Allen Grund zum *FEIERN*

Mit dem neuen Jahr stehen nicht nur 365 spannende Tage an, sondern auch zahlreiche Fest- und Feiertage. Der ***SnäckerMeister*** zeigt in seiner neuesten Ausgabe auf, wie schnell und originell Partygebäcke für diverse Veranstaltungen entstehen können und warum sich der Kunde über „Specials" (wie Saison- und Festtagsgebäcke) besonders freut.

Foto: master1305/iStock/Getty Images

Gute Stimmung sorgt für gute Umsätze. Von Neujahr bis Silvester lassen sich feste und eigens kreierte Feiertage ausloben und entsprechend mit Gebäck begehen.

Sprichwörtlich muss man die Feste feiern, wie sie fallen. Der Blick auf den Kalender 2019 lädt wieder zu zahlreichen Festlichkeiten ein – kirchlichen, kulturellen und regionalen Ursprungs. Angefangen mit Neujahr, Valentinstag und Fastnacht, über Ostern, Walpurgisnacht, Pfingsten, bis hin zu Erntedank, Weihnachten und Silvester. Für Arbeitnehmer sind naturgemäß die gesetzlichen Feiertage am interessantesten, schließlich darf man dann zu Hause bleiben und entspannen. Für den cleveren Bäcker und Konditor heißt es an dieser Stelle: „Ärmel hochkrempeln und ran an die Kamellen!" Er kreiert die süßen oder deftigen Leckereien, die dem Festtagsfeierer den Tag „versüßen" – und zwar am besten in origineller Weise.

Überraschung ... einfach originell!

Aber was heißt das eigentlich: „originell"? Sollen die Partygebäcke im besonderen Maß aus dem Rahmen fallen? Ja, das sollen sie! Der Kunde wünscht sich von seinem Bäcker/Konditor unvergleichliche Produkte, fernab der Massenware aus dem Discounter. Außergewöhnlich, unvergleichlich, einmalig und vielleicht sogar ein bisschen sonderbar (Geschmackskompositionen oder besondere Formate) dürfen die Kreationen schon daherkommen. Der Kunde möchte heute immer mehr überrascht werden und lässt sich von speziellen Themengebäcken gerne verlocken. Natürlich können das extravagante Gebäcke sein, die einen hohen Personal- und Wareneinsatz fordern. Diese gilt es entsprechend wertig in Szene zu setzen, um einen entsprechend höheren Preis zu rechtfertigen. Aber sehr viele Partygebäcke sind auch mit wenigen Handgriffen – also schnell und einfach – umzusetzen. Einige Beispiele finden sich auf diesen Seiten wieder. So sind die „Schweinsköpfe" schnell zubereitet und punkten durch ihre Optik – als Glücksbringer (nicht nur zu Neujahr).

Eine originelle Umsetzung von Traditionsgebäcken ist sehr beliebt. So freut sich der Kunde in der Fastnachtszeit z. B. auf Siedegebäcke. Werden die Berliner, Kreppel, Krapfen oder Pfannkuchen nicht nur klassisch mit Konfitüre befüllt, sondern auch mit (z. B. alkoholhaltiger) Schokoladencreme und ausgefallen ausdekoriert, fallen diese sehr schnell dem Betrachter ins Auge. Auch muss Siedegebäck nicht immer die typische runde, faustgroße Form haben. Längst haben Donuts & Co. auch den deut-

1

2

3

4

Zutaten für 20 „Schweinsköpfe":
- *1 000 g Weizenmehl*
- *300 g „Gold Cup Hefeteigkrem"*
- *250 g Frischquark*
- *Eier (100 g)*
- *20 g Salz*
- *10 g Backpulver*
- *60 g Hefe*
- *250 ml Wasser*
- *Aroma*
- *Zuckeraugen-Dekor*

Aus allen Zutaten einen mittelfesten Teig herstellen (Gesamtteig: 1 990 g). (1 „Schweinskopf" wiegt ca. 100 g) Teigruhe: ca. 20 Minuten

So entstehen „Schweinsköpfe aus Quarkhefeteig":
Den Teig nach dem Ruhen auf ca. 0,5 cm ausrollen. Mithilfe einer Ausstechform aus dem Teig 20 Kreise je 11 cm Durchmesser für die Schweinsköpfe, 20 Kreise je 5 cm Durchmesser für die Schweinenasen und 40 Kreise je 5 cm Durchmesser für die Schweineohren ausstechen. Mithilfe eines Strohhalms je zwei Löcher in die Schweinenasen drücken. Mit Ei abstreichen. Die Nasen auf den Schweinsköpfen platzieren und die Ohren jeweils rechts und links vom Schweinskopf von unten an den Teig andrücken.
Im Ofen bei ca. 180 °C ca. 15 Minuten backen.
Nach dem Backen Aprikotieren und mit Zuckeraugen dekorieren.

schen Markt erreicht und eine Fangemeinde gefunden, insbesondere Minis sind stark gefragt als Partygebäck für Groß und Klein.

