

# Von Asten in die ganze Welt

backaldrin®



# backtuell

**Geschichte  
backaldrin**

Seite 4

**Porträt Familie  
Augendopler**

Seite 12

**5. Österreichische  
Bäckertage 2024**

Seite 22

**40 Jahre  
Kornspitz®**

Seite 28

Die (Back-)  
Welt zu Gast  
in Asten



Auf Du  
mit dem Teig



4

Geschichte  
backaldrin

12

Porträt Familie  
Augendopler

16

Interview  
Harald Deller

19

backaldrin  
weltweit

22

Bäckertage  
2024

28

Kornspitz®

32

Brot  
und Sport

35

BackAromaSauer  
(BAS)

40

Interview Christian  
Wienerroither

43

Seyrkammer-  
Tradition

45

Backen ohne Gare

46

Digitalisierung und  
Nachhaltigkeit



60 Jahre  
backaldrin – eine  
Erfolgsgeschichte



40 Jahre  
Kornspitz®

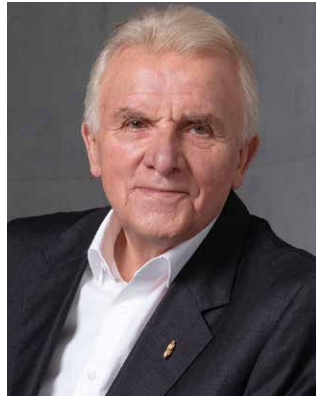
**Herausgeber:** backaldrin International The Kornspitz Company GmbH / Herstellung von Grundstoffen und Hilfsmitteln für die Nahrungs- und Genussmittelerzeugung; Handels- und Handelsagentengewerbe; Bäcker / Kornspitzstraße 1, 4481 Asten, Österreich / Internet: [www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com) / Eigentümer: Peter Augendopler / Geschäftsführer: Harald Deller **Redaktion:** Sebastian Haberfellner (Leitung), Ing. Mag. Wolfgang Mayer / **Kontakt:** [backtuell@backaldrin.com](mailto:backtuell@backaldrin.com) / **Grafik und Layout:** Hannah Sonnberger / **Druck:** [www.gutenberg.at](http://www.gutenberg.at) **Fotos:** sofern nicht anders angegeben: © backaldrin / Aus Gründen der leichten Lesbarkeit wird in diesem Magazin auf eine geschlechtsspezifische Differenzierung verzichtet. Es wurde die maskuline Form gewählt, entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung für alle Geschlechter.



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



**Liebe  
Leserinnen  
und Leser!**



60 Jahre sind eine lange Zeit mit zahlreichen Erinnerungen und unglaublichen Emotionen. Als meine Eltern damals in Oberösterreich in einer kleinen Bäckerei Fuß fassten, war noch nicht abzusehen, wo ihr beziehungsweise unser Weg hinführen wird. Über Wien zurück nach Oberösterreich, wo bis heute die Unternehmenszentrale von backaldrin fest verankert ist, und hinaus in die Welt, wo wir in über 100 Ländern aktiv sind und rund 1.000 Mitarbeiter in 18 Ländern beschäftigen. Mit einem Sortiment von circa 800 verschiedenen Produkten werden Bäckereibetriebe weltweit beliefert. Für dieses Vertrauen möchte ich mich bei allen Kunden, Partnern und Mitarbeitern herzlichst bedanken.

backaldrin ist seit Unternehmensgründung darum bemüht, innovative Lösungen zu präsentieren und dabei Qualität auf höchstem Level zu bieten. Innovationen können auf der einen Seite unsere Produkte sein, allen voran der Kornspitz®. Der knusprigste Botschafter Österreichs feiert in diesem Jahr seinen 40. Geburtstag und durch ihn öffneten sich viele Türen. Er war das Pendant zu den damaligen Klassikern im Brotkorb, ragte durch seine Form, Farbe und seinen Geschmack heraus und ist bis heute in stetigem Wachstum begriffen. Mittlerweile kann er in über 70 Ländern genossen werden. Mit dem Engagement im Sportsponsoring wirbt der Kornspitz® für die gesamte Bäckerschaft, um diese zu stärken. Sei es als Partner des Österreichischen Olympischen Comités, des Fußballbundesligisten

LASK oder auch von Einzelsportlern wie Schwimmvizeweltmeister Simon Bucher. Sie alle helfen dabei, der Bäckerschaft neue Impulse zu verleihen.

Auf der anderen Seite ergaben sich über all die Jahre auch revolutionäre Innovationen. Eine wichtige Rolle spielte dabei das Bayrische Landbrot. Es war in den 60er-Jahren, der Brotpreis in Österreich war damals noch amtlich geregelt und hierzulande am niedrigsten. Obwohl die Rohstoffpreise für Mehl und Hefe doppelt so hoch waren wie in Deutschland. Für neue Brotvariationen konnte man unserer Meinung nach einen höheren Preis als den fixierten verlangen. Mein Vater hat für das Bayrische Landbrot auf Nachfrage einiger Kunden dann einen neuen Preis, damals 23,80 Schilling, vorgeschlagen, woraufhin ein befreundeter Bäcker uns kontaktierte und erzählte, dass die Wirtschaftspolizei bei ihm gewesen sei und ihn anzeigte. Der Preis für das Brot sei zu hoch. Wir haben ihm geraten, dagegen zu klagen, und stellten ihm den Anwalt. Das Ergebnis: Er hat den Prozess gegen die Republik gewonnen. Es war der erste wichtige Schritt zur freien Preisgestaltung in der Brotbäckerei. Ein Meilenstein für die gesamte Branche.

Ich darf heute rückblickend sagen, dass wir eine sehr erfolgreiche Entwicklung genommen haben. Von den ganz kleinen Anfängen bis heute. Warum war das so? Weil wir eine Bäckerfamilie sind und um die Herausforderungen der Bäcker wissen. Wenn man sich immer an den Interessen der Kunden orientiert, kann man eigentlich nichts falsch machen. Das haben wir immer getan und werden wir auch in Zukunft so halten. Brot ist das essenziellste Lebensmittel der Welt und wir wollen weiter daran arbeiten, dass es für jeden Menschen täglich in guter Qualität zur Verfügung steht.

Mit Bäckergruß

**Peter Augendopler**



**Die 60-jährige  
Erfolgsgeschichte  
von backaldrin**



**Den Grundstein legten seine Eltern, Alois und Juliane Augendopler. Vom Krieg geflüchtet, fanden die beiden mit ihrem Sohn in einer Bäckerei in Hofkirchen an der Trattnach Zuflucht. Krankheitsbedingt musste diese Unternehmung jedoch ein frühes Ende finden, als Alois Augendopler dieser Tätigkeit nicht mehr nachgehen konnte.**

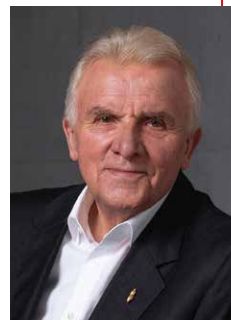
In weiterer Folge zog es die Familie nach Wien, wo Augendopler senior sich einem Unternehmen im Bereich der Backgrundstoffe anschloss. Doch auch diesen Beruf musste er krankheitsbedingt beenden, um sich schließlich im Jahr 1964 selbstständig zu machen. Aldrin-Backgrundstoffe lautete der damalige Unternehmensname. „Wir hatten kein Geld, aber auch keine Schulden“, blickt Peter Augendopler auf die damaligen Verhältnisse zurück. Das Unternehmen startete im Januar 1965 mit einer kleinen Produktion. Damals waren lediglich die Familie, fünf Vertreter und ein Fahrer für die Kunden in Wien im Einsatz.

### **Das erste Auslandsabenteuer in Bayern**

Da der Betrieb in Wien schnell zu klein wurde, verlagerte sich 1968 der Unternehmenssitz dorthin, wo für die Familie vieles begann: nach Oberösterreich. In Asten wurde die stillgelegte Bruckner-Mühle übernommen. Der österreichische Markt lief gut, jedoch wollte sich die Familie damit nicht begnügen. Es folgte die Expansion nach Bayern, mit einem neuen Standort in München. Dort kümmerte sich Peter Augendopler um den Aufbau des Standorts, der backaldrin Vertriebs GesmbH, leitete die Geschicke



vor Ort und fuhr mit einem roten VW Bulli die ersten Lieferungen aus. Dieser Bulli steht auch heute noch in Asten. „Ich war damals viel in Bayern unterwegs und bemühte mich, unser Unternehmen auch im Ausland bekannt zu machen. Es war eine anstrengende Zeit, aber ich bin froh über die Erfahrungen, die ich damals machen konnte, und über die Kunden, die uns bis heute treu geblieben sind“, so Augendopler.



„Wir sind selbst Bäcker und glauben zu wissen, wie wir die Bedürfnisse unserer Kunden bestmöglich befriedigen können“, lautet ein Grundsatz von backaldrin-Eigentümer und Kornspitz-Erfinder Peter Augendopler. Der 78-Jährige kann aus Erfahrung sprechen, hat er doch die Erfolgsgeschichte von backaldrin von Anfang an mitbegleitet.



# 1964

**Gründung**  
in Wien

# 1984

Erfindung des  
**Kornspitz®**



# 1968

**Verlegung**  
des Betriebsstandortes  
nach Asten.  
Schritt nach Deutschland:  
Gründung der backaldrin  
Vertriebs GesmbH in München

*Der Standort  
Asten im Jahr  
1968*



Start mit  
**Bio-Segment**

# 1995





1971 war backaldrin mit einem Messestand auf der iba in Berlin und steigerte so die Bekanntheit des Unternehmens über die bayrischen Landesgrenzen hinaus.

Um sich auch über die bayrischen Landesgrenzen hinaus bekannt zu machen, nutzte backaldrin die iba 1971 in Berlin. Dort lernte man neue potenzielle Kunden sowie Mitarbeiter kennen, die dabei halfen, dass das Unternehmen weiterwachsen konnte. Zudem wurden Kontakte zu skandinavischen Vertriebspartnern geknüpft, wodurch der Einstieg in die Märkte von Dänemark, Finnland und Schweden ermöglicht wurde.

# 1984

## Mit dem Kornspitz® in die weite Welt

1984 kam es zu dem wohl größten Meilenstein: der Entwicklung des Kornspitz®. In einer Zeit, in der gelbe Kleingebäcke den Brotkorb beherrschten, brachte Peter Augendopler den ballaststoffreichen Kornspitz® auf den Markt, der durch seine damals neuartige Form und Farbe auf der Welser Messe für Aufsehen sorgte. „Die Aufmerksamkeit war damals sehr groß. 1.100 Bäcker waren auf der Messe anwesend und wollten dieses neue Produkt sehen“, so der Kornspitz-Erfinder.



Die Jahre vergingen und der Erfolg des Kornspitz® nahm auch überregional zu. Durch die Osterweiterung Anfang der 90er-Jahre taten sich mit Ungarn, der Tschechoslowakei und Slowenien neue Märkte auf, die backaldrin schnell für sich entdeckte und bis heute bedient. 1994 reiste Peter Augendopler auf Einladung erstmals nach Russland. Im dortigen Bäckereiinstitut hielt er ein dreitägiges Seminar für 60 der wichtigsten Brotindustrien der ehemaligen Sowjetunion ab.



# 2006

**backaldrin Arab Jordan**  
eröffnet in Amman als zweite  
Produktionsstätte



Das neue  
**Hochregallager**  
in Asten bietet  
mehr Platz für  
Kornspitz und Co.

