

ÖSTERREICHISCHE BÄCKER & KONDITOR ZEITUNG

www.bäckerzeitung.at

*Tradition
trifft Zukunft*

Philipp Zauner zeigt, wie sich
Geschichte, Genuss und
Innovationen verbinden.



Ihr persönliches Exemplar

Retouren an Postfach 555, 1008 Wien

Österreichische Post AG, MZ 25Z044753 M
DIE SCHNATTEREI e.U., Grenzstraße 180/D1, 2230 Gänserndorf



ENTDECKE
DIE
Fini
IN DIR



Genusstipps für die Weihnachtszeit finden Sie ab Seite 32.



4 Kurz & bündig

News aus der und für die Branche

8 Goldene Tage

Die Hausmesse von Nicole und Mario Gold

10 Die NÖ-Branche trifft sich

Die „Tafelrunde“ im Schloss Gurhof

12 Österreichs Genusswelt

Rot-weiß-rote Highlights der Anuga 2025

14 Geburtstag in Bad Ischl

Der Zaunerstollen wird 120 Jahre

19 Der Mann feiert doppelt

Zacharias-Preis und 20 Jahre Brotway

ÖBKZ vernetzt: Alle Infos auf einen Blick!



Bleiben Sie informiert, schicken Sie uns Ihre Ideen und Wünsche, diskutieren Sie mit uns – werden Sie Teil der ÖBKZ-Community!

Österreichische Bäcker & Konditor Zeitung: www.baeckerzeitung.at



office@baeckerzeitung.at



www.facebook.com/baeckerundkonditor



www.instagram.com/baeckerzeitung.at



LinkedIn: Österreichische BÄCKER & KONDITOR Zeitung



WhatsApp-Kanal: Lebensmittel-Handwerk

20 Urban Design

Ezeb in Schwaz modernisiert mit Aichinger

22 CO₂-neutral

Vom Lichtenberg in Graz macht es vor

24 Das neue Backhaus von Rischart

Der Neubau an der Münchner Theresienhöhe

28 Auf in die Energiezukunft

Die Backstube der Bäckerei Rathmayr

32 X-Mas-Rezept: Festtagstorte

Ein Meisterwerk der Patisserie

34 Genusstipps

Produkte, Goodies und mehr

Österreichische BÄCKER & KONDITOR Zeitung

Herausgeber, Verleger: Verlagsbüro Die Schnatterei e. U., 2230 Gänserndorf, Grenzstraße 180D1

Geschäftsführung: Tanja Braune, office@baeckerzeitung.at

Internet: www.baeckerzeitung.at

Redaktion: Alexander Braune, Mag. Hilde Resch, Roland Graf, Volker

Simon **Marketing, Kommunikation:** Julia Reißner BA **Social Media**

Management: Barbara Egger **Art-Direktion:** Atelier Kubinecz

Grafik & Produktion: Robert Kreisinger

Korrektorat: Martin Betz **Coverfoto:** Roland Graf **Medienberatung und Anzeigenervice:** Die Schnatterei, Tanja Braune, Tel.: +43/(0)664/ 130

35 28, E-Mail: office@baeckerzeitung.at **Anzeigentarif:** Medioplan 2025, gültig ab 1. 1. 25. **Erscheinungsweise:** 10-mal/Jahr. **Abonnement:** Cover

Service GmbH & Co.KG, Tel. +43 1 361 70 70-560, baeckerundkonditor@

cover-services.at **Jahresbezugspreis:** Inland: € 85,-/Ausland: € 120,-

Abonnements, die nicht einen Monat vor Ablauf des Bezugsjahres storniert werden, laufen weiter.

Hersteller: Friedrich Druck & Medien GmbH, 4020 Linz,

Zamenhofstraße 43–45, www.friedrichdruck.com

Die Österreichische BÄCKER & KONDITOR Zeitung ist eine unabhängige Fachpublikation für praxisnahe Wissen und Inspiration im Lebensmittelhandwerk. Mit einem Fokus auf Trends, Technologien, Marktentwicklung und relevante Themen bietet sie Orientierung für Bäckereien, Konditoreien und die gesamte Lebensmittelbranche. Die publizierten Inhalte wurden mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. Gleichwohl übernehmen wir keine Haftung für ihre Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Die Inhalte der einzelnen Artikel, Kommentare und Beiträge spiegeln nicht zwangsläufig die Meinung des Medieninhabers wider.

Die Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz ist unter www.baeckerzeitung.at/impressum-offenlegung ständig abrufbar.

Genderhinweis: Im Sinne einer besseren Lesbarkeit haben wir in einigen Texten die männliche oder weibliche Form einer Bezeichnung gewählt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung eines anderen Geschlechts. Alle Geschlechter (m/w/d) sollen sich von den Inhalten gleichermaßen angesprochen fühlen.

Datenschutzerklärung unter www.baeckerzeitung.at/datenschutz.



Liebe Leserinnen und Leser!

Wenn sich der Sommer verabschiedet und im Salzkammergut die Nebelschwaden über den See ziehen, beginnt für viele von uns jene Zeit, in der sich Tradition und Fortschritt besonders schön verbinden. Unser Autor Roland Graf hat sich in dieser Stimmung auf den Weg nach Bad Ischl gemacht – und dort ein bemerkenswertes Gespräch mit Philipp Zauner geführt, das Sie in unserer Coverstory nachlesen können. Es ist ein Porträt voller Haltung, Handwerksstolz und klarer Perspektiven für die Zukunft der Branche.

Doch nicht nur im Salzkammergut gab es in diesem Herbst viele Gründe zum Feiern. Viele von Ihnen haben die vergangenen Wochen genutzt, um Veranstaltungen, Jubiläen und Messen zu gestalten. Der 20. Geburtstag von Brotway von DerMann, die Hausmesse von Nicole und Mario Gold oder der Österreich-Auftritt in Köln – sie alle liefern ein deutliches Lebenszeichen dieser wunderbaren Branche.

Traditionell finden Sie in den Ausgaben 9 und 10 wieder unseren beliebten Wandkalender. Auf der einen Seite ein Kalendarium für 2026, auf der anderen ein praktischer Urlaubsplaner für bis zu 30 Mitarbeiter – ein Werkzeug, das vielen Betrieben den Überblick erleichtert. Abonnentinnen und Abonnenten, die zusätzliche Exemplare für ihr Team benötigen, können den Wandkalender gerne zum Selbstkostenpreis (Postgebühr) bei uns anfordern: Schreiben Sie an office@baeckerzeitung.at.

Zum Schluss ein persönliches Dankeschön: Die vielen vorzüglichen Köstlichkeiten aus den handwerklichen Backstuben der Region, die wir uns in diesen langen Schlussproduktionstagen immer wieder holen, sorgen dafür, dass wir selbst die längsten Arbeitstage gut gelaunt überstehen.

*Herzlichst,
Ihre Tanja Braune*



Wir gratulieren

den Gewinnern von „Elemente der Konditorei“ von Leo Forsthofer

Mehr als 100 Leser:innen haben an unserem Gewinnspiel teilgenommen. Heute hat unser Glücksengel „Alex“ gezogen, und die Gewinner sind:
 • **Günther Feldhofer**, 3263 Randegg
 • **David Heidschuster**, 1050 Wien
 • **Annette Simma**, 6800 Feldkirch

Die Gewinner wurden bereits verständigt und die Bücher versandt.

■ MIWE ideal e+

Wahrlich ideal

**Etagenbackofen der Extraklasse mit automatisierter
Beschickung. Backt das gesamte Sortiment, vom schweren
Roggenbrot bis hin zum Weizenkleingebäck.**

- ▶ Erstklassige Backwaren
- ▶ Perfekte Gleichmäßigkeit
- ▶ Automatisierte Beschickung
- ▶ Überlegener Schwaden
- ▶ Echtes Steinofenbrot



Entdecken
Sie den
MIWE ideal e+



Ausgiebig testen: im MIWE live baking center

Kontaktieren Sie uns: Telefon 01-734 81 74 · contact@miwe.de · www.miwe.at/ideal

MIWE

Konditoren bei „Silvia kocht“

In neuen Folgen der beliebten ORF-2-Sendung „Silvia kocht“ mit Silvia Schneider stehen österreichische Konditoren im Mittelpunkt. Mit dabei sind die Innungsmeister Leo Jindrak (OÖ), Erich Handl (Stmk), Martin Vallant (K) und Evelyne Goldenits (Bgld), die ihre Spezialitäten präsentieren und die Vielfalt der heimischen Konditorkunst zeigen.

Die Kooperation bietet eine ideale Gelegenheit, in der Vorweihnachtszeit die heimische Konditorkunst ins Rampenlicht zu rücken. Durch die starke mediale Präsenz können neue Zielgruppen erreicht und das Bewusstsein für Qualität und handwerkliche Tradition geschärft werden. Die Dreharbeiten fanden im Oktober in Wien statt.



Im Studio von „Silvia kocht“, von links: Martin Vallant (K), Evelyne Goldenits (Bgld), Silvia Schneider, Leo Jindrak (OÖ) und Erich Handl (Stmk).

Termine, ORF 2, jeweils 14:00 Uhr:
Mo, 24. 11. – Evelyne Goldenits
Di, 25. 11. – Erich Handl
Mi, 26. 11. – Martin Vallant
Do, 27. 11. – Leo Jindrak LIM



Leo Jindrak
**Bundesinnungsmeister,
Innungsmeister der
österreichischen Konditoren**

Der anhaltende Fachkräftemangel stellt eine der größten Herausforderungen für unsere Branche dar. Die Zeiten, in denen wir darauf warten konnten, bis die passenden Bewerbungen einlangten, sind vorbei. Vielmehr gilt es, alle zur Verfügung stehenden Kanäle und Instrumente zu nutzen, um insbesondere Lehrlinge für eine Ausbildung im Betrieb zu finden. Im Wettbewerb um die passenden Mitarbeiter ist es wichtig, eine eigene „Arbeitgebermarke“ zu entwickeln. Bei diesem Employer-Branding macht sich ein Unternehmen Konzepte aus Marketing und Markenbildung zunutze, um sich als attraktiver Arbeitgeber darzustellen und auf dem Arbeitsmarkt vorteilhaft zu positionieren. Eine Hilfestellung für einen Aufbau der eigenen Marke bieten auch die Wirtschaftskammern. In Oberösterreich gibt es beispielsweise geförderte Beratungen zur Steigerung der Arbeitgeber-Attraktivität.

Die Teilnahme an einer Berufsinformationsmesse ist eine gute Gelegenheit, um das eigene Unternehmen als attraktiver Arbeitgeber in der Öffentlichkeit sichtbar zu machen. Solche Jobmessen finden das ganze Jahr über in allen Bundesländern statt, die Teilnahmegebühren als Aussteller sind in einem überschaubaren Ausmaß und vor allem gehören die Besucher genau jener Zielgruppe an, die wir ansprechen wollen. Im persönlichen Gespräch mit den Schülern, deren Eltern und Lehrern lässt sich das eigene Unternehmen optimal präsentieren, es können Fragen beantwortet und das Interesse an unserem Handwerk geweckt werden. Aus meinen Erfahrungen weiß ich, dass auf Berufsinformationsmessen schon einige hervorragende, engagierte Bäcker- und Konditorlehrlinge gefunden werden konnten.

**Schreiben Sie uns Ihre Meinung an:
office@baeckerzeitung.at**

IMWF-Studie: Die Top-Marken bei Brot, Gebäck und Süßwaren

Eine aktuelle Analyse des Instituts für Management- und Wirtschaftsforschung (IMWF) zeigt, welche Marken in Österreichs Backwaren- und Süßwarenbranche das größte Vertrauen genießen. Auf Basis von 78.000 ausgewerteten Online-Beiträgen wurden 232 Unternehmen in fünf Reputationsdimensionen bewertet.

Im Bereich **Brot und Gebäck** führen **Backaldrin, Geier, Haubis, Ölz** und **Ankerbrot** das Ranking an. Backaldrin punktet mit dem Kornspitz und klarer Nachhaltigkeitsausrichtung, Geier mit sozialem Engagement und Regionalität, Haubis

mit Innovation, Ölz mit Zukunftsstrategie und Ankerbrot mit der Verbindung von Tradition und digitaler Entwicklung.

Auch das Reputationsranking der Süßwaren- und Snackerzeuger lässt sich wie das Who's who der Branche: **Zotter, Manner, Heindl, Neoh** und **Kelly** überzeugen mit Qualität, Innovationskraft und verantwortungsbewusster Produktionsweise. Die Studie zeigt einen klaren Trend: Vertrauen entsteht dort, wo Handwerk, Qualität und Nachhaltigkeit glaubwürdig zusammenkommen.

Lesen Sie die gesamte Liste unter www.baeckerzeitung.at.

DIE ZAHL DES MONATS

69 %

Nahversorgung unter Druck:
Laut einer Studie der
KMU Forschung Austria haben
69 Prozent aller Gemeinden mit
weniger als 500 Einwohnern
keinen Lebensmitteleinzelhändler
mehr.

In Orten mit bis zu
1.000 Einwohnern sind es
43 Prozent, die ohne
Nahversorger auskommen
müssen. Insgesamt leben bereits
411.000 Menschen, also rund
4,5 Prozent der Bevölkerung, in
Gemeinden ohne lokale Einkaufs-
möglichkeit. Besonders betroffen
sind das Burgenland, Tirol und
Oberösterreich.

Quelle: KMU Forschung Austria



Backaldrin-Backmeister zu Gast bei König Maschinen

Backaldrin und König Maschinen vertiefen ihre langjährige Zusammenarbeit mit einem fachlichen Austausch im Demo Center in Graz. Eine Delegation von Backaldrin-Backmeistern aus dem DACH-Raum testete dort gemeinsam mit den König-Experten verschiedene Rezepte und Maschinen – allen voran Kopfmaschinen nach dem Rex-Prinzip.

Der Besuch kombinierte theoretisches Know-how mit praxisnahen Vorführungen zu Öfen, Backtechnik und neuen technologischen Entwicklungen, die besondere Einblicke ermöglichen. Beide Teams betonten den Wert der gemeinsamen Tests, bei denen Rohstoffe und Anlagentechnik optimal aufeinander abgestimmt wurden.

www.koenig-rex.com

Konditoren im Tief – Bäcker stabil

Nach einem soliden ersten Halbjahr zeigen sich Österreichs Bäcker im dritten Quartal 2025 etwas zuversichtlicher. Während die Umsätze geringfügig stiegen, hellt sich die Stimmung laut aktueller Konjunkturbeobachtung der KMU Forschung Austria leicht auf. Anders bei den Konditorbetrieben – hier hat sich das dritte Quartal 2025 verschlechtert. Trotz Preissteigerungen stagnieren die Umsätze real, nur 5 % der Betriebe melden eine gute Lage.



