mit seinen knapp 90.000 Sportvereinen vertritt der Olympische Deutsche Sportbund (DOSB) über 27 Millionen Mitgliedschaften. Neben dem DOSB unterstützt auch der Zentralverband des Deutschen Bäckergewerks das „Wir für Deutschland Brot“ und das Institut für Sporternährung in Bad Nauheim empfiehlt es für die Fitness-Ernährung. Hinzu kommt, gemeinsam mit uns fördern Sie den sportlichen Nachwuchs. Je 500 g Brot, gehen 10 Cent an die Olympiasieger von morgen. Eine Botschaft, die Sie gerne Ihren Kunden weitergeben können.

Es freut mich sehr, dass wir zur Unterstützung die beiden sympathischen Spitzensportler Fabian Hambüchen, Weltmeister und zweifacher Olympiamedaillengewinner sowie Tatjana Pinto, deutsche Meisterin und Europameisterin, gewinnen konnten. Diese beiden großartigen Menschen sind die idealen B(r)otschafter und tragen ihre ehrliche Begeisterung über das „Wir für Deutschland Brot“ authentisch nach außen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen gute Geschäfte, viele goldene Momente und dass Sie die Kraft der Ringe im Vorfeld der Olympischen Sommerspiele nutzen können. Wir werden Sie unterstützen, wo wir können.

Mit Bäckergruß



Peter Augendopler



Auf nach Rio!

Wir freuen uns auf viele goldene Momente

im Jahr 2016

CZ/SVK: Wettbewerb um „Besten Kornspitz®“

Anfang Oktober war es entschieden: Tesco hat den 12. Wettbewerb um den besten Kornspitz® des Jahres 2015 in Tschechien gewonnen. In der Slowakei ging die Auszeichnung an Vamex, a.s., Košice.

Den 2. Platz holte sich in Tschechien United Bakeries a.s. und Platz 3 PANE spol.s.r.o., Dolní Bousov. Der beliebte alljährliche backaldrin-Kundenevent mit tollem Rahmenprogramm fand in Vigvam Resort statt. Dieses Mal stellten sich 26 Bäckereien dem beliebten Contest „Bester Kornspitz® Tschechiens“. Mit Fachkenntnis bewerteten 250 Bäcker die knusprig gebackenen Kornspitz® nach Geschmack, Textur und Aussehen. Jaroslav Heptner, Spezialist im Siegerbetrieb Tesco, meinte erfreut: „Alle Filialen in Tschechien backen den Kornspitz® genau nach Rezeptur.“ Dank dieses Erfolges denke er auch daran, das beliebte ballaststoffreiche Gebäck in den slowakischen Bäckereien einzuführen.

Dort könnte sich Tesco nächstes Jahr gleich mit dem diesjährigen Gewinner Vamex, a.s., Košice messen. Platz 2 ging an B A P E spol. s.r.o., Beluša und Liptovské PaC Včela – Lippek k.s. landete auf dem 3. Platz. Der Bewertung der 40-köpfigen Jury stellten sich im Wellness Hotel Chopok in Jasna insgesamt 17 Bäcker. Auch für Petr Mach, Geschäftsführer von backaldrin Slowakei sowie backaldrin Tschechien, sind beide Events ein jährliches Highlight: „Vor allem wollen wir eine schöne Zeit mit unseren Kunden verbringen.“ 🍌

Foto: backaldrin



(v.l.) Petr Mach (Geschäftsführer backaldrin s.r.o.), Jaroslav Heptner mit Tochter Jana (Tesco Stores a.s.) und Marek Vykusa (Handelsmanager backaldrin s.r.o.)



Das Erfolgsteam von Vamex, a.s., Košice (v.l.): MVDr. Lenka Starzyk Gazdíková (Qualitätsmanager), Ing. Peter Majerník (Produktionsdirektor) Mgr. Viktor Gumán (Generaldirektor) und Lubomír Šároši (Technologe der Gebäcksproduktion)

Neues Führungsduo des ZdDB

Michael Wippler ist der neue Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. (ZdDB). Der 61-Jährige wurde Anfang Oktober in geheimer Abstimmung gewählt. „Die Wahl zum Präsidenten des Bäckerhandwerks nehme ich geehrt entgegen. Ich habe fest vor, die erfolgreiche Arbeit des Verbandes fortzusetzen“, so Wippler.

