

„AN GUADN!“

Im Herbst wird das Oktoberfest gefeiert – wahre **SnäckerMeister** lassen sich die Chance nicht entgehen und machen mit schmackhaften Snacks und originellen Ideen auf das backende Handwerk aufmerksam. Worauf der Bäcker und Konditor dabei achten sollte und wie in nur wenigen Schritten Neukreationen entstehen, verrät dieser Beitrag.

Wenn 6,2 Mio. Gäste zur Theresienwiese pilgern und 7,5 Mio. Liter Bier innerhalb 18 Tagen fließen, dann steht es wieder an: das Münchner Oktoberfest. Die Zahlen, die *Oktoberfest.de* aus dem Vorjahr präsentiert, lassen bereits jetzt eine ebenso erfolgreiche Wiesn 2018 erwarten. Denn vom 22. September bis 7. Oktober 2018 heißt es wieder „O'zapft is!“ und „An Guadn!“, dann verwöhnen bayerische Köstlichkeiten vom Maß (Bier) über Hendl, Steckerlfisch, Bauernseufzer, Fleischpflanzerl, Rudi und Krautwickel bis hin zu Brezn und Semmel die Gästeschar.

Bayerisches Volksfest international beliebt

Die Gästeschar kommt bekanntlich aus der ganzen Welt. Dementsprechend hat eine Auswertung von Abhebungen an den Geldautomaten auf

dem Festgelände folgende Top-10-Länder ausgemacht: USA, Großbritannien, Österreich, Frankreich, Schweiz, Australien, Niederlande, Italien, Spanien und Dänemark. Weitere 65 Nationen wurden zudem gezählt. Das bayerische Volksfest ist in den vergangenen Jahren zunehmend zu einem internationalen Hit geworden. Reiseanbieter rund um den Globus bieten Touren ins idyllische Bavaria an, inklusive Saison-Highlight Oktoberfest. Ganze Busströme fallen täglich in die Festmeile ein. Flanieren, Fahren und Feiern heißt es auf der Wiesn – stättliche 16 Tage lang! Gleich welcher Herkunft wird im feschen Dirndl oder in der klassischen Lederhose und mit Trachtenhut auf dem Kopf gefeiert. Zu den Attraktionen gehören diverse Fahrgeschäfte für Jung und Alt, Steilwand-Akrobaten, Vogelpfeifer und ein Riesenrad.

**Oktoberfest-Stimmung offenwarm
auf den Tisch!**





Zutaten für ein „Laugenbrödl mit Ei“:

- 1 Laugenbrötchen
- 1 Ei (Größe S)
- Salz und Pfeffer (1 Prise)
- 6 g Lauchzwiebelringe
- 5 g kleine Tomatenstückchen
- Käseraspeln (1 Hand voll)

So entsteht das „Laugenbrödl mit Ei“:

Laugenbrötchen auftauen lassen, dann den Rand des Brötchens in Roggenmehl wälzen und eine tiefe, breite Kuhle in die Mitte des Brötchenteigs drücken. Im Anschluss das Ei in die Mulde schlagen, mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit Lauchzwiebeln und Tomatenstückchen garnieren und mit Käseraspeln überziehen. Bei 170 °C ca. 22 Minuten backen.

Nicht wegzudenken sind die bayerischen Schmankerl – insbesondere die aus des Bäckermeisters Hand! Dazu gehören die frischen Semmeln ebenso wie die riesigen Brezn, die gut und gerne fünf- bis zehnmal so schwer sind wie die Klassiker, und verschiedene Snacks.

Der Bäcker und das Oktoberfest

Ganz klar, nicht nur zur Wiesn (also nicht nur zum Oktoberfest) gibt es beim Bäcker und Konditor in und um München herum bayerische Gaumenfreuden. Die Brezn, klassisches Laugengebäck und die röschen Semmeln gehören zu jedem guten Fachbetrieb. Aber in der Festzeit sollte der Absatz dieser Klassiker schon rasant steigen und so werden die Leckereien klassisch oder in kreativen Variationen dargeboten – meist ohne große Werbung, da bereits die komplette Stadt für die Festtagsstimmung wirbt. Vom Weißwurstfrühstück mit eben dieser, Brezn, süßem Senf und

Bier (nach alter Tradition werden in München Weißwürste nur bis 12 Uhr angeboten) über süße Mitbringsel in Form von Lebkuchenherzen inklusive hübscher Aufschrift (die dann am Bande fröhlich um den Hals baumeln) bis hin zu ausgefallenen Eigenkreationen bleibt der Bäckerkreativität kein Weg versperrt.