Scannen und Berichte lesen



O/K
P/A/N/E/E/L/E

Hygienische Decken- u. Wandverkleidungen
3100 St. Pölten | Hnilickastraße 34 | T: +43 - 2742 / 88 29 00

Montage von Systemen mit Glasbord® wie
fugenlose GFK Wandverkleidungen
Isolierpaneelle | Kühl-, Tiefkühl- u. Klimazellen
sowie PVC- Paneele und Industrietüren

www.OK-PAEELE.at



Josef Schrott
Innungsmeister der
österreichischen Bäcker

In den heimischen Backstuben herrscht Hochbetrieb. Zu keiner anderen Jahreszeit ist die Nachfrage nach köstlichen, handwerklich hergestellten Gebäcken so groß. Sei es die Vielzahl an Allerheiligenstriezel, die in den letzten Wochen gebacken wurden, oder die Faschingskrapfen, die gemeinsam mit den Narren jetzt wieder los sind. Zwar ist der Krapfen mittlerweile zu einem beliebten Ganzjahresprodukt geworden, in vielen Bäckereien wird er jedoch nur zwischen dem 11. November und dem Faschingsdienstag gebacken und von den Kunden jedes Jahr sehnüchsig erwartet.

Die Produktion der Weihnachtskekse ist ebenfalls in vollem Gange. Neben den Klassikern wie Vanillekipferl und Co hat jedes Bundesland seine typischen, regionalen Spezialitäten. Kletzenbrot, Christstollen, Lebkuchen, Bischofsbrot und einiges mehr dürfen auf dem Festtagstisch in vielen Familien ebenfalls nicht fehlen.

Unsere Festtagsspezialitäten sind mehr als nur Gebäck, sie sind ein Stück gelebter Tradition und seit Jahrhunderten fixer Bestandteil zu speziellen Anlässen. Und diese besonderen Backwaren kommen immer noch aus unseren Backstuben, hier punkten wir mit handwerklicher Perfektion und – soweit als möglich – regionalen Zutaten. Das wissen die Kundinnen und Kunden zu schätzen und gönnen sich zu den Festtagen das kleine Stück Genuss und Freude aus der Bäckerei oder Konditorei gerne.

Ich wünsche Ihnen, dass Sie gut durch die anstrengenden Wochen bis zum Jahreswechsel kommen und vor allem gute Geschäfte.

Schreiben Sie uns Ihre Meinung an:
office@baeckerzeitung.at

Backforum 2025 Vernetzung über die Grenze



Mitte Oktober besuchten österreichische Bäckerinnen und Bäcker im Rahmen des **Backforums der Lebensmittelakademie** Betriebe im deutschen Bundesland Baden-Württemberg. Andere Konzepte kennenlernen, Ideen sammeln und voneinander lernen standen dabei im Fokus.

Die Besichtigungstour startete in Herrenberg bei **Jochen Baier, World Baker of the Year 2018**. Weiter ging es zu **Wildbaker Jörg Schmid** nach Gomaringen und zur **Bäckerei Padeffke** in Mössingen. Am nächsten Tag besuchten die heimischen Bäcker Heiner Beck in seiner **Bäckerei BeckaBeck** in Römerstein sowie die Bäckerei Simon Glocker in Gomadingen.

Die österreichischen Bäcker wurden in allen Betrieben herzlich willkommen geheißen, die jeweiligen Konzepte offen besprochen sowie die Herausforderungen und die Zukunft des Handwerks angeregt diskutiert. Neben Kursen, Coachings, Produktwettbewerben und vielem mehr ist das Backforum ein weiteres Puzzleteil für die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, um das Ohr und das Herz bei den Handwerksbetrieben zu haben.





Tiroler Wallfahrt

Gelebte Tradition und Gemeinschaft

Seit über 300 Jahren pilgern Tirols Bäckerinnen und Bäcker zum Höttinger Bild. Auch heuer, am 4. Oktober, machten sich zahlreiche Bäckerfamilien auf den Weg zur traditionellen Wallfahrt nach Innsbruck.

Mit gefüllten Brotkörben führte der Marsch zur Kapelle, wo Bischof Hermann Glettler die Messe zelebrierte und das Brot segnete. „Unsere Vorgänger haben diese Tradition begründet, und wir wollen sie weitertragen. Heuer ist es besonders schön, da die Jugend so stark vertreten ist“, sagt Berufsgruppen-sprecher Gerhard Gstrein.

Beim anschließenden Beisammensein im Gasthof Gramarthof wurde gefeiert, gelacht und Gemeinschaft gelebt – ganz im Sinne gelebter Handwerkstradition.

Die Tirolerin Julia Knoll ist Patissière des Jahres 2026

Mit außergewöhnlichen Dessertkreationen überzeugt die 22-jährige Tirolerin Julia Knoll – und wurde dafür von Gault Millau zur „Patissière des Jahres 2026“ gekürt. Kreationen wie ihre „Variation von der Banane mit schwarzem Sesam“ oder „Salzkaramell mit Marille und Hafer“ machten sie zur Aufsteigerin der Saison. Nach der Tourismusschule in Landeck folgte eine Lehre in der Konditorei Kurz. Seit 2021 arbeitet Julia Knoll im Hotel Marent, wo sie ihre Handschrift stetig weiterentwickelt.



AUSGABE 09/2025

LASKA

Johann Laska u. Söhne

Linz/Wien/Graz
Tel.: +43 (0)732/77 32 11
info@laska.co.at, www.laska.co.at



All-In-One-System FS 525

Formgebung und Separation!



Form-System FS 525.
Schnellster Wechsel der Formtechnik
in wenigen Minuten.
Das System ist in mobiler CE-konformer
Version und modernster
Ether-CAT-Antriebstechnik ausgeführt.
Für Teige, vegetarische und vegane
Produktmassen, Molkereiprodukte,
Süßwaren, und vieles mehr.

LASKA, der Partner für innovative Fleisch- und Lebensmittelverarbeiter.

Glänzende „Goldene Tage“

Von 18. bis 20. Oktober 2025 konnten Nicole und Mario Gold zahlreiche Kunden, Partner und Branchenkollegen zu den diesjährigen „Goldenen Tagen“ begrüßen. Die traditionelle Hausmesse bot viel Gelegenheit, sich über Neuheiten zu informieren und die neuesten Trends auszutauschen oder einfach gemeinsam zu fachsimpeln.



Mit knapp 20 Ausstellern, die zu den absoluten Schwergewichten der Branche zählen, boten die „Goldenen Tage“ den Besuchern eine hochkarätige Plattform. Die Firmen präsentierten das Beste aus ihrem Portfolio, wobei der direkte Austausch über Innovationen und zukünftige Marktentwicklungen im Vordergrund stand.

Die Gäste hatten reichlich Gelegenheit, sich selbst vom Angebot zu überzeugen. Das intensive Probieren und Verkosten vieler Produkte war das zentrale Element, das – natürlich – begeistert angenommen wurde. Hier nur ein kleiner Auszug einiger Highlights: Bei Lesaffre konnte Yoatie, ein brandneues Hafer-Joghurt-Gebäck, verkostet werden. Puratos präsentierte pikant gefüllte Krapfen. Bei Vandemoortele gab es Plunder-Klassiker auf rein pflanzlicher Basis, bei Baker & Baker Donuts mit Choviva, einer Schokoladenalternative aus Sonnen-

blumenkernen. Am Stand von Wolf ButterBack konnte die Salted-Nougatcreme-Rolle probiert werden. CSM Ingredients beeindruckte mit Mega Croissants und einigen Neuheiten aus dem Service-Club.

Relevantes Fachpublikum

Alle drei Messestage waren gut besucht. „Die Aussteller haben uns unisono bestätigt, dass die geführten Gespräche von großem fachlichem Niveau und konkretem Interesse geprägt waren. Dies bestätigt unser Anspruch, ein relevantes Fachpublikum anzuziehen“, freuten sich Nicole und Mario Gold über die außergewöhnlich hohe Kundenqualität. „Was uns besonders freut, ist das durchweg positive Feedback zur familiären Atmosphäre“, so das Unternehmerehepaar weiter. Auch Kunden und Aussteller lobten die entspannte Stimmung, die ideale Voraus-

setzungen für vertraulose Gespräche schuf. Am Sonntag nutzten zahlreiche Teilnehmer die Gelegenheit, mit der Familie vorbeizukommen. Zudem nahmen auch viele „Veteranen“ der Branche die Einladung nach Wien-Simmering an, um ehemalige Kunden und Kollegen wiederzusehen. Die Messe wurde so nicht nur zum Geschäftstermin, sondern auch zum wertvollen Treffpunkt der Gemeinschaft.

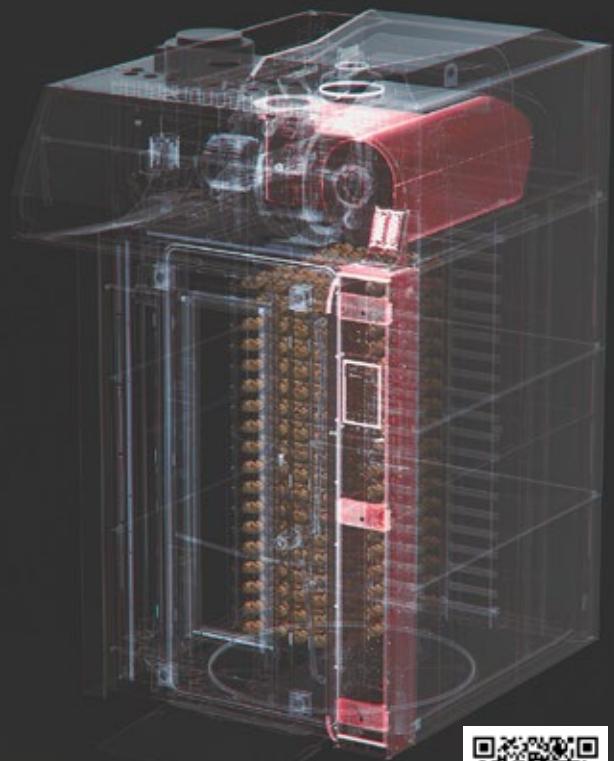
Die „Goldenen Tage“ von Anna Gold waren auch 2025 ein voller Erfolg und haben einmal mehr gezeigt, dass sie ein unverzichtbarer Termin für die Lebensmittelbranche sind. „Wir danken unseren Ausstellern für ihr Engagement und unseren Kunden für ihr großes Interesse und ihre Treue“, erklären Nicole und Mario Gold. „Wir freuen uns bereits auf die nächste Ausgabe und darauf, die Branche erneut in familiärer Atmosphäre zusammenzubringen.“  *Hilde Resch*

TECHNOLOGIE TRIFFT HANDWERKS- TRADITION.

FÜR IHR PERFEKTES GEBÄCK.



1. Nicole und Mario Gold dürfen sich über gelungene „Goldene Tage“ freuen.
2. Josef Schusterbauer präsentierte einen geschmackvollen Auszug an Füllungen und Überzügen aus dem Sortiment von Dawn und Royal Steensma.
3. Bei Puratos hatte man allerlei Neuheiten im Gepäck und eine Fülle an Gebäck zum Verkosten dabei.
4. Ob Flammkuchen im Croissant-Mantel oder die Salted-Nougatcreme-Rolle, bei Wolf ButterBack konnten die Besucher alle Produkte probieren.
5. Bei CSM Ingredients gab es nicht nur eine Menge zu verkosten, sondern auch geballte Infos rund um den Service-Club.
6. Bei allen Fragen rund um professionelle Bäckereitechnik war man bei Norbert Schafler von Karner richtig.
7. Infos und Kostproben zu Clean-Label-Krapfen, Lebkuchen-Cupcakes und vielem mehr gab es bei Komplet Mantler.



ENERGIESPAREND IM „SAVE ENERGY“ DESIGN Stikkenofen Roto Passat SE

Der Ofen von König sorgt für beste, gleichmäßige Backergebnisse für Ihr gesamtes Produktprogramm. Die durchdachte Konstruktion für ein unvergleichliches Verhältnis von Backfläche zu Stellfläche.

FÜR EINFACHE BEDIENUNG WIE NIE ZUVOR Smarte Steuerung auf einen Blick

Die neue intuitive Steuerung ermöglicht einfache Bedienung und enthält verschiedene Funktionen wie etwa simple Optimierung Ihres Energieverbrauchs, die wichtigsten Statistiken rund um Ihren Ofen oder eine eigene Auftaufunktion.



Gemeinsam MEHR erreichen

Im Oktober 2025 fand mit der zweiten „Tafelrunde“ erneut das große Branchentreffen der niederösterreichischen Lebensmittelhandwerker statt. Rund 180 Gäste folgten der Einladung in das Schloss Gurhof im Dunkelsteinerwald und verbrachten einen inspirierenden Tag voll Information, Wissenstransfer sowie Genuss und Humor.

Das Lebensmittelhandwerk lebt von Menschen – von ihrer Leidenschaft, ihrem Wissen und ihrem Miteinander. Unter diesem Leitgedanken stand auch die zweite Ausgabe der Tafelrunde, bei der sich alles um die Themen Führung, Mitarbeitersuche und Ausbildung drehte. In Vorträgen und Diskussionsrunden wurde deutlich, dass „erfolgreiche Betriebe auf engagierte Menschen, gutes Teamwork und zukunftsorientierte Ausbildungswege angewiesen sind. Nur wenn Betriebe, Ausbildungsmodelle und Mitarbeitende gemeinsam zukunftsorientiert an einem Strang ziehen, kann das Handwerk den Herausforderungen der Zeit begegnen“, so Mag. Thomas Hagmann, Landesinnungsmeister des Lebensmittelgewerbes.

Ob in der inspirierenden Keynote von Philip Keil oder in den Gesprächen über das neue Ausbildungsmodell „Meister mit Matura“ und die Beschäftigung von Fachkräften aus Drittstaaten mit der Rot-Weiß-Rot-Karte – überall zeigte sich derselbe Gedanke: Menschen sind das wichtigste Kapital des Handwerks.

