



backaldrin®

aldrin®

backaldrin®

backaldrin®

backtuell

**iba 2023
voller Erfolg**
Seite 4

**Durchwachsene
Ernte**
Seite 15

**Neue Kunstwerke
fürs PANEUM**
Seite 20

**Mit Digitalisierung
am Puls der Zeit**
Seite 24

Das Wetter setzte der heurigen Ernte zu.



4

iba
Reportage

12

Snacks zu den
iba-Produkten

14

Selektion
Kichererbsen

15

Erntebericht



Mit 1300
Quadratmetern
war backaldrin der
größte Aussteller
auf der iba 2023.

19

Hanni Rützler
zum veganen Trend

backaldrin
schafft durch
Digitalisierung
Mehrwert für
Kunden.



20

Neues aus dem
PANEUM

22

Nachhaltigkeit

24

Digitalisierung

26

Foodtrends



In der Produktion
wird Energie im
Umlauf gehalten.

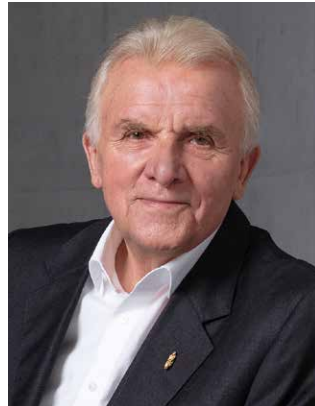
Herausgeber: backaldrin International The Kornspitz Company GmbH / Herstellung von Grundstoffen und Hilfsmitteln für die Nahrungs- und Genussmittelerzeugung; Handels- und Handelsagentengewerbe; Bäcker / Kornspitzstraße 1, 4481 Asten, Österreich / Internet: www.backaldrin.com / Eigentümer: Peter Augendopler / Geschäftsführer: Harald Deller **Redaktion:** Petra Stacher (Leitung), Ing. Mag. Wolfgang Mayer / **Kontakt:** backtuell@backaldrin.com / **Grafik und Layout:** Hannah Sonnberger / **Druck:** 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!**



Diese iba war eine der allerbesten bisher. Mit 18 ibas als Aussteller erlaube ich mir dieses Urteil.

Nach fünfjähriger Pause war das aktive Interesse der Fachwelt besonders spürbar. Wie nie zuvor fragten viele Besucher nach Neuigkeiten. Die Nachwirkungen der Pandemie, die Rohstoffmärkte, Kostensteigerungen und der Arbeitskräftemangel sorgen für erhöhte Aktivitäten. Eines hat sich wieder bestätigt: Die Märkte passen sich nicht nur an, sondern nehmen viele Entwicklungen wahr, bevor sie eintreten.

Digitalisierung und künstliche Intelligenz sind auch die vorweggenommene Antwort auf den Arbeitskräftemangel. Sehr viele Entwicklungen konnte man auf dieser iba bestaunen.

Aber nicht nur die Bäckereitechnik schreitet rasch voran, auch die Teigtechnologie. Wir von backaldrin konnten auf diesem Gebiet Zeichen setzen! Backen ohne Gare bei Plundergebäcken bringt massive Zeit- und Kostenersparnis bei gleichzeitig höchster Qualität. Das Gleiche gilt für die Produktion flüssiger Hefeteige. Die beiden neuen Brotsorten RapsMax und Mein Lieblingsbrot sorgen für ein ganz neues Mundgefühl aufgrund von Rapssamen beziehungsweise Kichererbsen.

Seit Jahren sind wir zudem führend bei veganen Broten und Gebäcken. Großen Anklang fanden deshalb auch die veganen Berliner, Rührkuchen und Füllen – kaum mehr zu unterscheiden von konventionellen Produkten.

Bleibt mir nur noch, mich bei allen Besuchern für ihr Interesse und besonders ihr Vertrauen zu bedanken!

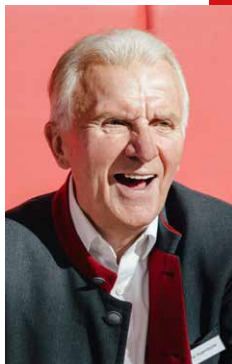
Mit Bäckergruß

Peter Augendopler

backaldrin mischte iba 2023 auf



Die Menschen schlängeln sich durch die Gänge, die Blicke schwenken von links nach rechts, denn zu sehen gibt es auf der iba 2023 unglaublich viel. Insgesamt waren 1070 Aussteller auf der Messe, die vom 22. bis 26. Oktober am Messegelände in München stattfand. Mittendrin und nicht zu übersehen: backaldrin.



“
*Die iba ist für uns Tradition.
Es ist DIE Möglichkeit, einem
internationalen Fachpublikum
Produktinnovationen zu präsentieren.
Jeder Besucher kann selbst verkosten,
riechen und fühlen, wie
großartig Backwaren mit unseren
Produkten schmecken.*

Peter Augendopler
backaldrin-Eigentümer, Kornspitz®-Erfinder
und PANEUM-Gründer





Der internationale
 Backgroundstoffhersteller
 aus Asten war mit 1300
 Quadratmetern nicht
 nur der größte Aussteller
 auf der iba, mit einem
 komplett neuen Design
 war der Stand 110 in
 der Halle B2 auch der
 absolute Hingucker.



Monatelang wurde im Vorfeld das neue Standkonzept entwickelt:
 Auch wenn das Traditionsbewusstsein bei backaldrin nach wie
 vor groß ist, sollte der neue Messestand offener, moderner
 und nachhaltiger gestaltet sein und das Familienunternehmen
 bestmöglich widerspiegeln. Denn Stillstand ist bei backaldrin
 ein Fremdwort, stetig ist man bemüht, sich weiterzuentwickeln
 und mit der Zeit zu gehen. Dutzende grüne Pflanzen, offene
 Sichtflächen und riesige bedruckte Wandmotive luden zum
 Verweilen ein. Das klassische backaldrin-Rot rundete die farblich
 moderne Gestaltung ab. Elf Tage lang wurde der Stand von
 15 Mitarbeitern liebevoll aufgebaut.



*Es ist ein Vergnügen, inmitten
 unseres neuen Messestands zu
 stehen und zu sehen, wie gut das
 Endergebnis unserer Bemühungen
 geworden ist. Der Stand und
 alles, was hier präsentiert wird,
 sind ein sichtbares Zeichen dafür,
 wie mutig und entschlossen
 backaldrin in die Zukunft geht.*

Harald Deller
 Geschäftsführer



Gewusst?

Schon seit über 70 Jahren ist die iba – die Internationale Bäckereiausstellung – Treffpunkt für Experten der weltweiten Backbranche. 1949 fand die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks zum ersten Mal statt. Seither wird sie im Dreijahresrhythmus ausgetragen. Damals noch vorwiegend in München und Düsseldorf, seit 2012 jedoch nur mehr am Messegelände in München. Aufgrund der Pandemie musste die iba jedoch länger als üblich pausieren. 2018 traf man sich deshalb zuletzt, um sich über die neuesten Innovationen in der Branche auszutauschen. Mehr als 77.000 Fachbesucher aus rund 170 Ländern verschafften sich auf der Messe 2018 einen lückenlosen Überblick über sämtliche Neuheiten des Marktes. Insgesamt stellten damals über 1300 Firmen aus – darunter natürlich auch backaldrin. Der Backgroundstoffhersteller aus Asten ist fixer Bestandteil der iba.