Kleine Gebäcke, große Freude

Mini-Formate sind echte Partyknaller. Meist als Fingerfood bekannt, haben sie viele Vorzüge. So greifen die Festtagsgäste gerne häufiger zu und freuen sich vor allem auf die Auswahl. Wer alles mag (und verträgt) liebt die Abwechslung. Wer auf manche Zutaten aus allergischen, ethischen oder diversen Gründen verzichten will/muss, findet meist eine passende Alternative. Vegetarische Gebäcke sind heutzutage auf fast jedem Buffet zu finden. Im Mini-Format lassen sich Klassiker in ein neues Gewand kleiden. Aus Broten werden Snacks, die mit wenigen Handgriffen auffällig belegt werden. Spieße sind immer noch oder wieder in Mode – wie etwa die „Laugenspieße". Sie überzeugen durch ihre Kombination aus frischen Früchten, charakteristischem Käse und herzhafter Lauge und sind auch als Snack für zwischendurch gut geeignet. Neben der Abwechslung haben die Kleinformate aber auch den Vorteil, dass sie prima geteilt werden können. So laden Spieße auch zu Valentinstag hübsch aufdekoriert zum gemeinsamen Schlemmen ein. Und nicht nur für Verliebte eignen sich die Minis – insbesondere bei Kindern (und ihren Eltern) sind kleine Gebäcke,

Katharina Regeles *FAVORITEN*

Partysnacks als Fingerfood sollten praktische Gründe mit sich bringen. Sahne-/Buttercreme-Desserts oder andere üppig belegte Snacks sind eher ungeeignet – gerade für Festlichkeiten draußen und wenn's danach zum großen Buffet geht. Zum anderen muss man sich fragen: Wie lange bleibt die Ware ungekühlt? Wie viel Platz ist vorhanden? Und natürlich möchte nicht jeder Kunde hunderte Euro für ein paar Mini-Cupcakes bezahlen; der Aufwand bleibt aber der gleiche für den Betrieb. Daher greife ich gerne auf Mini-Brezeln zurück, zur Hochzeit in Herzform, oder zu Kombinationen, die bereits im Teig mitgebacken wurden, wie z. B. kleine Feta-Tomaten-Brötchen. Pfiffig, modern kombiniert und gewürzt stehen solche Gebäcke wesentlich aufwendigeren in nichts nach.

Katharina Regele ist Bäcker– und Konditormeisterin.

So entstehen „Mini-Donuts am Spieß": :
Donuts antauen lassen. Donuts abwechselnd mit Früchten, z. B. Kiwischeiben und Erdbeeren, aufspießen. Je drei Donuts pro Spieß.

Zutaten für 30 Spieße:
- *45 „Vandemoortele Mini Donuts Zucker"*
- *45 „Vandemoortele Mini Donuts Schokolade"*
- *ca. 7 Kiwis*
- *ca. 30 Erdbeeren*
- *Spieße*

süß oder deftiger Natur, sehr gefragt. Sie dürfen auf keiner Kindergeburtstagsparty fehlen.

Für Kinder ein Fest

Denn die Kleinen haben nicht nur kleine Hände sondern auch kleine Mägen. Dann muss es nach der Partypizza beispielsweise kein riesiger, schokolierter Donut sein, sondern besser ein Mini-Donut … vielleicht sogar toll hergerichtet mit frischem Obst wie die „Mini-Donuts am Spieß", die natürlich auch geteilt werden können. Clevere Bäcker/Konditoren erstellen für ihre Kunden ein Extraangebot für Kindergeburtstage mit solchen Kreationen. Fängt die Fete erst zum Nachmittag an, bieten sich natürlich auch die normal großen Donuts an – z. B. auffällig dekoriert mit Fruchtgummi & Co. wie die „lustigen Lollipops" auf einem Spatel. Die farbenfrohen Hingucker sind dekorativ für jede Party und lassen Kinderherzen höher schlagen. Der Lolli-Charakter ist schnell und einfach arrangiert, aber originell. Donuts einfach mal anders präsentiert!