Kräfte bündeln

„Nur wenn wir unsere Kräfte bündeln, uns selbst weiterentwickeln und gegenseitig austauschen, können wir die Bedeutung des niederösterreichischen Lebensmittelgewerbes sichtbar machen. Wir stehen für Qualität, Regionalität und Vertrauen – und genau das soll auch für die Konsumentinnen und Konsumenten spürbar bleiben“, ist sich der Landesinnungsmeister der Berufssparten des Lebensmittelgewerbes sicher. Als besonderen Gast und Beispiel für das Vertrauen in zukünftige Generationen begrüßten die Landesinnungsmeister Klaus Kirchdorfer (Bäcker), Jakob Ellinger (Fleischer), Christian Heiss (Konditoren), Herbert Poinstingl (Müller) und Franz Neubauer (Nahrungs- und Genussmittelgewerbe) die Siegerin des Landeslehrlingswettbewerbs der Konditoren, Celina Stadler von der Café-Konditorei Erb in Waidhofen an der Ybbs. Sie steht stellvertretend für die hohe



Die Innungsmeister des NÖ-Lebensmittelgewerbes luden zur Tafelrunde.
Von links: Herbert Poinstingl (IM Müller), Kabarettist Clemens Maria Schreiner, Klaus Kirchdorfer (IM Bäcker), Jakob Ellinger (IM Fleischer), Franz Neubauer (IM Nahrungs- und Genussmittelgewerbe), Celina Stadler (Siegerin des Landeslehrlingswettbewerbs der Konditoren), Musiker Jimmy Schlager, Mag. Thomas Hagmann (LIM Lebensmittelgewerbe) und Christian Heiss (IM Konditoren).

Ausbildungsqualität und das Engagement des Nachwuchses im niederösterreichischen Lebensmittelgewerbe.

My Aircraft – Your Aircraft

Ein besonderer Höhepunkt der Tafelrunde war der Vortrag von Philip Keil, ehemaliger Verkehrsflugzeugpilot und heute gefragter und mehrfach ausgezeichneter Keynote-Speaker auf großen Bühnen in Europa und Asien. In einer inspirierenden Rede stellte er anschaulich Parallelen zwischen dem Cockpit und dem Arbeitsalltag im Lebensmittelgewerbe her.

Dabei sprach er über Führung und Verantwortung, Motivation und Veränderung, Vertrauen und Fehlerkultur sowie Teamwork und Kommunikation – Werte, die in jedem erfolgreichen Betrieb zählen.

Besonders eindrucksvoll illustrierte Keil diese Prinzipien mit dem weltweit bekannten Beispiel der „Miracle on the Hudson“-Landung im Jahr 2009, als ein Airbus nach Vogelschlag auf dem Hudson River notwassern musste. Anhand der

Originalaufzeichnung der Kommunikation zwischen Pilot, Co-Pilot und Tower zeigte Keil, wie klare Ziele, ruhige Kommunikation und gegenseitiges Vertrauen in einer Extremsituation den Unterschied machen können.

Seine Botschaft: Erfolg entsteht dort, wo Menschen Verantwortung übernehmen, einander vertrauen und auch in turbulenten Zeiten einen klaren Kurs halten.

Neues Ausbildungsmodell „Meister mit Matura“

Ein zukunftsweisender Programmpunkt der Tafelrunde war die Präsentation des neuen Ausbildungsmodells „Meister mit Matura“. Thomas Hagmann, LIM des Lebensmittelgewerbes, und Christian Heiss, LIM der Konditoren, haben das Konzept gemeinsam entwickelt und erstmals im Schloss Gurhof vorgestellt.

Mit „Meister mit Matura“ reagiert die Landesinnung auf den tiefgreifenden Wandel der Arbeitswelt und auf die Ansprüche der jungen Generation. Ziel ist es

LIM Mag. Thomas Hagmann, Christian Heiss (IM Konditoren) und Kabarettist Clemens Maria Schreiner präsentierten das neue Ausbildungsmodell „Meister mit Matura“.



zu zeigen, dass eine handwerkliche Lehre und eine fundierte Allgemeinbildung kein Gegensatz sind, sondern sich perfekt ergänzen. Das Modell kombiniert Praxisnähe mit weiterführender Bildung – eine Ausbildung mit Zukunft, die bis hin zum Studium offen ist. Christian Heiss betonte, dass das neue Konzept vor allem eines löst, woran frühere Modelle oft scheiterten: den Zeitdruck junger Menschen.



Philip Keil und Clemens Maria Schreiner, der Moderator des Abends.

Statt abends nach einem vollen Arbeitstag die Schulbank zu drücken, sieht „Meister mit Matura“ einen fixen Ausbildungstag pro Woche vor – vier Tage im Betrieb, ein Tag Schule. So bleibt Raum zum Lernen – und für das Privatleben.

Heiss sprach offen über die Imagefrage der Lehre: Zu oft werde sie noch als „zweite Wahl“ gesehen. Mit „Meister mit Matura“ soll sich das ändern – die Ausbildung erhält ein neues Selbstverständnis und macht deutlich, dass Handwerk, Wissen und Karrierechancen Hand in Hand gehen.

Das duale System bleibt erhalten, wird aber modernisiert: Sechs Jahre lang verbinden Lehrlinge theoretische und praktische Ausbildung, um zu qualifizierten Fachkräften zu werden. Für Betriebe bedeutet das keine Mehrkosten, gleichzeitig aber einen klaren Vorteil: engagierte, gut ausgebildete

Mitarbeitende mit Zukunftsperspektive. Die Kurse werden größtenteils gefördert, und auch nach der Ausbildung bleiben alle Wege offen – bis hin zu akademischen Laufbahnen. Der Start des Programms ist für Herbst 2026 geplant.

Rot-Weiß-Rot-Karte und Arbeitnehmer aus Drittstaaten

Eine weitere Diskussion widmete sich der Personalfrage, ein brennendes Thema, welches das Lebensmittelgewerbe derzeit stark beschäftigt. Moderiert von Clemens Maria Schreiner, diskutierten Thomas Teufner, MBA (Inhaber der Bäckerei Teufner GmbH & Co KG, Melk), Harald Wammer (Gastronomieberater und früherer Kulinark-Direktor einer Reederei) sowie Mag. Andreas Grießler (Amt der NÖ Landesregierung, Abteilung Polizei- und Veranstaltungsangelegenheiten) über die Möglichkeiten der Rot-Weiß-Rot-Karte für qualifizierte Arbeitskräfte aus Drittstaaten.

Die Rot-Weiß-Rot-Karte ist ein österreichisches Modell, das Aufenthalts- und Arbeitsrecht kombiniert, um gezielt Fachkräfte aus Nicht-EU-Ländern anzuwerben und dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken. Damit rückt sie zunehmend auch für handwerkliche Betriebe in den Fokus.

Thomas Teufner schilderte die Herausforderungen seines Betriebs: „Wir haben in einem Jahr 22 Personen an- und abgemeldet. Viele blieben nur kurz, manche nur einen Tag. Niemand wollte diese Arbeit machen.“ Aus dieser Erfahrung heraus suchte er gemeinsam mit Harald Wammer nach neuen Wegen. Wammer, der in seiner Zeit als Chef von über 30 Küchen intensiv mit asiatischen Arbeitnehmern zusammengearbeitet hatte, berichtete von deren Disziplin und Verlässlichkeit im Berufsalltag. Aus

dieser Erfahrung heraus gründete er ein Unternehmen, das sich auf die Vermittlung von Arbeitskräften aus Drittstaaten – etwa aus Indonesien – spezialisiert hat.

In der Diskussion wurde deutlich: Qualifizierte Zuwanderung kann eine wertvolle Unterstützung für das Lebensmittelhandwerk sein – vorausgesetzt, sie ist gut organisiert, rechtlich klar geregelt und begleitet von einer Kultur der Integration und Wertschätzung.

Vergnüglicher und genüsslicher Ausklang

Den Show-Act der Tafelrunde bestritt Jimmy Schlager aus dem Weinviertel. Der Entertainer begeisterte das Publikum mit seinem Musik-Kabarett. Mit seinen mitreißenden Songs und pöntierten Geschichten nahm er die Gäste mit auf eine humorvolle Reise durch die Sonderbarkeiten der Gesellschaft.

Beim anschließenden Galadiner nutzten die rund 180 Teilnehmer aus den verschiedenen, einander oft ergänzenden Berufssparten die Gelegenheit zum persönlichen Austausch.

Die Landesinnungsmeister standen für Gespräche bereit und vertieften dabei den Kontakt zu den Mitgliedern. Das regionale Menü, kreiert von Georg Loichtl vom Cateringunternehmen Flieger-Gastro aus St. Pölten, zeigte einmal mehr, wie harmonisch sich die Produkte der Fleisch-, Bäcker-, Konditor-, Müller- sowie Nahrungs- und Genussmittelbetriebe zu einem kulinarischen Ganzen vereinen.

„Die Tafelrunde macht deutlich, was das niederösterreichische Lebensmittelhandwerk auszeichnet: Gemeinschaft, Qualität und Leidenschaft. Und sie zeigt, dass man – ganz im Sinne des Mottos – gemeinsam mehr erreichen kann“, freute sich Mag. Thomas Hagmann.

Hilde Resch

Österreichs Genusswelt auf der *Anuga 2025*

Die Anuga 2025 setzte neue Maßstäbe. Mehr als 8.000 Aussteller und über 145.000 Fachbesucher machten Köln Anfang Oktober zum weltweiten Zentrum der Lebensmittelwirtschaft – und mittendrin präsentierte sich zahlreiche österreichische Unternehmen mit bemerkenswerter Stärke.



Über 8.000 Aussteller aus 110 Ländern, mehr als 145.000 Fachbesucher:innen und zehn Fachmessen unter einem Dach – die Anuga 2025 hat alle bisherigen Rekorde gebrochen. Die Weltleitmesse der Ernährungswirtschaft zeigte Anfang Oktober eindrucksvoll, wie dynamisch und vielfältig sich die Branche derzeit entwickelt. Unter den internationalen Playern überzeugten zahlreiche österreichische Unternehmen – auch die Lebensmittelbranche war stark vertreten – besonders in den Bereichen Backwaren.

Österreichische Erfolgsmarken

Darbo präsentierte in Köln neue Sorten der „Sommerauslese“, darunter fruchti ge Kompositionen aus Marille, Pfirsich, Ananas, Orange und Passionsfrucht. Auch der neue Ahornsirup fand große Beachtung. Geschäftsführer Matthias Darbo zeigte sich zufrieden: „Das Interesse aus Übersee war enorm – besonders aus Nordamerika und Asien. Wir ex-

portieren mittlerweile in über 50 Länder.“ Die Traditionsmarke aus Tirol positioniert sich damit erfolgreich als Botschafterin österreichischer Fruchtkultur.

Ebenfalls aus Tirol angereist war die Früchteküche Unterweger aus Osttirol, deren Stand zu den Fixpunkten vieler Einkäufer:innen zählte. Geschäftsführer Paul Unterweger berichtete von einer spürbaren Polarisierung des Marktes: „Es gibt zunehmend nur noch zwei Richtungen – billigste Ware oder absolute Premiumqualität. Wir stehen klar für Letzteres.“ Der Betrieb punktete mit hochwertigen Konfitüren und klarer Herkunftphilosophie.

Mit innovativem Zugang überzeugte auch Kern Tec aus Niederösterreich. Das Start-up, das sich auf die Verwertung von Fruchtkernen spezialisiert hat, präsentierte auf der Messe seine preisgekrönte „100 % Apricot Seed Butter“ – einen Aufstrich aus Aprikosenkernen, der zu den Top-10-Innovationen der Anuga zählte. Nachhaltig, aromatisch und vielseitig einsetzbar – die Entwicklung zeigt, wie

sich Kreislaufdenken und Genuss verbinden lassen.

Würze mit Strahlkraft

Ein Highlight kam aus Salzburg: Zaltech feierte mit seiner Marke Stay Spiced! eine erfolgreiche Anuga-Premiere. „Wir wollen mit unseren Gewürzreationen in die Welt hinaus“, so Firmenchef Helmut Gstöhl. Die handverlesenen Gewürzmischungen für Industrie und Gastronomie überzeugten durch Qualität und Kreativität – und fanden großen Anklang.

Die Anuga 2025 zeigte deutlich, dass Österreichs Lebensmittelbetriebe international als verlässliche Partner geschätzt werden – für Qualität, Authentizität und Innovationskraft. Vom Fruchtaufstrich bis zum Gewürzblend, vom Sirup bis zum Snack: Österreich präsentierte sich in Köln als Land des guten Geschmacks – mit klarer Handschrift, nachhaltiger Vision und viel Sinn fürs Detail.

Die nächste Anuga findet vom 9. bis 13. Oktober 2027 statt.  Tanja Braune

ICH VERWENDE EIFIX,
WEIL ERFOLGREICHE
TAGE MIT EINEM
GELUNGENEN
AUFSCHLAG
BEGINNEN.

ALLE VORTEILE
FÜR KONDITOREIEN:
konditor.eipro.de



1. Matthias Darbo, Geschäftsführer des Tiroler Familienunternehmens Darbo, präsentierte auf der Anuga die neuen Sorten der „Sommerauslese“ und zeigte sich mit dem Interesse an den Fruchtaufstrichen äußerst zufrieden.
2. Paul Unterweger (l.) und Schwiegersohn Paul Hysek-Unterweger von der Tiroler Früchteküche freuten sich über ein internationales Fachpublikum und großes Interesse an den hochwertigen Konfitüren aus Osttirol.
3. Innovatives aus Österreich: Kern Tec präsentierte auf der Anuga seine „100 % Apricot Seed Butter“ und zeigte, wie sich aus Fruchtkernen nachhaltige Lebensmittel entwickeln lassen. Im Bild: Global Sales Manager Florian Schmied.



Eifix Konditor Eiweiß von EIPRO:
hohe Aufschlagfähigkeit und stabile Konsistenz.

Wenn es um hochwertige und kreative
Ei- und Ei-Alternativprodukte geht,
ist EIPRO Ihr Qualitätsgarant.



Frisch nachproduziert für die herbstliche Kuchen-vitrine: Philipp Zauner mit einer Maroni-Roulade.



120 Schokoladiger Export-Hit: Jahre Zaunerstollen

Legendär und eigentlich aus der Not geboren: Der wichtigste Artikel des Hofzuckerbäckers Zauner feiert Geburtstag. Doch das Traditionshaus ist auch ein Pionier des „süßen“ Onlinehandels. Wie diese Symbiose noch gestärkt werden soll, erklärte Philipp Zauner – natürlich im Stammhaus – Roland Graf.

Am Freitagvormittag einen Platz „beim Zauner“ zu ergattern ist schwierig. Und das Griss um die Mehlspeisen wird nicht weniger. Soeben hat man das Weihnachtssortiment – einen ganzen Raum voll von Bethmännchen bis „Eisenbahnern“ – aufgebaut. „Die Vielfalt ist eine Stärke von uns“, sagt dazu Philipp Zauner, und die Kuchenvitrine hinter uns bestätigt seine Worte. Produziert wird in der Backstube bis auf saisonale Waren immer nach Bedarf. Die Regel bei den Frischorten lautet klar: Das Schlagobers ist nie älter als sechs Stunden. Vieles ist „alte Schule“ im 1832 gegründeten Haus. Touristen feiern diese Puppenstübengemütlichkeit voller vergessener Genüsse, an allen Tischen werden Selfies gemacht, vor allem aber Torten und Kuchen abgelichtet.



