

MESSE-VORBERICHT: SÜDBACK 2026

Halle 10, Stand 10D22

Malz, Mallow und mehr: BAKELS zeigt Anwendungsvielfalt auf der südback 2026

Innovative Backzutaten, spannendes Live-Backen und ein exklusives Produkt-Highlight

Berlin, 04.08.2026 – Mit einem breiten Themenspektrum für Bäckereien, Konditoreien und gastronomische Betriebe präsentiert sich BAKELS vom 24. bis 27. Oktober 2026 auf der südback in Halle 10, Stand 10D22, in Stuttgart. Im Mittelpunkt des Messeauftritts stehen drei Schwerpunkte. Neben der geschmacksprägenden Wirkung von Malz in Brot und Gebäck dreht sich das Geschehen am Stand vor allem um die Ready-to-Use Mallow – eine im internationalen BAKELS-Netzwerk bereits erfolgreich eingeführte Produktneuheit, die auf der südback erstmals für den deutschen Markt vorgestellt wird. Weiterhin werden aktuelle Asia-Trends für Füllungen und Compounds präsentiert, die unter anderem im neuen Käsekuchen Deluxe ihren Einsatz finden. Ergänzt wird der Messeauftritt durch Live-Backen direkt am Stand: Besucherinnen und Besucher erwarten frische Kostproben, praxisnahe Rezepturideen und der direkte Austausch mit den Expertinnen und Experten aus dem BAKELS Backzentrum.

Malz: Charaktergeber im Brot

Eine bewährte Aroma-Komponente und zugleich ein echter Allrounder für Geschmack, Optik und Frischhaltung ist Malz, seit jeher ein unverzichtbarer Bestandteil bei der Brotherstellung. Besonders bei Broten mit langer Teigführung oder rustikalem Charakter sorgt Malz für eine ausgewogene Karamellnote, eine intensive Farbe und eine saftige Krume.

Auf der südback präsentiert BAKELS die Bandbreite seines Malzsortiments: von Roggenmalzpulver, aus ausgewähltem finnischem Roggen, über feingemahlenes Malzmehl Spezial bis hin zu Malzextrakten und intensiven Röstmalzen. Wie vielseitig sich das Naturprodukt einsetzen lässt, beweist unter anderem das finnische Roggenmalzbrot von BAKELS, das kräftige Röst- und Kaffeenoten mit einer charakteristisch dunklen Krume verbindet. „Auf der südback demonstrieren wir live, was Roggenmalz in der Sensorik leisten kann – von malziger Süße bis zu feinen Kaffee- und Röstaromen. Besucherinnen und Besucher können unser finnisches Roggenmalzbrot direkt am Stand verkosten und erleben, wie viel Charakter ein einziger Rohstoff einem Brot verleihen kann“, erklärt Florian Wunderlich, Brot-Sommelier bei BAKELS.

Mallow: internationale Innovation erstmals in Deutschland

Mit der Ready-to-Use Mallow bringt BAKELS auf der südback 2026 eine im internationalen Netzwerk bereits erfolgreich eingeführte Produktneuheit erstmals nach Deutschland. Das cremige Mallow-Topping lässt sich direkt aus dem Gebinde spritzen, injizieren oder verstreichen, ganz ohne Aufschlagen oder Erhitzen. Ambient- und tiefkühlstabil eignet es sich für ein breites Anwendungsspektrum: als Füllung für Donuts und Feingebäck, als Sahne-Alternative in gekühlten Desserts, als glänzendes Topping für Tartes oder, kurz angeflämmt, als Kruste mit charakteristischem Röstaroma.

„Die Ready-to-Use Mallow ist eine echte Innovation für die Backbranche. Sie überzeugt durch ihre Vielseitigkeit, ihre Ambient-Stabilität und die Möglichkeit, sie sowohl klassisch als auch kreativ einzusetzen – vom Donut bis zum saisonalen Special. Auf der südback zeigen wir dem deutschen Markt erstmals, was mit diesem Produkt alles möglich ist“, erklärt Stefan Rauer, Leiter Backzentrum BAKELS.