1971 war backaldrin das erste Mal auf der iba – damals in Berlin – vertreten. Seither ließ das Unternehmen keine Gelegenheit aus, sich auf der Weltmesse mit neuen Produkten und Innovationen zu präsentieren. Umso größer war die Vorfreude auf die diesjährige Messe.



2023
22. – 26.10.
München
www.iba.de



Alles für die Kunden und Gäste, die die Arbeit mit ihren beeindruckten Blicken wertschätzten und dankten. Diese kamen aus aller Welt zur iba angereist, um sich bei backaldrin zu informieren. Schließlich ist das Familienunternehmen, das 1964 gegründet wurde, mittlerweile auf allen fünf Kontinenten und in insgesamt mehr als 100 Ländern tätig.

„Wir sind ein international agierendes Unternehmen und das spiegelt sich auch hier auf der Messe wider. Kunden und Gäste aus aller Welt kommen gerne zu uns. Das hat sich backaldrin durch die Arbeit, die wir in den unterschiedlichsten Ländern leisten, hart erarbeitet. Bestehende Unterschiede in Sachen Brot und Gebäck berücksichtigen wir und passen das Sortiment dementsprechend regional an. Unsere Kunden und Gäste haben bei uns höchste Priorität. Das gilt auch hier am Messestand“, sagt Geschäftsführer Harald Deller.





Im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit standen jedoch nicht der innovative Stand selbst, sondern die Neuprodukte, die backaldrin anlässlich der Messe mit dem exzellenten Fachwissen seiner Bäcker entwickelte. Neue Technologien, neue Anwendungen, neue Rohstoffe, neue Rezeptideen: backaldrin hatte vieles zu bieten und folglich auch zu verkosten.



An der Innovationstheke in der Mitte des Messestands konnten sich Besucher bedienen und sich selbst vom hervorragenden Geschmack der neuen Produkte überzeugen. Auskunft über die Produkte gaben auch die unzähligen Bäcker und Mitarbeiter von backaldrin – rund 330 waren an der Zahl vor Ort. Diese standen Kunden und potenziellen Kunden den ganzen Tag über zur Verfügung, um etwaige Fragen zu beantworten und über die Vorteile der Neuprodukte aufzuklären. In den beiden Schaubäckereien konnte der gesamte Herstellungsprozess verfolgt werden.



Gewinnspiel

München ist bekannt für sein Oktoberfest. Mit dem iba-Bierkrug können Sie sich etwas von dieser Münchner Geselligkeit nach Hause holen. Senden Sie uns einfach bis 20. Dezember eine Mail mit dem Betreff „Oktoberfest“ an backtuell@backaldrin.com und nehmen Sie so am Gewinnspiel teil.



Vor allem die bahnbrechendste Innovation von backaldrin stieß auf großes Interesse: Backen ohne Gare, eine neue Technologie, mit deren Hilfe die Produktion von Plundergebäck und laminierten Backwaren optimiert werden kann. Zeit, Kosten und Ressourcen können aufgrund der entfallenen Gärphase eingespart werden – in Zeiten von Fachkräftemangel und volatilen Energiepreisen ein Geschenk für jeden Bäckereibetrieb. Wie es genau funktioniert? Das wurde am Messestand zweimal täglich von den backaldrin-Bäckermeistern präsentiert und in einem eigens dafür eingerichteten Bereich vorgeführt. Der Geruch war unschlagbar: Es duftete an allen Ecken und Enden nach Nusschnecken, Quarktaschen und Croissants.



In unseren Produkten steckt viel Liebe zum Detail. Dabei werden interessante Ideen umgesetzt und von unseren Bäckern auf Herz und Nieren geprüft, sodass die innovativen Produkte neuen Schwung in das Sortiment bringen.

Dr. Andreas Vollmar
Leiter Entwicklung und Qualität

Nicht nur Backen ohne Gare ließ deshalb die Gäste staunen, auch die anderen Innovationen. Quick'n Easy für flüssigen Hefeteig vereinfacht die Produktion von Hefeteigen. Zudem wurden jede Menge Quarkbällchen in den beiden neuen Kreationen Mohn-Himbeere und Nuss-Nougat herausgebacken. Die neue vegane Linie mit RührMix vegan, veganen Füllungen, veganen Berlinern und HTK Soft griff wiederum den aktuellen veganen Foodtrend auf.



Für einen besonderen Kick sorgten Kichererbsen und Rapssamen. Während Erstere an Orient erinnern, bestechen Letztere durch einen gewissen „Crunch“ in Brot und Gebäck. Mein Lieblingsbrot und RapsMax gab es nicht nur als Gebäck zu verkosten, sondern auch als Großbrote, denen backaldrin wieder neuen Wind verleiht, bieten die Brote mit Teigeinlagen von 2,2 Kilogramm doch jede Menge Vorteile: Durch das längere Backen wird die Kruste kräftiger, die Krume bleibt dafür umso saftiger.

Und auch FüllenStabil sorgte bei den Besuchern für ein Aha-Erlebnis. Dadurch bleiben Füllen – wie es der Name bereits vermuten lässt – viel stabiler und beim Backen sowie beim Reinbeißen an Ort und Stelle.



Alle Informationen und Details zu den backaldrin-Neuprodukten entnehmen Sie bitte der Beilage der aktuellen backtuell oder wenden Sie sich an Ihren Fachberater.



Aber auch abseits der Produkte war am Messestand von backaldrin einiges los.

So kamen auch Sport und Spiele nicht zu kurz. Sport-Sponsoring hat bei backaldrin Tradition, denn nur durch eine ausgewogene Ernährung sind Höchstleistungen im Spitzensport möglich. Bekannte deutsche Sportgrößen wie Olympiasieger und Weltmeister im Kunstturnen Fabian Hambüchen, Europameisterin und Leichtathletin Tatjana Pinto, Olympiasieger und Biathlon-Weltmeister Arnd Peiffer sowie die Top-Biathletin Laura Dahlmeier waren deshalb am backaldrin-Stand an der sogenannten Sportlerbar zu Besuch, verteilten Autogramme, ließen sich mit ihren Fans ablichten und nahmen an lustigen Actionspielen teil.



Die Sportler versuchten sich nicht nur selbst am Brötchen backen, sie stemmten auch eine Maß Bier – im sogenannten „Bier-athlon“ und zeigten ihr Talent beim Laserschießen. Es wurde angefeuert, applaudiert und gelacht.



