

Kleine **GENUSS**-Happen

Einfach in: Häppchen, denen keiner widerstehen kann und mit denen der **SnäckerMeister** einen guten Schnitt machen kann. Snacks als Fingerfood für zwischendurch sind eine smarte Variante für den aktuell oft rasanten Lebensstil. Es sind in der Regel Miniprodukte, die bereits mundgerecht vorportioniert und zudem einfach handlich sind.



**Ja, hier darf öfter zugegriffen werden!
Fingerfood, oftmals im Kleinformat,
lädt zum Genussmoment ein.**

Wer auf Fingerfood setzt, der hat heute schon gewonnen. In einer Zeit, in der Snacking zum Lifestyle gehört, kommen die kleinen Happen ganz groß raus. Für den Bäcker ist dieser Trend herzlich willkommen, kann er doch mit seinem Kernprodukt Gebäck die Kunden genau an dieser Stelle abholen. Viele Betriebe haben bereits ihr Sortiment entsprechend angepasst, bieten Partyplatten oder gar einen Cateringservice an. Für eine

geeignete Handlichkeit kommen die Snacks dann gerne im Kleinformat daher. Was für den Konsumenten entsprechende Vorteile bietet. Er kann essen wo er will, mit wem er will und vor allem: was er will.

Die Definition für Fingerfood ist weit gefasst, und erlaubt ist, was gefällt. Ob der Kunde ständig Neues erwartet, darf mit Recht bezweifelt werden – denn er freut sich ja auch auf das Bekannte. Doch auch neue Gerichte,



Zutaten für Mini-Laugenecke Babybel:

- 5 g Rucolablätter (= 3–4 Blätter)
- 1 Mini Babybel
- 5 g Feigensenf (= 1/2 Teelöffel)

Zutaten für Mini-Laugenecke Minifrikadelle:

- 5 g Kopfsalat (= 1 kleines Blatt)
- 1 Minifrikadelle (= ca. 50 g)
- 5 g Senf (= 1/2 Teelöffel)
- etwas Kresse

Zutaten für Mini-Laugenecke Schokokuss:

- 1 Mini-Schokokuss

So entstehen die „Mini-Laugenecken“:

Große Laugenecke kurz antauen lassen, in vier Dreiecke einteilen/schneiden. Mini-Dreiecke in Sonnenblumenkerne, Röstzwiebeln oder Kürbiskerne drücken. Nach Anleitung backen – bzw. beim Backen von Minis die Backzeit um ca. 3 Min. verkürzen. Nach dem Erkalten durchschneiden und wie oben beschrieben belegen sowie nach Belieben veredeln. Bei Bedarf mit kleinem Holzspießchen fixieren.

Geschmacksnuancen und Darreichungsformen werden von vielen goutiert – und zählen idealerweise zu den Standards von morgen.

Mit Geschmack & Optik glänzen

„Weniger langweilig“ lautet die Devise. Neue Produkt- und Präsentationstrends werden aus verschiedenen Quellen gespeist. Der vielleicht wichtigste Erfolgsfaktor für Fingerfood ist nach dem Geschmack die Optik. Durch Zutaten – oder Präsentation – ein Produkt zum Blickfang zu machen, es witzig und verführerisch aussehen zu lassen, das sind unerlässliche Kriterien für diesen Markt.

Ein weiterer Trend – und hier kann das deutsche Food-Handwerk sein ganzes Können ausspielen

– ist die Rückbesinnung auf die einheimische Küche. Traditionelle Gerichte in Mini-Portionen, neue Zusammenstellungen bekannter Zutaten, aber auch ganz neue Kreationen begeistern ein Publikum jeglichen Alters. Mit „gut-(spieß)-bürgerlich“ hat das jedenfalls nichts mehr zu tun. Ob die Häppchen eher deftig oder eher edel dargeboten werden, hängt ausschließlich vom Anlass, dem Ladenstandort bzw. dem Kundenkreis ab. Fingerfood muss zwar praktisch sein, hat aber nichts mit Fast Food zu tun: „Essen mit Genuss“ ist gefragt, insbesondere in unserem heutigen Lifestyle. Damit dies für jeden Gast gilt, sollte bei der Zusammenstellung von Fingerfood Ausgewogenheit regieren, sowohl in puncto Sortenauswahl (Fleisch, ggf. Fisch, Käse,

vegetarische Varianten) als auch bei der Zubereitung (kalt/warm, leicht/gehaltvoll).