Das Leben genießen

Ob Groß oder Klein – in unserer Gesellschaft steht der Genussmoment ganz weit oben. Auf wertige Nahrungsmittel wird stark geachtet, lieber weniger (Mini-Formate), dafür qualitativ hochwertig und auch gerne mit Auswahl. Laut einer Umfrage des Instituts für Demoskopie

Dagmar Webers *FAVORITEN*

Ob Geburtstag, Party oder diverse Anlässe – kleine verführerische Fingerfoods kommen beim Publikum jeden Alters gut an. Die süßen und herzhaften Partygebäcke sollten farbenfroh sein (das Auge isst mit!) und sich gut aus der Hand essen lassen. Nimmt man Laugenkonfekt, Mini-Brötchen, Käsebällchen, Mini-Croissants oder -Stangen, füllt sie mit diversen Zutaten und überbackt diese, entstehen unzählige geschmackliche Kreationen. Brotscheiben – rund oder in Herzform ausgestochen – kommen auch immer gut an, bei Groß und Klein. Bei der Produktion sollte darauf geachtet werden, dass die Backwaren nicht zu schnell austrocknen und gut vorzubereiten sind. Entscheidend ist auch die Präsentation der Produkte. So kann z. B. für eine Firmenfeier bei der Herstellung der Partygebäcke die Farbe des Unternehmens mit einbezogen werden. Recycelbare Materialien spielen ebenso beim Verbraucher eine steigende Rolle wie der Gesundheitsaspekt, der durch Obst und Gemüse bedient werden kann.

BM Dagmar Weber ist Anwendungsberaterin Snack/Verkauf bei der BÄKO Berg + Mark.

Michael Nemeyers *FAVORITEN*

Jeder Kunde freut sich über Abwechslung in der Backstube. Der Überraschungsfaktor und das Gefühl sich „heute mal etwas zu gönnen" spielen dabei eine wesentliche Rolle. Diese Aufmerksamkeit und Neugierde der Kunden können sich Bäcker und Konditoren zunutze machen und gezielt Kaufanreize setzen. Das passende Thema für neue Kreationen ist schnell gefunden, denn Feier- und Festtage sowie feierliche Anlässe gibt es das ganze Jahr über. Besonders beliebt sind Produkte, die raffiniert in Szene gesetzt werden und einen klaren Bezug zu dem jeweiligen Fest bieten. Für Kinderfeste sollte es schön kunterbunt sein. Gebäcke mit Früchtekombinationen bringen Sommerlaune auf den Tisch. Und bestimmte Formen und Figuren, wie beispielsweise die „Schweinsköpfe" – als Glücksboten –, sind festübergreifend einsetzbar. Es ist auch empfehlenswert, kleine Geschenke aus der Backstube immer mal wieder anzubieten, denn häufig suchen Kunden auch nach Mitbringseln für einen anstehenden Besuch. Sind hier die süßen oder herzhaften Gebäcke hübsch in Szene gesetzt und liebevoll verpackt, ist die erste Überzeugungsarbeit schon geleistet. Wichtig ist der Überraschungsfaktor, denn jeder, ob Groß oder Klein, lässt sich ab und zu gerne überraschen.

Michael Nemeyer ist Fachberater bei Vandemoortele.

Allensbach, im Auftrag des Gesamtverbands der Deutschen Versicherungswirtschaft, ist es der befragten „Generation Mitte" 2018 wichtig, „sich öfters mal etwas leisten" und „das Leben genießen" zu können (mit je 60%). Auf Platz 1 steht die Gesundheit. Auch in der sechsten Umfrage zur „Generation Mitte" gehe es den Menschen sehr gut. Und wem es gut geht, der feiert auch gerne – am liebsten mit der Familie und Freunden.