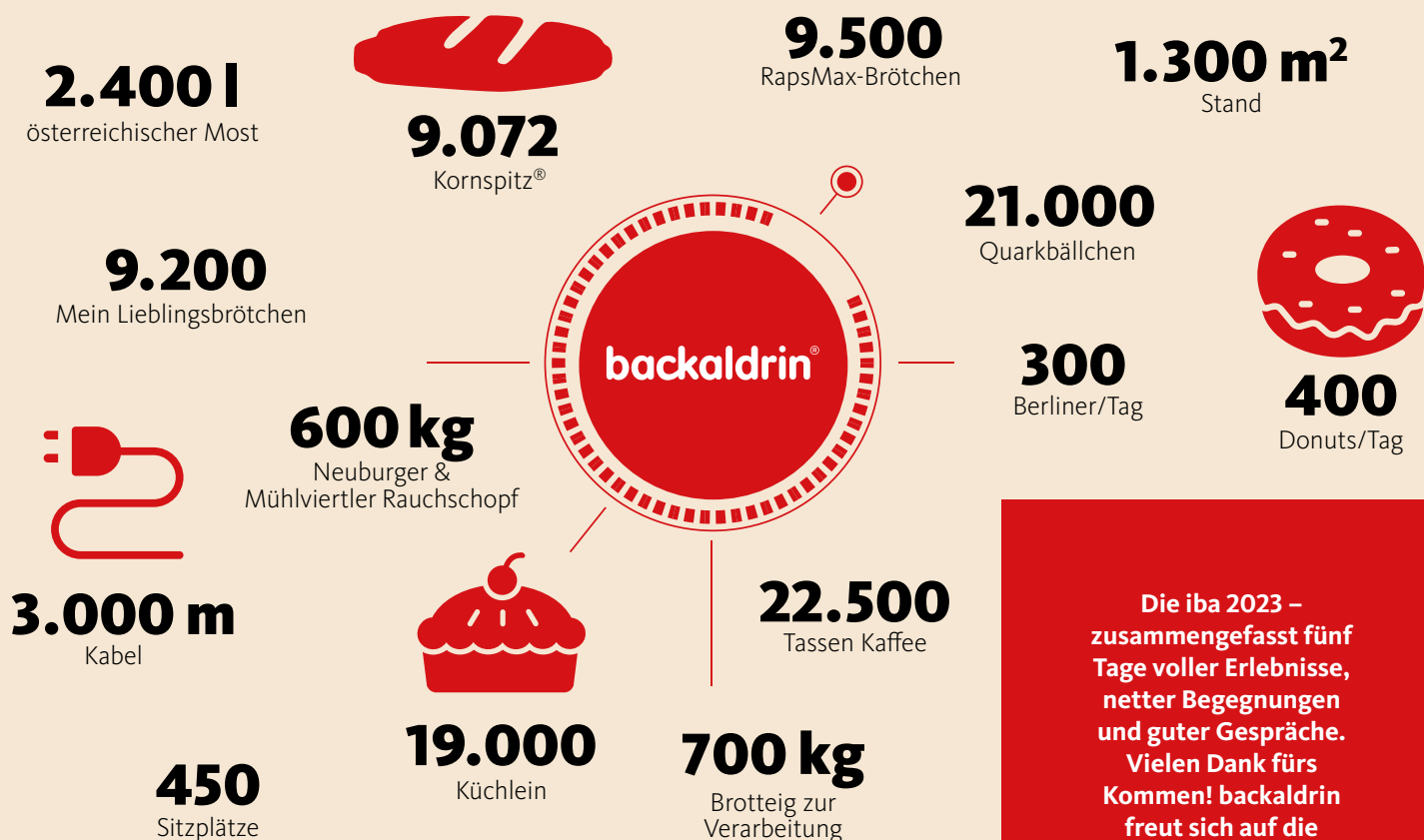
Bester Service

Während die backaldrin-Bäcker fleißig in der Backstube standen, die Produkte vorbereiteten und sich um das leibliche Wohl der Messebesucher sorgten, kümmerten sich 19 Schüler und 2 Lehrer aus der Höheren Bundeslehranstalt für Tourismus (HLT) in Bad Leonfelden um den Service. Die ganze Woche waren die Viertklässler im Zuge eines Schulprojekts vor Ort und servierten am backaldrin-Stand Speisen und Getränke – und das in bester Manier. Die Schüler sind derartige Einsätze gewohnt und leisteten hervorragende Arbeit.

Um seinen Kunden einen Mehrwert zu bieten, war täglich das Münchner Softwareunternehmen „Delicious Data“ zu Gast, Kooperationspartner von backaldrin im Bereich der digitalen Transformation. Eines der vielen Projekte, die backaldrin bei der Digitalisierung verfolgt (siehe Seite 24). Mittels künstlicher Intelligenz werden gezielte Absatzprognosen erstellt, wodurch Überproduktionen vermieden werden können. Das Interesse an diesem Rundum-Service war groß.



Ebenfalls groß, nämlich auf einer großen Leinwand gleich neben dem Empfang des Messestands, wurde wiederum das PANEUM – Wunderkammer des Brotes in Szene gesetzt. Ausgestellt waren auch die neuesten Werke, die die Sammlung beherbergt: „Sweet-Head“ und „Bread-Head“ (siehe Seite 20), die PANEUM-Gründer, backaldrin-Eigentümer und Kornspitz®-Erfinder Peter Augendopler angelehnt an die Bilder von Giuseppe Arcimboldo mit Brot und Gebäck anfertigen ließ.



Die iba 2023 –
zusammengefasst fünf
Tage voller Erlebnisse,
netter Begegnungen
und guter Gespräche.
Vielen Dank fürs
Kommen! backaldrin
freut sich auf die
nächste Messe!

Mein Lieblings-Sandwich

MIT BLUMENKOHL

Zutaten Sandwich (4 Portionen):

Kichererbsenbrot
etwas Olivenöl
1 kleiner Blumenkohlkopf
3 g Knoblauchpulver
1,5 g Zwiebelpulver
2,5 g geräuchertes Paprikapulver
1 rote Zwiebel (in dünne Scheiben geschnitten und in Limettensaft eingeweicht)
gemischte Salatblätter
60 g frische Petersilie (gehackt)

Zutaten vegane Romesco-Sauce:

1 Tomate (gewürfelt)
1 geröstete rote Paprika (frisch oder aus der Flasche)
33 g geröstete Mandeln
2 Knoblauchzehen
¼ Tasse Olivenöl
30 ml Mandelmilch (ungesüßt)
15 ml Rotweinessig
Salz, Pfeffer, Chiliflocken (optional)

Zubereitung

Für den Blumenkohl den Ofen auf 220 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den in ca. 1,5 cm große (fingerbreite) Stücke geschnittenen Blumenkohl darauf verteilen. Diesen mit etwas Olivenöl bestreichen. Knoblauch-, Zwiebel- und Paprikapulver miteinander vermischen und den Blumenkohl mit der Gewürzmischung bestreuen. Die Scheiben anschließend 30 bis 35 Minuten backen, bis sie an den Rändern leicht golden und in der Mitte weich sind.