Das Bäckerhandwerk freut sich auch über Daniel Schneider als neuen Hauptgeschäftsführer. Bereits seit Januar 2012 ist RA Daniel Schneider beim ZdDB in Berlin tätig. In seiner Aufgabe als Referent beriet und vertrat er den Zentralverband in allen rechtlichen Belangen, insbesondere auf dem Gebiet des Lebensmittel- und Wettbewerbsrechts.

Foto: ZdDB



(v.l.) Neu an der Spitze: Michael Wippler und Daniel Schneider

Das neue ZdDB-Führungsduo hat es sich zur wichtigsten Aufgabe gemacht, die Arbeit des Verbandes auf politischer Ebene zu stärken und das positive Bild des Innungsbäckers in der Gesellschaft fest zu verankern. 🍌

Kornspitz® trägt Sombrero



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

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 Backgrundstoffe herstellt. „Mit einer effizienten Produktion vor Ort können wir in Mexiko und weiteren Märkten eine rasche Verfügbarkeit sicherstellen“, erklärten backaldrin-Geschäftsführer **Harald Deller** und Cremería 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 Cremería 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 Backgrundstoffen bedienen. Die neue Produktionsanlage wird im Dezember 2015 in Betrieb gehen.

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



Farbenfroher Snack à la mexicana: Kornspitz® „El Sombrero“

Mexikanischer Snacktipp

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

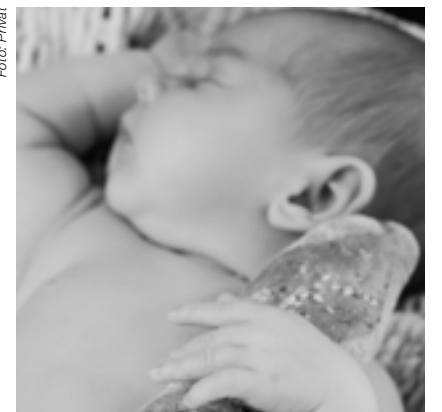
Wie Sie den „El Sombrero“ am besten zubereiten, wie der Kornspitz®-Snack des Monats heißt und viele andere leckere Rezepte finden Sie unter www.kornspitz.com.

¡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 Petrík** 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 „Wir für Deutschland Brot“ fördert goldene Momente im Spitzensport. backtuell hat sich auf goldene Spurensuche begeben.

„Einer meiner emotionalsten goldenen Momente war, als ich 2007 Weltmeister am Reck vor heimischer Kulisse geworden bin. Dieser Augenblick, in dem ich meinen Abgang gestanden hatte und ca. 8000 Zuschauer völlig eskaliert sind, war einmalig und wird mir immer in Erinnerung bleiben. Wenn ich daran denke, kriege ich jedes Mal Gänsehaut“, erzählt Fabian Hambüchen, Kunstturner der Deutschen Olympiamannschaft über diesen denkwürdigen Moment. 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 österreichische Sportpsy-

chologe 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 Siegesjubiläum vereint Gleichgesinnte ungemein. Er ist ein sozialpsychologisches Mischphänomen mehrerer Faktoren: ‚Sehnsucht‘ nach Gemeinsamkeit, Identifikation mit ‚unserem‘ Sieger,

Goldener Moment für Fabian Hambüchen, Kunstturner der Deutschen Olympiamannschaft

Lust auf Feierstimmung sowie Entladung von hohen emotionalen Anspannungen, die aus der Dramatik des Wettkampfes entstehen.“ – Goldene Momente, manchmal für die Ewigkeit bestimmt.