Ein Geschenk von Herzen

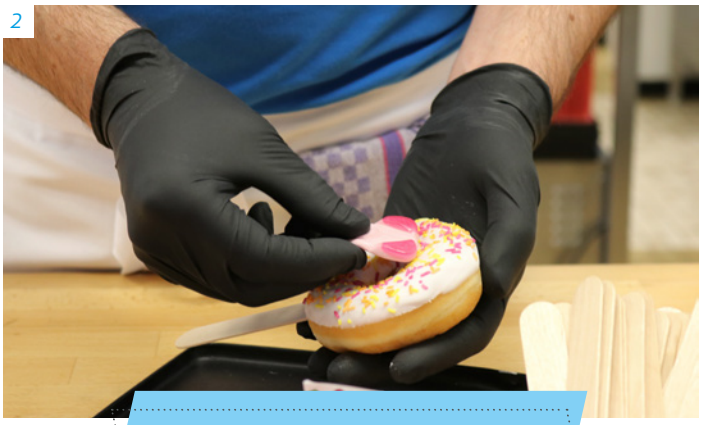
Nicht nur die Feier selbst will kulinarisch begleitet werden. Die Partygebäcke eigenen sich auch hervorragend als Präsente. So können bereits fertig arrangierte, thematische „Päckchen" auf der Ladentheke dem Kunden eine willkommene Hilfe sein – gerade im Zeitdruck. Auch hier können Klassiker wie Siedegebäcke etc. verwendet und entsprechend des Events (Neujahr, Valentinstag, Ostern, Weihnachten etc.) mit Toppings veredelt werden. Der Bäcker/Konditor macht seine Kundschaft somit aktiv auf seine Specials aufmerksam. Begleitet durch ein gutes

PLUNDERZOPF

Der neue Lieblingssnack Ihrer Kunden

Vandemoortele stellt Ihnen die neue Geschmacks-Sensation für Ihr To-go-Geschäft vor: Unsere süße, raffinierte Interpretation des Plunderzopfs ist so unwiderstehlich, dass Ihre Kunden impulsiv zugreifen werden – und das nicht nur einmal, sondern immer wieder. Das zart-blättrige Gebäck präsentiert sich über die attraktive Zopf-Optik mit einer Deko aus großen Zuckerstückchen als verlockend-knusprige Köstlichkeit. Und die samtig-cremige Vanille-Füllung dieses Lieblingssnacks macht aus jeder kulinarischen Gelegenheit einen perfekten Genussmoment.

Vandemoortele
shaping a tasty future



Zutaten für 30 Lollipops:
- *30 Vandemoortele Donuts (z. B. „D5 Mix-Box")*
- *30 Süßigkeiten zum Einstecken (Weingummitiere, Mäusespeck etc.)*
- *30 Spatel*

So entstehen die „Lustigen Lollipops":
Donuts antauen lassen. Spatel in den Donut einstecken. Die Mitte des Donuts mit bunten Süßigkeiten verzieren.

Verkaufsgespräch können so schlummernde Umsatzpotenziale geweckt werden.

Jeder Tag ein Fest

Also – die Feste feiern, wie sie fallen! Zum Feiern laden nicht nur die Feiertage aus den handelsüblichen Kalendern ein, sondern auch die Veranstaltungs-Highlights aus der eigenen Bäckerei/Konditorei, der Region und ihren Unternehmen usw. So feiern viele Betriebe nur ihre „runden" Geburtstage, obwohl sie doch jedes Jahr dazu einladen könnten. Beispielsweise mit einem Tag der offenen Tür, Partygebäck und Präsentboxen (für Stammkunden). Der Imagefaktor spielt dabei keine geringe Rolle. Es bieten sich auch Festlichkeiten aus der Region an, kultureller, sozialer oder sportlicher Form. Und manchmal werden auch Festlichkeiten einfach selbst iniziiert ... eben wie sie fallen. Anregungen bieten diverse „Tag des XY". Für Bäcker und Konditoren ist sicher der „Tag des Deutschen Brotes" sowie der „Tag des Kaffees" im Kalender hervorgehoben, die gemeinsam mit Kunden und Partygebäcken begangen werden. **sp**

Zutaten für ca. 20 Laugenspieße:
- *10 Vandemoortele-Laugenstangen (120 g)*
- *1 Paket Weintrauben*
- *ca. 1 000 g Käsewürfel, z. B. Gouda*
- *ca. 20 Erdbeeren*
- *diverse Saaten (Mohn, Sesam, Sonnenblumenkerne)*
- *Spieße*

So entstehen die Laugenspieße:
Laugenstangen ca. 30 Minuten antauen lassen. Mit der Unterseite in Saaten wälzen und jede Laugenstange in sechs Laugenbällchen einteilen. Im Ofen bei ca. 160 °C ca. 13–14 Minuten backen. Nach dem Auskühlen je drei Bällchen auf einen Holzspieß stecken und mit Erdbeeren, Weintrauben und Käsewürfeln abwechselnd dekorieren.