In der Zwischenzeit alle Zutaten der Romesco-Sauce in einen Mixer geben und pürieren, bis eine glatte Sauce entsteht. Nach Belieben abschmecken.

Wenn alles so weit fertig ist, das Sandwich belegen. Dafür eine gute Menge (etwa 45 ml) Romesco-Sauce auf die erste Brotscheibe verteilen. Eine Schicht Salatblätter darauflegen, gefolgt von Zwiebelscheiben sowie dem Blumenkohl. Mit 15 g gehackter Petersilie pro Sandwich garnieren und mit der zweiten Scheibe Brot das Sandwich zudecken. Guten Appetit!



RapsMax-Brötchen

MIT GURKENAUFSTRICH

Zutaten Brötchen:

Rapsbrötchen
ca. 300 g gemischte Kirschtomaten (geviertelt)
10 ml Olivenöl
3 g Schnittlauch (gehackt)
Salz, Pfeffer
Brunnenkresse



Zutaten Gurkenaufstrich:

1 Becher Frischkäse
½ Gurke (entkernt und gewürfelt)
½ rote Zwiebel (fein gewürfelt)
3 g frischer Dill (gehackt)
3 g frische Minze (gehackt)
15 ml frisch gepresster Zitronensaft
10 ml Weißweinessig
1 TL Salz
½ TL Pfeffer

Zubereitung

Die geschnittenen Tomaten mit Olivenöl beträufeln, Schnittlauch hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Danach alle Zutaten für den Gurkenaufstrich miteinander vermengen.

Rapsbrötchen aufschneiden und schließlich mit einer dicken Schicht Gurkenaufstrich bestreichen. Darauf die gemischten Tomaten legen und mit Brunnenkresse garnieren. Mahlzeit!

Der Geschmack ist nussig und eher mild. Püriert man sie, verleihen sie Gerichten eine tolle cremige Konsistenz.



Es wird zwischen zwei Typen unterschieden: Der Kabuli-Typ zeichnet sich durch etwas größere, rundliche, cremefarbene Samen aus und ist in Europa bekannter. Der Desi-Typ hat kleine, runzelige, dunkle Samen und wird vor allem in Indien gegessen.



Ihr hoher Ballaststoffgehalt soll die Verdauung fördern. Zudem sind Kichererbsen glutenfrei und allergenarm.



Kichererbsen

Sie sind klein, rund und sehen etwas aus wie Knallerbsen – Radau machen sie jedoch keinen, dafür schmecken sie gut: die Kichererbsen. In vielen Ländern sind sie Grundnahrungsmittel und auch in der vegetarischen und veganen Küche sind sie aufgrund ihres hohen Eiweißgehalts äußerst beliebt.

Kichererbsen gehören zu den Hülsenfrüchten. Die einjährige krautige Pflanze wird bis zu einen Meter hoch. Sie befruchtet sich grundsätzlich selbst.

Witzig ist die Kichererbse nicht. Die Bezeichnung „Kicher“ ist vielmehr auf den lateinischen Begriff „cicer“ für Erbse zurückzuführen. Damit heißt die Kichererbse eigentlich „Erbseerbse“.



KICHERERBSEN BEI BACKALDRIN

Mit all den positiven Eigenschaften ist es umso besser, dass Kichererbsen auch zu Mehl verarbeitet werden können. Diese Chance hat sich backaldrin nicht entgehen lassen und für die iba 2023 den KichererbsenMix entwickelt. Brot und Gebäck daraus schmecken so hervorragend, dass sie sogar den Namen „Mein Lieblingsbrot bzw. -brötchen“ tragen dürfen.



TIPP
Kichererbsen sind getrocknet oder vorgekocht erhältlich. Getrocknet und roh enthalten sie jedoch den Giftstoff Phasin. Die getrockneten Kichererbsen vor dem Kochen deshalb mindestens zwölf Stunden in Wasser einweichen und danach garen.

Erst viel später kam die Hülsenfrucht in Europa und damit auch in Deutschland und Österreich an.

1. Jahrhundert n. Chr.

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die schwarzsamige Kichererbse in Deutschland geröstet, gemahlen und als Kaffee-Ersatz verwendet.

Nach 1945

Vor 8000 bis 10.000 Jahren

Schon in der Jungsteinzeit wurden Kichererbsen im Vorderen Orient angebaut.

Mittelalter

Die Kichererbse war nicht nur Nahrungsmittel, sondern auch Heilpflanze. Laut Klosterfrau Hildegard von Bingen sollten die kleinen Erbsen bei Fieber Abhilfe schaffen.

2023

Heutzutage werden Kichererbsen überall auf der Welt verzehrt und sind vor allem als Hummus, in Currys oder Falafeln bekannt.

Erntebericht 2023

DEUTSCHLAND



Bei der Ernteeinbringung 2023 gab es heuer grundlegende Veränderungen. Verantwortlich dafür waren schwierige Witterungsverhältnisse, die sich auf die Ernte auswirkten und folglich auf die Mehlqualitäten Einfluss haben. backaldrin hat die wichtigsten Informationen für die Bäckereien zusammengefasst.

Der Witterungsverlauf zur diesjährigen Ernte stand unter keinen guten Vorzeichen. Zwar herrschten zu Beginn mit einem milden Winter und einem feuchten, kühlen Frühjahr gute Bedingungen, jedoch setzte dann die Trockenheit von Mai bis Juni der Vegetation zu. Die Ernte verzögerte sich und wurde dann noch in weiten Teilen durch den Regen im Juli und August unterbrochen. Entlang des Rheins und in einigen Landstrichen in den südlichen Bundesländern konnte großteils vor dem Regen geerntet werden. In den

restlichen Bundesländern wurden jedoch größere Teile der Ernte ständig durch den Regen unterbrochen. Dadurch ergibt sich ein sehr heterogenes Bild der diesjährigen Ernte: zum einen geprägt durch den Zeitpunkt der Ernte und zum anderen durch deren Lage.

Das Ergebnis der diesjährigen Ernte ist in der Tabelle zusammengefasst. So wurde bei der Hauptkultur für die Brotherstellung, dem Weichweizen, einerseits weniger angebaut und andererseits ging der Ertrag aufgrund der eingangs erwähnten Wetterkapriolen im Vergleich zum Vorjahr zurück. Demzufolge fiel die Erntemenge im Vergleich zum Vorjahr um ca. 6 % geringer aus.

Die Witterungsverhältnisse mit dem lang anhaltenden Regen zu Beginn der Ernte hatten auch beim Roggen zu deutlichen Ertragseinbußen geführt. Jedoch konnte dies durch die Ausdehnung der Anbauflächen kompensiert werden, sodass die Erntemenge beinahe das Vorjahresniveau erreichte.