Schwarz – Brot – Gold

Goldene Momente der Deutschen Olympiamannschaft zu unterstützen, das hat sich ein neues Vollkornbrot für Sportler und aktive Menschen – das „Wir für Deutschland Brot“ – zum Ziel gesetzt. „Schwarz – Brot – Gold“ lautet das Motto des Brotes, das den Bogen von gold-reifen Leistungen in den Backstuben hin zu deutschen Medaillen bei Olympischen Spielen spannt. Das „Wir für Deutschland Brot“ hat backaldrin gemeinsam mit Spitzensportlern entwi-

ckelt. Es ist das Ergebnis der noch jungen Zusammenarbeit mit dem Deutschen Olympischen Sportbund (DOSB). Das Familienunternehmen ist seit März 2015 Co-Partner und „offizieller Brot-Partner“ des DOSB, der mehr als 27 Millionen Mitgliedschaften zählt. backaldrin-Inhaber Peter Augendopler: „Sport ist Emotion pur. Es sind die besonderen Erlebnisse bei Highlights wie Olympischen Spielen, die uns in Erinnerung bleiben. Mit dem ‚Wir für Deutschland Brot‘ geben wir die Zugkraft des Spitzensports an unsere Kunden weiter.“

„Wir für Deutschland-Brotschafter“ sind die Leichtathletin Tatjana Pinto sowie Fabian Hambüchen. „Mit dem ‚Wir für Deutschland-Brot‘ unterstützen Bäcker und Konsumenten gemeinsam unsere gol-





Tatjana Pinto und Fabian Hambüchen sind „Wir für Deutschland-Brotschafter“.

denen Momente“, sagt Hambüchen. Denn 10 Cent je 500 g Brot kommen den Olympiasiegern von morgen zugute. Der beliebte Kunstturner weiß um die Bedeutung der Sportförderung auf dem Weg ganz nach oben. Die Karriere des 27-Jährigen ist reich an Erfolgen und goldenen Momenten. Zuletzt holte er bei den European Games in Baku und der Universiade im südkoreanischen Gwangju Goldmedaillen am Reck: „Ich bekam das Grinsen nicht mehr aus dem Gesicht“, erzählt er 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 entwickelt 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.“ →



Fabian Hambüchen, Kunstturner der Deutschen Olympiamannschaft, kriegt jedes mal Gänsehaut, wenn er sich an den Moment zurück erinnert, wie er 2007 Weltmeister geworden ist.



„Jedes Mal Gänsehaut“

backtueLL: Was sind für Sie goldene Momente?

Fabian Hambüchen: Natürlich verbinde ich damit Momente, in denen mir eine Goldmedaille um den Hals gehängt wird. Aber es gibt auch im Privatleben oder im Studium goldene Momente. Emotionen spielen dabei eine große Rolle.

Erzählen Sie von Ihrem letzten goldenen Moment.

Zuletzt habe ich bei den European Games und der Universiade die Goldmedaille am Reck gewonnen. Ich war unglaublich glücklich und stolz und bekam

das Grinsen nicht mehr aus dem Gesicht. Das Besondere war, dass ich seit 2009 keine Einzel-Goldmedaille bei Europa- und Weltmeisterschaften oder Olympischen Spielen mehr erreicht und mich sehr danach gesehnt habe.

An welchen Augenblick erinnern Sie sich besonders gerne?

Einer der emotionalsten goldenen Momente war, als ich 2007 Weltmeister am Reck vor heimischer Kulisse in Stuttgart geworden bin. Wenn ich daran denke, kriege ich jedes Mal Gänsehaut.

Was ist Ihr Einsatz für goldene Momente?

Ich gebe immer alles, sowohl im Sport als auch im Privaten. Wenn mir etwas wichtig ist, gebe ich niemals auf.

Woher nehmen Sie die Kraft?

Ich bin ein positiver Mensch und versuche überall meinen Spaß zu haben. Daraus schöpfe ich viel Kraft und natürlich habe ich Träume, die mich tagtäglich vorantreiben. Darüber hinaus gibt es ein paar Menschen in meinem Umfeld, die mir sehr viel Unterstützung und Rückhalt geben und auch das gibt mir enorm viel Energie.

Auf welchen goldenen Moment arbeiten Sie gerade hin?