Der internationale Anklang macht das Oktoberfest aber auch über die bayerischen Grenzen hinaus attraktiv. So finden entsprechende Feste, zu meist zeitgleich mit dem Original, mittlerweile über die gesamte Bundesrepublik verteilt statt. Eine gute Gelegenheit für jeden Bäcker und Konditor, sich diesen Trends zu bedienen und den Event-Charakter hochleben zu lassen. Natürlich sollte dabei (abseits des Münchner Festkerns) ordentlich die Werbetrommel gerührt werden. Wichtig ist es auch, seiner eigenen Sortimentslinie treu zu bleiben und die Kundenbedürfnisse im Blick zu behalten. Meist lassen sich in nur wenigen Handgriffen schmackhafte Neu-

Michael Nemeyers FAVORITEN

Wenn Botschaften auf Lebkuchenherzen plötzlich zum Verkaufsschlager werden und die Farbkombination Weiß-Blau auf einmal leidenschaftliche Kaufimpulse auslöst, ist es wieder so weit: Das Oktoberfest steht vor der Tür. Wie immer finden neben dem Münchner Original, zeitgleich über die gesamte Bundesrepublik verteilt, weitere Feste statt. Ganz Deutschland ist in Feierlaune. Eine wunderbare Gelegenheit, diese ausgelassene Stimmung in die eigene Bäckerei oder Konditorei zu übertragen! Bringen Sie mit einfachen Tricks die passende Stimmung in Ihre Theke und feiern Sie mit Ihren Kunden gemeinsam. Schmücken Sie Ihr Geschäft mit

blau-weißen Fähnchen, Tischdecken und Servietten oder verwenden Sie zünftiges Geschirr wie rustikale Holzbrettchen und Brezelständer. Bei der Kreation Ihres Oktoberfest-Sortiments ist es wichtig, authentisch zu bleiben. Bieten Sie beliebte Klassiker in abgeänderter Form an und präferieren Sie Produkte, die sich schnell und unkompliziert in Oktoberfest-Leckereien verwandeln lassen. Sie kennen Ihre Kunden am besten, also behalten Sie ihre Bedürfnisse im Blick bei der Produktwahl. Kleine Überraschungseffekte sind natürlich erlaubt. Nutzen Sie die Möglichkeit, mit originellen und authentischen Produktkreationen bei Ihren Kunden zu punkten.



Michael Nemeyer ist Fachberater bei Vandemoortele.



Zutaten für einen „Oktoberfest-Berliner“:

- 1 Berliner
- buntes Fondant
- Schokoglasur
- 1 Spritzbeutel

So entsteht der „Oktoberfest-Berliner“:

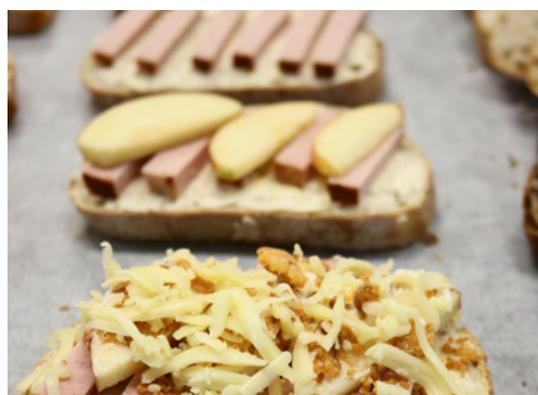
Berliner auftauen lassen. Nach Belieben verzieren mit Fondant-Schablonen, wie beispielsweise in Herzform, und mit Schokoglasur beschriften. Wer möchte, kann auch Zuckerguss-Schrift verwenden.

kreationen zaubern. Mal mit einer neuen Füllung, mal mit neuem Dekor – und am besten immer zum Thema passend.

Veredlungstipps – ganz einfach umzusetzen

Beim Unternehmen Vandemoortele hieß in der Backstube schon jetzt „Auf zum Oktoberfest“: Der Bäckermeister und technische Anwendungsberater Michael Nemeyer ließ seiner Kreativität freien Lauf und zeigt nun hier im Rahmen des SnäckerMeisters vier smarte Veredlungsrezepte für Oktoberfeststimmung in jeder deutschen Bäckerei/Konditorei – schnell und einfach umzusetzen. Angefangen beim „Laugenbrödl mit Ei“. Laugen-

gebäck ist schließlich der Klassiker zum Oktoberfest. Seine sättigende Eigenschaft und der herzhafte Geschmack machen es zum Allrounder. Wer das Raffinierte sucht, findet mit Zutaten wie Ei, Tomate und Käse eine neue Variante, die das Gebäck noch attraktiver, für noch mehr herzhaften Genuss, voranbringt. Auch die „Leberkäs-Senf-Schnitte“ ist eine einzigartige Kombination. Die Geschmackskomposition aus süßem Senf, fruchtigem Apfel und herzhaftem Leberkäse, kombiniert mit dem Aroma der Röstzwiebeln, machen diese Stulle zu einem besonderen Leckerbissen. Diese Zutatenkombination bringt echte Abwechslung in die Theke und wird die Oktoberfestfans magisch anziehen: zünftig-herzhafter Genuss, kreativ in