Ernteergebnis 2023

	Fläche [ha in Tsd]		Erntemenge [Mio. t]		Ertrag [dt/hd]	
	2023	2022	2023	2022	2023	2022
Winter-Weizen	2.881	2.888	20,765	22,587	73,9	76,5
Roggen	629	588	3,118	3,132	49,6	53,2

Quelle: BMEL Erntebericht 2023

Da nur ca. 25 bis 30 % der Erntemenge für die Brotherstellung benötigt werden, sind trotz des Ernterückgangs und der eingeschränkten Qualitäten (siehe unten) ausreichende Mengen vorhanden, um den Bedarf an Brotgetreide mit den benötigten Qualitäten zu decken. Die Mühlen stehen nun vor der Herausforderung, die vorhandenen Qualitäten so abzumischen, dass eine gleichbleibende, gut backfähige Qualität über das Jahr vermahlen werden kann.

WEIZEN

Die Weizenqualität ist dadurch gekennzeichnet, dass der Proteingehalt und somit auch der Feuchtklebergehalt hinter den des Vorjahres zurückfällt. Erfreulich ist aber, dass die allgemeine Backqualität darunter nicht allzu stark gelitten hat. Die Wasseraufnahme wird etwas geringer ausfallen. Die Teige sollten gut ausgeknetet werden, damit sie eine geschmeidige Struktur mit guten Verarbeitungseigenschaften aufweisen.

Weizenqualität

	2023	2022
Fallzahl	240-330	290-410
Feuchtkleber	24 - 29 %	25 - 30 %

Weiters ist bei der neuen Ernte eine leicht erhöhte Enzymaktivität festzustellen, dies sollte bei Kälte- und Langzeitführungen berücksichtigt werden.



backaldrin empfiehlt deshalb, folgende Maßnahmen zur Verarbeitung der neuen Weizenernte zu treffen:



Proteingehalt und Feuchtkleber werden um ca. 1 % geringer ausfallen.



Die Klebereigenschaften sind gut und die Teige geschmeidig bis etwas kurz. In der Übergangsphase das Auskneten der Teige beobachten und gegebenenfalls die Knetzeit anpassen.



Backmittel der Wahl bei der direkten Führung – auch bei enzymstarken Mehlen – sind **FermaMalt** und **Malzmeister**.

Bei Langzeitführungen sowie GV/GU sind **FermaCool Malt** und **SlowMalt** zu bevorzugen.



Die Wasseraufnahme wird sich etwas verringern und sollte überprüft werden.



Die Enzymaktivität ist leicht erhöht, weshalb die Fallzahlen geringer ausfallen und sich im Bereich von 300 bewegen werden.



Bei Fallzahlen unter 300 und schneller reifenden Teigen die Teigtemperatur absenken und auf kleinere Teigchargen und eine zügigere Aufarbeitung umstellen. Dies gilt für die direkte und im Besonderen für Langzeit- und GV/GU-Führungen.

ROGGEN

Die Roggenqualität ist enzymaktiver als im Vorjahr und sehr heterogen. Je nach vorliegender Qualität sind keine oder auch größere Anpassungen erforderlich.



Roggenqualität

	2023	2022
Fallzahl [s]	130 – 240	200 – 300
Amylo-gramm [AE]	350 – 800	600 – 1110
Verkleisterungs-temperatur [°C]	60 – 70	68 – 78

Für den Fall, dass enzymstärkere Mehle mit Fallzahlen von 150 und einer Verkleisterungstemperatur von 67 °C und weniger zum Einsatz kommen, empfiehlt backaldrin, folgende Vorkehrungen zu treffen:



Bei Betriebs-sauerteig auf die Säureentwicklung achten.



Für die kombinierte Führung und die direkte Führung **BAS Spezial** verwenden.



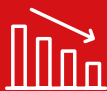
Regelmäßig die Wasseraufnahme überprüfen und die Teige etwas fester und kühler führen.



Staback CL oder **Brotmeister** sind für enzymstarke Mehle bestens geeignet, da sie die Stabilität und die Verarbeitungseigenschaften deutlich verbessern.



Teigruhe verkürzen und bei zu starkem Trieb die Teiggröße reduzieren und zügig aufarbeiten.



Bei Restbrotzugabe den Anteil reduzieren.



Backzeit bei niedrigeren Ausbacktemperaturen verlängern.



Die Versäuerung muss gegebenenfalls angehoben werden.

Fazit

Aufgrund der heterogenen Lage der diesjährigen Ernte raten wir dringend, sich bei der Mühle vor Ort zu erkundigen, wann und wie die Umstellung auf die neue Ernte erfolgt und welche Qualitäten geliefert werden.

Hilfe

Sollten Sie Hilfe bei der Umstellung auf die neue Ernte benötigen, unterstützen wir Sie gerne mit unseren Mehlanalysen und unserer **Hotline (+43 [0] 7224 8821-31)** oder einer fachlichen Beratung vor Ort.



Dr. Andreas Vollmar
Leiter Entwicklung und Qualität bei backaldrin



Hanni Pitzler

Vegan oder plant-based?

FÜR BÄCKER KEINE FRAGE

Beim Thema vegan scheiden sich oft die Geister. Für die einen ist es bloß ein Modetrend, andere sehen in der veganen Ernährung einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz und Tierwohl und wieder andere orten im Veganismus einen Angriff auf die traditionsreiche heimische Esskultur, in der Fleisch, Eier, Milch, Käse, Butter und andere Milchprodukte eine zentrale Rolle spielen. „Schnitzel essen“, so hat diesen Sommer auch der österreichische Bundeskanzler mit Nachdruck versichert, „muss erlaubt sein.“ Fast gleichzeitig startete eine große Burger-Kette ihre ironisch aufgeladene Werbekampagne: „Neu: Alle Beef-Burger jetzt auch mit Plant-based-Patty!“

Ob die Burger-Pattys vegan sind, verrät die Kampagne zwar nicht, aber sie spielt – abgesehen von produktionstechnischen Gründen (da die Pattys im Zuge der Zubereitung auf dem gleichen Rost landen wie Rindfleisch, gehen sie nach strengen Maßstäben nicht als vegan durch) – gezielt auf die sich scheidenden Geister an. Zumal plant-based auch von zahlreichen anderen Akteuren oft synonym zu vegan verwendet wird; nicht zuletzt, um mit veganen Produkten auch andere Zielgruppen anzusprechen als überzeugte Veganer und Veganerinnen – insbesondere Flexitarier, die bewusst weniger tierische Produkte essen wollen, ohne ganz auf sie zu verzichten.

Bäcker und Bäckerinnen tun sich bei entsprechender Bewerbung naturgemäß schwerer, schließlich basieren fast alle ihre Produkte auf pflanzlichen Ausgangsstoffen: Brot als plant-based zu bewerben, wäre schlicht ein Pleonasmus. Um Backwaren ohne Eier, Butter und Milch auszuzeichnen, bleibt ihnen nur, sie tatsächlich vegan zu nennen. Andererseits haben sie es aber auch leichter, denn sie laufen mit einem differenzierten Angebot nicht so leicht in die ideologische Schusslinie wie Burger-Restaurants. Tatsächlich haben vegane Backwaren in das Sortiment der meisten Bäckereien längst Eingang gefunden, ohne mit ihren traditionellen Pendanten auf Kriegsfuß zu stehen.