# 2008

# 2003

Das **Haus des Brotes**  
in Asten eröffnet und wird  
Kompetenzzentrum für Bäcker  
weltweit



# 2007

in Moskau eröffnet das  
**„Dom Chleba“**,  
„Haus des Brotes“

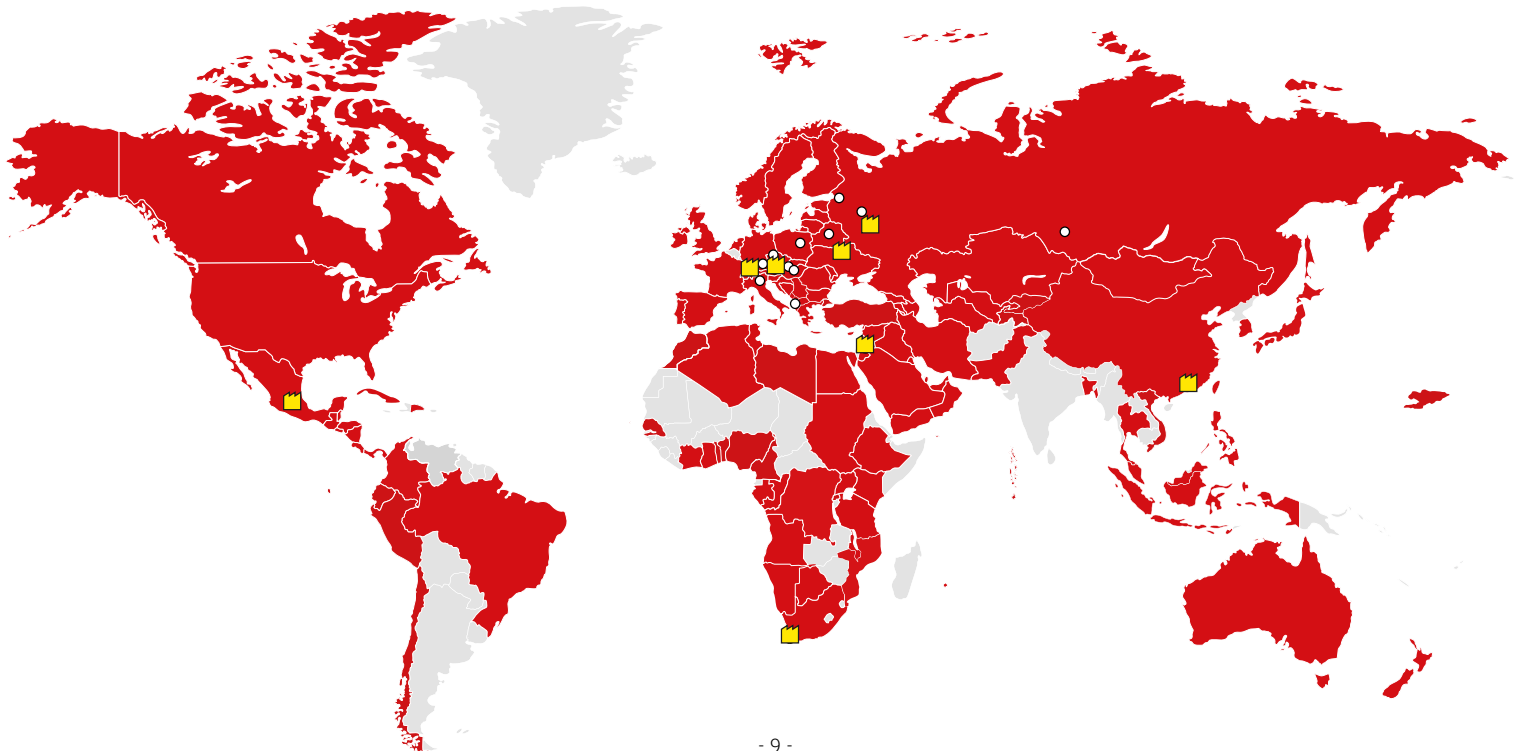


### Expansion im In- und Ausland

Damals jagte ein Meilenstein den anderen. Auch auf personeller Ebene ergaben sich zukunftsweisende Entscheidungen. So stieg Mitte der 90er-Jahre mit Harald Deller ein Exporthändler in das Unternehmen ein. Knapp 30 Jahre später fungiert er als CEO von backaldrin. Er leistete dem Unternehmen längst bei vielen internationalen Angelegenheiten wertvolle Dienste. Apropos Meilensteine: 2006 nahm das Unternehmen seine Produktion in Jordanien auf. In der Hauptstadt Amman öffnete sich mit einer Produktionsstätte das Tor zur arabischen Welt und nach Afrika. Zum damaligen Zeitpunkt wurden bereits etwa 40 Länder bedient. Weitere Standorte sollten folgen, wie 2015 die Gründung der backaldrin Suisse AG oder von backaldrin Guangzhou in China. Insgesamt umfasst backaldrin derzeit 16 Tochterunternehmen, acht Produktionsstätten und ist in über 100 Ländern tätig. Dabei setzen auf allen fünf Kontinenten Bäcker ihr Vertrauen in die Produkte von backaldrin.

- Tochterunternehmen
- Davon 8 Produktionsstätten
- Länder mit backaldrin-Vertretung

Doch nicht nur international war backaldrin fleißig. Auch in der Unternehmenszentrale in Asten vergrößerte sich das Unternehmen Stück für Stück. 2003 erfolgte der Bau des Haus des Brotes, 2008 die Errichtung des Hochregallagers, das noch mehr Platz für die Produkte sicherstellte. 2013 wurde mit dem Innovations- und Technologiezentrum ein neuer Weg in der Forschung eingeschlagen, um fit in die Zukunft zu gehen. Im Jahr 2017 ließ Peter Augendopler das PANEUM – Wunderkammer des Brotes bauen. Das Museum bietet eine architektonische Entdeckungsreise und trägt die Handschrift von Wolf dPrix, CEO von COOP HIMMELB(L)AU, einem der renommiertesten Architekturbüros dieser Welt.





Neue Ära in Russland:  
Eröffnung des weltweit siebten  
Produktionsstandortes;  
**Eröffnung PANEUM –  
Wunderkammer des Brotes**

# 2015

Gründung der  
**backaldrin Suisse AG**

# 2017

# 2013

Das **Innovations- und  
Technologiezentrum (ITZ)**  
in Asten eröffnet



# 2016

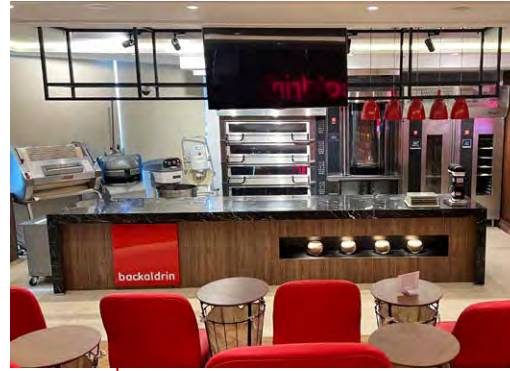
Weltweites Wachstum –  
Eröffnung neuer  
**Produktionsstandorte in  
Mexiko und Südafrika**

## DRITTE GENERATION STEHT BEREIT

60 Jahre backaldrin stehen für eine außergewöhnliche Zeit, in der das Unternehmen und die Eigentümerfamilie wachsen konnten. Mit Regina und Peter Augendopler jun. ist bereits die dritte Generation in den Familienbetrieb eingestiegen. Seit 2003 unterstützt Regina ihren Vater als rechte Hand. Ihr Bruder Peter kam 2011 zum Unternehmen. Beide haben den Brotduft im Blut und wie es auch ihr Vater betont:



**Wir sind  
eine Bäcker-  
familie.**



Neues  
**Schulungszentrum**  
für den Standort  
in Jordanien

# 2023

# 2019

In China eröffnet  
die weltweit achte  
**Produktionsstätte**

# 2018

Gründung von  
**backaldrin  
Guangzhou  
in China**



# Die Erfolgsformel von backaldrin

60 JAHRE LEIDENSCHAFT FÜR BROT UND INNOVATIONEN



**2024 ist ein besonderes Jahr für backaldrin und die Familie Augendopler. Seit 60 Jahren versorgt der Backgrundstoffhersteller aus Asten die Backwarenbranche mit seinen Produkten. Von Österreich aus über Bayern in die weite Welt. Eine Erfolgsgeschichte, die im Laufe der Jahre Handwerk und Industrie revolutionierte, durch Sportsponsoring der gesamten Bäckerschaft Aufmerksamkeit verleiht und sich auch abseits des Kerngeschäfts für Themen wie Kunst oder Soziales engagiert. Aber der Reihe nach.**

Alles begann in einer Bäckerei in Hofkirchen an der Trattnach, die Alois Augendopler aufgrund von Herzproblemen aufgeben musste. Daraufhin nahm er einen Job bei einem Backmittelvertrieb in Wien an, wo er sich um den Verkauf und die Produktentwicklung kümmerte. Schließlich musste er erneut aufgrund einer Krankheit den Job beenden, was den Anfang von backaldrin einläutete. Er entschloss sich, 1964 sein eigenes Unternehmen zu gründen. Mit einer Hypothek auf das Eigenheim baute die Familie das Unternehmen innerhalb von acht Wochen auf. Der einzige Produktionsmitarbeiter: Peter Augendopler.

Für den heutigen backaldrin-Eigentümer war es eine sehr aufregende Zeit, die von vielen Entscheidungen geprägt war. „1965 starteten wir mit dem Verkauf und als

alles gut lief, haben wir uns gedacht: Warum versuchen wir es nicht auch in Deutschland? Wir wussten, dass die Konkurrenz viel größer sein wird, aber bevor sie noch stärker in den österreichischen Markt einsteigt, wollten wir unser Glück in Bayern versuchen“, so Peter Augendopler. Gesagt, getan: 1968 erfolgte die Erweiterung des Unternehmens im Großraum München und später in ganz Bayern, wofür sich Peter Augendopler kümmerte.

Weitere wichtige Meilensteine sollten folgen, wie Peter Augendopler erzählt: „Ein wichtiger Punkt in der Unternehmensgeschichte war auf alle Fälle die IBA 1971 in Berlin. Wir haben dort viele Bäcker auch außerhalb von Bayern kennengelernt. Ich bin jeden Betrieb anschließend abgefahren und habe so unser

Netzwerk erweitern können. Zudem waren auch einige Skandinavier vor Ort, die uns die Tore nach Dänemark, Schweden und Finnland geöffnet haben.“ Mit der Osterweiterung 1989 sollte noch ein weiterer historischer Moment für einen positiven Umschwung sorgen, wo man Märkte wie Tschechoslowakei und Ungarn mit seinem 1984 entwickelten Flaggschiff versorgen konnte: dem Kornspitz®.



### Kornspitz® als Erfolgsfaktor

„Das Besondere am Kornspitz® war, dass er das erste ballaststoffangereicherte Kleingebäck war und sich optisch von den bisherigen gelben Gebäckstücken wie Wachauer, Semmeln oder Salzstangerl abgehoben hat. Als wir ihn damals auf der Welser Messe vorgestellt haben, wollte jeder der 1.100 Bäcker wissen, was das ist. Bereits wenige Tage nach der ersten Auslieferung folgten schon zahlreiche Nachbestellungen“, schwelgt Peter Augendopler in Erinnerungen.

Bis heute zaubern ihm der Kornspitz® und alle Geschichten rund um ihn ein Lächeln ins Gesicht. Vor allem, wenn er an eine Reise nach Moskau denkt, als er gemeinsam mit backaldrin-CEO Harald Deller Supermärkte mit Bäckereien in der Stadt begutachten wollte. Im ersten Supermarkt angekommen, inspizierten die beiden die Auswahl, als plötzlich neben ihnen eine Frau „dva (zwei) Kornspitz“ bestellte. „Ich traute zuerst meinen Ohren nicht. Als ich dann die Frau ansah, wollte ich sie im ersten Moment einfach nur umarmen. Es war beeindruckend für mich, wenn man Tausende Kilometer von zu Hause entfernt hört, dass jemand Kornspitz bestellt“, schwärmt Peter Augendopler.



Der Kornspitz® macht aber nicht nur im Brotkorb eine gute Figur, sondern ist seit vielen Jahren auch im Sport sehr bekannt. Durch das Engagement im Sportsponsoring möchte backaldrin aber die Aufmerksamkeit nicht nur auf den knusprigsten Botschafter Österreichs lenken. Als Business-to-Business-Unternehmen soll die gesamte Bäckerschaft bei der Vermarktung des Kornspitz® unterstützt werden. Dafür sieht das Unternehmen das Sportsponsoring als die beste Möglichkeit. Unterstützt werden dabei Vereine wie der österreichische Fußballverein LASK, Verbände und Organisationen wie das Österreichische Olympische Comité und Einzelsportler aus verschiedensten Bereichen wie Schwimmen oder Biathlon, um so die maximale internationale Aufmerksamkeit zu erhalten.