Warum essen wir mit der Hand?

Als „Imbiss, für dessen Verzehr kein Besteck benötigt wird“ steht Fingerfood für zwangloses Essen in entspannter Weise. Laut Forschern steckt hinter dem Bedürfnis, beim Essen lieber die Finger zu benutzen, die Sehnsucht der Menschen nach dem einfachen Leben und der ursprünglichen Art der Nahrungsaufnahme. Auch soll der Esser durch diese Weise nicht nur den Geruchs- und Geschmacks-, sondern auch seinen Tastsinn stärker einbringen wollen. Schließlich kam der Siegeszug des Essbestecks in Europa erst im 19. Jahrhundert an, als vergleichs-

Michael Nemeyers FAVORITEN

Fingerfood und kleine Snacks entsprechen dem Zeitgeist und laufen klassischen Mahlzeiten inzwischen den Rang ab. Kunden möchten essen, wann und wo sie wollen. Genuss „to Go“ gewinnt zunehmend an Bedeutung.

Fingerfood und kleine Snacks bieten hierfür die allerbesten Voraussetzungen. Bieten Sie Ihren Kunden Abwechslung und eine individuelle Note – die kleinen, aber feinen Snacks haben echtes Premiumpotenzial. Auf diese Weise erzielen Sie eine hohe Wertschöpfung. Ich empfehle ein Sortimentsmix aus innovativen Kreationen und Klassikern, die im Mini- oder Micro-

Format ganz neu und raffiniert in Szene gesetzt werden können. Neben den qualitativ hochwertigen Zutaten ist die Optik dabei von entscheidender Bedeutung. Nicht nur, weil das Auge bekanntlich mitisst, sondern auch, da der Kunde von heute sein Food-Erlebnis mit Freunden und Familie über die Sozialen Netzwerke teilen möchte. Überraschen und begeistern Sie Ihre Kunden jeden Tag auf's Neue mit tollen Kreationen für die verschiedenen Tageszeiten und verschiedenste Verzehrsituationen – sie werden es Ihnen mit Treue und Weiterempfehlung danken.



Michael Nemeyer ist Fachberater bei Vandemoortele.



Individuell bestreut – von aromatisch bis würzig, von deftig bis kernig. Dafür eignen sich die Butter-Laugen, die sich ganz nach Wunsch teilen, aufschneiden und krönen lassen.

weise neue Sitte. Das Messer entspricht den Zähnen, der Löffel der hohlen Hand und die Gabel erhält die Rolle der Finger. Mit dem aufkommenden Trend hin zum Fingerfood haben sich kleine Häppchen etabliert: Der Begriff ist geprägt und das geschmackliche Abenteuer im Kleinformat kann beginnen.

Fingerfood kann zweifelsohne als kleiner Bruder des Snacks empfunden werden. Alles ist möglich, nur eben in Kleinformat – was die Vielfalt ankurbelt. Einflüsse aus der gesamten gastronomischen Welt, einer multikulturellen Szene, finden sich hier wieder. Außergewöhnliche Gerichte, geschmackliche Kompositionen werden als Anregung für eigene Kreationen genutzt. Ein spannender Mix entsteht, wenn Klassiker (die Rückbesinnung auf die einheimische

Küche) neu interpretiert werden. Dann sind Käsewürfel mit Weintrauben aufgespießt oder der Spargel im Schinkenmantel umhüllt auch heute noch echte Hingucker. Fingerfood kann durch den lokalen Bäcker optimal den aktuellen Bedürfnissen des Kunden angepasst werden und freut sich daher als moderne Ernährungsform steigender Beliebtheit.

