



retail

bäckerei & konditorei



© Loipmayer

E-Mobilität *Die Bäckerei Felber baut E-Ladestationen in einigen Filialen* **60**

Kulturgut *Loipmayer verschickt den Guglhupf in die ganze Welt* **60**

Forschung *In Tirol trifft Lebensmitteltechnik auf alte Bäckerweisheit* **62**



© Lukas Lorenz

„Frei-von“-Produkte und mehr Platz in Filialen

Aktuelle Trends und Zahlen aus der Bäckerei-Branche, die derzeit ein leichtes Umsatzplus verzeichnet. **56**

BIO-BACKSCHULE

Brotbacken auf dem Lehrplan

DROSENDORF. Die Autorin und Genuss-Expertin Elisabeth Ruckser eröffnete die Erste Waldviertler Bio-Backschule. Bislang als Pop-up in verschiedenen Backstuben betrieben, gibt es jetzt einen fixen Standort in Drosendorf an der Thaya. Der Fokus der Workshops liegt auf der Kunst des Brotbackens mit biologischen und regionalen Zutaten und auf der Weitergabe der Philosophie und Herangehensweise alter Bäckermeister. Regelmäßig lädt Ruckser Fachleute und Profi-Bäcker ein, mit denen sie die Kurse abhält. (red)



© Aida

Jubiläum Aida feiert das 105-jährige Bestehen mit Gold in der Cremeschnitte. **58**



© Almer Verlag

Nachwuchs Junge Talente bewiesen sich bei den Konditorenmeisterschaften. **59**