### Internationale Märkte und Messen

Bei der Erschließung neuer Märkte macht sich Peter Augendopler immer gern selbst ein Bild vom jeweiligen Land und verbringt einige Tage vor Ort. In manchen Fällen kommt eine Zusammenarbeit aber auch einfach über ein Inserat zustande, wie im Fall von Jordanien. „Der Nahe Osten hat mich damals sehr fasziniert. Um dort einen geeigneten Partner zu finden, haben wir im Nahen Osten ein Inserat geschaltet, woraufhin sich ein Mann beworben hat. Wir haben ihn schriftlich gefragt, was er denn bisher beruflich mache. Der Mann antwortete, dass er ein Kristalllustergeschäft in Amman habe. Wir teilten ihm mit, dass wir jemanden suchen, der Erfahrung in der Backbranche oder zumindest im Lebensmittelbereich habe. Daraufhin entgegnete er, dass wir jemanden brauchen, der verkaufen kann. Wir wollten dann nicht unhöflich sein, luden ihn zu uns nach Asten ein und schickten ihm ein Flugticket, damit er sich ansehen kann, worum es bei uns geht und dass das nicht das Richtige für ihn ist. Fünf Minuten nach seiner Ankunft war uns klar: Mahmoud Khader ist unser Mann. Und das sehen wir bis heute so.“



Wie wichtig es ist, von anderen Menschen, Ländern und Kulturen zu lernen, bewies aber nicht nur Khader. 1994 reiste Peter Augendopler auf Einladung des russischen Bäckereiinstituts nach St. Petersburg, um ein Seminar für ehemals sowjetische Betriebe abzuhalten. Er nahm die Einladung gerne an, ohne jemals daran zu denken, mit seinem Unternehmen nach Russland zu gehen. Bei einem gemeinsamen Abendessen im Bäckereiinstitut kam er mit einem russischen Brotindustriellen und dessen Lebensgefährtin ins Gespräch. Der Brotindustrielle hatte einen der größten Betriebe Russlands und seine Lebensgefährtin war die Geschäftsführerin eines Supermarktes. Im Zuge des Gesprächs äußerte die Frau den Wunsch, eine eigene Bäckerei zu führen. „Ich fragte sie, warum sie das wolle, ihr Lebensgefährte hatte doch eine der größten Bäckereien Russlands“, meinte Augendopler

rückblickend. Unter Bäckerei stellte sie sich etwas ganz anderes vor, da ihr Lebensgefährte trotz der Größe seines Unternehmens nur zwei Sorten Brot herstellte. Im Zuge des Gesprächs fragte Augendopler sie dann, warum sie sich das antun möchte“. „Und da dachte ich mir, wenn es in Russland Leute gibt, die so denken, dann ist das unser Land“, erklärt Augendopler den Start von backaldrin in Russland.



Abgesehen von den Marktaktivitäten ist backaldrin auch auf vielen Messen vertreten. Vor allem die iba, die weltgrößte Messe der Backbranche, aber auch die Gulfood, die für den arabischen Raum einen enormen Wert hat, sind Pflichttermine für den Backgroundstoffhersteller. „Wir sind ein internationales Unternehmen mit 16 eigenen Tochtergesellschaften und Vertriebspartnern in über 100 Ländern. Dabei sind uns internationale Branchentreffen wie die iba oder die Gulfood sehr dienlich. Wir können uns mit unseren Töchtern, Partnern und Kunden treffen, austauschen und unsere Produkte näherbringen. Persönlicher Kontakt ist in unserer Branche sehr wichtig und den pflegen wir intensiv“, so Regina Augendopler, Tochter der Eigentümerfamilie. Ein weiteres wichtiges Branchentreffen sind auch die Österreichischen Bäckertage in Asten, die von backaldrin veranstaltet werden. 2024 fanden diese bereits zum fünften Mal statt.

### Leidenschaft für Brotkunst und soziales Engagement

In Asten befindet sich neben der Unternehmenszentrale zudem eine weitere große Leidenschaft des Kornspitz-Erfinders: das PANEUM – Wunderkammer des Brotes. In der Sammlung befinden sich über 20.000 Exponate rund um Kunst in Verbindung mit Brot, Gebäck und deren Herstellung. „Ich bin ein Liebhaber von Dingen, die mit der Bäckerei zu tun haben. Das erste Ausstellungsstück war ein Meissener Porzellankonditor, den ich mir auf einer Versteigerung im Dorotheum in Wien gesichert habe“, so Peter Augendopler über sein Sammlergen.

Wenn er edle Kunst betrachte, sehe er die Welt danach ganz anders. Immer wieder wurde die Sammlung über die Jahre erweitert, man sucht nach antiken Dingen, die im Zusammenhang mit Brot stehen, und möchte damit auch den Besuchern des Museums eine Freude machen.

Eine weitere Leidenschaft teilt der backaldrin-Eigentümer mit seinem gleichnamigen Sohn, Peter Augendopler jun. Soziales Engagement hat einen großen Stellenwert für die Familie und das Unternehmen. Deshalb engagiert sich backaldrin seit 2012 für die „Angel Bakery“ in Kenia. „backaldrin finanziert die gesamte Bäckerei, organisiert die Ausbildung der jungen Leute aus den Slums und auch den Verkauf. Jedes Jahr legen die jungen Bäcker eine Prüfung ab, finden sofort Anstellungen und werden zukünftig dadurch immer gefragt sein. Der Grundgedanke, damit den Menschen vor Ort zu helfen, macht das Projekt Angel Bakery unterstützenswert“, betont Peter Augendopler jun.



### **Ständiges Lernen für einen bleibenden Erfolg**

Die letzten 60 Jahre waren ereignisreich, sowohl für das Unternehmen als auch für die Familie Augendopler. Da stellt sich die Frage: Was soll die Zukunft denn noch bringen? Für Peter Augendopler ist die Angelegenheit klar: „Wir streben nicht unbedingt nach neuen Ländern, wir wollen uns in erster Linie aber in allen bisherigen Ländern verbessern. Es gibt immer Punkte, wo man ansetzen kann, wo man dazulernen kann, und so langfristig den Erfolg sichern.“ Dabei gilt es, auch auf den Markt und die Nachfrage zu achten. Für ihn ist klar, dass der Brotkonsum steigen wird und der Verzehr von Fleisch aus diversen Gründen zurückgehen muss. Dass der Familie viel am Brot liegt, beweisen die bisherigen 60 Jahre backaldrin und die damit verbundene Leidenschaft für Brot.

## WAS MACHT BACKALDRIN AUS IHRER SICHT EINZIGARTIG?



*Wir haben die besten Bäckereifachleute und glauben, diesen Beruf verstanden zu haben. Es ist eine Sache, Produkte zu entwickeln. Aber auf der anderen Seite auch noch den Bäcker und die Kunden entsprechend zu beraten – das kann niemand besser als wir.*

**Peter Augendopler**



*Für mich ist es sehr speziell, dass ich mit diesem Unternehmen aufgewachsen bin. Obwohl ich bei der Gründung noch nicht geboren war, kommt es mir aufgrund der vielen Erzählungen und Fotos so vor, als wäre ich damals schon ein Teil davon gewesen. Wenn man sieht, was aus einem kleinen Betrieb durch die engagierte Zusammenarbeit von der Familie, den Mitarbeitern, Partnern und Kunden wird, dann ist das schon beeindruckend.*

**Regina Augendopler**



*Für mich ist backaldrin aufgrund seiner fachlichen Kompetenz einzigartig. Wir sind in über 100 Ländern – mit jeweils eigener Brotkultur – erfolgreich am Markt tätig und geben unser Bestes, unser Wissen für die Kunden optimal einzusetzen.*

**Peter Augendopler jun.**

# Auf der Vergangenheit

KANN MAN SICH NIE AUSRUHEN



**Über ein EU-Projekt lernte er backaldrin kennen, 29 Jahre später trägt das Unternehmen seine Handschrift: CEO Harald Deller, gebürtiger Steirer, leistete in den vergangenen drei Jahrzehnten mit seinem unermüdlichen Einsatz einen wesentlichen Beitrag zum internationalen Erfolg des Backgroundstoffherstellers. Im Interview spricht Deller unter anderem über die Jubiläen des Unternehmens und des Kornspitz®, Internationalisierung und Veränderungen in der Backindustrie.**

**Herr Deller, welche Bedeutung haben die beiden Jubiläen, 60 Jahre backaldrin und 40 Jahre Kornspitz®, für Sie persönlich?**

**Harald Deller:** Es sind zwei Jubiläen, die einen sehr hohen Stellenwert für mich haben. Auf der einen Seite blickt man gerne zurück, welche Erfolge wir schon feiern konnten: die vielen Produkte, die entwickelt wurden, und die zufriedenen Kunden, mit denen wir seit Jahren zusammenarbeiten können. Dabei gilt mein Dank vor allem auch unseren Mitarbeitern, die mit ihrem Einsatz täglich den Erfolg des Unternehmens sicherstellen. Auf der anderen Seite schaue ich aber auch vorfreudig auf das noch Kommende und denke daran, wie wir uns noch weiterentwickeln können.

**Gehen wir 29 Jahre zurück: Beschreiben Sie bitte kurz die Ausgangssituation von backaldrin bei Ihrem Eintritt und mit welchen Erwartungen Sie gestartet sind.**

Damals war alles natürlich noch kleiner. Ich bin hier gestartet, um vor allem die internationalen Geschäfte

und Märkte zu bearbeiten. Dabei haben wir unsere Philosophie in viele Länder dieser Welt transportieren können, aber auch viel lernen dürfen. Ich glaube, damals war uns allen noch nicht klar, was wir knapp 30 Jahre später gemeinsam erreicht haben werden.

**Was waren die größten Herausforderungen bei der Internationalisierung des Unternehmens?**

Internationalisierung ist oftmals auch gleichbedeutend mit Wachstum. Das erfordert viel Arbeit, Geduld, aber auch Strategie. Wir wissen seit jeher, welche Stärken wir haben. Die Qualität unserer Produkte war damals wie heute eine wichtige Komponente für den Unternehmenserfolg. Wenn man dann seine Qualität in anderen Ländern positionieren möchte, bedarf es guter Analysen, woher man die Rohstoffe bezieht, wie die Prozesse möglichst optimal gestaltet werden können und vieles mehr. Man muss sich an die Gegebenheiten der einzelnen Länder anpassen, kann aber auch seinen Teil dazu beitragen, dass diese Länder etwas von der eigenen Mentalität mitnehmen.



### **Andere Länder, andere Kulturen: Welche Erkenntnisse brachte die Internationalisierung bei der Entwicklung von neuen Produkten?**

Die Internationalisierung hat sich quantitativ wie auch qualitativ für backaldrin bezahlt gemacht. Durch das Bewegen auf neuen Märkten und in neuen Ländern kamen wir immer wieder in Kontakt mit anderen Rohstoffen, die wir so in Österreich wenig bis gar nicht auf unserer Liste hatten. Wenn man sich ansieht, wie wir Kichererbsen oder Aronia erfolgreich in unser Sortiment integrieren konnten, macht uns das schon stolz.

### **Was sind Ihrer Meinung nach die größten Meilensteine, die backaldrin in den vergangenen 60 Jahren erreicht hat?**

Hier könnte ich eine Vielzahl an bedeutenden Momenten aufzählen. Für mich persönlich zählt aber vor allem der Schritt in den Nahen Osten zu den wichtigsten Geschehnissen. Wir haben im arabischen Raum hervorragende Partner an unserer Seite, mit denen wir gemeinsam viele Ideen und Projekte von Europa nach Arabien und auch umgekehrt umsetzen konnten. Ein weiterer wichtiger Meilenstein war zudem die Partnerschaft mit dem LASK.

*Mit unserem Engagement im Sportsponsoring konnten wir die Aufmerksamkeit auf unser Flaggschiff, den Kornspitz®, aber auch auf die gesamte Bäckerschaft legen, was nachhaltig gewinnbringend für beide Seiten ist.*

**Harald Deller**

### **Wie hat sich die Backbranche seit Ihrem Eintritt in das Unternehmen verändert?**

Es war und wird immer wichtig sein, sich die aktuellen Gegebenheiten anzusehen und zu entscheiden, wie man weiter vorgeht. Damals waren der Fachkräftemangel oder die zeitlichen Ressourcen noch nicht so ein wichtiges Thema für die handelnden Personen. Wir haben die Probleme aber stets erkannt und versucht,

neue Lösungen dafür zu finden, haben neue Produkte entwickelt, wie zuletzt Backen ohne Gare, um den Markt beziehungsweise den Bäcker zu entlasten. Aber auch die Digitalisierung und die Nachhaltigkeit sind von immer größerer Bedeutung geworden. Technologische Standards haben sich verändert und so wurden viele Prozesse auch optimiert, sowohl bei uns als auch bei den Bäckern. Durch einen optimierten Bestellprozess beim Kunden können die Lagerbestände besser überblickt und ressourcenschonend gearbeitet werden, was zu einer Kreislaufwirtschaft führt.