So entstehen die „Leberkäs-Senf-Schnitten“:

Helles oder dunkles („Batard“-)Brot in Scheiben schneiden, die erste Schicht (15 g) Aufstrich auf der Scheibe verteilen, mit Leberkäs-Streifen und Apfelscheiben abwechselnd garnieren, noch eine Schicht Aufstrich (5 g) auf Leberkäse und Apfel verteilen. Mit Röstzwiebeln garnieren und zum Schluss mit Käse raspeln, beispielsweise Emmentaler, überziehen. Kurz im Ofen bei ca. 170 °C überbacken, bis das Brot goldbraun ist.



Zutaten für eine „Leberkäs-Senf-Schnitte“:

- 1 Brotscheibe (ca. 30 g)
- 20 g Aufstrich (Zutaten siehe unten)
- 80 g Leberkäs-Streifen
- 50 g dünn geschnittene Apfelscheiben
- 5 g Röstzwiebeln
- 5 g geraspelter Käse



Zutaten für den Aufstrich: (ausreichend für ca. 25 Schnitten)

- 400 g Schmand
- 70 g süßer Senf
- 100 g geraspelter Käse, z. B. Emmentaler
- Salz und Pfeffer (1 Prise)

Rainer Veiths **FAVORITEN**

Events wie das Oktoberfest sind immer eine gute Gelegenheit, um sich als Bäcker kreativ zu präsentieren. Das sorgt für Abwechslung im Sortiment, speziell im Snackbereich. Wichtig ist es bei der Umsetzung neuer Produkte, seiner Linie treu zu bleiben, somit authentisch aufzutreten und den Kundenwunsch im Auge zu behalten. Denn was nützt das auffälligste Produkt, wenn es nicht gekauft

wird? Es ist ratsam, eigene Topprodukte zu verwenden und sie mit ein paar dekorativen Spitzen zu versehen (optisch, aber auch geschmacklich). Laugenprodukte passen zum Thema Oktoberfest natürlich sehr gut. Laugenzöpfe machen optisch einiges her, Laugenbrötchen sind mit Bratwurst, Krautsalat und süßem Senf eingebacken ein Renner. Fehlen nur noch ein kreativer Name und etwas Werbung!



Rainer Veith ist Snackberater (Snackexpress) und Konditormeister.

Szene gesetzt! Und dieser Snack ist der perfekte Begleiter zum kühlen Bier: Schnell, einfach und unkompliziert, damit das „Feiern“ schnell weitergehen kann. Einfach auf die Hand und genießen!

Laugengebäck ist in seiner herzhaften Art bekannt, aber warum nicht auch mal in der süßen Variante anbieten? Beispielsweise als „Schokolaugengstange am Stiel“. Die Kombination aus herzhaftem Laugengebäck und der süßen Schokoglasur bietet ein ganz neues Geschmackserlebnis und das als echter Hingucker am Stiel! Getarnt wie ein Eis, sättigt es und ist genau richtig für feierlustige Naschkatzen. In diese Kerbe haut auch das Rezept für die „Oktoberfest-Berliner“. Nach Herzenslust können hier lustige, freche und herzliche Botschaften versendet werden – ganz im Stile des berühmten Lebkuchenherzens, das natürlich auf keinem Oktoberfest fehlen darf. Berliner sind eines der beliebtesten Traditionsgebäcke und kommen vor allem zu Silvester und Karneval auf den Tisch. Glücklicherweise sind Berliner nicht mehr wie früher ausschließlich an Festtagen erhältlich, son-

dern das ganze Jahr in der Bäckerei/Konditorei zu finden. Perfekt also für einen Auftritt am Oktoberfest – mal in anderer Verkleidung.

Optik, Optik, Optik ...

Wie bei allen großen Events spielt die Präsentation der Waren eine wichtige Rolle. Werden zu einer Fußballweltmeisterschaft beispielsweise Länderfahnen geschwenkt und dekorieren Fußballaufdrucke jeglicher Art Torten, Brote etc., so sollte der Bäcker und Konditor auch beim Thema Oktoberfest entsprechend Wert auf die Optik setzen. Konkret heißt das: Erlaubt ist, was gefällt – und zwar nicht nur dem Chef selbst, sondern insbesondere der Kundschaft. Blauweiße Tischdecken, Girlanden und Fähnchen sind meist einfach zu beschaffen und lassen den Kunden schnell in die bayerische Stimmung eintauchen. Aber auch Verkäuferinnen im Dirndl bzw. Verkäufer in Lederhosen und Trachtenhut sorgen für Aufmerksamkeit und unterstreichen das Event „Oktoberfest“ beim Bäcker. Dieses soll-