Bequem, einfach & schnell

Ein weiterer Vorteil besteht in der völligen Flexibilität von Fingerfood. Gleich, ob beruflich oder privat, in Gesellschaft oder alleine, gibt es grundsätzlich keinen Anlass, auf den diese Snackform nicht ausgerichtet werden könnte. Wer in seiner (Mittags-)Pause einen „kleinen“ Snack sucht, der kann einem steifen Herum-

sitzen mit fremden Tischpartnern und langen Wartezeiten entgehen und ist dankbar für eine bequeme, einfache und schnelle Lösung. Smarte Bäcker können hier beispielsweise ein Angebot à la „3 Mittagshäppchen für Ihre Entspannungspause“ anbieten. Dies wiederum kommt vielen Konsumenten zugute, die sich schlecht für ein Gericht bzw. einen Snack entscheiden können. Der Gast erlebt bei jedem Bissen ein neues Abenteuer. Fingerfood ist in die Lebensgestaltung moderner Menschen integriert.

Klassisch ist Fingerfood allerdings in einer gesellschaftlichen Runde zu finden. Ob als Gästebegrüßung oder in klassischer Menüfolge – die smarten Häppchen gehören heute oftmals zum „guten Ton“ einer Veranstaltung. Je nach Art des Events kommen sie dann edel, rustikal etc. daher und transportieren nicht selten eine Botschaft. So kommen Toppings wie Weingelee für eine Winzer-Veranstaltung zum Einsatz, während zum Sommerfest die Erdbeere nicht fehlen darf und die Eröffnung einer benachbarten Metzgerei mit deftigen Varianten aus der eigenen Schlachtereie gefeiert wird. Süß oder salzig, kräftig oder dezent gewürzt, traditionell oder ausgefallen im Geschmack – Fingerfood ist grenzenlos einsetzbar und passt immer dann, wenn zwangloses Essen gewünscht wird. Vorteilhaft ist es auch, dass die Gäste bei dieser Form keine Sitzordnung an Tischen einhalten müssen und so mehr zur Kommunikation untereinander eingeladen wird.

Clever Planen, smart snacken

Ein einfacheres Handling ist insbesondere in Stoßzeiten für den Bäcker entscheidend. Hier trumpft Fingerfood ebenfalls auf, sind diverse Platten doch gut vorzubereiten und die Verfügbarkeit punktgenau planbar. Entscheidend ist eine gute Planung. So sollten die Platten außerhalb der typischen Stoßzeiten vorbereitet werden und in keinem besonderen Maße den Betriebsablauf stören. Viele Snacks lassen sich komplett oder teilweise vorproduzieren. Dabei darf die praxisingerechte Produkt- und Verarbeitungshygiene nicht außer Acht gelassen werden. Wurden beispielsweise frische, gewaschene Fruchtstücke oder roher Fisch eingesetzt? Entsprechend ist eine Kühlung einzuhalten. Wie bei vielen Auslagen gilt es auch hier, unangenehme Kontaminationen zu unterbinden. Wer später in freudiger Erwartung in ein Erdbeerstückchen beißt, möchte nicht mit einem Fischgeschmack überrascht werden ... Es sei denn, das ist die kulinarische Absicht!

Und natürlich ist die Einsparung von Geschirr und Besteck ein nicht unerheblicher Aspekt. Dass nichts gespült werden muss, ist ein sichtbarer Nutzen für den Bäcker, es entfallen Ser-

Waltraud Spills **FAVORITEN**

Fingerfood wird direkt mit den Fingern gegessen, weshalb Servietten in der Nähe platziert werden sollten. Die kleinen Häppchen sind eine wirkliche tolle Erfindung. Jedes davon ist wie ein kleines komplettes Gericht. Der Gast hat die Möglichkeit, viele verschiedenen Varianten zu genießen und auch die Herstellung macht riesig Spaß. Ist das doch eine Mischung aus Fachkompetenz (Wie stelle ich etwas her? Was passt zusammen?) sowie Kreativität und Fantasie (Wie richte ich an? Wie dekoriere ich was aus?). Ob mit Fleisch,

Fisch, vegetarisch, mit Blätterteig, weiteren Teigen, verschiedenen Broten oder italienisch, ob mit Sauce, Dipp, Beilagen, Gemüse, Salat und Dekoration – die Häppchen sollten klein genug sein, damit sie schnell und sicher im Mund landen.