### **Ein Blick in die Zukunft: Wie soll es weitergehen, was sind Ihre Pläne und Visionen, wo sehen Sie noch Potenziale?**

Wie bereits erwähnt, sind wir stolz auf das bisher Erreichte, aber auf der Vergangenheit kann man sich nie ausruhen. Wir möchten weiter engagiert auf den aktuellen Märkten unsere qualitativ hochwertige Arbeit fortführen und uns auch in dem ein oder anderen Punkt natürlich noch verbessern. In der Zukunft wird es weiterhin Veränderungen am Markt oder auch in der Technologie geben, weswegen es wichtig sein wird, dass wir uns unserer Stärken bewusst sind. Wir wollen unseren Kunden weiterhin mit dem vorhandenen Know-how zur Seite stehen und die Zusammenarbeit bestmöglich für alle Seiten gestalten.

### **Zum Abschluss: Was macht backaldrin für Sie persönlich als Unternehmen einzigartig?**

Meiner Meinung nach beschreibt das Wort Diversität unser Unternehmen am besten. Aufgrund unserer internationalen Tätigkeit umfasst backaldrin viele verschiedene Kulturen. Für diese Vielseitigkeit stehen wir, sowohl bei unseren Produkten als auch bei den Mitarbeitern.



# Die Geschäftsleitung stellt sich vor



Ein Unternehmen ist nur so gut, wie es geführt wird. Dabei stehen vor allem der backaldrin-Eigentümer und Kornspitz-Erfinder Peter Augendopler und CEO Harald Deller im Vordergrund. Gemeinsam mit den beiden bildet ein Dreiergespann die Geschäftsleitung des Backgroundstoffherstellers aus Asten. Dr. Andreas Vollmar, Mag. Martin Mayr und Ing. Mag. Wolfgang Mayer verantworten als Prokuristen unterschiedliche Teilbereiche des Unternehmens, die in der Folge kurz erklärt werden.



**Dr. Andreas Vollmar** ist bereits seit 1997 bei backaldrin tätig und leitet den Bereich Entwicklung und Qualität. Gemeinsam mit seinen Teams arbeitet er an den hohen Standards, die sich das Unternehmen selbst setzt, entwickelt neue Produkte, die in weiterer Folge den Kunden von backaldrin eine breitere Auswahl liefern.



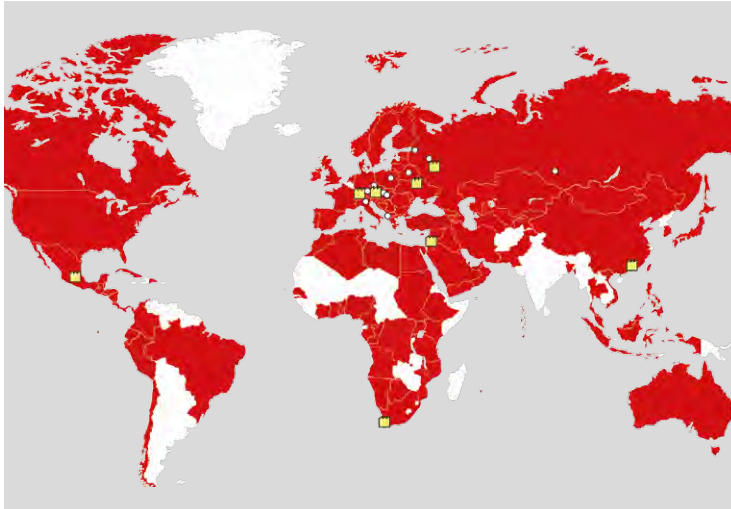
**Mag. Martin Mayr** stieg 2013 in die Geschäftsleitung auf. In den Bereichen Einkauf und Finanzen ist er seit jeher ein Experte und dafür verantwortlich, die effiziente Verwaltung der Finanzen und eine strategische Beschaffungspolitik so einzusetzen, dass das Unternehmen profitabel bleibt und gleichzeitig seine Ressourcen optimal nutzt.



Die dritte Säule umfasst die Bereiche Unternehmenskommunikation, Marketing und Sponsoring und wird von **Ing. Mag. Wolfgang Mayer** ebenfalls seit 2013 geführt. Seit seinem Eintritt entwickelt er mit seinen Teams Strategien, um die Bedürfnisse der Kunden und Stakeholder zu befriedigen, und pflegt die Beziehungen zu wichtigen (Sponsoring-)Partnern. Zudem tritt er als die Stimme des Unternehmens nach außen auf.

Als bewährt motivierte Kräfte arbeiten die drei Geschäftsleiter eng mit dem Eigentümer und dem Geschäftsführer zusammen, um langfristige Ziele und Erfolge des Unternehmens zu sichern. Dabei wird das Miteinander stets großgeschrieben. Durch die gemeinsame Leidenschaft kann auch die Zukunft nachhaltig und erfolgreich gestaltet werden.

# backaldrin weltweit



**Von Asten aus in die große Welt. backaldrin ist in über 120 Ländern aktiv. Zwar werden viele Angelegenheiten von Asten aus gesteuert, doch die Tochtergesellschaften bearbeiten ihre Märkte eigenständig. Dafür braucht es vertrauenswürdige Partner, die sich ihrer Verantwortung bewusst sind. Viele von ihnen sind bereits seit Langem ein wichtiger Teil von backaldrin. Doch wer sind die handelnden Personen und in welchen Ländern agieren sie? Wir holen sie vor den Vorhang.**

## Lieblingsgebäck:

Kornspitz

## backaldrin in einem Wort:

innovativ

## Was ich dem Unternehmen wünsche:

Ich wünsche unserem Unternehmen eine erfolgreiche Zukunft, geprägt von Stabilität, Zusammenhalt und gutem Teamgeist unserer Mitarbeiter sowie stetiger Innovation. Möge es weiterhin die einzigartige Identität und Werte als Familienunternehmen bewahren und die Herausforderungen des Marktes erfolgreich meistern.

## Glückwünsche:

Alles Gute zum Jubiläum!



## Stephan Schwind – Deutschland

Am 1. Juni 2017 trat Stephan Schwind seine Stelle als Geschäftsführer an. Seither setzt er die erfolgreiche Arbeit seines Vorgängers fort: „Seit dem ersten Tag schätze ich die offene und teamorientierte Unternehmenskultur bei backaldrin. Zudem begeistern mich die Einsatzbereitschaft und Kreativität unserer Mitarbeiter, die kontinuierlich neue Ideen und Lösungen für unsere Kunden entwickeln.“



## Krystyna Prószyńska – Polen

Sie steht für den Erfolg von backaldrin in Polen wie sonst kaum jemand. Die Rede ist von Krystyna Prószyńska. Bereits 1996 wurden die Weichen für diese erfolgreiche Zukunft gestellt, als der Markteintritt erfolgte. 2003 wurde die Tochterfirma mit Sitz in Warschau gegründet. „Wir sind rund um die Uhr für unsere Kunden da“, so Prószyńska. 2009 folgte ein weiterer Meilenstein für das Tochterunternehmen in Polen. Das Haus des Brotes in Warschau öffnete seine Tore, mit einem größeren Lager und einer gläsernen Schulungsbäckerei, die vor allem die „Haus des Brotes“-Philosophie unterstreicht: ein moderner und praxisnaher Treffpunkt für die Bäckerwelt zu sein, an dem Wissen vermittelt wird.

## Lieblingsgebäck:

brownie – the more chocolaty the better

## backaldrin in einem Wort:

quality

## Was ich dem Unternehmen wünsche:

I wish backaldrin to grow in its family warmth atmosphere, to expand on new markets, to keep being ahead of competition, and to have only good customers.

## Glückwünsche:

Gratulacje i wszystkiego najlepszego!



### **Enrico Negrini – Italien**

1992 kam es zum Markteintritt von backaldrin in Italien, 2000 folgte die Niederlassung. Geschäftsführer Enrico Negrini und seine Mitarbeiter sorgen von Valeggio sul Mincio aus dafür, dass die Italiener mit Kornspitz, Bibelbrot, Mamma Mia, Dinkel Wachauer sowie Konditoreiprodukten versorgt werden.



### **Mohammed Khader und Mahmoud Khader – Jordanien**

Ein Fax mit kurzer Vorstellung und anschließender Verkaufsaktion „10 kg Backgrundstoffe + ein Luster“: Die Erfolgsgeschichte von backaldrin in Jordanien hört eindeutig auf den Namen Mahmoud Khader. Mit der Gründung von backaldrin Arab Jordan Ltd. 2004 wurden die Weichen für eine äußerst erfolgreiche Zukunft gestellt. „Unsere Kunden genießen einen 24-Stunden-Service“, beschreibt Khader sein Erfolgsrezept. Gemeinsam mit seinem Sohn Mohammed Khader leitet er die Geschicke im Nahen Osten.

### **David Wu – China**

Der Geschäftsführer Asien-Pazifik, David Wu, ist verantwortlich für den Vertrieb und die Vermarktung der Produkte im gesamten Asien-Pazifik-Bereich und sorgt gemeinsam mit seinen Mitarbeitern dafür, dass auch in dieser Region Kornspitz und Co. verfügbar sind.



### **Elena Romashko – Ukraine**

Die ukrainische Tochterfirma mit Sitz in Kiew wurde 2007 ins Leben gerufen. Mit Elena Romashko wird sie dank eines klaren Konzepts mit ruhiger Hand geführt. Kundennähe, Qualitätsprodukte und eine flächendeckende Vertretung im ganzen Land sind auch an diesem Standort wichtige Erfolgsfaktoren.



### **Petr Mach – Tschechische Republik und Slowakei**

Der Erfolg von Kornspitz® und Co. am tschechischen und slowakischen Markt trägt definitiv die Handschrift von Petr Mach. Seit über 30 Jahren ist er für backaldrin im Einsatz, und das mit voller Motivation: „Ich wünsche dem Unternehmen immer neue Ideen und Innovationen, ständige Freude an den kompetenten Kollegen und nach wie vor viele zufriedene Kunden!“





### **Ferenc Matkovics – Ungarn**

1991 erfolgte der Markteintritt in Ungarn. Zehn Jahre später wurde backaldrin Hungaria Kft. ins Leben gerufen. Seit Beginn ist der heutige Geschäftsführer Ferenc Matkovics im Amt. Die Einführung des Kornspitz war eine Revolution am Bäckereimarkt, wie er sich erinnert, er gehört wie viele andere backaldrin-Produkte zum fixen Bestandteil in ungarischen Brotkörben.



### **Leo Potkonjak – Kroatien**

Als Prokurist und Standortleiter ist Leo Potkonjak bereits seit der Gründung 2016 im Headoffice in Labinci, nahe Poreč, tätig. Er kennt backaldrin jedoch schon wesentlich länger, war er doch zuvor die rechte Hand der Familie Tesic, die über 25 Jahre exklusiver Partner von backaldrin in Kroatien war. Die Besonderheit am kroatischen Markt ist der Tourismus, da viele Besucher aus klassischen Brotländern ihren Urlaub dort verbringen.



### **Yury Lukashenya – Weißrussland**

Yury Lukashenya ist der Geschäftsführer der backaldrin-Tochterfirma in Weißrussland. Bereits seit 2005 ist er gemeinsam mit seinem Team am Werk. „Das Geheimnis sind Top-Produkte und ein guter Service. Für Weißrussen ist Brot das Wichtigste im Leben. Brotkultur hat in unserem Land Tradition und nach wie vor einen hohen Stellenwert“, so Lukashenya.



### **Sergey Borisov und Jochen Koller – Russland**

Das russisch-österreichische Generaldirektoren-Duo Sergey Borisov und Jochen Koller leitet die Geschäfte in Russland. Borisov ist nicht nur ein Mann der ersten Stunde von backaldrin in Russland, sondern auch ein absoluter Österreich-Liebhaber. Jochen Koller kommt ursprünglich aus dem Burgenland und verantwortet mit Arvalus den Produktionsbetrieb in Russland.

### **Pancho Garcia – Mexiko**

Anfang 2015 wurde in Mexiko gemeinsam mit dem langjährigen Vertriebspartner Cremería Americana S.A. de C.V. das 50/50-Joint-Venture backaldrin Américas gegründet, das von Pancho Garcia als Geschäftsführer geleitet wird. 2016 wurde zudem noch eine Produktionsstätte in Toluca gebaut, wo sich auch der Unternehmenssitz befindet.





# 5. Österreichische Bäckertage 2024

DIE (BACK-)WELT ZU GAST IN ASTEN

Geballte Fachkompetenz an zwei Tagen im oberösterreichischen Asten. Die 5. Österreichischen Bäckertage fanden am 20. und 21. April 2024 in und um die Unternehmenszentrale von backaldrin statt. An beiden Tagen konnten sich Kunden und Partner von aktuellen sowie traditionellen Produkten ein Bild machen. Rund 4.000 internationale Fachbesucher kamen aus allen Teilen der Welt. Der erste Tag endete mit einem umfassenden Rahmenprogramm in einem spektakulären Festzelt.