Und auch rein vegane Bäckereien wie etwa Bernd Hartners Betrieb im niederösterreichischen Hollabrunn haben mittlerweile ihren Platz erobert und beweisen, dass vegan kein bloßer Modetrend ist, sondern eine Marktnische, die gekommen ist, um zu bleiben. „Bernds Welt“ gibt es schließlich schon fast ein Vierteljahrhundert lang. Und wer mag, kann sich ja auch ins vegane Semmel ein Schnitzel legen. Das muss, wie der österreichische Bundeskanzler sagt, „erlaubt sein“.

„SWEET-HEAD“ UND „BREAD-HEAD“ ENTHÜLLT

Die Gesichter der „Vier Jahreszeiten“ sind weltberühmt: Giuseppe Arcimboldo arrangierte die Stillleben unter anderem aus Obst und Gemüse. Brot und Gebäck kamen jedoch nicht zum Einsatz. Das änderte nun der renommierte Künstler René Marcel Rivière. Mit „Bread-Head“ und „Sweet-Head“ kreierte er Köpfe aus Brot und Gebäck – ganz im Stil des Phantastischen Realismus. Wie diese Komposition wirkt, davon konnten sich Ende September Gäste des PANEUM überzeugen. Dort wurden die gerahmten Öltafelbilder (jeweils 80 x 100 cm groß) erstmals enthüllt.



„Ich habe René Marcel Rivière vor einiger Zeit kennengelernt und bemerkt, dass er im Stil der Alten Meister malen kann und diese Technik noch beherrscht. Bei meinen Besuchen im Kunsthistorischen Museum in Wien habe ich oft Werke von Arcimboldo angesehen. Da kam mir die Idee, Köpfe mit Backwaren malen zu lassen. Backwaren sind das essenziellste Lebensmittel der Welt und diese sollen auch entsprechend präsentiert werden. Der Wert dieser besonderen Lebensmittel soll so den Besuchern des PANEUM bewusst gemacht werden“, so PANEUM-Gründer Peter Augendopler.

Bevor die Gemälde jedoch endgültig in die Wunderkammer des Brotes wandern, waren die neuesten Zugänge der Sammlung nun erstmals auf der iba 2023 ausgestellt (siehe Seite 11).



LANGE NACHT IM PANEUM

Am 7. Oktober fand in Österreich die „Lange Nacht der Museen“ statt, auch das PANEUM nahm daran teil. 275 Besucher ließen sich diese Gelegenheit nicht entgehen. Von 18 bis 1 Uhr gab es für sie stündliche Führungen: angefangen von Kinder- über Architekturführungen bis hin zur Mitternachtsführung. Letztere wurde von PANEUM-Gründer Peter Augendopler selbst begleitet.

BACKSTUBE ÖFFNETE FÜR KINDER

Spüren, wie sich Teig anfühlt, wie er sich mit den Händen formen lässt, und schließlich in das selbst gebackene Weckerl beißen – all das konnten Kinder im Alter von 6 bis 14 Jahren diesen Sommer bei „Backen & PANEUM“ erleben. Insgesamt 66 Kinder nahmen an der Aktion teil und wurden so für ein paar Stunden zu kleinen Bäckermeistern.

EVENTS

5. bis 23. Dezember, immer samstags

Christentum als Brotreligion
Offene Führung um 10.30 Uhr

5. Dezember bis 5. Jänner

OÖFamilienkarten-Aktion
Vergünstigter Eintritt: € 13,- für 2 Erwachsene und bis zu 3 Kinder

Alle Infos und Details sowie Anmeldung auf paneum.at oder unter empfang@paneum.at

**JEDEN SAMSTAG
UM 13 UHR:**
offene Führung durch
das PANEUM

20. und 21. Jh.

REKLAMEMARKEN
WAREN AUFGRUND
IHRER DETAILLIERTEN
GESTALTUNGEN BEI
SAMMLERN ÄUSSERST
BELIEBT.



Stück der Stunde

Reklamemarken

Ob rechteckig, rund oder dreieckig, mit oder ohne gezahnten Rand – Reklamemarken haben mit ihren meist farnefrohen und detailreichen Bildmotiven seit jeher Groß und Klein bezaubert. Dabei erfreuten sie sich Anfang des 20. Jahrhunderts besonders großer Beliebtheit. Viele Unternehmen setzten damals die bunten Marken für die Produktwerbung ein und ließen ebene in den Geschäften an die Kunden austeilen. Dadurch sollten diese zum Erwerb bestimmter Produkte motiviert werden. Aufgrund ihrer detaillierten Gestaltungen entwickelten sich die Reklamemarken schnell zu begehrten Sammlerobjekten, die in speziellen Alben aufbewahrt wurden. Oftmals verwendete man sie auch zum Verschließen und zur optischen Verschönerung von Briefen. Nicht alle Reklamemarken warben jedoch für Produkte. Einige fungierten auch als Werbemittel für Anlässe und Veranstaltungen wie Ausstellungen, Messen oder Heimatfeste. Neben Unternehmen wurden diese Marken ebenso von Vereinen, Parteien und staatlichen Institutionen herausgegeben.

Das PANEUM birgt ein buntes Sammelsurium an solchen Marken. Passend zur Internationalen Bäckereiausstellung in München finden sich darunter natürlich auch zahlreiche iba-Marken der letzten fünf Jahrzehnte.

Nachhaltig engagiert

Die innovativen Brot- und Gebäckideen von backaldrin brauchen vor allem eines: den Rohstoff Getreide. Damit dieser auch in Zukunft in ausreichenden Mengen zur Verfügung steht, sind eine intakte Natur und Ressourcenschonung unabdingbar. backaldrin hat diesen Umstand schon vor Jahrzehnten erkannt und leistet einen wichtigen nachhaltigen Beitrag.

„Als Backgroundstoffhersteller arbeiten wir täglich mit Naturprodukten. Da ist es für uns eine Selbstverständlichkeit, Verantwortung für Umwelt und Natur zu übernehmen“, heißt es von Unternehmenssprecher Wolfgang Mayer. Im Mittelpunkt der Bemühungen stehen die Sustainable Development Goals (SDGs) der UNO – 17 Ziele, die festgelegt wurden, um unter anderem extreme Armut zu beenden, Ungleichheit zu reduzieren und natürlich den Planeten zu schützen.



Transportwege vermeiden

Diese Verantwortung beginnt bei backaldrin bereits bei der Beschaffung der Rohstoffe. Um lange Transportwege und damit CO₂-Emissionen bestmöglich zu vermeiden bzw. zu reduzieren, gilt bei backaldrin stets der Grundsatz: Ist etwas in ausreichender Menge und Qualität verfügbar, wird auch regional gekauft und auf heimische klein strukturierte Landwirtschaft zurückgegriffen. Das gelingt durch langfristige Partnerschaften mit Lieferanten und Betrieben. So stammen beim Original Kornspitz®*, dem Flaggschiff des Hauses, etwa 90 Prozent der Zutaten sowie 90 Prozent aller verarbeiteten Getreideprodukte aus Österreich.