Das macht aber unter Umständen viel Arbeit, müssen ja die kleinen Portionen exakt und gleichmäßig angerichtet werden, damit das später bei der Präsentation auch gut wirkt. Somit macht jedes der kleinen Teile fast die gleiche Arbeit wie ein Tellergericht.



Waltraud Spill ist Küchenmeisterin und Snack-Trainerin.

vice- ggf. Leihgebühren für Porzellan und Besteck. Vom einladenden Begrüßungshappen und abwechslungsreichen Pausenfüller über die Bewirtung während eines Events bis hin zum „Flying Buffet“ – so viel Vielfalt kann (fast nur) Fingerfood. Bei dieser Fülle, in betrieblichen Engpässen oder zur Sortimentseinspielung bietet es sich an, auf bereits verzehrfertige Produkte zurückzugreifen. Kleinere Chargen müssen nicht selbst produziert werden, was Zeitersparnis und größere Wertschöpfung bringt. Laugenecken aus zartblättrigem Plunderteig sind die

ideale Alternative zum Brötchen. Auch hier sind der Fantasie bei der Gestaltung sind keine Grenzen gesetzt – die Laugenecken lassen sich kinderleicht belegen und sorgen nicht nur dank ihrer außergewöhnlichen Form für Aufmerksamkeit. Auch der handwerklich-rustikale Charakter der knusprigen Blätterung setzt frische Akzente und macht Lust auf einen Energiekick.

Mit System zum Erfolg

Um die Häppchen und kleinen Gerichte besonders gut und appetitlich in Szene zu setzen,

braucht man noch einiges an Equipment, weiß Snack-Trainerin Waltraud Spill zu berichten. Gut eignen sich große Teller, Tablettts, verschiedene Etagern sowie Brettchen, um verschiedene Etagen für die Präsentation zu gestalten. Bei der Gestaltung sollte man auch auf Gleichmäßigkeit und Abwechslung im Farbspiel achten. Für Betriebe mit Auslieferungsservice sind entsprechende Transportbehälter sowie weiteres Equipment nötig. Ist ein Transport von Eiweißprodukten und anderen temperaturempfindlichen Lebensmittel geplant, sollten Kühlboxen/



NEUES LOGO NEUER LOOK DAS GLEICHE GOLD QUALITÄT PUR

GOLD CUP MARGARINEN UND SIEDEFETTE ENTHALTEN HOCHWERTIGE ZUTATEN UND BIETEN HERVORRAGENDE VERARBEITUNGSEIGENSCHAFTEN.

WIR BIETEN IHNEN INSPIRIERENDE KONZEPTE - FÜR IHREN GESCHÄFTSERFOLG.

NACH DIESEM GOLD HABEN SIE GESUCHT.



Entdecken Sie unser Gold Cup Sortiment und inspirierende Konzepte auf www.vandemoortele.com/de-de/brand/gold-cup

Johannes Hirths FAVORITEN

Wir haben für Fingerfood/Catering ein spezielles Sortiment, aus dem unsere Kunden auswählen können; hier werden alle Produkte im Miniformat hergestellt. Im Alltag gibt es einen Teil der Produkte in normaler Größe, sodass die Kunden die Gebäcke wiedererkennen. Wir konzentrieren uns nur auf die Gebäcke, weil hier unsere Stärken liegen. In diesem Bereich kann sich jeder Bäcker am Markt positionieren. Entscheidend sind kreative Gebäcke, die durch Geschmack und Optik punkten. Inwieweit man diese Aktivitäten

bis zu einem vollen Catering mit Vollverpflegung ausbauen möchte, ist eine Frage der Philosophie und des Personals. Hinzu kommt: Warmes Fingerfood ist auch immer gleich mit Investitionen verbunden. Aus diesem Grund beliefern wir nur „kalt“, da dies den Transport erleichtert und auch die Präsentation. Unser Kundenkreis vergrößert sich von Bestellung zu Bestellung. Hier gilt: Man sollte bei Lieferungen immer etwas Werbematerial mitsenden, damit die Kunden auch wissen, von wem die Gebäcke kommen.