Aber auch der 32-jährige Chef will es so. Neulich erst hätten seine Kollegen den Kopf geschüttelt, als er die nach wie vor im „Puderkasten“ erzeugten Likörpralinen vorgezeigt hätte.

Wohlgemerkt: Sie werden wie der Schichtnougat auch händisch „stanoliert“. Dann sieht der Konditor in siebenter Generation auch genau, ob die Kanten der Köstlichkeit perfekt sind. Vor allem aber: „So ist es traditionell!“

Ein Hauch von Monarchie

Mit diesem Credo wurzelt die Konditorkunst noch in den Mehlspeisen der k.u.k. Monarchie. 1832 beginnt die süße Tradition im Kurort, der spätestens als Sommerfrische Kaiser Franz Josephs zu den beliebten Ferienorten Österreich-Ungarns zählt. Für den „unumstrittenen Nummer-eins-Artikel“ der Bad Ischler Konditorei beginnt die Geschichte aber mit dem Umzug des Meisters Josef Nickerl, davor Patissier im „Grand Hotel Pupp“ in Karlsbad, nach Bad Ischl. Nickerl hatte bei seinem Wechsel ins Salzkammergut auch die beliebten Karlsbader Oblaten adaptiert. Diese gibt es bis heute auch beim Zauner, doch entscheidender wurde in der Folge der „Nickerl-Batz“. So nannte man die Masse, die aus Oblaten-Resten, Nougat und Schokolade gemischt wurde. Heute würde man das

nachhaltiges Denken nennen, was Josef Nickerl in der Backstube entwickelte: Den Bruch der Oblaten verwandelte er in eine Köstlichkeit, die man heute als Zaunermasse kennt. Damals aber bekamen Kinder die auf eine kleine Oblate dressierte Masse.

Doch die Süßigkeit namens „Nickerl-Batz“ entwickelte ein Eigenleben. Sie wurde schnell so beliebt, dass Viktor Zauner mehr daraus machen wollte. Gemeinsam mit seinem Konditor tüftelte man herum, bis man die kleine Kuchenform mit der Masse füllte. Ausgehärtet erwies sie sich als schnittfest, womit es fast einen „nackten“ Zaunerstollen geben hätte. Doch Josef Nickerl bestand auf einer Glasur. So wurde die Rezeptur 1905 gefunden und sie beflogt heute einen weltweiten Export. Einzige Ein-

Von Bad Ischl in die Welt: Der legende Zaunerstollen wird im haus-eigenen Export-lager sorgfältig verpackt.

Mit den Oblaten – einem Import aus Karlsbad – begann die Geschichte der Zaunermasse.





»In Ländern, wo wir nicht garantieren können, dass die Lieferung nicht drei Stunden in der Sonne steht, gibt es uns nicht.«

Philip Zauner,
siebente Generation beim Hofzuckerbäcker Zauner

schränkung ist die Qualität: „In Ländern, wo wir nicht garantieren können, dass die Lieferung nicht drei Stunden in der Sonne steht, gibt es uns nicht.“

Pionier beim Online-Shop

Dafür kommen die vier klassischen Größen (von 145 bis 700 Gramm) nahezu weltweit auf den Tisch. „Schuld“ daran sind zwei Faktoren. Zum einen ist der Stollen dank seiner Haltbarkeit prädestiniert für den Versand, zum anderen küm-

merte sich Josef Zauner schon 1995 (!) um einen Webshop. Wie auf das Stichwort kommt der Internetpionier selbst vorbei. „Bei Ihnen alles in Ordnung?“, stellt Josef Zauner auch uns die Frage, die er als guter Geist des Cafés oft an den Öffnungstagen stellt. Und das sind beim Zauner fast alle – „nur am Faschingsdienstag ist geschlossen“. Denn dann ist ein anderes Brauchtum als die Mehlspeis-Tradition gefragt; im Inneren Salzkammergut wird dann nämlich ausgelassen gefeiert.

„Das ist die Zukunft“, sagt der Seniorchef noch, ehe er seinen Rundgang durch die vollbesetzten Tischreihen fortsetzt. Denn die Verbindung aus klassischem Konditorhandwerk („Das ist in unserer DNA verankert!“) und modernen Medien hat sich zunehmend als Glücksfall entpuppt. „Vor allem während Corona haben wir da stark profitiert“, so Philipp Zauner. Der lange schon bestehende Webshop war davor erst neu aufgesetzt worden. Insofern konnte man gleich und weltweit liefern. Denn bis heute ist die Fange-



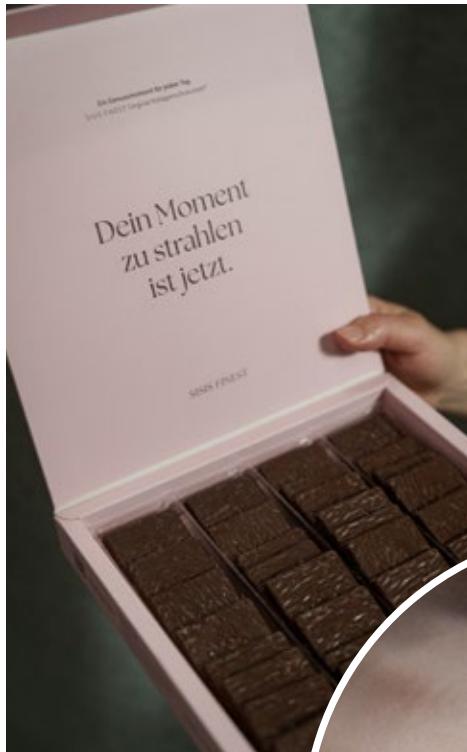
Süß und personalisiert: Der Zauner-Konfigurator

Mit acht Spezialitäten geht die Bad Ischler Konditorei ab 2026 neue Wege. Philipp Zauner gibt einen Ausblick: Schokolade-Tafeln, aber auch das Zaunertörtchen, werden dann mit eigenem Namen oder Logos bedruckbar sein. Der Aufleger wird dazu nach individuellem Wunsch mit Kakao beschriftet. „Das Besondere ist, dass es keine Mindestmenge gibt. Wenn jemand 200 Törtchen für eine Hochzeit will, machen wir auch das“, so Zauner.

Die Verknüpfung mit dem Webshop ermöglicht einen Preis für diese Personalisierung über den „Konfigurator“.

Traditionelles Handwerk und Internet sind hier ideal verbunden, um dem Kunden Konditorwaren nahezubringen.





Süße Pflege: Im Spa des Hotel Elisabeth wird Schokolade zur Schönheitsmaske – eine Hommage an die Zauner-Tradition, Handwerk und Innovation zu verbinden.



Konditorkunst trifft Hotellerie: Im frisch als Vier-Sterne-Superior-zertifizierten Hotel Grand Elisabeth in Bad Ischl verbindet sich die Zauner-Tradition mit moderner Gastlichkeit – inklusive süßer Wellnessmomente mit Schokolade.

meinde groß: „Viele deutschstämmige Familien in New York lassen ihn sich liefern.“

Dattel-Süße und ein „Mini“

Als der Zaunerstollen seinen 100. Geburtstag feierte, legte man die kleinste Version, den nur 22,5 Gramm schweren „Mini“, als Innovation auf. Auch hier war man 2005 der Zeit ein wenig voraus. „Denn er kommt in seiner ‚Petit Four‘-Größe den heutigen Ernährungsgewohnheiten entgegen“, analysiert Philipp Zauner. Womit man trotz des traditionellen Ambientes beim Interview-Kaffee, das Tänzerinnen-Figuren aus Porzellan ebenso wie Luster und Tapentüren umfasst, bei aktuellen Trends wäre. Denn natürlich muss auch der ehemalige Hofzuckerbäcker die Zeichen der Zeit erkennen: „Heuer gab es den ersten veganen Eisbecher“, davor hatte man

in der Zauner-Backstube bereits eine zuckerfreie Torte entwickelt, die ihre Süße von Datteln erhält. Und auch für die Weihnachtswelt, die gerade den Eingangsbereich dominiert, gibt es vegane Optionen. Rechnet man die Angebote hoch, „kommen wir auf zehn bis 15 Prozent des Angebots“.

Kollagen und „Fort Knox“

Neue Wege beschritt man heuer auch mit der Kollagen-Schokolade, die man mit Partnern aus der Kosmetik gemeinsam konzipierte. Schon ein Schokotäfelchen täglich soll den Haushalt dieses für die Haut wichtigen Stoffs verbessern. Und auch im „Hotel Elisabeth“, das soeben die Zertifizierung als Vier-Sterne-Superior-Haus erhalten hat, wird Schokolade und Schönheit verbunden. „Da gibt es auch eine Schokomaske im Wellness-Bereich“, so Philipp Zauner. An eine generelle Linie

für Schönheitskunden denkt er allerdings nicht. Bei kleinen Auflagen würde man die Ideen immer prüfen.

Man werde aber sicher keinem Beauty-Konzern zuarbeiten, will auch keine Riesen-Dimensionen erreichen. Dazu passt auch, dass die Familie Zauner es ablehnte, mit dem Namen selbst Geld zu machen. Lizenzen oder Shops in aller Welt gibt es keine; man wollte keine Franchise-Partner. Denn: „Zauner gehört zu Ischl und Ischl zu Zauner!“ Gerne arbeitet man aber mit handverlesenen Händlern zusammen, „damit es den Stollen in allen Landeshauptstädten gibt“. Jeder einzelne aber kommt aus dem 1. Stock über dem Kaffeehaus. Dort hält man vom Rühren der Schokolade bis zur Verpackung in schimmernden Gold-Kartons das alte Rezept hoch. „Ein bisschen ist das unser Ford Knox“, lacht Philipp Zauner daher auch beim Rundgang durch das Versandlager der Stollen.



**Bereit für den Versand:
In der eigenen Manu-
faktur für den Bestseller
stapeln sich die golden
verpackten Stollen
„wie in Fort Knox“.**



**Konditorei & Café Zauner
4820 Bad Ischl
Tel.: 061 32/233 10
www.zauner.at**

Zu den jüngsten Erfolgen im Team zählt auch die Laufbahn von Konditor Andreas Schögl, der nach mehreren Jahren im Haus nun die Ausbildung zum Schokoladensommelier erfolgreich abgeschlossen hat.

Diese Hingabe ans Handwerk und der legendäre Name haben auch eine Sogwirkung – viele wollen dieses sehr österreichische Wissen in Ischl erwerben. „Aktuell sind es neun Lehrlinge plus ein Kochlehrling im Restaurant Esplanade“, so Zauner, „in der Regel lernen drei neue pro Jahr aus.“ Nicht nur für sie dienen die Mitarbeiter-Häuser, die in den letzten Jahren in Rekordzeit erweitert wurden. Was mit 18 Wohneinheiten im Jahr 2021 begonnen hat, beherbergt heute 72 Zimmer. Für die rund 170 Zauner-Mitarbeiter ist die Wohnmöglichkeit essenziell. Denn so schön die Kurstadt ist, dauert der Weg aus den größeren Städten seine Zeit. „Wir achten auch bei der Auswahl der Lehrlinge darauf, solche aus der Region zu bekommen“, sagt dazu Philipp Zauner.

Neues Heim für den Stollen

Schon in seinen jungen Jahren ist er Bauherr geworden, der neben den Wohnmöglichkeiten auch den Umbau der Produktion im über 190 Jahre alten Haus eingeleitet hat. Im November 2020 übernahm Philipp Zauner in siebenter Generation die Geschäftsführung. Die Ausgliederung der Zaunerstollen-Erzeugung aus der restlichen Backstube erfolgte dann im Vorjahr. „Wir haben keinen Platz mehr

gehabt“, daher bot sich der erste Stock für eine Erweiterung an. Nun befinden sich Kommissionierung und Expedit in dieser Etage. Auch der finale Schritt, das Glasieren der Zaunermasse mit der Schokolade, wird hier gesetzt.

Wie sehr die Konditorkunst auch sonst ausstrahlt, zeigt eine Anekdote. Nachdem immer wieder Gäste nach einer bei Zauner unbekannten „Ischler Schnitte“ verlangten, fragte man endlich nach, wie die aussehen sollte. Es stellte sich heraus, dass die Kunden allesamt aus der Steiermark stammten. Dort hatte sich als Synonym für die äußerst guten Schnitten eines ehemaligen „Zauner“-Lehrlings einfach der Zusatz Ischler eingebürgert. Womit es zu Ischler Törtchen und Keksen nun auch eine Ischler Schnitte gibt. Doch im Stammhaus mag man es ohnehin vielfältig – „wir bestehen durch die Breite“.

Eine Feier für den Liebling

Doch zurück zum süßen „Jubilar“, dem Zaunerstollen! Er wird bis ins kommende Jahr hinein gefeiert. Denn irgendwann Mitte 2026 wird der zehnmillionste Stollen produziert. Ihn kann man als Kunde gewinnen, wobei bislang außer der versprochenen „einzigartigen Gestaltung“ noch keine Details verraten werden.

Dafür kann Philipp Zauner eine Frage klären. Welche der beiden Varianten bei den Kunden nämlich beliebter ist – helle oder dunkle Schokolade? „Wenn sich jemand nicht entscheiden kann, sage ich: „Das Original ist der mit dunkler Glasur.“ Womit es am Ende im Verkauf, inklusive des Versandhandels, 70 zu 30 für den dunklen Zaunerstollen steht. Josef Nickerls Original setzt sich also auch 120 Jahre später noch locker durch!  **Roland Graf**

**Im Gespräch über
Handwerk,
Tradition und
Zukunft: Philipp
Zauner mit Genuss-
journalist und ÖBKZ-
Autor Roland Graf
im legendären Café
Zauner in Bad Ischl.**





Fotos: beigestellt

DerMann feiert doppelt: Zacharias-Preis und 20 Jahre Brotway

Die Bäckerei überzeugte mit ihrem „Schneck'n-Konzept“ die Zacharias-Jury und feierte parallel das 20-Jahr-Jubiläum des Brotway, dem Schauraum für gelebtes Bäckerhandwerk.

Die Wiener Bäckerei DerMann blickt auf ereignisreiche Wochen zurück. Zum einen erhielt das Familienunternehmen den renommierten Zacharias-Kommunikationspreis 2025, verliehen von CSM Ingredients. Ausgezeichnet wurde das kreative Schneck'n-Konzept, das seit Jahren für hohe Aufmerksamkeit sorgt. Mit KI-Ideen wie „Schneck in Concert“, starken Social-Media-Reichweiten und der erfolgreichen Dubai-Schnecke-Kampagne gelang es DerMann, ein traditionelles Gebäck zeitgemäß zu inszenieren. Die Jury lobte besonders die Verbindung aus handwerklicher Qualität, modernen Geschmackswelten und innovativer Markenführung.