*Die Angaben beziehen sich auf den Kornspitz®, hergestellt in Österreich und unter Verwendung von Mehl, Wasser sowie Salz aus Österreich.

Qualität wahren

Lässt der Rohstoff eine heimische Beschaffung nicht zu, wird nach nachhaltigen Lösungen gesucht. Den Kakao etwa bezieht das Unternehmen von Rainforest-Alliance-zertifizierten Farmen. Bei Palmöl wird wiederum bestmöglich auf eine RSPO-Zertifizierung geachtet. Kontrolliert und begutachtet wird der Einsatz dieser Rohstoffe regelmäßig von unabhängigen Stellen. So ist der Betrieb seit vielen Jahren erfolgreich nach BIO-, RSPO- und auch AMA-Richtlinien zertifiziert. Zudem ist backaldrin Member of Sedex, einer Datenplattform für Transparenz im Nachhaltigkeitsengagement von Unternehmen.



Kreislaufwirtschaft

backaldrin setzt auf Kreislaufwirtschaft, deren Ziel es ist, 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 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 Backgroundstoffe 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 (Oberösterreich) gesendet, wo das ausrangierte Mehl von backaldrin zu Futtermittelsubstrat verarbeitet und anschließend verfüttert wird.

Energie wiederverwenden

Auch im Bereich Energie wird auf Kreislauf gesetzt, denn Fakt ist: ohne Energie keine Produktion. Jedoch erzeugen Produktionsprozesse auch selbst Energie, insbesondere in Form von Abwärme. Diese entsteht bei backaldrin etwa durch die Erzeugung von Druckluft für die Maschinen, wo während des Kompressionsvorgangs Wärme freigesetzt wird. Diese Wärme wird über Wärmetauscher in große Speicherbehälter geleitet. In diesen Behältern wird Wasser erwärmt, das anschließend gezielt in verschiedenen Produktionsstadien wiederverwendet wird.



Genial sozial

Gefragt ist Nachhaltigkeit jedoch nicht nur im Sinne von Ökologie und Ökonomie, auch der soziale Aspekt muss berücksichtigt werden. Seit Jahren engagiert sich backaldrin deshalb für Entwicklungsarbeit in Afrika, im Jahr 2012 als einer der Mitgründer der „Angel Bakery“ mitten im größten Slum Kenias. backaldrin sorgte für die komplette Ausstattung, Ausbildung und technische Unterstützung. Bis dato konnten zahlreiche Bäcker dort eine Ausbildung abschließen. Weitere 30 sollen noch dieses Jahr ihren Abschluss machen.

Wie Digitalisierung die Backwelt formt

In einer sich ständig verändernden Welt verbindet backaldrin Tradition mit Technologie. Durch gezielte digitale Initiativen und Kooperationen setzt das Unternehmen neue Maßstäbe – sowohl innerbetrieblich als auch für seine Kunden.

Digitale Checks

Um Produktionsprozesse des Unternehmens weiter optimieren zu können, wurden diese analysiert. Ein Folgeprojekt daraus ist „Testify“: Im November 2022 startete dazu die Testphase bei backaldrin. Konkret handelt es sich um ein System, um handschriftliche Checklisten, die zur Dokumentation und Überwachung von Produktionsprozessen benötigt werden, durch digitale zu ersetzen. Nach der erfolgreichen Erprobung wurde diese Checkliste im April 2023 erstmals für eine komplette Produktionslinie umgesetzt. Seither wird Testify auf andere Linien ausgeweitet und erfährt kontinuierliche Updates. Um eine effektive Überwachung und Darstellung der Kontrollpunkte zu gewährleisten, wurden die dafür notwendigen Dashboards installiert. Diese ermöglichen der Produktionsleitung, den laufenden Status der Linien in Echtzeit zu überblicken.

Produktentwicklung mit KI

Große Chancen für eine voranschreitende Digitalisierung bieten Kooperationen, weshalb das Unternehmen in diese verstärkt investiert. So gibt es das Data-Science-Projekt mit einem Forscherteam der Fachhochschule Hagenberg und dem Software Competence Center Hagenberg (SCCH). Dabei wird bereits seit 2021 erforscht, wie künstliche Intelligenz in der Produktentwicklung eingesetzt werden kann. Dies soll eine noch größere Flexibilität und bessere Kundenorientierung ermöglichen.





E-Learning

Damit Mitarbeiter mit der digitalen Transformation Schritt halten können, wird bei backaldrin großer Wert auf eine konsequente Aus- und Weiterbildung gelegt. Dabei setzt backaldrin auf eine E-Learning-Strategie, die laufend erweitert und verbessert wird.

Bestelloptimierung mit KI

Seit 2022 arbeitet backaldrin eng mit Delicious Data zusammen. Die Kooperation soll backaldrin-Kunden bei der Einsparung von Zeit, Ressourcen und Geld unterstützen. Gelingen soll das mit präziseren Absatzprognosen durch eine künstliche Intelligenz. Die Software nutzt Deep Learning, um aus Verkaufsdaten und externen Faktoren wie dem Wetter und Feiertagen Prognosen zu erstellen, wodurch manuelle Backpläne obsolet werden. Die optimierte Filialproduktion vermeidet Retouren und schließt das Umsatzloch am Nachmittag. Die Lösung zeigt dabei enormes Potenzial: Ihr Einsatz verspricht bis zu 10 Prozent mehr Umsatz, bis zu 30 Prozent weniger Retouren und einen voll automatisierten Bestellprozess. Auch bietet die Lösung von Delicious Data bei Personalwechsel die Möglichkeit, das Wissen und die Vorgaben aus der Zentrale einfach und schnell zu vermitteln. Durch einen integrierten intelligenten Tagesplaner können Produktionsschritte genau terminiert und als Aufgaben in einer „To-do-Liste“ angezeigt werden. Eine intuitive Benutzeroberfläche und die einfache Handhabung ermöglichen für die Mitarbeiter eine schnelle Einarbeitung und Transparenz bei Schichtübergabe. Auch das Analyse-Dashboard, das alle Artikelanalysen, Filialumsätze, Sortimentsgestaltung und Bestandsinventur enthält, verschafft einen hervorragenden Überblick.



Digitalisierung stellt wirtschaftlichen Erfolg sicher und schafft mehr Nachhaltigkeit im Unternehmen. Davon profitieren auch unsere Kunden und das ist das Wichtigste.

Wolfgang Mayer
Unternehmenssprecher



Die Zukunft des Essens



So wie sich die Gesellschaft wandelt, so wandelt sich auch das Essverhalten. Folglich hat dies Auswirkungen auf die Backbranche, denn der Kunde ist König: Verändern sich dessen Wünsche, haben sich Bäcker damit auseinanderzusetzen, Produkte neu zu denken und mit dem Trend zu gehen.