Es waren zwei besondere Tage für backaldrin. Erstmals seit 2019 zogen die Österreichischen Bäckertage wieder in Asten ein. Dass die fünfte Auflage der Veranstaltung erfolgversprechend wird, deutete sich bereits im Vorfeld anhand der hohen Anmeldezahlen und des geplanten Programms an. Es konnten neun Backstuben besucht, die Produkte getestet und sich über die neuesten Innovationen mit den Mitarbeitern von backaldrin ausgetauscht werden.



*Die Österreichischen Bäckertage sind immer etwas Besonderes, aber hinsichtlich des 60. Geburtstags von backaldrin und des 40-jährigen Jubiläums des Kornspitz® hat diese Veranstaltung einen besonderen Stellenwert für uns.*

**Peter Augendopler**

backaldrin-Eigentümer, Kornspitz-Erfinder und PANEUM-Gründer



### Volles Haus beim österreichischen Branchentreffen

Die beiden Jubiläen sind Erfolgsgeschichten, die das Unternehmen über die letzten Jahrzehnte stets wachsen ließen. Darum standen auch die 5. Österreichischen Bäckertage ganz im Zeichen von Tradition und Zukunft. An sieben Stationen konnten sich die Besucher an den beiden Veranstaltungstagen von den Produkten selbst überzeugen. **Backen ohne Gare** und **Quick'n Easy** zählen zu den aktuellsten Innovationen und wurden auf insgesamt drei Stationen vorgestellt. Klassiker wie **BackAromaSauer (BAS)**, das heuer wie das Unternehmen seinen 60. Geburtstag feiert, und der **Kornspitz®** fanden natürlich auch ihren Platz. Für geschmackliches und optisches Aufsehen sorgten **RapsMax** und **Kichererbsenbrot**.



Doch auch Naschkatzen kamen auf ihren Geschmack. So wurden veganer Hefeteig, vegane Rührkuchen und Quarkbällchen auf weiteren drei Stationen präsentiert. Abgerundet wurde das fachliche Angebot von einer Brotprüfung, bei der die Besucher nach vorheriger Anmeldung ihre mitgebrachten Brote von einem Brotsommelier prüfen lassen konnten.



*Es ist schön zu sehen, wie die Backbranche zusammenhält. Wir wissen es zu schätzen, dass wir auf viele langfristige Partnerschaften setzen können. Das ist keine Selbstverständlichkeit und unterstreicht die hervorragende Arbeit, die wir bei backaldrin an den Tag legen.*

**Harald Deller**  
Geschäftsführer





### Technische Innovation dank Delicious Data

Eine weitere Station bei den 5. Österreichischen Bäckertagen wurde von Delicious Data belegt. Gemeinsam mit backaldrin arbeitet das Unternehmen mittels künstlicher Intelligenz daran, die Umsätze von Kunden zu erhöhen, die Retourenquote zu optimieren und die Mitarbeiter zu unterstützen. Um das zu erreichen, werden die Bestellprozesse automatisiert. Dank des digitalen, tagesindividuellen Backplans wissen die Mitarbeiter in jeder Filiale zudem zu jeder Zeit, welche Artikel in welcher Menge produziert werden müssen, um die beste Warenverfügbarkeit zu garantieren.



Speziell die Prognose von Mehrtagesartikeln im Bäckerhandwerk stellt für viele Betriebe eine große Herausforderung dar. Die Delicious Data-Prognose für Mehrtagesartikel berücksichtigt diesen Zeitraum bis zur nächsten Lieferung und berechnet pro Tag einen virtuellen Lagerbestand, der auch alle Snackartikel und Veredelungen, die aus den Teiglingen entstehen, miteinbezieht.

### Viele Aktivitäten auch abseits des Backens

Abseits der präsentierten Produkte wurde zudem ein umfangreiches Rahmenprogramm geboten. Im Eingangsbereich der Unternehmenszentrale befand sich eine Sportausstellung, wo das Kornspitz Sport Team vor den Vorhang geholt wurde. Anlässlich der anstehenden Olympischen Sommerspiele in Paris sorgte ein knapp vier Meter hoher Eiffelturm für Aufmerksamkeit.





Im Festzelt konnten sich die Besucher beim Mehlsackstemmen, an der Torschusswand, beim Tischtennis, beim Biathlon-Schießstand und beim Golfen messen. Kulturinteressierte durften gantztägig Führungen im PANEUM – Wunderkammer des Brotes erleben. 1.200 Ausstellungsstücke und 5.500 Bücher rund um das Thema Brot finden darin ihren Platz. Die Geschichte der Exponate reicht mehrere Tausend Jahre zurück und ist für Groß und Klein immer einen Besuch wert.





### Feiern im Festzelt

Am Samstagabend war es dann auch Zeit, Danke zu sagen. Im Festzelt eröffnete Hausherr Peter Augendopler das Abendprogramm. Im Anschluss folgten Danksagungen an Kunden, Partner und Mitarbeiter sowie interne Ehrungen. Geehrt wurden die polnische Geschäftsführerin Krystyna Prószyńska anlässlich ihres 60. Geburtstages, der ungarische Geschäftsführer Ferenc Matkovics zum 70. Geburtstag sowie Iris Grammer und Oswald Draxl für 35 beziehungsweise 40 Jahre Unternehmenszugehörigkeit.



Nach einer kurzen Pause trat backdrin-CEO Harald Deller auf die Bühne, um unter anderem über das Engagement im Sport zu sprechen. Abschließend fand noch die Siegerehrung des Gewinnspiels statt. Die Band „Die Lauser“ sorgte für eine gefüllte Tanzfläche bis in die frühen Morgenstunden.



*Die Veranstaltung war ein voller Erfolg. Es hat uns sehr gefreut, dass wir so viele Partner, Kunden und Mitarbeiter bei uns in Asten begrüßen und den 60. Geburtstag von backdrin sowie die 40-jährige Erfolgsgeschichte des Kornspitz gebührend feiern konnten.*

**Peter Augendopler**

# Kornspitz®

## ÖSTERREICHS KNUSPRIGSTER BOTSCHAFTER FEIERT 40 JAHRE



Knusprig, würzig, ballaststoffreich – so präsentiert sich das Flaggschiff und der Exportschlager von backaldrin seit nun 40 Jahren. Die Rede ist vom Kornspitz®. Weltweit wird das Kleingebäck in mehr als 70 Ländern gegessen. Dabei ist die Originalrezeptur nach wie vor unverändert und der Kornspitz® schmeckt wie eh und je. „Wie bei all unseren Produkten ist auch

hier das wichtigste Geheimrezept die garantiert gleichbleibende Qualität“, betont Peter Augendopler. Seine Weltpremiere feierte der knusprigste Botschafter bei der Österreichischen Bäckerausstellung 1984, wo sein steiler Aufstieg begann. Seit 1995 wird der Kornspitz® zudem auch in Bio-Qualität gebacken.

### Wie alles begann

Die Erfolgsgeschichte vom Kornspitz® begann im Jahr 1984. Es war eine Zeit, in der Brotkörbe mit Kleingebäcken von gelber Farbe geprägt waren: Semmeln, Wachauer oder Salzstangen. Peter Augendopler wollte daran etwas ändern. Sein Ziel war es, ein ballaststoffangereichertes Kleingebäck zu entwickeln, das sich nicht nur durch seine Farbe, sondern auch durch seine Form vom herkömmlichen Gebäck unterscheidet. Nach mehrmonatiger Entwicklung präsentierte backaldrin schließlich den Kornspitz® auf der Österreichischen Bäckerausstellung 1984. Mit seiner Neuheit sorgte Peter Augendopler bei den 1.100 Bäckern auf der Messe für große Begeisterung, welche sich über die letzten 40 Jahre auf unzählige weitere Bäckereien auf der ganzen Welt ausgebreitet hat.

### Seit jeher qualitativ hochwertig und vegan

Auch heute noch zeigt sich, dass die Familie Augendopler mit ihrer Erfindung ihrer Zeit voraus war, denn nach wie vor liegt der Klassiker voll im Trend, ist der Kornspitz doch seit seiner Geburtsstunde vegan. In ihm steckt eine ausgewogene Mischung an hochwertigen Rohstoffen aus regionalem Anbau: Roggen- und Weizenmehle, Roggen-, Weizen- und Sojaschrote, Weizenmalzschrote, Leinsamen und Salz. Durch den hohen Anteil an Getreideschroten – zerkleinerte Getreidekörner – bietet der Kornspitz® alle guten Inhaltsstoffe des Korns. Mit einem Ballaststoffanteil von mehr als sechs Prozent ist dieser höher als bei vielen Müslis. Das Kleingebäck weist zudem jede Menge Vitamine der B-Gruppe, Mineralstoffe und Spurenelemente (z. B. Eisen, Kupfer, Mangan und Zink) auf.

# CAMEMBERT- BIRNE

## Zutaten

1 Kornspitz®  
20 g Camembert  
5 g Walnüsse, grob gehackt  
5 g Weintrauben, halbiert  
20 g Quark  
30 g Birnen, in Scheiben  
geschnitten

## Herstellung

Einen Teil der Birne reiben und mit dem Quark und den gehackten Walnüssen vermischen. Diese Mischung auf der unteren Hälfte eines Kornspitz verteilen. Den in Scheiben geschnittenen Camembert und die Birnen darauf anrichten. Zum Schluss noch mit ein paar Walnüssen und Weintraubenhälften garnieren.



Käse und Obst bilden eine klassische Kombination, die sich an einem stressigen Morgen leicht zubereiten lässt. Ein Spritzer Honig darauf sorgt für den perfekten Abschluss.



# Snacks



# KÜRBISKERN- CHICKEN

## Zutaten

1 Kornspitz®  
1 Backhendlstreifen mit  
Kürbiskernpanade  
Vogerlsalat  
2 EL Kartoffelsalat  
Kirschtomaten  
Karottenstreifen  
ca. 1 EL Kürbiskernöl-Dressing  
etwas Öl zum Anbraten

## Herstellung

Backhendlstreifen mit Kürbiskernpanade backen oder in Öl gleichmäßig anbraten, etwas abkühlen lassen und der Länge nach halbieren. Den Kornspitz® waagrecht im oberen Drittel aufschneiden und den Vogerlsalat auf der unteren Kornspitzhälfte verteilen. Danach mit 2 EL vorbereitetem Kartoffelsalat belegen. Backhendlstreifen auf den Kartoffelsalat geben und nach Belieben mit geschnittenen Kirschtomaten und Karottenstreifen garnieren. Vor dem Servieren Kürbiskernöl-Dressing darüberträufeln. Fertig ist der herbstliche Kürbiskern-Chicken-Snack!

# SPARGEL- PESTO

## Zutaten

1 Kornspitz®  
40 g weißer Spargel  
20 g Tomaten, entkernt  
und gewürfelt  
Basilikum  
Pinienkerne  
Olivenöl  
Knoblauch  
Salz  
Parmesan

## Herstellung

Das holzige Ende des Spargels abschneiden. Ab etwa 4 cm von der Spitze des Spargels abwärts die zähe äußere Schicht schälen. Den Spargel 8 bis 10 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen (Alternative: gekochter Spargel im Glas).

Für das Pesto die Pinienkerne leicht anrösten, bis sie goldbraun sind. Nach dem Abkühlen Pinienkerne, Olivenöl, Knoblauch, Salz, Basilikum und Parmesan in einem Mörser oder Mixer zerkleinern (Alternative: essfertiges Pesto).

Den Spargel und die Tomatenwürfel auf der unteren Hälfte eines Kornspitz anrichten und mit dem Pesto beträufeln.



Dieses Rezept ist vegetarisch. Für eine vegane Variante kann das Pesto auch ohne Parmesan zubereitet werden.

## DER GRÖSSTE UND SCHWERSTE KORNSPITZ DER WELT STEHT IN ASTEN



Das Kunstwerk steht unmittelbar vor dem Haupteingang der Zentrale in Asten, ist circa 4,5 Meter hoch und wiegt stolze acht Tonnen.

**Ehre, wem Ehre gebührt: Zum 40-jährigen Bestehen seines Flaggschiffs präsentiert backaldrin den wohl schwersten Kornspitz der Welt. Das Kunstwerk aus Granit wurde Ende Jänner vor dem Haupteingang der Firmenzentrale in Asten von Kornspitz-Erfinder Peter Augendopler und dem Künstler Erwin Wurm präsentiert.**

Anlässlich des 40-jährigen Jubiläums enthüllte Kornspitz-Erfinder Peter Augendopler einen Granit-Kornspitz vor dem Eingang der Zentrale in Asten. Geschaffen wurde das Kunstwerk vom renommierten zeitgenössischen Künstler Erwin Wurm, der bei der Enthüllung ebenfalls anwesend war und Österreichs knusprigstem Botschafter ein Denkmal gesetzt hat.