20 Jahre Brotway

Gefeiert wurde wenig später ein weiteres Highlight: der 20. Geburtstag des

Brotway im Breadquarter in Wien-Liesing. Seit 2005 ermöglicht der interaktive Schauraum einen Blick hinter die Kulissen des Brotbackens – von den Zutaten bis zum fertigen Laib. Zum Jubiläum kamen zahlreiche Gäste, darunter Michael Ludwig, Johanna Mikl-Leitner sowie einige Vertreter der Branche. Neu präsentiert wurde die „Wall of Fame“, auf der Persönlichkeiten ihre Erinnerungen an DerMann teilen. Dompfarrer Toni Faber segnete die Ausstellung und betonte, DerMann sei „ein Stück gelebter Wiener Kultur“.

Ein erfolgreicher Herbst für die Traditionsbäckerei, der wunderbar zeigt, wie das Unternehmen Tradition bewahrt und gleichzeitig neue Wege geht – im Marketing ebenso wie in der Vermittlung des Bäckerhandwerks.

Wir gratulieren ganz herzlich. 



MyOriginal® CAKES

Genuss im
American Style –
Lebensfreude
für alle Sinne

FRUCHTIG,
CREMIG UND
KNUSPRIG –
EIN ABSOLUTES
KUCHEN-
HIGHLIGHT



HUNKY CHUNKY APPLE PIE

APFEL-KARAMELL-STREUSELKUCHEN
MIT ÄPFELN UND KALTREM SOWIE
CREMIGER KARAMELLSAUCE



Klare Kundenführung: die Bedientheke für Backwaren (rechts) und der Counter für die Ausgabe für Frühstück und Mittagessen (links).

Leuchtturm am BAHNHOF

Mit der 22. Filiale im neuen Schwazer Stadtquartier urban setzt Ezeb auf modernes Design, neue Technik und klare Architektur. Gemeinsam mit Aichinger entstand ein Bäckercafé, das nicht nur handwerkliche Qualität, sondern auch Zukunftsorientierung zeigt – mitten in Tirols Silberstadt.

Zehn Geschoße, Skybar, Urban Gardening auf dem Dach – und im Erdgeschoß der neue Treffpunkt für Brotliebhaber:innen: Das urban am Bahnhof Schwaz ist ein gemeinsames Projekt der ÖBB, der Stadt Schwaz und Eglo Immobilien. Dort eröffnete Ezeb im April 2025 seine 22. Filiale – entworfen, geplant und eingerichtet von Aichinger.

Ein Bäckercafé als Impulsgeber

Richard Mitterberger ist ein mutiger und weitsichtiger Bäcker und Unternehmer. Der Zillertaler ist seit 2001 alleiniger Gesellschafter der EZEB-Brot Vertriebsgesellschaft mbH. Er hat die Produktion in Fügen neu aufgebaut, das Liefergeschäft reduziert und sukzessive aus dem Zillertal heraus ein Filialnetz mit mittlerweile 22 Filialen aufgebaut. Die Brotladl sind funktionale Standorte, die Bäckercafés großzügiger, und mit dem Drive-in in

Schwaz hat er gezeigt, wie eine Bäckerei außerhalb von Lauflagen Frequenz schafft.

Mut zur Veränderung

Der Machertyp entwickelt das Filialnetz ständig weiter, ist offen für Neues – nicht nur beim Shop-Design: Bei der 22. Filiale hat er zusammen mit den Einrichtungs- und Konzeptberatern von Aichinger erstmals gegenüber der Bedientheke einen SB-Counter mit einem Kaffeeautomaten eingerichtet und ein Self-Order-Terminal mit Pager-System für das Frühstück und das Mittagessen eingeführt. „Wir wollen die Kunden an Neues heranführen. Momentan sind wir noch in der Lernphase“, berichtet Richard Mitterberger.

80 Wohnungen, Büro- und Gewerbe- flächen, einen Gastronomiebetrieb mit Skybar, Kinderbetreuung und Kulturan- gebote: Das urban am Schwazer Bahnhof

entwickelt sich noch. 300 Parkplätze werden in der Tiefgarage angeboten. Die erste Stunde ist kostenfrei, denn vor dem langen Gebäude gibt es keine Parkplätze. „Die Fahrwege und Einkaufsgewohnheiten müssen sich erst einspielen“, weiß Mitterberger um die Herausforderungen. „Wir müssen so gut sein, dass die Leute sagen: Da ist es lässig, da musst du hingehen.“

Architektur trifft Atmosphäre

Mit der Qualität des Brots, der Backwaren, dem Frühstück und der Snacks hat sich EZEB im Krankenhaus in Schwaz und im Drive-in an der Autobahnauffahrt bereits einen Namen gemacht. Nun auch mit dem Shop-Design im urban. „Wenn wir etwas machen, dann machen wir es gescheit“, formuliert er den Anspruch. Das früher stärker dominierende Gelb ist nur noch im Logo sichtbar. Die Fenster-



Der neue Ezeb-Standort im „urban“ in Schwaz wurde von Aichinger geplant und eingerichtet. Der Grundriss zeigt das durchdachte Raumkonzept mit klarer Wegeführung: Theke und Getränkecounter entlang der Fensterfront, Sitzbereiche mit verschiedenen Zonen und ein effizienter Vorbereitungsbereich im Hintergrund - perfekt auf moderne Betriebsabläufe abgestimmt. Die Positionierung der Theke schafft dabei sichtbare Backwarenkompetenz und unterstreicht die handwerkliche Qualität des Angebots.



Gegenüber der Bedientheke steht die SB-Station mit Self-Order-Terminal und SB-Kaffeemaschine.



Schallabsorbierende Elemente aus Filz an der Decke und die stoffbezogenen Stühle und Bänke schaffen eine angenehme Atmosphäre.

front, Fliesen in Betontonoptik, offene Decke, Prints an der Wand und der Thekenfront, Spachteltechnik am markanten Betonpfeiler, Dekoren an den Wänden und am Baldachin über der Theke schaffen eine Atmosphäre, die dem Standort gerecht wird.

Beton, Glas, glatte Oberflächen. Ein Baldachin über der Theke aus schallabsorbierendem Werkstoff, Filzlamellen und -segel an der Decke, Stühle und Bänke mit Stoffbezug senken den Schallpegel. Denn Richard Mitterberger möchte natürlich, dass nicht nur über den Standort im urban gesprochen wird, sondern dass man sich dort auch gut unterhalten kann.

Die Architektur des Gebäudes folgt einem stringenten Konzept, dem sich auch die Werbeanlage und Beschriftung unterordnet. Um möglichst viel Sichtbarkeit zu schaffen, ist die Theke und der Counter für die Getränke- und Essens-

ausgabe parallel zur schräg verlaufenden Fensterfront angeordnet. Die Kunden und Gäste können wahlweise vom Eingang zum Gebäude oder vom Platz vor dem Gebäude in das Bäckercafé eintreten.

Effizienz mit Blickkontakt

Direkt am Eingang werden Produkte des täglichen Bedarfs in Regalen und Molkerei-Produkte und Getränke in einem SB-Kühlregal für die Nahversorgung und Pendler angeboten. Das herzhafe und süße Kleingebäck, Mehlspeisen und die Snacks werden in der ARTline-Theke mit einem geneigten Glasaufsatz präsentiert. Die zweite Ebene schafft Warendruck. An der Rückwand steht kein herkömmliches Brotregal, sondern in den Holzlamellen sind Aufnahmen für das modulare Brotregal integriert. Auf den Tablaren und den Stangen lassen sich je nach Abverkauf die Brote präsentieren. „Der Trend geht zu

Kleingebäck und kleinen Broten, deshalb ist das Brotregal kompakter“, erklärt Richard Mitterberger.

Um an frequenzschwachen Zeiten das Bäckercafé auch mit weniger Mitarbeitenden betreiben zu können, ist der rückwärtige Vorbereitungsbereich mit Lamellen so gestaltet, dass die Mitarbeitenden dort nicht einsehbar arbeiten können, aber Gäste und Kunden stets im Blick haben. Im Vorbereitungsbereich werden das Frühstück und die Snacks angerichtet, frisch gebacken und die gelieferten Mittagsgerichte regeneriert. ☕

Volker Simon



EZEB – Erste Zillertaler Elektro Bäckerei
Urban Schwaz
6130 Schwaz
www.ezeb.at

Erste CO₂-neutrale Bäckerei eröffnet in Graz



Mit seiner Bio-Dampfbäckerei „Vom Lichtenberg – Haute Boulangerie“ setzt der steirische Meisterbäcker Peter Kirchengast neue Maßstäbe: In der Grazer Belgiergasse eröffnete er Österreichs erste CO₂-neutrale Bäckerei – ein Ort, an dem französisches Handwerk, steirische Zutaten und echte Leidenschaft aufeinandertreffen.

Französisches Landbrot aus 43 Stunden langer Sauerteigreifung, feinstes Honigreingerl aus Briochegebäck mit Zimtkruste, Macadamia-Nougat-Croissants zum Niederknien und Focaccia mit asiatisch inspiriertem Rindfleisch: Wer die neue Filiale von „Vom Lichtenberg – haute boulangerie“ in der Grazer Belgiergasse Nummer 9 betritt, spürt sofort, dass hier Handwerk, Geschmack und Nachhaltigkeit aufeinandertreffen.

CO₂-neutral gebacken – mit Dampf und Pellets

Was die Bäckerei besonders macht, ist ihr konsequent ökologischer Ansatz: Gebacken wird CO₂-neutral mit Österreichs erstem

Dampfbackofen, der mit Pellets befeuert wird. In der Backstube am Lichtenberg bei Gnas entstehen täglich frisches Brot und Gebäck, die anschließend mit einem Elektrobus nach Graz geliefert werden – der benötigte Strom wird großteils selbst erzeugt.

Handwerkliche Perfektion mit Zeit und Leidenschaft

„Wir backen nach traditionellem Handwerk, die Sauerteige reifen bei uns mindestens 13 Stunden. Beim französischen Landbrot sind es sogar 43 Stunden mit einer fünfstufigen Sauerteigführung“, erzählt Kirchengast. Verarbeitet werden ausschließlich hochwertige Rohstoffe in Bio-Qualität, viele davon aus der Oststeier-

mark. Das Ergebnis: Brot und Gebäck mit unverwechselbarem Charakter – von der Zimt-Zucker-Schnecke über Käseweckerl mit Kernöl bis zu kräftigen Roggenbroten.

Haute Boulangerie aus der Steiermark

Im neuen Geschäft in der Grazer Innenstadt werden von Mittwoch bis Samstag rund 30 unterschiedliche Backspezialitäten sowie Snacks und Kaffee aus der Rösterei Maitz in St. Anna am Aigen angeboten. Auf der Karte stehen französische Landbrote, Honigreingerl aus Briochegebäck mit Zimtkruste, Macadamia-Nougat-Croissants oder Focaccia – handwerklich gemacht und ofenfrisch angeliefert.



Vom Lehrling zum Bio-Pionier

Peter Kirchengast begann seine Laufbahn Anfang der 2000er-Jahre als Lehrling in der traditionsreichen Bäckerei-Konditorei Lang in Halbenrain. 2005 legte er die Meisterprüfung ab, 2022 erfüllte er sich mit seiner Schaubäckerei am elterlichen Hof am Lichtenberg den Traum der eigenen Bäckerei. Nun folgt der nächste Schritt mit der Filiale in Graz – als Erweiterung eines durchdachten, nachhaltigen Gesamtkonzepts und eines klaren Bekenntnisses zu regionalem Handwerk.

„Wir freuen uns über viele Fans aus ganz Österreich, die unser Brot bestellen. Da bereits viele Kund:innen aus Graz kamen, war es naheliegend, eine Filiale in der Landeshauptstadt zu eröffnen“, sagt Kirchengast. Zur Eröffnung kamen zahlreiche bekannte Gesichter aus der steirischen Gourmetszene, darunter die Vier-Hauben-Gastronomen Ruth und Christoph Mandl (Saziani, Straden) sowie Bio-Winzer Josef Krenn (Krenn49, Edelsbach bei Feldbach). ☺“



Der WP Holzbackofen Pellador verbindet traditionelles Holzbacken mit moderner Effizienz. Dank Pelletbefeuerung, präziser Temperatursteuerung und kompakter Bauweise ermöglicht er handwerkliche Backqualität bei hoher Produktivität.



Holzbacken neu gedacht: WP Holzbackofen Pellador

Der verbindet die traditionelle Kunst des Holzbackens mit den Anforderungen moderner, effizienter Backprozesse. Seine Technologie basiert auf zwei Pelletbrennern pro Herd, die im Brennerraum entstehende Gase direkt in die Backkammer leiten. Dort verbrennen sie mit offener Flamme und heizen die Steinwände gleichmäßig auf – für authentisches Backen mit Holzgeschmack bei deutlich kürzeren Aufheizzeiten. Das Ergebnis: höhere Produktivität und konstante Qualität bei jedem Backvorgang.

Präzise Steuerung statt Schätzarbeit

Während sich die Temperatur in herkömmlichen Holzbacköfen nur schwer regulieren lässt, bietet der Pellador eine gezielte und reproduzierbare Temperatursteuerung. Pellets haben eine gleichbleibend hohe Qualität, wodurch sich die gewünschte Backkammertemperatur auf Basis von Erfahrungswerten und dem Regelverhalten der

Kammer exakt berechnen lässt. Wird die Pelletzufuhr gestoppt, unterbricht der Ofen den Brennvorgang nahezu sofort – lediglich ein kurzer Nachbrand folgt. Das ermöglicht kontrollierbare, gleichbleibend hohe Backergebnisse – unabhängig von der Holzqualität oder äußeren Bedingungen.

Kompakte Bauweise, große Leistung

Im Unterschied zu herkömmlichen Holzbacköfen bietet der Pellador eine dreigeschoßige Herdanordnung, die effiziente Raumnutzung und hohe Produktionskapazität ermöglicht. Zwei Pellador-Module können zudem zu

einem Turm-Pellador mit sechs Herden kombiniert werden. Die Beschickung und Entladung erfolgen über eine moderne Anlage, die den Backprozess zusätzlich beschleunigt. Das Ergebnis: mehr Produktivität auf kleiner Grundfläche – bei unverändertem handwerklichem Anspruch. ☺





Handwerk mit Haltung:
Rischart steht seit über
140 Jahren für Münchner
Backtradition – und für die
Liebe zum Brot, die auch im
neuen Backhaus an der
Theresienhöhe spürbar ist.