Eine, die sich ganz genau mit der sich verändernden Esskultur beschäftigt, ist die Ernährungswissenschaftlerin und Zukunftsforscherin Hanni Rützler. Jährlich veröffentlicht sie den „Foodreport“, in dem sie Trends in der Ernährung aufgreift. In der neuesten Ausgabe gibt sie einen Ausblick auf 2024.

„Foodtrends sind keine statischen Phänomene, sie befinden sich in einer permanenten Evolutionsschleife. Sie verstärken oder präzisieren sich, stagnieren oder werden schwächer“, heißt es in dem Report. Was sich durchsetzt und was nicht, werde oft von technischen Innovationen sowie sozialen und kulturellen Impulsen angetrieben. Sogenannte Megatrends reichen schließlich in alle gesellschaftlichen Bereiche hinein, seien es Wirtschaft, Politik, Bildung oder Kultur – und davon ist auch das Ernährungssystem nicht ausgenommen. Ein Paradebeispiel dafür sei die Neo-Ökologie, die überall ihre Spuren hinterlasse, auch bei den Verbrauchern: Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung stehen dabei wieder im Mittelpunkt.

Pflanzen als Basis

Besonders pflanzenbasierte Produkte (plant-based) seien deshalb sehr gefragt. Dieser Foodtrend wird vor allem von der jungen Generation angetrieben, die ein wachsendes Klima- und Umweltbewusstsein mitbringt. Neben Obst, Gemüse und natürlich Getreide gewinnen auch Hülsenfrüchte bei der Herstellung neuer Lebensmittel zunehmend an Bedeutung – so auch bei backaldrin, etwa in Form des neuen KichererbsenMix (siehe Seite 14). Nach wie vor werde auch gerne lokal gekauft, die Nähe zwischen Produktions- und Konsumort sei dabei das Wichtigste, denn Landwirte in der Umgebung sollen unterstützt werden. Vermehrt wird es laut Rützler zudem zu einer „Re-Regionalisierung“ der industriellen Lebensmittelproduktion kommen, auch als „New Glocal“ bezeichnet. Befeuert werde dieser Trend nach wie vor durch die gesellschaftlichen Entwicklungen der vergangenen Jahre (Coronakrise, Ukraine Krise und die daraus entstandenen Lieferkettenprobleme). Binnenmärkte werden deshalb eine immer größere Rolle spielen.



Snacks im Vormarsch

Aber nicht nur was, sondern auch wie gegessen wird, ist im Wandel. Der persönliche Tagesablauf bestimmt, wie Mahlzeiten konsumiert werden. Die Grenzen zwischen Frühstück, Mittag- und Abendessen verschwimmen deshalb immer mehr. „Der Arbeitsalltag strukturiert die Essgewohnheiten – nicht mehr umgekehrt“, heißt es im Foodreport 2024. Ein daraus resultierender Foodtrend sei die „Snackification“. Kleine Mahlzeiten, die schnell und bequem überall konsumiert werden können, erfreuen sich mittlerweile großer Beliebtheit. Das kann auch den Bäckern in die Hände spielen, sind Brot und Gebäck doch die perfekte Basis für einen Snack, wie auch Kreationen von backaldrin zeigen (siehe Seiten 12, 13).

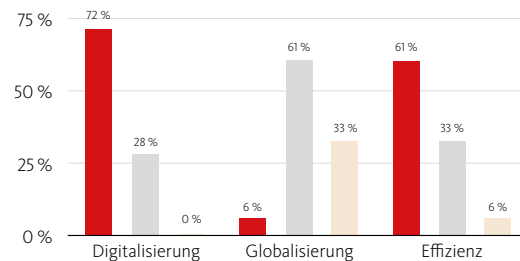
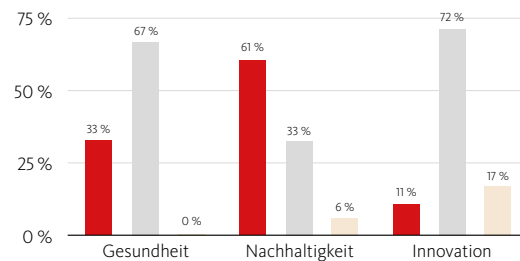
Operative Optimierung

Zu ähnlichen Ergebnissen wie Hanni Rützler kommt auch die Umfrage des Wissensforums Backwaren. Diese veröffentlichte heuer ein Update zum Backzutaten-Trendreport. 2022 hatte man mit diesem Report erstmals eine umfangreiche Trendanalyse für die Backbranche erstellt. Insgesamt wurden darin neun Megatrends und rund 100 Subtrends identifiziert.

Wie auch diese Umfrage zeigt, sind Nachhaltigkeit und vegane bzw. Plant-based-Produkte die absoluten Top-Themen. Aber auch traditionelle Gebäcke und Herstellung liegen im Trend. Auf der operativen Ebene stehen die Optimierung von Wertschöpfungsketten, Prozessen und Kosten (vor allem bei Energie) sowie die Steigerung der Effizienz im Mittelpunkt. Ebenso spielt die digitale Kommunikation in der Backbranche eine immer wichtigere Rolle.

Im Vergleich zu den Ergebnissen von 2022 zeigt sich, dass die Megatrends Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Effizienz noch wichtiger geworden sind. Die Relevanz von Gesundheit, Innovation, Indulgence, Tradition/Nostalgie, Transparenz/Kommunikation sowie Globalisierung ist relativ gleich geblieben. Wobei 33 Prozent der Befragten bei der Globalisierung angeben, dass der Trend kleiner werde, was wiederum den Ergebnissen von Hanni Rützler gleicht, die „New Glocal“ als neuen Trend identifiziert.

Veränderungen im Vergleich zu 2022:



■ größer

■ gleich

■ kleiner

© Wissensforum Backwaren



Was wir essen, beeinflusst, was angebaut wird. Welche Trends spiegeln sich in Sachen Brot und Backwaren auf den Feldern wider?

Aufgrund der allgemeinen Kostensteigerungen bemerken wir, dass Konsumenten auch bei Brot und Backwaren genauer auf den Preis achten und vermehrt preiswertere Produkte wie Semmeln und Mischbrote auswählen. Die Anbaufläche von Weizen und Roggen hat sich deshalb kaum geändert bzw. sogar geringfügig zugenommen. Interessant ist für viele Landwirte sicherlich die Nachfrage nach Leguminosen (z. B. Erbsen oder Bohnen) als Rohstoff für Fleischalternativen. Deshalb werden wir diese in Zukunft vermutlich vermehrt auf unseren Feldern wiederfinden.

Dr. Edith Hüttner-Wilkinson,

stellvertretende Leiterin der Entwicklungs- und Qualitätsabteilung bei backaldrin

backaldrin®

Backen OHNE GARE



Nachhaltig erfolgreich!

Möchten Sie wissen, wie Sie bei Plunder und laminierten Backwaren Zeit, Energiekosten und Lagerplatz in Ihrer Backstube einsparen und dabei nachhaltig für hohe Qualität sorgen können? Dann fragen Sie Ihren backaldrin-Fachberater!