Das imposante Monument ist inklusive Sockel circa 4,5 Meter hoch und wiegt stolze acht Tonnen. Bei der Umsetzung legte Erwin Wurm sehr viel Wert auf Genauigkeit, um dem Kornspitz® mit dem Kunstwerk realistisch nahezukommen. Das beliebte Gebäck, das seit vier Jahrzehnten die Herzen von Menschen auf der ganzen Welt erobert, erhält damit eine eindrucksvolle Hommage.

Peter Augendopler zeigte sich begeistert vom Kornspitz-Kunstwerk: „Wir haben Erwin Wurm einen Musterkornspitz geschickt, daraus formte er ein Modell und anschließend dieses faszinierende und realistische Kunstwerk. Mit seinen acht Tonnen haben wir dem wohl schwersten Kornspitz der Welt in Asten ein Denkmal gesetzt.“

Erwin Wurm, der Künstler des Granit-Gebäcks, lehrte bis 2010 an Wiener Kunstakademien und hat seinen Hintergrund in der Bildhauerei und Multimedia. Seine Kunst durchbricht konventionelle Skulpturgrenzen

und verbindet Humor mit Tiefe. Bekannt für seine „One Minute Sculptures“, in denen Menschen mit Alltagsgegenständen interagieren, schafft er ein neuartiges Verständnis von Skulpturen. Nun sorgte er mit der Kornspitz-Kreation für eine weitere Meisterleistung in seiner beeindruckenden Karriere: „Herr Augendopler kam auf mich zu und wir haben die Idee gemeinsam besprochen. Um dem Kunstwerk eine ähnliche Farbe wie dem Original geben zu können, haben wir uns für Granit entschieden. Da es ein sehr anspruchsvolles Material ist, erforderte es neben dem Fräsen auch viel Handarbeit. Ich möchte mich bei meinem Auftraggeber für die unkomplizierte und sehr gute Zusammenarbeit bedanken.“



Kornspitz-Erfinder Peter Augendopler und Künstler Erwin Wurm bei der Enthüllung der Kornspitz-Statue.

## DER KORNSPITZ LEBT!



Der Kornspitz® hat nicht nur einen Stammpfatz in den Brotkörben dieser Welt, sondern läuft auch regelmäßig den Menschen bei Veranstaltungen über den Weg. 2001 kümmerte sich Mario Gierlinger darum, dass Österreichs knusprigster Botschafter von einem Schneider zum Leben erweckt wurde. Mit Hut und Lederhose begeistert der Kornspitz-Mann seither Jung und Alt.



Gleich zu Beginn ging das Kostüm auf Reisen. So machte sich Mario Gierlinger als Kornspitz-Mann auf den Weg und besuchte Bäcker für Bäcker, um vor Ort eine Kornspitz-Veranstaltung durchzuführen. Insgesamt gibt es heute acht Kostüme, die über mehrere Standorte verteilt sind. Den Kornspitz-Mann macht er mittlerweile aber nicht mehr allein, sondern wird auch von anderen Mitarbeitern vertreten.



*Zu meinen Highlights zählt auf jeden Fall die Kindergartenolympiade. Diese wurde jährlich für die älteste Kindergartengruppe auf der Linzer Gugl veranstaltet. Die Olympiade wurde über die Jahre immer größer und später sogar an zwei Tagen ausgetragen. Das sind schöne Erinnerungen!*

**Mario Gierlinger**  
Messe- und Eventmanager

# Brot und Sport

## EIN GOLD-REIFES DUO



**Aus Sport und Ernährung ergibt sich ein Gold-reifes Duo: Denn Spitzenleistungen sind im Sport ebenso wie in Beruf, Schule oder Freizeit erst durch die richtige Ernährung möglich. Brot und Gebäck sind seit jeher ein Grundbaustein dafür, weshalb Sportsponsoring bei backaldrin Tradition hat und ein fester Bestandteil der Firmenphilosophie ist.**

Sport und Ernährung sind seit jeher zwei Themen, die weltweit miteinander assoziiert werden. Darum sieht es auch der internationale Backgrundstoffhersteller backaldrin aus Asten als seine Pflicht an, Athleten, Verbände sowie Sportteams im Spitzen- und Nachwuchssport zu unterstützen. Mit dem internationalen „Kornspitz Sport Team“ unter der Leitung des ehemaligen Profi-Biathleten Christoph Sumann werden 18 Einzelathleten in den unterschiedlichsten Disziplinen wie etwa Biathlon, Schwimmen und Golf gefördert.

Zudem ist backaldrin seit 2017 offizieller Ernährungspartner und Trikotsponsor des österreichischen Fußballbundesligisten LASK. Im Rahmen der Zusammenarbeit haben backaldrin und Kornspitz einen Stammsplatz auf Bannern und Trikots sowohl auf der höchsten nationalen wie auch auf der internationalen Bühne des Fußballs. „Wir verstehen uns als verlässlichen Partner, der Sportlerinnen und Sportler langfristig optimal unterstützt. Neben vielen Individualsportlern freuen wir uns, nun schon seit einigen Jahren auch den LASK unterstützen zu dürfen“, sagt backaldrin-CEO Harald Deller zur Zusammenarbeit.

Ebenfalls auf der internationalen Bühne agierend und ein Sportsponsoring-Partner von backaldrin ist das Österreichische Olympische Comité. „Partnerschaftlichkeit und Zusammenhalt sind die Grundwerte, für die wir als Familienunternehmen im Namen der gesamten Bäckerschaft stehen. Dies gilt natürlich auch für die lange und erfolgreiche Partnerschaft mit dem Österreichischen Olympischen Comité“, betont Peter Augendopler.

Von dieser Aufmerksamkeit profitiert nicht nur das Unternehmen selbst, sondern die ganze Bäckerschaft. Denn mit Kornspitz wird Werbung für die ganze Branche gemacht und so das Handwerk und dessen Bedeutung für den Sport im Gedächtnis der sportbegeisterten Zuschauer verankert.





## KORNSPITZ SPORT TEAM



**Auer Alexander**  
Leichtathletik



**Brückl Andreas**  
Taekwondo



**Bucher Simon**  
Schwimmen



**Ertl Katharina**  
Badminton



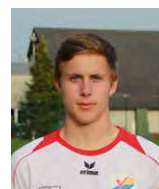
**Fuchs Alissa**  
Reitsport



**Gandler Anna**  
Biathlon



**Huemer Jakob**  
Faustball



**Huemer Maximilian**  
Badminton



**Kapfer Leni-Sophie**  
Schwimmen



**Kreundl Lena**  
Schwimmen



**Liu Jia**  
Tischtennis



**Mayr Verena**  
Leichtathletik



**Müllechner Karl**  
Faustball



**Reitshammer Bernhard**  
Schwimmen



**Rölleke Tim**  
Motorsport



**Schall Bianca**  
Wasserski



**Schall Nadine**  
Wasserski



**Schragl Helena**  
Leichtathletik



**Wolf Christine**  
Golf

MEDAILLENSPIEGEL

**Europa-  
meisterschaft**

35



7 x



12 x



16 x

**Welt-  
meisterschaft**

58



19 x



21 x



18 x

**Olympische  
Spiele**

13



7 x



6 x



Liebe Golfbegeisterte,

erleben Sie am 13. Juli im Golfclub Mühlviertel St. Oswald-Freistadt einen unvergesslichen Tag. Golfen Sie Seite an Seite mit Österreichs Golf-Pro der Ladies European Tour Christine Wolf, die 2016 in Rio de Janeiro sowie 2021 in Tokio bei den Olympischen Sommerspielen für Österreich teilgenommen hat.

Wir laden Sie und Ihre Begleitung sehr herzlich zum 2. backaldrin-Golfturnier ein und freuen uns auf einen gemeinsamen Tag mit Ihnen!

## Turnierprogramm 13. Juli 2024

09:00 – 10:30	Frühstücksbuffet, Begrüßung Verteilung Starterpaket
11:00	Kanonenstart 18-Loch-4er-Texas-Scramble-Turnier nicht vorgabewirksam
16:30	Aperitif/Empfang Terrasse
im Anschluss	gemeinsames Abendessen und Siegerehrung

Neben dem Golfturnier bieten wir für alle Interessierten ein Golf-Schnuppertraining mit dem Golf-Pro des GC Mühlviertel St. Oswald an. Es ist keine Vorkenntnis oder Ausrüstung notwendig.

Wir freuen uns, wenn wir Sie beim Golfturnier oder beim Schnuppertraining mit neuen backaldrin-Produkten verköstigen dürfen, und und blicken voller Vorfreude einem sportlichen und spannenden Tag auf der wahrscheinlich schönstgelegenen Golfanlage Oberösterreichs entgegen.

**Anmeldung bitte bis 28. Juni 2024**  
für das Turnier mit Bekanntgabe des Heimatgolfclubs und des Handicaps unter [golfturnier@backaldrin.com](mailto:golfturnier@backaldrin.com)



Golfclub Mühlviertel St. Oswald-Freistadt  
Am Golfplatz 1  
4271 St. Oswald

# backaldrin-Golfturnier

# Auch BackAromaSauer

## FEIERT GEBURTSTAG



**Es ist das Jahr der Jubiläen für backaldrin. Neben dem 60-jährigen Bestehen des Unternehmens feiert zudem sein Flaggschiff, der Kornspitz®, seinen 40. Geburtstag. Doch noch ein weiteres Produkt darf sich über einen Runden freuen: BackAromaSauer (BAS) wird 60 Jahre alt.**

Kaum etwas wird so sehr mit hoher Brotqualität in Verbindung gebracht wie Sauerteig. Der Mensch nutzt die im Sauerteig bestehende Lebensgemeinschaft von Milchsäurebakterien und Hefepilzen bereits seit mehreren Tausend Jahren zur Brotherstellung. Seit nun unglaublichen 60 Jahren überzeugt die BAS-Familie von backaldrin auf ganzer Linie. BackAromaSauer ist ein Spezialbackgrundstoff auf Sauerteigbasis. Die traditionelle Führung, das über Jahrzehnte erworbene Wissen, modernste Technik und analytische Kontrolle sorgen für höchste Qualität. Mit dem BAS-Sortiment sind hellen Weizenmischbroten genauso wie dunklen Roggenbroten keine Grenzen gesetzt.

Die Vorteile von BackAromaSauer sind unter anderem ein geringer Zeitaufwand, keine zusätzlichen Investitionen, eine garantiert gleichbleibende Qualität, die Frischhaltung und Verzehrfrische und das Aroma und der Geschmack. Auch sind mit BAS hergestellte Produkte besser vor Schimmelbildung geschützt.

### Warum Sauerteige?

#### Sensorische Gründe

- Aroma und Geschmack

#### Backtechnische Gründe

- Verbesserung der Backfähigkeit von Roggenmehlen durch pH-Wertabsenkung
  - ♦ Regulierung Enzymaktivität
  - ♦ Verbesserung der Wasseraufnahme
  - ♦ Teiglockerung
- ➔ Verbesserung der Krumenstruktur, Krumenelastizität und Frischhaltung

#### Ziele der Verwendung von Sauerteigen

- Backfähiges Roggenmehl
- Schmackhaftes Brot

#### Welche Wege der Teigsäuerung gibt es?

- Indirekte Führung
  - ♦ Mehrstufensauerteig
  - ♦ Einstufensauerteig
- Direkte Führung
  - ♦ Flüssige Sauerteige
    - BAS hell/dunkel, BAS spezial
  - ♦ Getrocknete Sauerteige
    - BAS T, BAS W
  - ♦ Teigsäuerungsmittel
- Kombinierte Führung
  - ♦ Betriebseigener Sauerteig mit BAS-Produkten



# PANEUM

## WUNDERKAMMER DES BROTES



**Seit über sechs Jahren heißt das PANEUM nun schon Tausende Besucher willkommen. Viele von ihnen denken sofort an das Brot, andere haben wiederum das Bäcker- und Müllerhandwerk im Sinn und einige wollen sich einfach nur den einzigartigen und innovativen Bau näher ansehen.**

### **Geschichte des PANEUM**

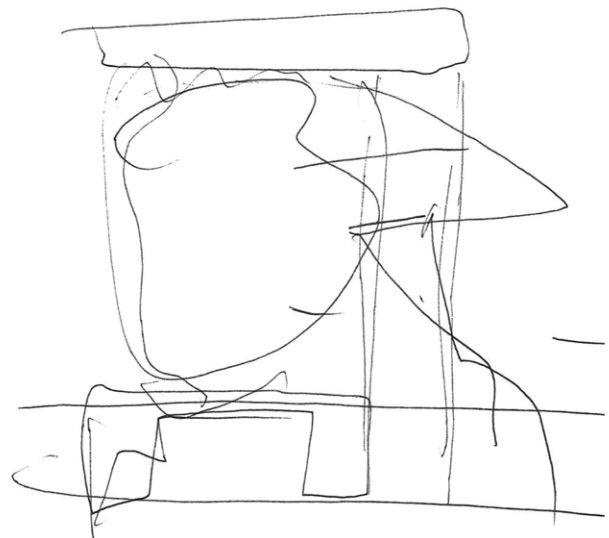
Das PANEUM öffnete seine Tore am 9. Oktober 2017. Es beherbergt einen Teil der umfangreichen Sammlung backadrin. Rund 5.500 Bücher und 1.200 Ausstellungsstücke aus 9000 Jahren erzählen die lange Geschichte des Brotes, des Grundnahrungsmittels des Menschen schlechthin, und liefern spannende Informationen zum Bäcker- und Müllerhandwerk.