Ich arbeite daran, bei der diesjährigen WM die Qualifikation für Olympia zu schaffen. Das wäre optimal und dafür arbeite ich gerade sehr hart. 🍌

Foto: Institut für Sporternährung



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

Brot zweitgrößte Proteinquelle

backtuell: Sie empfehlen das „Wir für Deutschland Brot“ für die Fitnessernährung. Warum?

Dr. Johannes Peil: Die Umsetzung der Kernbotschaft „Für die Fitnessernährung empfohlen“ entlastet Ernährungsinteressierte von Detailinformationen. Wir empfehlen das „Wir für Deutschland Brot“ für die zeitgemäße Fitness-Ernährung 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 regel-

mäßig und traditionell 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 fitnessgerechten Ernährung, zum Wohlfühlgewicht und zur hohen Leistungsfähigkeit. 🐦

Das gesamte Interview mit Sportmediziner Dr. Johannes Peil finden Sie unter 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. 🐦



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

Schwarz Brot Gold



Mit dem „Wir für Deutschland Brot“ können Bäckerbetriebe 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.

„Schwarz – Brot – Gold“ lautet das Motto des neuen Brotes, das den Bogen von gold-reifen Leistungen in den Backstuben hin zu deutschen Medaillen bei Olympischen Spielen spannt. „Mit dem ‚Wir für Deutschland Brot‘ unterstützen Bäcker und Konsumenten gemeinsam unsere goldenen Momente“, sagt Fabian Hambüchen, Kunstturner der Deutschen Olympiamannschaft. Denn 10 Cent je Brot kommen den Olympiasiegern von morgen zugute.

Das Brot hat backaldrin gemeinsam mit Spitzensportlern entwickelt. „Wir für Deutschland-Brot-schafter“ sind der Kunstturner Fabian Hambüchen sowie die Leichtathletin Tatjana Pinto. Bei der Brotherstellung in der backaldrin-Backstube zeigten sie auch handwerkliches Geschick. Das Familienunternehmen ist seit März 2015 Co-Partner und „offizieller Brot-Partner“ des DOSB, der mehr als 27 Millionen Mitgliedschaften zählt. backaldrin-Inhaber Peter Augendopler: „Sport ist Emotion pur. Es sind die be-

sonderen Erlebnisse bei sportlichen Highlights wie Olympischen Spielen, die uns in Erinnerung bleiben. Mit dem ‚Wir für Deutschland Brot‘ tragen wir dazu bei und fördern obendrein die eigene Leistungsfähigkeit.“

Vollkornbrot für Aktive

Die Brotneuheit zielt voll und ganz auf die Ernährungsbedürfnisse von Sportlern und aktiven Menschen ab. Entsprechend den Empfehlungen des DOSB entwickelt, ist das Vollkornbrot dabei der Grundbaustein. Das „Wir für Deutschland Brot“ 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.

Vermarktungstipp im Shop:

Von jedem gekauften „Wir für Deutschland Brot“ kommen 10 Cent den Olympiasiegern von morgen zugute.



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 das „Wir für Deutschland Brot“ sehr bekömmlich. Der vollmundige, ausgewogene, runde Geschmack überzeugt ebenso wie die besonders lang anhaltende Verzehrfresche und gute Schnittfähigkeit. Bezüglich Form und Grammatur bietet es vielseitige Anwendungsbereiche und kann sowohl in Kastenformen als auch frei geschoben gebacken werden. 🍞



Täglicher Treibstoff für Geist und Körper

Das Institut für Sporternährung e.V. in Bad Nauheim empfiehlt das „Wir für Deutschland Brot“ 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.