Architektur & Prozesssicherheit vereint: *Das neue Backhaus von Rischart*

Mit dem Neubau an der Münchner Theresienhöhe setzt Rischart neue Maßstäbe im Bäckerhandwerk. Das Familienunternehmen verbindet Tradition, Architektur und modernste Technik zu einem Gesamtkonzept, das zeigt, wie Zukunft im Handwerk aussehen kann.

Wer in München unterwegs ist, kennt den Namen Rischart. Seit 1883 steht das Familienunternehmen für höchste Qualität, handwerkliches Können und eine Münchner Genusskultur, die weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt ist. Geführt in fünfter Generation von Magnus Müller-Rischart, prägt die Traditionsbäckerei mit ihren 20 Filialen, mehreren Cafés und dem Hauptgeschäft am Marienplatz das Stadtbild – ein Ort, den jährlich über eine Million Menschen besuchen.

Mit dem Neubau an der Theresienhöhe hat Rischart einen mutigen Schritt in die

Zukunft gewagt – und zugleich sein Qualitätsversprechen architektonisch umgesetzt: ein moderner Gebäudekomplex mit Produktionsstätte, Café, Verwaltung, 100 Werkwohnungen und einem Hotel mit 84 Zimmern. Ein Projekt, das zeigt, wie sich Tradition, Innovation und Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk vereinen lassen.

Technologiepartnerschaft auf Augenhöhe

Bei einem Projekt dieser Größenordnung war die Wahl des richtigen Techno-

logiepartners entscheidend. Rischart entschied sich bewusst für MIWE – und das aus Überzeugung. „Während der ganzen Bauphase, die aufgrund der Architektur sehr komplex war, war MIWE ein wirklich herausragender Partner. Wir haben viele Herausforderungen gemeinsam gelöst und Sonderlösungen gefunden – und es hat hervorragend funktioniert“, betont Produktionsleiter Christian Merzenich.

Diese Zusammenarbeit steht exemplarisch für das, was Rischart auszeichnet: klare Qualitätsansprüche, langfristiges Denken und der Wille, Dinge neu zu denken. MIWE agierte dabei nicht als

16 MIWE roll-in e+ Stikkenöfen bilden das Herzstück der neuen Rischart-Backstube. Sie ermöglichen das gleichzeitige Backen auf 18 Blechen pro Ofen und sorgen für konstante Ergebnisse – von der frischen Wiesn-Breze bis zum dreitägig geführten Dinkelbrot.



MIWE Michael Wenz GmbH
D-97450 Arnstein
www.miwe.de



DER VIDEOTIPP
MIWE User Report:
Max Rischart's Backhaus – auf YouTube

reiner Lieferant, sondern als Partner auf Augenhöhe – von der Planung über die Inbetriebnahme bis zum Feinschliff der Produktionsprozesse.

Technik, die Qualität ermöglicht

Im neuen Backhaus setzt Rischart auf nahezu das komplette MIWE-Portfolio – von den Backöfen über die Kältetechnik bis zu den Energierückgewinnungssystemen. Dadurch stammen alle zentralen Komponenten aus einer Hand – ein entscheidender Vorteil in Sachen Abstimmung und Prozesssicherheit.

Im Zentrum der Backstube stehen 16 MIWE roll-in e+ Stikkenöfen. Sie ermöglichen es, auf jeweils 18 Blechen gleichzeitig zu backen – mit gleichmäßiger Hitzeverteilung und konstanten Ergebnissen. Ob in den Stoßzeiten während der Wiesn oder beim täglichen Frühstücksgeschäft: Diese Öfen liefern verlässliche Qualität bei höchster Auslastung. Auch Klassiker wie das dreitägig geführte Dinkelbrot oder rustikale Roggenbrote profitieren von der gleichmäßigen Bräunung und der präzisen Steuerung.

Für Brote, die eine besonders kräftige Kruste und ein intensives Aroma brauchen, setzt Rischart zusätzlich auf

den MIWE ideal e+ – einen klassischen Etagenofen, der mit ruhender Hitze arbeitet. Diese Backatmosphäre sorgt für das typische handwerkliche Aussehen und den charakteristischen Geschmack, der Rischart-Produkte seit Generationen prägt.

Ebenso wichtig wie die Öfen ist die Bäckereikältetechnik. Brezen beispielsweise

werden in einem automatisierten MIWE-Gärsystem rund 45 Minuten lang geführt, anschließend im Absteifraum stabilisiert, danach im MIWE-Schockfroster heruntergekühlt und im Lagerfroster eingelagert. Das kontrollierte Zusammenspiel aus Führung, Schockfrosten und ruhender Kälte sorgt dafür, dass die typische Rischart-Breze ihre Frische und Rösche behält – ohne Gefrierbrand und mit optimalem Geschmack.

Digitalisierung und Energieeffizienz

Ein weiterer zentraler Aspekt des neuen Backhauses ist die digitale Vernetzung. Alle MIWE-Systeme – Backöfen, Kühl- anlagen und Steuerungen – sind über eine einheitliche Benutzeroberfläche miteinander verbunden. Programme können zentral am PC erstellt, verwaltet und auf alle Geräte übertragen werden. Das erleichtert nicht nur die Arbeit, sondern reduziert auch die Fehlerquote und erhöht die Prozesssicherheit.

„Unsere Mitarbeiter müssen nicht permanent etwas Neues lernen. Sie kennen die Oberfläche, finden sich sofort zurecht und können produktiv arbeiten“, erklärt Martin Pronath, Abteilungsleiter Bäckerei.



Einheitliche Bedienoberflächen verbinden alle MIWE-Systeme digital miteinander. Programme lassen sich zentral steuern – das spart Zeit und schafft Klarheit im täglichen Betrieb.



Diese Vernetzung ist mehr als ein Komfortmerkmal – sie ist der Schlüssel für Effizienz, Energieeinsparung und Nachvollziehbarkeit. Besonders im Zusammenspiel mit dem umfassenden Energie- und Wassermanagement zeigt sich der technologische Anspruch: Drei Energierückgewinnungssysteme vom Typ MIWE eco:nova speisen einen 20.000-Liter-Wassertank, der wiederum das gesamte Gebäude mit Wärme versorgt – von der Produktion bis zu den Mitarbeiterwohnungen und Hotelzimmern. Damit gelingt es, den Energieverbrauch zu senken und gleichzeitig Ressourcen nachhaltig zu nutzen.

Qualität bleibt Maßstab

Trotz aller technischen Innovationen bleibt der Kern des Unternehmens unverändert: handwerkliche Qualität. „Wir legen den absoluten Fokus auf Qualität und Handarbeit. Es geht nicht um Stückzahlen, sondern um schöne Produkte. Nur wenn wir schöne Produkte herstellen, verkaufen wir auch – und dann kommen die Kunden gerne zurück“, sagt Christian Merzenich.

Die MIWE-Technik unterstützt diese

Haltung: gleichmäßige Bräunung im Stikkenofen, aromatische Backbedingungen im Etagenofen, präzise Temperaturregelung in der Kälte – alles trägt dazu bei, dass Rischart-Produkte ihren unverwechselbaren Charakter behalten.

Ein Leuchtturm für das Handwerk

Mit dem Neubau an der Theresienhöhe hat Rischart ein Statement gesetzt – für das moderne Bäckerhandwerk, für nachhaltige Produktion und für den Mut, Zukunft zu gestalten. MIWE war dabei nicht nur Lieferant, sondern Partner auf dem gesamten Weg – von der Beratung über die Planung bis zur Umsetzung.

„Wir würden uns jederzeit wieder für MIWE entscheiden. Egal ob Beratung, Planung oder Service – es hat von Anfang an hervorragend geklappt. Und wir freuen uns jeden Tag über die Technik“, fasst Geschäftsführer Magnus Müller-Rischart zusammen.

Ein Satz, der die Philosophie des Unternehmens ebenso gut beschreibt wie das neue Backhaus selbst: Hier trifft Tradition auf Zukunft – und beides funktioniert gemeinsam besser als je zuvor. ☀

Perfekt geführt: Im automatisierten MIWE-Gärsystem werden die Brezen rund 45 Minuten lang klimatisch kontrolliert, bevor sie in den Schockfroster übergehen – für Frische, Rösche und konstant hohe Produktqualität.



Backöfen mit System Technik trifft Handwerk

Backen ist Präzision – und Präzision verlangt Technik, die sich an den Bedürfnissen des Handwerks orientiert. Heuft vereint in seinen Backofensystemen handwerkliche Erfahrung und industrielle Leistungsfähigkeit.

Ob Stikken-, Wagen- oder Etagenofen: Jedes Modell ist darauf ausgelegt, Energieeffizienz, Backqualität und Arbeitskomfort in der Backstube zu verbinden.

Effizient, flexibel, automatisiert

Der Wagenofen von Heuft gilt als gelungene Synthese aus Stikken- und Etagenofen – ideal, wenn eine rollende Beschickung mit ruhender Backatmosphäre gefragt ist. Dank kurzer Aufheizzeiten ermöglicht das System wirtschaftliches Backen Schuss auf Schuss. Halb- oder vollautomatische Beschickungen entlasten Mitarbeitende und optimieren den Produktionsfluss.

Mit der Concord VTR lassen sich bis zu zwölf Wagenöfen mit insgesamt 200 m² Backfläche betreiben. Der Lader positioniert sich punktgenau, beschickt und entlädt die Öfen in kürzester Zeit vollautomatisch. Die Anlage kann damit eine echte Alternative zum Großbackofen darstellen – inklusive der Möglichkeit, die Backfläche Schritt für Schritt zu erweitern.



HEUFT Thermo-Oel
GmbH & Co. KG
D-56745 Bell
www.heuft-backofenbau.de

Innovation aus Bell

Der jüngste Zugang im Heuft-Sortiment ist der Stikkenofen – ein Thermo-Oel-basiertes Umluftsysteem, das für gleichmäßige Wärme und Energieeffizienz steht. Die Temperaturlösung ist präzise, die Hitze schonend und leise – ein Pluspunkt bei feinen Gebäcksorten wie Croissants oder Brötchen. Über ein oder zwei Wagen lassen sich hohe Stückzahlen schnell und ergonomisch verarbeiten. Da der Stikkenofen an das zentrale Thermo-Oel-Heizsystem angeschlossen ist, benötigt er keinen zusätzlichen Brenner in der



Backstube – ein weiterer Vorteil in puncto Nachhaltigkeit.

Handwerkliche Qualität im Etagenofen

Der Etagenbackofen Heuft VATO überzeugt durch Präzision und Anpassungsfähigkeit. Kurze Aufheizzeiten, zuschaltbare Turbulenz und rasches Absenken der Backtemperatur ermöglichen ein punktgenaues Arbeiten – ob für knusprige Brötchen oder kräftig gebackenes Brot.

Mit bis zu zwölf Herden und Backflächen von bis zu 60 m² erlaubt der VATO paralleles Backen unterschiedlicher Produkte in großen Mengen. Unterschiedliche Temperaturzonen sorgen für perfekte Ergebnisse in jedem Takt. Die automatische Steuerung koordiniert alle Prozesse sekundengenau.

Bei größeren Mengen empfiehlt sich der VATO mit Auszugsherden – ideal für

Blechware oder Kastenbrote. Auf Knopfdruck fährt der Herd automatisch aus und wieder ein – komfortabel, sicher und präzise.

Energie als Schlüsselthema

Energieeffizienz ist das Thema der Stunde – und Heuft setzt hier konsequent auf das Thermo-Oel-System. Es gilt als das sparsamste Heizsystem am Markt und bietet gleichzeitig eine konstant reproduzierbare Backqualität.

Thermo-Oel wird in firmeneigenen Heizkesseln erhitzt, die auf Wunsch als Hybrid-Thermo-Oel-Erhitzer ausgelegt sind. Diese Kombination aus elektrischem und fossil befeuertem System ermöglicht den Betrieb mit Strom aus erneuerbaren Quellen, während der fossile Anteil bei Bedarf die volle Leistung übernimmt. So bleibt die Energiequelle flexibel und zukunftssicher.

Auch in Sachen Wärmerückgewinnung setzt Heuft auf Effizienz. Rauchgas- und Schwadenwärmetauscher nutzen die Energie der Abwärme für betriebliche Prozesse. Bei einer 50 m² großen Backfläche und fünf Stunden Backzeit pro Tag lassen sich rund 90 kWh Energie zurückgewinnen.

Etwa 30 % des Energieverbrauchs im Backprozess entfallen auf die Schwadenerzeugung. Durch den Einsatz eines Schwadenkondensators kann rund die Hälfte dieser Energie – also etwa 15 % des Gesamtverbrauchs – erneut genutzt werden.

Über das firmeneigene Back-Information-Center werden sämtliche Messdaten visualisiert. So lassen sich Energieverbräuche in Echtzeit analysieren, dokumentieren und optimieren – ein wichtiger Schritt in Richtung nachhaltiger Backstube.

Mit seinem klaren Fokus auf Thermo-Oel-Technologie, Automatisierung und Energieeffizienz zeigt Heuft, wie sich traditionelle Backkunst und moderne Produktionstechnik zu einem zukunfts-fähigen Ganzen verbinden. 

Wie ein Traditionsbetrieb seine Energiezukunft neu denkt



Die Bäckerei Rathmayr aus St. Agatha zeigt, wie Handwerk und Energiezukunft zusammenpassen. Mit Photovoltaik, Speicher, einer intelligenten Softwarelösung und einem neuen Elektrobackofen hat Matthias Rathmayr seinen Betrieb auf Basis einer maßgeschneiderten Planung modernisiert.

Wenn man Matthias Rathmayr in seiner Backstube in St. Agatha besucht, riecht es nach frischem Brot – und viel Veränderung. Wo früher ein alter ÖlOfen stand, arbeitet heute ein hochmoderner Elektrobackofen – gespeist aus selbst produziertem Strom. Der Bäckermeister hat seine Bäckerei konsequent auf eine neue Energiezukunft ausgerichtet. Ein mutiger Schritt in Zeiten, in denen viele lieber abwarten. „Wir wollten raus aus der fossilen Energie – das war mir wichtig“, sagt Rathmayr und wischt sich Mehl von der Hand. „Nach fast vier Jahrzehnten war klar: Der alte Ofen hat ausgedient. Jetzt backen wir elektrisch – und das ist das Einfachste, Sauberste und Nachhaltigste.“

Abschied vom Öl

Der Entschluss, sich vom ÖlOfen zu trennen, fiel nicht über Nacht. Doch als die Strompreise stiegen und das Thema Nachhaltigkeit immer drängender wurde, entschied sich der 32-Jährige, den Umstieg

konsequent zu denken. Gemeinsam mit der Grieskirchner Firma M & M Energietechnik GmbH entwickelte er ein Konzept, das Handwerk, Technik und Verantwortung vereint. „Es ging nicht nur darum, einen Ofen zu tauschen“, erzählt er. „Wir mussten die ganze Elektroinfrastruktur neu denken.“ Der Umbau kostete insgesamt rund 350.000 Euro – davon etwa 200.000 Euro für die Elektroinstallation und 150.000 Euro für den neuen Ofen samt Beladesystem.