Asia-Flavours für Füllungen und Compounds

Bei Füllungen und Compounds hat BAKELS aktuelle Trends im Blick: Mit Soft Creams und Pasten in den Geschmacksrichtungen Matcha, Yuzu und Ube-Style bringt das Unternehmen aktuelle Asia-Aromen in moderne Backwaren-Kreationen. Wie viel Potenzial in dieser Verbindung steckt, verdeutlicht BAKELS auf der Leitmesse der backenden Branche am Beispiel eines deutschen Kuchenklassikers: dem Käsekuchen Deluxe. Der Klassiker wird mit Matcha, Yuzu und Ube geschmacklich wie optisch neu interpretiert – von der feinherben Zitrusnote über die charakteristische Grüntee-Farbe bis zum auffälligen Lilaton. Damit unterstreicht BAKELS die Anwendungsvielfalt seiner Produkte und liefert trendige Impulse für die Theke. „Internationale Aromen wie Matcha, Yuzu und Ube eröffnen enormes Potenzial, vertraute Klassiker wie den Käsekuchen zeitgemäß weiterzuentwickeln. Am Messestand zeigen wir, wie sich diese Trends unkompliziert in bestehende Sortimente integrieren und damit neue Zielgruppen ansprechen lassen“, fasst Kai Rohde, Geschäftsführer der Bakels Deutschland GmbH, zusammen.

Live-Backen: Rezepturen hautnah erleben

Neben den drei Themenschwerpunkten setzt BAKELS erneut auf Live-Erlebnisse für die Messebesucherinnen und -besucher: In einem offenen Arbeitsbereich am Stand werden direkt vor Ort verschiedene Varianten des neuen Käsekuchen-Deluxe gebacken – darunter Anwendungen mit der Ready-to-Use-Mallow sowie Rezepturen mit aktuellen Asia-Aromen. Im Anschluss dürfen die Ergebnisse natürlich verkostet werden – eine gute Gelegenheit, sich unmittelbar von Geschmack, Textur und Anwendungsmöglichkeiten der vorgestellten Produkte zu überzeugen. Für Fachgespräche stehen viele Experten sowie der Außendienst persönlich am Stand zur Verfügung.

Bildmaterial



Quellenangabe Foto: Bakels Deutschland GmbH, August 2026.

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen BAKELS zu verwenden.



Quellenangabe Foto: Bakels Deutschland GmbH, August 2026.

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen BAKELS zu verwenden.



Quellenangabe Foto: Bakels Deutschland GmbH, August 2026.

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen BAKELS zu verwenden



Bildunterschrift: Kai Rohde, Geschäftsführer der BAKELS Deutschland GmbH

Quellenangabe Foto: Bakels Deutschland GmbH, August 2026.

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen BAKELS zu verwenden.

Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.bakelsdeutschland.de

LinkedIn: www.linkedin.com/company/bakelsdeutschland/

Newsletter: www.bakelsdeutschland.de/newsletter/

BAKELS: der globale Partner für Backzutaten

Als internationale Unternehmensgruppe bietet BAKELS ein breites Sortiment von über 2.000 innovativen Backzutaten und Anwendungslösungen. Mit maßgeschneiderten Zutaten bedient BAKELS die Bereiche Brot, Gebäck, Kuchen und Süßwaren. Darunter befindet sich eine breite Auswahl an Aromen, Farben, Glasuren, Malzen, funktionellen Getreiden, Sauerteigen, Trennmitteln, Frischhaltern sowie Stärken und Fruchtfüllungen. Mit diesen Produkten beliefert die BAKELS Gruppe über 120 Länder auf allen Kontinenten. Seit der Gründung 1904 hat sich BAKELS zu einem globalen Unternehmen entwickelt, mit Hauptsitz im schweizerischen Rothenburg und weltweit 40 Tochtergesellschaften. Der deutsche Standort inklusive Backzentrum befindet sich in Berlin.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Christina Krumpoch, Karlsplatz 3, 80335 München, Tel.: 089 41 23 23 63 46,
bakels-deutschland@kommunikationpur.com