Werben mit dem „Wir für Deutschland Brot“

backaldrin unterstützt Sie mit Werbematerial:

Infobroschüre

Format: 74 x 105 mm
Verpackungseinheit: 50 Stück
Werbemittelnummer: AT0H000648

Box für Infobroschüren

Format: 85 x 105 x 60 mm
Verpackungseinheit: lose
Werbemittelnummer: AT0H000649



Banderole

Format: 400 x 60 mm
Verpackungseinheit: 500 Stück
mit Trennblatt nach jeweils 100 Stück
Werbemittelnummer: AT0H000646



Aufkleber

Format: 600 x 180 mm
Verpackungseinheit: lose
Werbemittelnummer: AT0H000659



Plakat – Hochformat

Format: 297 x 420 mm (DIN A3)
Verpackungseinheit: lose
Werbemittelnummer: AT0H000651

Plakat – Querformat

Format: 420 x 297 mm (DIN A3)
Verpackungseinheit: lose
Werbemittelnummer: AT0H000647





Muskelvergleich: Cheffhostess Angie Augustin-Ernesti kann es mit Fabian Hambüchen aufnehmen

Sportlicher Rundgang

Fabian Hambüchen, Reck-Weltmeister und „Wir für Deutschland-Brotschaffer“, besuchte den backaldrin-Messestand und gab fleißig Autogramme.

Großen Andrang gab es beim Besuch von Fabian Hambüchen auf der iba. Der Reck-Weltmeister hatte sich zur Autogrammstunde beim backaldrin-Stand angekündigt. Als „Wir für Deutschland-Brotschaffer“ besuchte er am Sonntag den backaldrin-Messestand und rund 400 Besucher nutzten die Gelegenheit zu einem Autogramm und Selfie mit dem beliebten Sport-Idol.

Peter Augendopler führte den zweifachen Olympiamedailengewinner anschließend durch den Messestand. In der Bäckerei warfen sie einen Blick hinter die Kulissen und sahen dabei zu, wie das neue Vollkornbrot hergestellt wird. Beim gemeinsamen Backen mit den Wildbakers in der Vegipan®-Bar zeigte

Hambüchen Talent für das Bäckerhandwerk – und zum Showman.

Der Kunstturner war einmal mehr begeistert vom „Wir für Deutschland Brot“ und bestärkte im Interview, Brot und Gebäck gehören bei jedem Sportler und aktiven Menschen zu einer ausgewogenen Ernährung dazu. „Ich finde es toll, dass eine Firma wie backaldrin ein Brot entwickelt hat, das genau auf die Bedürfnisse von uns Sportlern abgestimmt ist.“ Während seines Besuches am Messestand erhielt er immer wieder eine Kostprobe des „Wir für Deutschland Brotes“ und meinte auf die Frage, wie es ihm munde: „Es schmeckt einfach hervorragend. Ich könnte es die ganze Zeit futtern.“

YouTube

YouTube-Tipp:

Sebastian Hambüchen beim Rundgang auf dem backaldrin-Messestand:

www.youtube.com/watch?v=hRcUm7EYS4E



Peter Augendopler übergibt Fabian Hambüchen den goldenen Staffelstab.



Spitzensportler, Brotschaffer und begehrter Interviewpartner



Talent zum Bäcker: Gemeinsames Backen mit den Wildbakers



Großer Andrang bei Autogrammstunde



Blick hinter die Kulissen der backaldrin-Schaubackstube



Die veganen Snacks von Sebastian Copien schmecken auch Fabian Hambüchen.



Fabian Hambüchen mit dem auf der iba noch amtierenden Zentralverbands-Präsidenten Peter Becker



Im Fachgespräch über die perfekte Kombination: Sport und Ernährung



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 und www.backaldrin.com.



Die Vegipan®-Bar auf der iba begeisterte Messebesucher.



Der „Vfleischsalat“ 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. 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 mündet.

„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 harmonisieren. 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



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



Idee für Ihre Süßwaretheke: Indian Mini Gugelhupf



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.

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.