Johannes Hirth ist Betriebswirt, Bäckermeister und „Wildbaker“.

Kühlwagen zur Verfügung stehen. Und wer ein Catering ausrichtet, der braucht an dieser Stelle das entsprechende Anrichtegerätschaft. Fingerfood warm bzw. frisch aus dem Backofen oder aus der Pfanne sollte nahe zum Verzehrzeitpunkt zubereitet werden. Dazu eignet sich auch gut ein Frontcooking oder Frontsnacking: So ist der Bäcker nah am Kunden und gestaltet zudem eine Erlebnisgastronomie/-bäckerei. Und natürlich darf der Hinweis auf den eigenen Betrieb nicht fehlen, beispielsweise in Form von mit dem Logo bedruckten Servietten oder auch in Gestalt kleiner Aufsteller mit Visitenkarten. Für die Backbranche ergibt sich in Sachen Fingerfood auf jeden Fall ein weites Feld, das kleine herzhaft-kuchige Kuchen, gefüllte Backwaren, belegte Brothäppchen (mit Spießchen fixiert), Kanapees, belegte Minibrötchen, herzhaft und süße Tartes, kleine gefüllte Windbeutel (sowohl herzhaft als auch süß) u. v. m. umfassen kann.

Um das Fingerfood-Geschäft außer Haus so richtig in Fahrt zu bringen, empfiehlt Waltraud Spill, eine Verkaufsmappe zu erstellen. Hier sollten die Fingerfood-Produkte appetitlich abgebildet, die Zutaten aufgelistet sowie die Verkaufspreise kalkuliert und dargestellt sein. Auch sollte aufgezeichnet werden, welche weiteren Pro-



Für BM Johannes Hirth steht auch bei Fingerfood das Brot/Gebäck im Vordergrund.

dukte und Dienstleistungen die Bäckerei anbietet – eine Rundumlösung beispielsweise.

Gebäck im Fokus

Auch Bäckermeister Johannes Hirth setzt im Familienbetrieb auf Fingerfood. Die Belieferung der kalten Häppchen umfasst regelmäßig städtische Veranstaltungen sowie private Feste oder Firmenevents. Hirth stellt das Gebäck klar in den

Vordergrund seines Angebots, als Kernprodukt des Bäckers und spielt mit feinen geschmacklichen Abstimmungen (u. a. im „Wildbaker“-Style). Dabei sind auch vegetarische Alternativen immer wieder gefragt. Entscheidend sind kreative Gebäcke, die durch Geschmack und Optik punkten. Und hier bietet Fingerfood dem backenden Handwerk eine breite Fülle, den Konsumenten in seinem Lifestyle abzuholen. **sp**



Zutaten für Obatzter:

- 150 g Camembert (reif)
- 200 g Sahneschmelzkäse
- 50 g Frischkäse
- 100 g Butter (weich)
- 100 g Zwiebel (fein gewürfelt)
- Salz, Pfeffer, Paprika

Zutaten für Paprikacreme:

- 1 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Frischkäse
- 200 g Schmand
- ca. 5 g Tomatenmark
- Zucker, Salz, Pfeffer, Chili

So entstehen „gefüllte Laugenbällchen“:

Für die Obatzter-Variante Käse und Butter mit der Gabel zerdrücken und gut vermischen, mit den Gewürzen abschmecken, Zwiebeln unterheben oder separat dazu reichen. Für die Paprikacreme-Variante Paprika in kleine Würfel schneiden, Knoblauch pressen. Mit Frischkäse, Schmand und Tomatenmark verrühren und alles mit den Gewürzen abschmecken. Die Laugenbällchen aufschneiden, bestreichen und nach Belieben dekorieren.