NEUES LOGO NEUER LOOK DAS GLEICHE GOLD QUALITÄT PUR

GOLD CUP MARGARINEN UND SIEDEFETTE ENHALTEN 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



Zutaten für eine „Schokolaugenstange am Stiel“:

- 1 Laugenstange (120 g)
- 15 g Cornflakes
- Schokoladenglasur

So entsteht die „Schokolaugenstange am Stiel“:
 Laugenstange auftauen lassen, anschließend in Cornflakes wälzen. Bei 170 °C ca. 20 Minuten backen. Nach dem Backen die Laugenstange in der Mitte halbieren und mit Schokoladenglasur überziehen. Stiel einstecken, fertig.

te natürlich bestmöglich und mit zeitlichem Vorlauf angekündigt werden via regionaler Presse, Flyer, Internet etc. Die Sozialen Medien sollten ebenso nicht vernachlässigt werden, schließlich eignen sich lustige Bilder der bayerischen (Neu-)Kreationen, verspeist von einer vergnügten Gästeschar, bestens für Facebook & Co. und wirken sich somit positiv auf das Image des Unternehmens aus. Ein großes Event mit Zelt, (Live-)Musik und Schmankerln aus der eigenen Backstube – alles natürlich im Wiesn-Flair – kann dann schon mal zum Social-Media-Renner werden.

Mitnahmecharakter und Feierlaune

Neben einer starken Aufmachung spielt natürlich der Geschmack die Hauptrolle. Hierzu sollte auf qualitativ beste Roh- und Hilfsmittel zurückgegriffen werden, um den Kunden ein besonders Geschmackserlebnis zu bieten. Kleine, handgerechte Portionen wie beispielsweise die „Schokolaugenstangen am Stiel“ bietet den Vorteil, öfter zugreifen zu können. Sie sind handlich, können auch unterwegs verzehrt werden und machen auch für die Party zu Hause – für die der Kunde beim Bäcker einkauft! – einiges her. Ebenso verhält es sich mit Schnitten wie der „Leberkäs-Senf-Schnitte“. Auch hier darf nach Herzenslust zugegriffen und ausprobiert werden.

Mit den kleinen Botschaften auf beispielsweise den „Oktoberfest-Berlinern“ kommt dann Stimmung auf. Sie können ganz persönliche Grüße vermitteln (vorab vom Kunden bestellt) oder gängige Koseworte, Smileys etc. Zum Teilen ist und bleibt die Brezn das Nonplusultra, insbesondere in ihrer XL-Variante anlässlich des Oktoberfestes. Aber auch als Herz zum Teilen mit dem Liebsten macht sie eine gute Figur. Interessant sind auch riesige belegte Brote, Handbrote, XL-Pizzen/Pane, die in Feierlaune zum gemeinsamen Snacken einladen. Zudem eignen sich Brote (im neuen Gewand) und kräftiger Note. Entscheidend ist die Namensgebung. Auch hier darf gespielt werden, Hauptsache der Kunde und die Servicekraft können den Namen aussprechen; im besten Fall wird dieser zum Hit.

So lädt also das 185. Münchner Oktoberfest von Ende September bis Mitte Oktober überregional zum Mitfeiern ein. Es liegt am Bäcker oder Konditor, seiner strategischen Ausrichtung und seinem Sortiment, ob und wie das medienwirksame Thema umgesetzt werden kann und so vor allem die Kundschaft begeistert. Das Ergebnis kann ein großes Event im Partyzelt sein, mit ausgefallenen bayerischen Eigenkreationen extra auf die Wiesn abgestimmt, oder dezent gespickt via einfacher Dekoration im Laden mit leicht abgewandelten Rezepten und Mitnahmecharakter. **sp**

Karl-Heinz Hoffmanns FAVORITEN

In München herrscht zur Wiesn Festtagsstimmung. Fünf Bäcker beliefern das Fest direkt, aber auch rundherum in der Stadt werden die traditionellen, großen Wiesn-Brezn angeboten, die das Gewicht fünfer oder gar zehner klassischer Brezn haben. Neben diesem Gebäck bieten wir in unserem Café auch ein Weißwurstfrühstück (bis 12 Uhr und nur während des Oktoberfestes). Es beinhaltet ein Paar

Weißwürste, Brezn, Senf und Weißbier. Für Fans süßer Genüsse haben wir diese Szenerie in Marzipan umgesetzt: Weißwurst, Brezn & Co. aus Marzipan auf einem Holzteller schön dekoriert als Festtagspräsent. Ebenso eignen sich Lebkuchenherzen mit Sprüchen und der typischen weißblauen Garnierung zum Umhängen oder Brezl-Herzen – Ideen, die sich auch überregional gut umsetzen lassen!



Karl-Heinz Hoffmann ist BM und KM sowie Präsidiumsmitglied des ZV.