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

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

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. 🍌



Neu für Ihre Süßwaretheke:

backaldrin bietet in einem neuen Rezeptheft bunte Ideen wie Pfirsich-Nüsschen, Curry-Pfeffer Mini Gugelhupf, Bunte Himbeerschnitte, Heidelbeer-Sahneschnitte, Waldbeer-, Kokos- und Zitronenkuchen, Mohn-Birnen Streuselkuchen, Schoko-Weichelschnitte, 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**

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 Fruchtputees 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 Margarine 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-

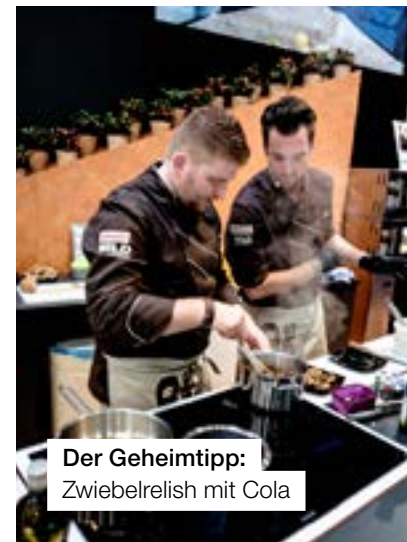
* Maximilian Raisch aus Calw und Daniel Plum aus Übach-Palenberg wurden auf der iba zu den neuen Deutschen Meistern der Bäckermeister gekürt.



Snack-Kreation der Wildbakers: Auberginendöner



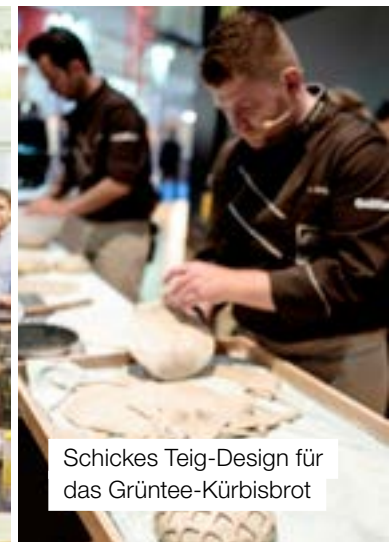
Eine Stunde zeigten die jungen Wilden der Backbranche, dass sie der veganen Bäckerei gewachsen sind.



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 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 empfingen 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.“ 🍞



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



Großer Andrang beim Einlass



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.



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, Neoin szenierung 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.



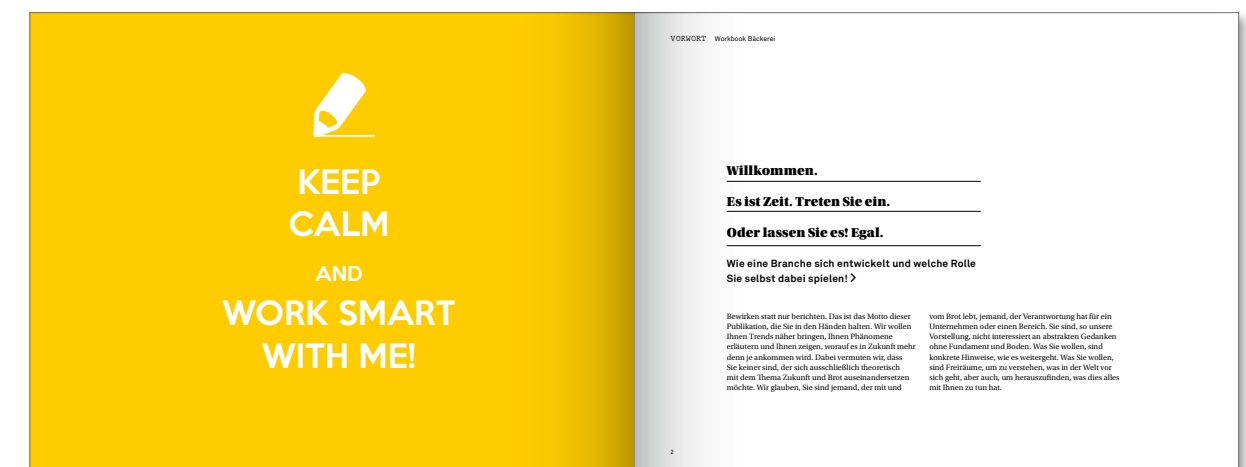
Hanni Rützler und Peter Augendopler stellen im Rahmen der iba das neue „Workbook Bäckerei“ vor.