Alles nahm seinen Anfang vor über 30 Jahren, als Peter Augendopler seine Leidenschaft für das Sammeln von Kunst- und Kulturobjekten zum Thema Brot entdeckte. Den Grundstein legte ein kleiner Porzellan Konditor aus der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts, der von der Porzellanmanufaktur Meissen gefertigt wurde. In den kommenden Jahren gesellten sich Dutzende andere Ausstellungsstücke, wie ägyptische Kornmumien, peruanische Totempfähle, Gemälde und Gegenstände der Bäcker- und Müllersunft, zu ihm. Die Sammlung, die gegenwärtig 20.000 Exponate umfasst, bildet ebenfalls die Basis für den Bau des PANEUM.





Augendopler ist seit Langem ein Unterstützer des Museums Brot und Kunst in Ulm. Inspiriert von diesem, kam ihm der Gedanke, ein Kulturzentrum für Brot in Österreich zu errichten. Im Jahr 2014 fasste er dann den Entschluss, diesen Gedanken in die Tat umzusetzen. Auf Empfehlung wurde das renommierte Architekturbüro COOP HIMMELB(L)AU beauftragt. Gleich beim ersten Gespräch mit dem Stararchitekten Wolf dPrix kam man auf die Sammlung zu sprechen. Da es sich bei dieser um eine bunte Mischung aus Kunst- und Kulturobjekten diversester Herkunft, Materialien und Epochen handelt, machte dPrix den Vorschlag, kein herkömmliches Museum zu bauen, sondern eine Wunderkammer.



Die erste Skizze des PANEUM

Die in der Spätrenaissance entstandene Wunderkammer zeichnet sich nämlich dadurch aus, dass die Objekte ungeordnet nebeneinander zur Schau gestellt werden und keiner chronologischen, materiellen oder geografischen Ordnung folgen. Während des Gesprächs entstand auch die erste Skizze. Im Jahr 2015 begann man mit dem Bau des PANEUM, der bis zur Eröffnung des Hauses aufregende Monate mit sich brachte. Insgesamt waren 39 Unternehmen aus Österreich, Deutschland und Südtirol an der Errichtung des architektonischen Meisterwerks beteiligt.

# Höhepunkte



## 2017

- Lange Nacht der Museen
- 1. Auszeichnung: Treppe des Jahres in Deutschland für die spiralförmig angelegte, freitragende Stahltreppe ([treppen.de](http://treppen.de))

## 2018

- Teilnahme an der Landesausstellung „Rückkehr der Legion“
- Sonderschau „Brot für die Legion – Die Macht des Getreides“
  - Bauherrenpreis von der „Zentralvereinigung der ArchitektInnen Österreichs“



## 2019

- 4. Österreichische Bäckertage mit Führungen durch das PANEUM



## 2021

- Kooperationspartner der Landesausstellung „Arbeit, Wohlstand, Macht“ unter dem Thema „Steyrer Bäck | Berufung und Identität“
- Buchvorstellung „Erinnerungen eines Bäckers an seine Wanderjahre 1810 – 1813“ inklusive einer Lesung

## 2022

- PANEUM feiert seinen fünften Geburtstag
- Eat-ART-Wettbewerb: Gesucht wurden selbst gemachte und aufwendige Kreationen aus Brotteig



## 2023

- Lesung des Buches „Die Speise- und Wunderkammer der exzentrischen Küche“ von Tobias Roth und Moritz Rachhaus
- Verkaufsausstellung „Brot+Kunst=Glück“ des Linzer Künstlers Harald von Munichthal
- PANEUM als Drehort für die TV-Serie SOKO Linz
- Präsentation der Gemälde „Sweet-Head“ und „Bread-Head“ des renommierten Künstlers René Marcel Rivière aus Aistersheim
- Buchpräsentation von „Schwarzes Gold: Kaffeegeschichte(n)“ von Dr. Patrik Hof



# „Du musst mit dem Teig auf Du sein“



Wenn Christian Wienerroither durch die Backstuben in der Unternehmenszentrale von backaldrin in Asten läuft, trifft er auf zahlreiche strahlende Gesichter und viele Umarmungen. Im Auftrag von Peter Augendopler entwarf er vor 40 Jahren den wohl knusprigsten Botschafter Österreichs, den Kornspitz®. Im Interview lassen wir die Geschichte noch einmal Revue passieren und sprechen mit ihm exakt 20 Jahre nach seinem Pensionsantritt.

**Herr Wienerroither, Sie sind bereits seit einigen Jahren im Ruhestand – was machen Sie so in Ihrer Freizeit? Backen Sie noch Brot?**

**Christian Wienerroither:** Mittlerweile backe ich eigentlich sehr wenig. Wenn, dann backe ich eine Pizza, aber Brot generell nicht mehr.

**Springen wir mal ganz an den Anfang Ihrer beruflichen Laufbahn zurück. Wann haben Sie sich entschieden, Bäcker zu werden?**

Ich bin mit etwas mehr als 13 Jahren aus der Hauptschule gekommen und habe mich anschließend im Betrieb meiner Eltern eingebracht. Dabei ging es um Kunststeine und Betonwaren. Nach einem Jahr habe ich aber gemerkt, dass ich mich hier nicht langfristig sehe. Ein guter Freund von mir war zu dem Zeitpunkt

Bäcker. Er ging nachmittags gerne neben unserem Betrieb schwimmen und das habe ich mir auch für mich gewünscht. Darum habe ich dann eine Lehre als Bäcker begonnen.

**Wann sind Sie dann zu backaldrin gekommen?**

Im Alter von 30 Jahren, das war 1971. Ich hab zuvor in einem größeren Betrieb in Schwanenstadt als Bäckermeister gearbeitet, wo ich meine Meisterprüfung abgelegt habe. Ich war dort für die Entwicklung verantwortlich, aber ich wollte noch mehr. Damals kam regelmäßig ein Vertreter von backaldrin zu uns, der Vater von Kurt Seyrkammer. Er hat mir irgendwann einmal erzählt, dass sie jemanden suchen. Daraufhin habe ich mich beworben und nach einigen Gesprächen habe ich





dann meinen Job bei backaldrin starten dürfen. Eine lustige Geschichte gibt es dazu noch: Als ich meinen alten Arbeitgeber verlassen habe, kaufte er einige Zeit keine Produkte mehr von uns, weil ihn mein Abgang so geschmerzt hat. Später sind wir draufgekommen, dass er unsere Produkte von einem Zwischenhändler gekauft hat.

**Sprechen wir nun über Ihre wohl größte Entwicklung: den Kornspitz®. Verraten Sie uns mal, wie es zur Idee gekommen ist? Wie lange dauerte die Entwicklung?**

Im Frühjahr 1984 hatten wir eine Betriebsbesprechung bezüglich der Österreichischen Bäckereiausstellung (ÖBA). Wir überlegten wieder ein ballaststoffangereichertes Brot auf den Markt zu bringen. Bei der Gelegenheit meinte Peter Augendopler, dass man aus dem gleichen Mix ein Kleingebäck produzieren könnte. So etwas gab es damals noch nicht. Das haben wir dann in Angriff genommen. Ich habe an dem Projekt dann sechs Monate gearbeitet und hatte sowohl bei der Form als auch beim Inhalt

alle Freiheiten. Anfangs gab es Schwierigkeiten mit dem Volumen. Da das Gebäck ballaststoffangereichert ist, benötigten wir einige Versuche, um zu bemerken, dass intensiveres Kneten das Volumen stabilisiert und vergrößert. Das war ein wichtiger Meilenstein in der Entwicklung.

Im Sommer 1984 kam Peter Augendopler auf der Durchreise von München nach Wien vorbei und ich sagte ihm, dass das neue Weckerl fertig sei. Er nahm, brach und kostete es und sagte: „Herr Wienerroither, das ist das Beste, was ich in meinem Leben jemals gegessen habe.“ Er fuhr dann mit ein paar Mustern weiter nach Wien zu seinen Eltern und dort überlegten sie sich in der Bauernstube einen Namen. Nach einigen Überlegungen sagte Frau Augendopler dann, dass das Weckerl wie ein Spitzerl aussieht. Im nächsten Moment sagte Peter Augendopler: „Kornspitz!“ Am nächsten Tag wurde dann der Name als Marke eingetragen.

**Wie war das Gefühl damals, als Sie bemerkt haben, wie groß die Nachfrage nach dem Kornspitz® ist?**

Erstmals haben wir den Kornspitz® bei der ÖBA in Wels präsentiert. 1.100 Bäcker waren vor Ort und bis auf eine Ausnahme haben alle sofort zugesagt, unseren Kornspitz probieren zu wollen. Eigentlich haben wir erwartet, dass unser neues Brot, der Kornbeißer, der Hit auf der Messe wird, aber es war dann der Kornspitz, der unsere Erwartungen weit übertroffen hat. Als wir dann mit der Auslieferung begonnen haben, waren wir nicht darauf vorbereitet, dass bereits nach wenigen Tagen die ersten Nachbestellungen eingelangt sind. Es ging alles sehr schnell. Im Frühjahr darauf haben wir ihn auf der Handwerksmesse in München präsentiert, wo wir einen ähnlichen Erfolg hatten. Nahezu jeder Bäcker hat den Kornspitz in sein Sortiment aufgenommen.



*Es erfüllt mich heute noch mit Stolz und Freude, wenn ich sehe, wie beliebt dieses Gebäck ist.*



### Was macht für Sie den perfekten Kornspitz aus?

Der perfekte Kornspitz darf nicht halbgebacken sein und er muss eine gute Rösche haben. Diese darf aber nicht zu ausgeprägt sein, weil die Körner weiterhin Feuchtigkeit aufnehmen und dadurch die Oberfläche trockener wird und es zum Absplittern führt. Wenn ein Kornspitz absplittert, dann ist er meistens zu stark gebacken oder es ist bei der Herstellung ein Fehler passiert.

### Gibt es noch weitere Entwicklungen, auf die Sie stolz sind? Was waren Ihre persönlichen Höhepunkte bei backaldrin?

Meine Grundaufgabe war anfangs die Rohstoffkontrolle. Diese Tätigkeit habe ich auch jahrelang später noch nebenbei mitgemacht. Der Kornspitz war der Ausgangspunkt für einige weitere Produkte, wie den Kornspitz Landler.

Highlights könnte ich viele aufzählen, aber ich blicke sehr gerne auf meine ganze Zeit bei backaldrin zurück. Noch heute erwische ich mich oft, wenn ich von „wir in der Firma“ spreche. Ich habe mich total mit dem Unternehmen identifiziert. Dabei fällt mir ein Spruch von Alois Augendopler ein: „Ein guter Mitarbeiter hat den Geruch der Firma.“ Damit meinte er, dass eine Firma von glücklichen Mitarbeitern repräsentiert wird.

Wenn meine Bekannten gesagt haben, sie freuen sich, wenn sie nicht in der Firma sein müssen, habe ich mir immer gedacht, dass sie etwas falsch gemacht haben. Man hat stets die Wahl, ob man seine Zeit bei seinem Dienstgeber verbringen möchte oder nicht und ob man das macht, was einen erfüllt. So ging es mir all die Jahre, es war stets eine Freude.