Energie mit Hausverstand

Ein stolzer Betrag für einen Familienbetrieb – aber einer, der sich rechnet. „Wir sparen rund 20.000 Euro im Jahr an Strom- und Heizkosten“, sagt Rathmayr. „In etwa 17 Jahren haben wir die Investition wieder herinnen. Und das, ohne Preissteigerungen mitzurechnen – realistisch wird's deutlich schneller gehen.“

Herzstück des Projekts ist eine Photovoltaikanlage mit Batteriespeicher, die

gemeinsam mit der M & M Energietechnik GmbH umgesetzt wurde. Die Anlage deckt einen Teil des Energiebedarfs, die restliche Energie wird von der örtlichen Energiegemeinschaft geliefert.

„Unsere Anlage wird mit Energie aus der Energiegemeinschaft geladen und entlastet dadurch tagsüber das Stromnetz“, erklärt Rathmayr. „Gleichzeitig hilft sie, unsere Lastspitzen abzudecken und das Lastprofil zu glätten. So können Lastspitzen reduziert und der Energieverbrauch in die Nachtstunden verschoben werden – das Netz wird entlastet, weil tagsüber günstig geladen und die gespeicherte Energie später verbraucht wird.“ Möglich wird das durch die intelligente Softwarelösung, die auf einer präzisen, maßgeschneiderten Planung basiert – sie sorgt dafür, dass Speicher, PV-Anlage und Backstubenprozesse optimal zusammenspielen und so die regionale Stromversorgung zusätzlich gestärkt wird.

Die Effekte sind messbar: Die Betriebskosten konnten von knapp 59.000 Euro



Das Herz der neuen Energiezentrale ist nicht nur der leistungsstarke Wechselrichter, sondern vor allem die effiziente und innovative Planung, die das Zusammenspiel von Wechselrichter, Speicher und Elektrotechnik erst möglich macht.

Der neue Elektrobackofen von Wachtel ist das Herzstück der Modernisierung – energieeffizient, präzise steuerbar und vollständig in das nachhaltige Energiekonzept der Bäckerei integriert.



auf rund 39.000 Euro pro Jahr gesenkt werden. Gleichzeitig wird durch den Wegfall fossiler Brennstoffe – Öl und Gas – der CO₂-Ausstoß um rund 84 Tonnen jährlich reduziert. Auch die Belastung des Stromnetzes sank deutlich: von 225 kW auf 65 kW im Betrieb.

„Das ist wirklich eine Win-win-Situation“, sagt Rathmayr. „Wir sparen Energie, Kosten und Emissionen – und das Netz freut sich auch. Die Anlage glättet unsere Lastspitzen, sichert den Betrieb und sorgt dafür, dass wir auch bei Stromausfall weiterbacken können.“ Laut Berechnungen wird sich die Investition in weniger als zehn Jahren amortisieren. Dazu kommen zusätzliche Vorteile wie eine verbesserte Arbeitssicherheit – etwa durch die saubere, wartungsarme Ofentechnik – und eine deutlich stabilere Energieversorgung.

„Der Umstieg war nicht nur wirtschaftlich sinnvoll, sondern auch ein Bekenntnis zur Zukunft“, betont Rathmayr. „Wir wollen zeigen, dass nachhaltige Produktion im Handwerk funktioniert – und zwar aus eigener Kraft.“

Teamarbeit im Sommerurlaub

Das planungsintensive Projekt musste in nur zwei Wochen umgesetzt werden – während des Betriebsurlaubs. In dieser kurzen Zeit wurde der alte Ofen entfernt, die Öltanks entsorgt, neue Leitungen verlegt, die gesamte Niederspannungshauptverteilung getauscht, eine Notstromumschaltung installiert, der Speicher eingebaut und die PV-Anlage montiert.

„Das war ein echter Kraftakt“, erinnert sich Rathmayr. „Aber die Zusammenarbeit mit M & M Energietechnik war

perfekt organisiert. Jeder Handgriff hat gepasst. Nach dem Urlaub haben wir wieder aufgesperrt – nur eben fossilfrei.“

Christian Mühlböck, Geschäftsführer von M & M Energietechnik, betont: „Das Projekt Rathmayr zeigt, dass Klimaschutz im Handwerk nicht nur möglich, sondern wirtschaftlich sinnvoll ist. Wir kombinieren Versorgungssicherheit, Eigenverbrauch und Stabilität – das ist Zukunft mit Hausverstand.“

Tradition mit Zukunft

Die Bäckerei Rathmayr ist ein Traditionsbetrieb – und dennoch offen für neue Wege. Seit Generationen wird hier Brot gebacken, heute komplett ohne fossile Brennstoffe. Der Betrieb ist in eine regionale Energiegemeinschaft eingebunden, nutzt lokale Ressourcen und zeigt, wie moderne

Technologie und handwerkliches Denken ineinander greifen. „Wir leben von der Region – also tragen wir auch Verantwortung für sie“, sagt Rathmayr. „Unsere Entscheidung ist nicht nur eine wirtschaftliche, sondern auch eine Haltung. Wir wollen zeigen, dass Handwerk Zukunft hat – wenn man mutig ist und weiterdenkt.“

Ein Vorbild für das Lebensmittelhandwerk

Das Beispiel aus St. Agatha steht exemplarisch für viele Handwerksbetriebe, die vor ähnlichen Entscheidungen stehen. Es zeigt, dass Investitionen in Energieeffizienz nicht nur die Umwelt schonen, sondern auch die Wettbewerbsfähigkeit sichern. Rathmayr lacht: „Ich sag immer: Brot backen ist Energiearbeit – aber jetzt nutzen wir sie richtig.“ 

Wir denken Energie neu!



ENERGIETECHNIK
FÜR MORGEN



Brot sein Dank, dass wir dieses Projekt für Bäckerei Rathmayr realisieren konnten.

www.energie-von-morgen.com



Energieeffizienz, Digitalisierung und Flexibilität prägen die aktuelle Entwicklung in den Backstuben. Mit dem neuen Atlas EVO 3 stellt Wachtel ABT GmbH einmal mehr unter Beweis, wie sich technologische Innovation und handwerkliche Qualität verbinden lassen. Der Stikkenofen wurde auf der iba 2025 in Düsseldorf erstmals vorgestellt – und avancierte dort rasch zu einem der Publikumsmagneten.



Allround-Talent für Backqualität & Energiesparen

Energieeffizienz ist längst ein zentrales Wettbewerbsthema im Bäckerhandwerk. Wer heute wirtschaftlich backen will, braucht Technik, die mitdenkt – und dabei die handwerkliche Qualität wahrt. Mit dem Atlas EVO 3 präsentiert Wachtel ABT GmbH die konsequente Weiterentwicklung seines bewährten Stikkenofens und setzt neue Maßstäbe bei Energieverbrauch, Bedienkomfort und digitaler Steuerung.

Effizient und flexibel in jeder Betriebsgröße

Der Atlas EVO 3 überzeugt durch hohe Flexibilität: Er kann mit Gas, Öl oder Strom betrieben werden – ein Wechsel zwischen den Energiequellen ist dank baugleicher Grundkonstruktion einfach und kostenschonend möglich.

Optimierte Dichtungen, eine verbesserte Trennung von Chassis und Backkammer sowie eine neue Türisolation reduzieren Wärmeverluste auf ein Minimum.

In der mit Brenner betriebenen Variante arbeitet der Ofen mit einem zweistufigen

Brennersystem und einer Schnellstartfunktion: Innerhalb weniger Sekunden ist die Flamme geziündet – ein zeitaufwendiges Vorheizen entfällt. Die Leistungsstufen passen sich automatisch den Anforderungen der jeweiligen Backwaren an und sorgen so für präzise Energieeinsparung bei konstanter Backqualität.

Intuitive Steuerung und smarte Kontrolle

Die neue IQ-Touch-Steuerung mit 10-Zoll-Monitor, LED-Statusanzeige und ergonomischer Leichtlauftür sorgt für intuitive Bedienung und höchsten Komfort im Arbeitsalltag. Die Bediensäule wurde ergonomisch optimiert, während Wasserarmatur und Beschladungsanlage in besonders wartungsfreundlicher Bauweise ausgeführt sind – ein Plus für Hygiene und Langlebigkeit.

Mit dem serienmäßig integrierten Energy Manager behalten Betriebe ihren Energieverbrauch jederzeit im Blick. Die Daten werden direkt über die IQ-Touch-Steuerung angezeigt und bieten wertvolle

Einblicke zur Optimierung der Ofenlastung und Betriebskosten. Über den digitalen Fernzugriff Wachtel Remote lassen sich Betriebs- und Verbrauchsdaten in Echtzeit analysieren – ein moderner Ansatz für Transparenz, Effizienz und Serviceoptimierung.



Wachtel ABT GmbH
D-01896 Pulsnitz

www.wachtel.de

Begeisterung auf der iba 2025

Seine große Messepremiere feierte der Atlas EVO 3 auf der iba 2025 in Düsseldorf – und wurde von Fachbesucher:innen wie Branchenexpert:innen gleichermaßen begeistert aufgenommen. Gemeinsam mit den Partnerunternehmen Wiesheu und Atollspeed präsentierte Wachtel dort ein breites Spektrum an ganzheitlichen Backlösungen – vom Ladenbacken bis zur Produktion. Der

Dibas blue2: Kompakte Effizienz für höchste Ansprüche

Wiesheu zeigt mit dem Dibas blue2, wie platzsparendes Ladenbacken energieeffizient und hochwertig gelingt.

Mit dem Dibas blue2 präsentierte Wiesheu auf der iba 2025 eine Lösung, die das Ladenbacken auf ein neues Niveau hebt. Der innovative Heißluftofen überzeugt durch seine Effizienz, seinen Bedienkomfort und sein durchdachtes Design. Besonders auffällig: Die patentierte Tür, die sich beim Öffnen seitlich im Ofen versenkt – ein Plus an Sicherheit und Platzersparnis in beengten Filialräumen.

Das sensorgesteuerte Beschwadungssystem Active Steam sorgt für einen satten Dampf und damit für glänzende, aromatische Backwaren. Dank optimierter Wärme- und Dampfverteilung verkürzen sich die Backzeiten, während der Energieverbrauch sinkt. Auch der Längseinschub beim

Be- und Entladen trägt zu einer besseren Wärmenutzung bei.

Leistungsstarke Backstation

Die Bedienung erfolgt über ein intuitives 7-Zoll-Touchdisplay, das trotz Mehlstaub und Handschuhen leicht zu handhaben ist. Damit ist der Dibas blue2 nicht nur technisch ausgereift, sondern auch perfekt auf die täglichen Abläufe in Bäckereifilialen abgestimmt. In Kombination mit dem Piccolo pro Plus von Wachtel entsteht eine leistungsstarke Backstation für höchste Produktrvielfalt – doch schon allein der Dibas blue2 zeigt eindrucksvoll, wie Wiesheu mit intelligenter Technik und praxisnaher Innovation die Zukunft des Ladenbackens gestaltet. ☺



Wiesheu GmbH
D-71723 Großbottwar
www.wiesheu.de

neue Stikkenofen überzeugte mit seinem klaren Fokus auf Energieeffizienz und Prozessoptimierung und galt als eines der meistdiskutierten Geräte der Messe.

„Wir konnten mit unserem Konzept der umfassenden Backlösungen aus einer Hand überzeugen und zahlreiche internationale Kontakte knüpfen“, erklärte Marcus Gansloser, Geschäftsführer von Wiesheu und Wachtel. Das Messefazit fiel positiv aus: Die iba 2025 zeigte deutlich, dass konzeptübergreifende Lösungen, die Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit und Qualität verbinden, gefragter sind denn je.

Praxisorientierte Innovation

Mit dem Atlas EVO 3 zeigt Wachtel, dass sich handwerkliche Tradition und technologische Innovation nicht ausschließen, sondern ergänzen. Der Stikkenofen steht für Energieeinsparung, Bedienfreundlichkeit und verlässliche Backqualität – und ist damit ein durchdachtes Werkzeug für Bäckereien, die auf Zukunftssicherheit setzen. ☺



DIVI Soft Der Universal-Teller Qualität statt Massenware

Teigteiler Divi-Soft – rationell und sicher Teilen
Schonend wie von Hand – Aroma durch Langzeitführung

Leidenschaft fürs Bäckerhandwerk:
www.schaefer-backtech.de

Heimut Schäfer
BACKEREIMASCHINEN

Kleiner Anzeiger



Top-Betrieb in Paraguay

Florierende Bäckerei in Asunción (Paraguay) aus Altersgründen zu verkaufen. Der im Angebot enthaltene Name Michael Bock bürgt für hohe profitbringende Qualität. Es handelt sich um ein seit 1991 bestehendes traditionelles Geschäft mit Filialen in Asunción und landesweiten Lieferungen.

Preis: 300.000 US-Dollar (Verhandlungsbasis). Tel.: +595 98 21 00 539

SICHTBARKEIT MUSS NICHT TEUER SEIN!

Abonnieren Sie die Österreichische Bäcker & Konditor Zeitung und schalten Sie als Abonnent kostenlos Ihre Textanzeige mit bis zu 30 Wörtern im Kleinanzeiger!

Service-Hotline – Ihr Unternehmen im Blickfeld

Nutzen Sie unsere „Service-Hotline“-Seite, um Ihre Kontaktdaten oder ein Kleinstinserat übersichtlich zu präsentieren – ideal für schnelle, gezielte Informationen.

Nutzen Sie diese Gelegenheit, um Ihre Produkte zu bewerben!

ÖBKZ • Tel.: +43 664 130 35 28 • E-Mail: office@baeckerzeitung.at



Ein Meisterwerk der Patisserie

Mit Blick auf die kommenden Festtage präsentiert Patissier Peter Hauptmeier eine Torte, die ebenso eindrucksvoll aussieht, wie sie schmeckt – ein echter Augen- und Gaumenschmaus, wenn es zu Weihnachten etwas ganz Besonderes sein darf.



Peter Hauptmeier legt Wert auf Frische und Qualität. Dies gilt sowohl für seine Torten als auch für einzelne Komponenten wie Fruchtpürees oder Schokoladendekore. Nur mit dem Einsatz hochwertiger Produkte lassen sich Gebäck- und Dessert-Ideen auch erfolgreich umsetzen, so seine Devise.