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 diesjährige Getreideernte ist eingefahren, wobei beim Weizen die Rekordmengen aus dem letzten Jahr nicht erreicht wurden. Trotzdem liegen sie auf hohem Niveau. Beim Roggen gingen die Anbauflächen weiter zurück. Das resultierte auch in einer geringeren Erntemenge. Die langen Trockenperioden im Frühjahr und Sommer führten bei beiden Getreidearten zu einer geringeren Enzymaktivität. Ansonsten kann von guten Qualitäten ausgegangen werden.

Getreideernte	Weichweizen		Roggen	
	2015	2014	2015	2014
Fläche [ha]	3,2 Mio.	3,2 Mio.	623.000	630.000
Ertrag [dt/ha]	80,8	86,8	53,7	61,2
Erntemenge [Mio. t]	26,0	27,4	3,3	3,9

Quelle: BMELV (August 2015)

Roggen

Beim Roggen ist die Qualität weitgehend in Ordnung. Es werden zum Teil sehr hohe Fallzahlen erreicht, die bis auf 300 herangehen. Die Teigausbeute kann um 2 Punkte erhöht werden. Die Knetparameter können beibehalten werden. Um die Frischhaltung zu verbessern, sollte die Endgare bei gleichzeitiger Reduzierung der Hefe verlängert werden.

Roggenqualität	2015	2014
Verkleisterungsmaximum [AE]	938	781
Verkleisterungstemperatur [°C]	69,2	67,3
Fallzahl [s]	244	204

Quelle: Erntegespräch der AGF (September 2015)

Tipps:

- Die Versäuerung sollte auf die Enzymaktivität des Mehles abgestimmt werden. Der Zusatz von aktivem Malz ist empfehlenswert. Hier können wir **AstaMalt** anbieten.
- Durch **Quellstar** kann die Frischhaltung verbessert werden.
- Es empfiehlt sich unter Umständen von **Brotmeister** auf **RoggenPlus** umzustellen.

Weizen

Die Proteingehalte sind beim Weizen etwas höher als im Vorjahr. Außerdem werden auch hier höhere Fallzahlen gemessen. Bei den Backeigenschaften sind keine großen Probleme zu erwarten. Die Knetung und die Gärparameter können gleich gelassen werden. Es bietet sich aber an, die Teigausbeute zu erhöhen.

Es muss aber eventuell mit Problemen bei der Frischhaltung gerechnet werden.

Weizenqualität	2015	2014
Protein [%]	13,3	13,0
Feuchtkleber [%]	26,1	26,6
Fallzahl [s]	365	333

Quelle: Erntegespräch der AGF (September 2015)

Tipps:

- Ähnlich wie bei Roggenteigen ist eine Malzzugabe von Vorteil. Bei Kleingebäck ist **Malztraum** empfehlenswert.
- Bei Langzeitführungen und Gärverzögerung oder Gärunterbrechung empfiehlt es sich **FermaCool Malt** einzusetzen.



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

- Wer E-Nummern freie Backwaren herstellen will, kann das Backmittel **Ferma Clean Label Spezial** verwenden.
- Generell können die Empfehlungen, die wir für unsere Backmittel geben, beibehalten werden.

Fazit

Trotz der teilweise großen Trockenheit in diesem Frühjahr und Sommer kann von einer guten Backqualität der Weizen- und Roggenmehle ausgegangen werden. Sie sollte sogar etwas besser sein als im Vorjahr.

Auch die Qualität der Dinkelernte ist wieder deutlich besser als im Vorjahr. So kann zum Beispiel bei unserem **DinkelvollkornMix** die Teigausbeute wieder um 1 bis 2 Punkte erhöht werden.

Sollten wider Erwarten Probleme auftreten, werden wir Sie mit unseren Backmeistern unterstützen.

Brothotline: +49 89 3293976 🐦



WIR FÜR DEUTSCHLAND BROT®

...weil wir damit Deutschland unterstützen.



NÄHRWERT MIT MEHRWERT

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



10 Cent pro Brot für die
Olympiasieger von morgen!

Tatjana Pinto & Fabian Hambüchen
(Deutsche Olympiamannschaft)