### Zum Abschluss: Was würden Sie jungen Bäckern gerne mit auf den Weg geben?

Es ist wichtig, sich zu hinterfragen: Mache ich den Beruf gerne? Will ich mit einer lebenden Materie arbeiten? Viele wissen das vielleicht nicht, aber der Teig lebt. Ich habe immer gesagt: „Du musst mit dem Teig auf Du sein.“ Nur so kann man sich voll und ganz auf die Arbeit stürzen. Man sollte offen für neue Dinge sein, neue Ideen ausprobieren und lernbereit sein. Gegenseitige Hilfe soll keine Schwäche sein, sondern Innovationen hervorbringen. Am Ende muss man sich nur hinterfragen: Mache ich die Arbeit gerne, der ich täglich nachgehe? Wenn ich diese Frage mit Ja beantworten kann, dann hat mir das schon sehr geholfen.

### Vielen Dank für das Gespräch und alles Gute für die Zukunft!



# Die Seyrkammer-Tradition bei backaldrin



**Der internationale Backgrundstoffhersteller backaldrin ist ein Familienunternehmen. Das spiegelt sich nicht nur in der Eigentümerfamilie wider, sondern auch bei seinen Mitarbeitern. Als Beispiel kann hier Kurt Seyrkammer genannt werden. Vor 37 Jahren startete er seinen beruflichen Werdegang in Asten – wo auch schon sein Vater tätig war.**

Am 1. August 1987 begann Kurt Seyrkammer seine Lehre als Bäcker, die er mit der Gesellenprüfung abschloss. 1994 absolvierte er noch die Meisterprüfung und stieg zum Meisterbäcker auf. Damals war er bereits viel im Außendienst unterwegs. 2003 sollte der nächste Schritt in seiner Ausbildung folgen, als er einen Management-Lehrgang in Detmold abschloss und 2004 schließlich den Posten als Abteilungsleiter der Anwendungstechnik antrat. Personalverantwortung war aber kein Fremdwort für ihn, durfte er zuvor doch bereits als Lehrlingsbeauftragter die nächste Generation an Bäckern ausbilden.



*Ich glaube, es ist nicht selbstverständlich, dass man als Lehrling zu einem späteren Zeitpunkt im selben Betrieb eine Leitungsfunktion bekommt. Es freut mich, dass ich damals das Vertrauen bekommen habe und es in all den Jahren zurückzahlen konnte.*



## Vater und Sohn im selben Betrieb

Bäcker oder Zimmermann? Diese zwei Optionen gab es 1987 für den jugendlichen Kurt. Die Entscheidung, eine Ausbildung als Bäcker zu beginnen, nahm ihm dann sein Vater Ludwig ab. Auf der Suche nach einer Lehrstelle wandte sich Ludwig Seyrkammer, selbst ganze 38 Jahre beim Unternehmen, an Alois Augendopler, der umgehend einen Posten für Kurt anbot. Und so zog er mit 15 Jahren ins Lehrlingsheim nach Linz, von wo aus er täglich nach Asten fuhr.

Ein Produkt, das ihn bereits länger als seine Dienstjahre begleitet, ist der Kornspitz®. „Der Kornspitz war damals schon etwas Besonderes. Er hat dem ganzen Unternehmen einen Schub gegeben, weil er sich von den bisherigen Kleingebäcken differenziert hat, es war der Startschuss für Weiterentwicklungen in diesem Bereich. Die Begeisterung war damals so groß, dass wir zu Hause unser Lager vergrößern mussten, weil die Bestellungen immer mehr wurden“, beschreibt der langjährige Mitarbeiter seine ersten Berührungspunkte mit backaldrin.

### Unveränderte Freude an der Arbeit

37 Jahre lang erfreut er sich bereits an seiner Tätigkeit: „Ich habe natürlich sehr viel investiert, aber die Bäckerei ist mein Pulsschlag. Mitte der 90er-Jahre habe ich mir im Keller sogar eine Liege aufgebaut, nur damit ich stündlich die Langzeitführung der Teige überwachen konnte. So etwas kann man nur dauerhaft machen, wenn man es mit Überzeugung tut.“



Über die vielen Jahre hinweg erlebte er natürlich auch das Wachstum des Unternehmens mit. Waren es anfangs noch 30 bis 35 Mitarbeiter, so ist der Überblick über alle Kollegen mittlerweile nicht mehr so einfach, wie er gesteht. Seinen Job beschreibt er als abwechslungsreich und positiv fordernd, da man sich immer weiterentwickeln kann. Vor allem den Zusammenhalt im Team hebt er positiv hervor. Zu den Highlights zählt Kurt Seyrkammer die vielen Messen, an denen er teilnehmen konnte, und eine ganz besonders: „Die iba 2012 war einfach der Wahnsinn. Wir hatten einen Messestand mit circa 2.500 Quadratmetern. Den zu bespielen, war eine große Herausforderung, die uns wirklich sehr gut gelungen ist.“

**Was die Zukunft  
noch so bringt, ist  
offen, aber einige  
Highlights bei  
backaldrin werden  
für ihn bestimmt  
noch folgen.**

# Backen ohne Gare

## SORGT FÜR EFFEKTIVITÄT UND ERLEICHTERUNGEN



**Mit seiner aktuellsten Innovation erregte backaldrin bei der letzten iba in München viel Aufsehen. Backen ohne Gare hat die Produktion von Plundergebäck und laminierten Backwaren revolutioniert. Hermann Lang, Leiter der Exportbäckerei von backaldrin, war bei der Entwicklung dabei und weiß genau, wie es zu diesem Produkt kam und welche Vorteile es mit sich bringt.**

Ressourcen wie Zeit, Lager- und Lieferkosten, aber auch der Fachkräftemangel sind Themen, die Bäckereien auf der ganzen Welt beschäftigen. Mit Backen ohne Gare hat backaldrin ein Produkt entwickelt, das sich diesen Herausforderungen stellt. Die Anregungen zu diesem Produkt waren unter anderem Anfragen von Kunden, wie Hermann Lang beschreibt: „Einige Kunden haben uns gebeten, ob wir uns des Themas annehmen können. Es gab in der Vergangenheit bereits ein anderes ähnliches Produkt, das aber geschmacklich für uns nicht in Ordnung war. Uns war es vor allem wichtig, dass am Ende geschmacklich kein Unterschied zwischen dem herkömmlichen Croissant und unserer Variante ohne Gare erkennbar ist.“

Mit Backen ohne Gare kann schließlich direkt in die Teigverarbeitung eingestiegen werden, ohne wertvolle Zeit für die Gärphase zu verlieren. Dafür wird der Teig nach dem Formen gefrostet. Dadurch ergeben sich flache Tiefkühlteiglinge, die in mehrfacher Hinsicht Vorteile für die Bäckereien bringen. Einerseits benötigen sie aufgrund ihrer Form weniger Platz, andererseits kann diese Technologie dabei helfen, Energie einzusparen: Da keine Gärphase nötig ist, entfällt auch die Notwendigkeit eines Gärschranks, wodurch weniger Strom verbraucht wird. Alternativ dazu kann der Gärschrank für andere oder neue Produkte verwendet werden, die Effizienz der Produktion wird so maßgeblich gesteigert und das

Sortiment kann erweitert werden. Zudem ermöglicht Backen ohne Gare eine gleichbleibende Qualität der Backwaren, denn Gärschwankungen werden eliminiert.

### **Effektivität steigern durch Vermeidung von Gärgasen und Kohlensäure**

Lang erklärt, wie es zur Steigerung der Effektivität kommt: „Wenn ich grundsätzlich Gärgase einfroste, dann bildet sich CO<sub>2</sub> in den Lockerungen, das in Kombination mit der Feuchte im Schocker durch die Kühlung zu einer Kohlensäurebildung führt. Die Kohlensäure arbeitet an der Kleberstruktur, also am Gerüst, das mir das Volumen hält. Wenn ich keine Gärgase miteingefroren habe, weil ich ohne Gare froste, habe ich das Produkt viel länger im Froster. Es bleibt viel stabiler, spart viel Platz und ich kann es länger lagern. So steigere ich meine Effektivität.“



# Digitalisierung und Nachhaltigkeit

## FÜR DEN ZUKÜNFTIGEN ERFOLG



Durch die Digitalisierung können Bestell- und Planungsprozesse optimiert werden.

**backaldrin blickt auf eine mittlerweile 60-jährige erfolgreiche Unternehmensgeschichte zurück. Der internationale Backgrundstoffhersteller aus Asten ruht sich jedoch auf seinen Erfolgen nicht aus, sondern bleibt innovativ und umweltbewusst.**

Vor allem in der Digitalisierung steht die Welt niemals still. Es bieten sich ständig neue Möglichkeiten, um Prozesse und Ressourcen besser abzubilden, und so bietet sich die Chance, auch in der digitalen Transformation für mehr Nachhaltigkeit zu sorgen. Bei backaldrin wurde 2021 das Data-Science-Projekt mit einem Forscherteam der Fachhochschule Hagenberg und dem Software Competence Center Hagenberg (SCCH) ins Leben gerufen. Dabei wird erforscht, wie künstliche Intelligenz in der Produktentwicklung eingesetzt werden kann. Dies soll eine noch größere Flexibilität und bessere Kundenorientierung ermöglichen.

Ebenso soll die Zusammenarbeit mit dem Münchner Softwareunternehmen Delicious Data einen Mehrwert für Kunden schaffen. Hierbei sollen die Bereiche der intelligenten Bestell- und Planungsoptimierung für Unternehmen im Lebensmittelsektor vorangetrieben und mithilfe von künstlicher Intelligenz exaktere Absatzprognosen erstellt werden. So kann der

Verschwendung von Lebensmitteln, darunter auch Brot und Gebäck, etwas entgegengewirkt werden. Überproduktionen, die schlussendlich vielleicht in die Tonne wandern, sollen damit vermieden werden.



*Durch die Digitalisierung ergeben sich neue Chancen, die wir in unsere Geschäftsfelder bestmöglich integrieren möchten, wovon in weiterer Folge auch unsere Kundinnen und Kunden profitieren.*

**Wolfgang Mayer**  
Unternehmenssprecher



Digitalisierung sorgt sowohl bei backaldrin als auch bei seinen Kunden für einen nachhaltigen Erfolg.

### Nachhaltige Lösungen aus der Region verwenden

Die Verantwortung der Nachhaltigkeit beginnt bei backaldrin aber bereits bei der Beschaffung der Rohstoffe. Um lange Transportwege und CO<sub>2</sub>-Emissionen bestmöglich zu vermeiden oder zu reduzieren, gilt beim Familienunternehmen stets der Grundsatz: Ist etwas in ausreichender Menge und Qualität verfügbar, wird auch in der Region gekauft und auf heimische Landwirtschaft zurückgegriffen. Das gelingt durch langfristige Partnerschaften mit Lieferanten und Betrieben. Lässt der Rohstoff eine heimische Beschaffung nicht zu, wird nach nachhaltigen Lösungen gesucht. Einige Kakaosorten bezieht das Unternehmen von Rainforest-Alliance-zertifizierten Lieferketten, bei Palmöl wiederum wird auf eine RSPO-Zertifizierung geachtet. Kontrolliert und begutachtet wird der Einsatz dieser Rohstoffe regelmäßig von unabhängigen Stellen. So ist backaldrin seit Jahren mehrfach erfolgreich von unterschiedlichen Kontrollstellen zertifiziert und von EcoVadis für Transparenz im Nachhaltigkeitsengagement geprüft.

Peter Augendopler: „Für uns bedeutet Nachhaltigkeit nicht nur, Verantwortung für unsere Umwelt zu übernehmen, sondern auch für unsere Kunden. Durch die Auswahl hochwertiger regionaler Rohstoffe und die Bewahrung traditioneller Backkunst garantieren wir Qualität und den Erhalt der Backtradition.“

### Kreislaufwirtschaft fördern und ausbauen

Die Vermeidung von Müll ist ein wichtiger Schritt in Richtung Kreislaufwirtschaft, die in der Vergangenheit zunehmend an Bedeutung gewonnen hat. Das Konzept dieser ist es, den Wert von Rohstoffen möglichst lange im Umlauf zu halten – wie etwa durch Recycling – und dabei möglichst wenig Umweltbelastungen zu erzeugen. Vor allem bei der Reduzierung von Abfall schlummert hier großes Potenzial, das auch backaldrin nicht nur in Form von Mülltrennung nutzt:

Bei über 800 Produkten, die das Unternehmen mittlerweile entwickelt und produziert, müssen die Rohre und Behälter, durch die die Backgrundstoffe im Unternehmen transportiert werden, regelmäßig mit Mehl gereinigt werden, um die Reinheit der verschiedenen Produkte zu garantieren. Seit Jänner 2023 wird dieses „Reinigungsmehl“ nun an die Firma REPLOID Value Solutions GmbH in Wels gesendet, wo das von backaldrin ausrangierte Mehl zu Futtermittelsubstrat verarbeitet und anschließend verfüttert wird.



# backaldrin bedankt sich für 60 Jahre Treue