So beginnt für ihn Qualität bereits bei der Auswahl der Zutaten, aus denen sich dann die geschmacklich und optisch attraktiven Ideen realisieren lassen. Sie sind für das Ergebnis ebenso entscheidend wie neue Rezepturen und das richtige Handwerkszeug.

Das Eiweiß für Volumen und ...

Bei der Herstellung von Biskuit- und Mousse-Kreationen, Baisers oder Crèmes greift der Chef-Patissier schon seit vielen Jahren auf Eifix-Produkte von Eipro zurück. „Für mich sind es Spitzenprodukte. Mit dem Eifix Konditor Eiweiß werden alle Anforderungen an die Komponente Eiweiß optimal erfüllt“, erklärt Hauptmeier. „Durch die hohe Aufschlagfähigkeit und die konstante Stabilität lässt sich der Schaum deutlich länger verarbeiten. Zudem gelingt es, im Gegensatz zu Eiweiß aus selbst aufgeschlagenen Eiern, garantiert immer.“

... optimale Produktsicherheit

Einen weiteren Vorteil des Produktes sieht Hauptmeier in der Produktsicherheit. Es ist eigens für den Einsatz im Profi-Bereich entwickelt, wird aus frischen Eiern hergestellt, pasteurisiert und aseptisch im Tetra Brik verpackt. Mit dem Wiederverschluss lässt es sich sauber portionieren und sicher lagern, was gerade in stark frequentierten Backstuben ein spürbarer Vorteil ist. Zudem ist es frei von Konservierungsstoffen und lässt sich zuverlässig, hygienisch und unkompliziert verarbeiten. ☀ www.eipro.de



Festtagstorte

Punschgelee

- 100 g Orangensaft
- 50 g Holundersaft
- 1 Stk. Sternanis
- 1 Stk. Zimtstange (klein)
- 80 g Zucker
- 70 g Rotwein
- 30 g Portwein
- 4 Blatt Gelatine (in kaltem Wasser eingeweicht)
- Saft von einer Zitrone
- Zitronenabrieb von einer halben Zitrone

Hippenmasse

- 20 g Staubzucker
- 20 g Butter
- 20 g Eifix Konditor Eiweiß
- 20 g Mehl

Struktur-Biskuit

- 75 g Eifix Vollei
- 50 g Mandelgrieß
- 15 g Mehl
- 50 g Staubzucker
- 10 g Flüssige Butter
- 100 g Eifix Konditor Eiweiß
- 20 g Staubzucker

Sacherboden

- 100 g Butter
- 80 g Staubzucker
- 90 g Eifix Eigelb
- 100 g Kuvertüre (70 %)
- 140 g Eifix Konditor Eiweiß
- 80 g Zucker
- 100 g Mehl

Karamellpaste

- 150 g Zucker
- 200 g Wasser

Karamell-Zimtsahne

- 600 g Geschlagene Sahne
- 150 g Karamellpaste
- 6 Blatt Gelatine
- 3 g Zimtpulver

Schokoladen-Dekor

- Weiße Kuvertüre
- Milchkuvertüre

1 Tarte, Durchmesser ca. 18 cm,
ca. 10 Portionen
Backtemperatur und Backzeit:
180 °C, ca. 15 Minuten
anschließend 170 °C, ca. 30-35 Minuten

Punschgelee Alle Zutaten einmal gut aufkochen und vom Feuer nehmen. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in das Gelee geben. Das Gelee in einen Ring mit 15 cm Durchmesser gießen und anfrieren.

Hippenmasse Alle Zutaten miteinander verrühren und durch ein Sieb streichen. Backblech mit Backpapier belegen und die Hippenmasse mit einem Zacken-schäpfel auf dem Papier dünn auftragen. Das Blech mit der Hippenmasse kalt stellen.

Struktur-Biskuit Eifix Vollei, Mandelgrieß, Mehl und 50 g Staubzucker zusammen schaumig rühren. Eifix Konditor Eiweiß mit 20 g Staubzucker aufschlagen und unter die Ei-Mandel-Masse heben. Zum Schluss die flüssige Butter zugeben. Diese Biskuitmasse auf das Blech mit der Hippenmasse streichen und bei 200 °C heiß ausbacken.

Sacherboden Butter, Eifix Eigelb und Zucker schaumig rühren, dann die flüssige Kuvertüre unterrühren. Eifix Konditor Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Das Mehl vorsichtig zugeben und in einen Backring füllen (20 cm Durchmesser). Bei 180 °C 25-30 Minuten backen.

Karamellpaste Zucker zu Karamell kochen, mit Wasser ablöschen und etwas einkochen.

Karamell-Zimtsahne Die eingeweichte Gelatine im Sahnekessel auflösen. Dann die geschlagene Sahne mit dem Zimtpulver und der Karamellpaste zugeben und vorsichtig verrühren.

Schokoladen-Dekor Weiße Kuvertüre temperieren und auf Folie streichen. Mit temperierter Milchkuvertüre besprengen. Alles zusammen fest werden lassen und dann nach Belieben ausstechen. Die Garnituren kalt stellen.

Anrichten Einen Ring mit 18 cm Durchmesser von innen mit einem Streifen Struktur-Biskuit auslegen. Dann 1/3 Sacherboden einlegen und das angefrorene Gelee auf den Sacherboden legen und den Ring mit der Karamell-Zimtsahne auffüllen. Die Torte kalt stellen. Zum Schluss die Torte mit dem Schokoladen-Dekor ausgarnieren.

GUT ZU WISSEN

Beim Aufschlagen des Konditor Eiweißes den Zucker portionsweise zufügen, dann gelingt der Aufschlag noch besser.



Ein neues Dreieck für die Theke

Mit dem neuen Butter-Frangipane-Dreieck bringt Vandemoortele ein Feingebäck auf den Markt, das traditionelle Patisserie mit modernem Convenience-Anspruch verbindet.

Es sind oft die klassischen Aromen, die in der handwerklichen Backstube die größte Wirkung entfalten. Mit dem neuen Butter-Frangipane-Dreieck präsentiert Vandemoortele nun ein Gebäck, das gleich zwei bewährte Komponenten zusammenführt: hochwertigen Butter-Plunderteig und eine traditionelle französische Mandelcreme. Seit Mitte Oktober ist das Produkt der Marke Banquet d'Or erhältlich und richtet sich gezielt an Betriebe, die ihre Theke um ein aromatisches, handwerklich anmutendes Feingebäck erweitern möchten.

Schmackhafter Blickfang

Frangipane – eine Mischung aus gemahlenen Mandeln, Butter, Zucker und Ei – gilt seit Jahrhunderten als fester Bestandteil der französischen Patisserie. Die Creme ist nicht auffällig süß, aber aromatisch und besitzt eine feine, fast samtige Textur. Im neuen Dreieck macht sie knapp ein Viertel des Gesamtprodukts aus (22,5 %) und bildet damit den geschmacklichen Kern.

Der Teig selbst ist ein klassischer Butter-Plunderteig, der dem Gebäck Struktur und ein klares, buttriges Mundgefühl verleiht. Gemeinsam entsteht ein mild-nussiges Aroma, das an traditionelle Mandelgebäcke erinnert, aber durch die cremige Füllung eine moderne, saftige Note erhält.

Das Dreieck mit einem Stückgewicht von 120 g lässt sich gut



präsentieren und ermöglicht ein schnelles, effizientes Handling – ein Detail, das im Alltagsbetrieb vieler Bäckereien eine wesentliche Rolle spielt. Gerade für Betriebe, die ihre Auswahl saisonal oder thematisch veredeln möchten, bietet sich das Gebäck an: Glasuren, Nüsse oder Fruchtkomponenten lassen sich problemlos ergänzen.

Für die Praxis ist zudem entscheidend, dass das Produkt backfertig geliefert wird. Gebacken wird bei 170 ± 10 °C für rund 24 ± 2 Minuten, anschließend kann direkt veredelt oder ausgelegt werden. Damit bleibt der Aufwand gering, während die Frische-Wirkung in der Auslage erhalten bleibt.

Mit dem Butter-Frangipane-Dreieck setzt Vandemoortele auf ein Gebäck, das Tradition und moderne Convenience verbindet – ein Angebot, das sich gut in das aktuelle Sortiment vieler Bäckereien einfügen dürfte und gleichzeitig Raum für eigene handwerkliche Handschriften lässt.  vandemoortele.com

Feine Mehle für die Weihnachtsbäckerei

Wenn in den Backstuben wieder Vanille-, Zimt- und Butterduft aufsteigen, beginnt die wichtigste Saison des Jahres. Für viele Betriebe zählt jetzt vor allem eines: verlässliche Rohstoffe, die gleichmäßige Teige und saubere Strukturen ermöglichen. Fini's Feinstes Keksmehl ist dabei ein bewährter Partner. Durch seine extra feine Körnung und den enthaltenen Weizenkeim verbindet es sich schnell mit den übrigen Zutaten – ideal für mürbe, zarte Teige und feine Ausformungen, wie sie bei klassischen Weihnachtskeksen gefragt sind.

Auch das Weizenmehl glatt und das Weizenmehl universal zeigen in der Saison ihre Stärken. Während das glatte Mehl eine sehr feine Textur liefert und sich besonders gut für Biskuit, Sandmassen oder Strudelteige eignet, punktet das Universalmehl als vielseitige Basis



für Rührteige, Germteige oder moderne Rezeptinterpretationen. Beide Mehle liefern stabile, gleichmäßige Ergebnisse – ein Vorteil, wenn die Produktion in der Vorweihnachtszeit auf Hochtouren läuft. Gerade jetzt stehen die traditionellen Sorten wieder im Mittelpunkt: Linzer Augen, Husarenkrapferl, Nougatmonde oder Karamell-Spritzgebäck. Viele dieser Rezepte profitieren besonders von einer feinen Mehlstruktur und guter Bindung, wie sie Fini's Feinstes verlässlich bietet. Welche Varianten heuer besonders gut ankommen? **Info:** www.fini's-feinstes.at

Rezepte aus der Fini's Feinstes-Backstube finden Sie hier.





Butterfett – ein Klassiker der Stollenbäckerei

Konzentriertes Milchfett prägt Geschmack, Struktur und Haltbarkeit in der Stollenbäckerei – *Hoche Butter* erklärt, warum es in keiner Weihnachtsproduktion fehlen sollte.

Wenn in den Backstuben die ersten Stollen angesetzt werden, beginnt für viele Betriebe die intensivste Zeit des Jahres. Kaum ein anderes Gebäck ist so eng mit der weihnachtlichen Tradition verbunden wie der Stollen – und kaum ein Rohstoff prägt seinen Charakter stärker als Butter. In der klassischen Variante, dem Butterstollen, spielt Milchfett seit Jahrhunderten eine zentrale Rolle. Der wohl bekannteste Vertreter, der Dresdner Christstollen, steht exemplarisch für dieses handwerkliche Erbe.

Geschmack und Haltbarkeit

Nach den deutschen Leitsätzen für feine Backwaren muss ein Butterstollen mindestens 40 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfett pro 100 kg Getreideerzeugnisse enthalten. Beim Dresdner Stollen liegt die Vorgabe sogar bei mindestens 50 kg. Dass viele Bäckerinnen und Bäcker dabei auf wasserfreies Butterreinfett – auch als Butterschmalz bekannt – setzen, hat neben der Tradition vor allem technologische Gründe.

Butterfett verleiht Stollen einen besonders klaren, reinen Buttergeschmack und sorgt gleichzeitig für eine lange Frischhaltung. Ein entscheidender Schritt ist das Tauchen des frisch gebackenen Stollens in flüssiges Butterfett: Die Oberfläche wird versiegelt, das Aroma intensiviert und der Feuchtigkeitsverlust während der Reifung deutlich reduziert. Zudem haftet der Staubzucker beim späteren Bestäuben besser, was sich sowohl in der Optik als auch in der Haptik bemerkbar macht.



Produkte für den professionellen Einsatz

Als Spezialist für Butter und Butterfette bietet Hoche Butter für die Stollenproduktion eine Reihe passender Varianten an. Für kleinere Bedarfe steht klassisches Butterschmalz im 5-kg-Eimer zur Verfügung. Daneben sind Butterreinfette in 10-kg- und 25-kg-Kartons erhältlich – auf Wunsch auch mit Vanillinzusatz. Alle Produkte besitzen einen Fettgehalt von 99,8 %. Die Herstellung erfolgt durch das nahezu vollständige Entziehen des

Wasseranteils aus Butter, wodurch ein besonders hochkonzentriertes Milchfett entsteht.

Eine zusätzliche Qualitätsstufe bildet die „soft“-Variante, die mit Stickstoff aufgeschlagen wird. Das Ergebnis ist eine cremigere Konsistenz, die das Portionieren in der Backstube erleichtert. Durch den geringen Wassergehalt ist Butterreinfett zudem deutlich länger haltbar als herkömmliche Butter: Die Mindesthaltbarkeit liegt bei rund zwölf Monaten.

Umrechnen leicht gemacht

Für Rezepturen gilt eine einfache Faustregel: 1 kg Butter entspricht 820 Gramm Butterreinfett. Die Formel lautet daher Buttermenge in g \times 0,82 = benötigte Menge Butterreinfett.

Der fehlende Wasseranteil wird anschließend durch die Zugabe von Milch oder Wasser ausgeglichen. Diese Umrechnung sorgt dafür, dass Gebäcke keine Abweichungen in Textur, Struktur oder Feuchtigkeit aufweisen und die Rezeptur stabil bleibt. 

www.hoche-butter.de

Gesunder Teegenuss für Kundinnen



Teatime. Der Teespezialist erweitert sein Sortiment um zwei Funktionstee-Sorten, die an die Bedürfnisse von Frauen in unterschiedlichen Lebensphasen entwickelt wurden. Die auf natürlichen Inhaltsstoffen basierenden Funktionstees *Meine Wechseljahre* und *Meine Tage* sind harmonisierende und genussvolle Begleiter durch diese Zeiten. Das Wichtigste aber: Die Tees schmecken wirklich gut. Bravo!

Info: www.willidungl.com



WIE KOMMT ES AN, dass wir 75.000 MENSCHEN IN ARMUT UNTERSTÜTZEN?

GÄBLER, WERBUNG, FILM,



Gerade jetzt ist unsere Hilfe dringend notwendig, damit auch die Schwächsten unserer Gesellschaft versorgt werden können. Wir sind auf Ihre Spende angewiesen – bitte helfen Sie jetzt!

OHNE IHRE
SPENDE
GAR NICHT



SPENDENKONTO
AT09 2011 1310 0530 3005

tafel-oesterreich.at