SnäckerMeister

Mit *LIEBE* gebacken

Mit Liebe gebacken, mit Liebe verschenkt. Wer seine Liebsten mit einem Geschenk „von Herzen" überraschen möchte, der sucht heute das Besondere … und findet es bei seinem ***SnäckerMeister,*** dem Bäcker oder Konditor! Zu Genussmomenten verhelfen süße Gebäcke am Muttertag, zur Hochzeit oder als kleine Aufmerksamkeit im Alltag.

Am Sonntag, den 12. Mai 2019 ist es wieder so weit – kein Strauß kann bunter sein, keine Blume leuchtend schöner als zu Muttertag in einem Blumengeschäft. Der Ehrentag für Mütter wird seit über hundert Jahren gefeiert und ist, ausgehend von den Vereinigten Staaten von Amerika, heute fest im deutschen Feiertagskalender integriert. Vorreiter zum Muttertag gab es viele. So können Frauenbewegungen und Friedensprojekte aufgelistet werden – oder man reist zurück ins antike Griechenland mit seinen Verehrungsritualen, beispielsweise der Göttin Rhea (Mutter des Gottes Zeus). Hierzulande waren es Floristen, die im Jahren 1923 auf den Muttertag aufmerksam machten. Daher ist es nicht ungewöhnlich, dass sich am zweiten Sonntag im Mai diverse Blumengeschäfte vor Andrang kaum retten können.

Stimmungshoch zum Anbeißen

Zugegeben, ein frischer, farbenfroher Blumenstrauß schmückt nicht nur die eigenen vier Wände, sondern sorgt auch für ein Stimmungshoch beim Beschenkten. Er ist wunderschön anzusehen und riecht oftmals herrlich … allerdings ist er in den wenigsten Fällen „zum Anbeißen". Genau hier setzt das Handwerk der Bäcker und Konditoren an, die es verstehen, feine Gebäcke zu zaubern, die wunderschön anzusehen sind, herrlich riechen UND einfach himmlisch schmecken. Welch ein Stimmungshoch!

Ideen aus der Backstube

Von „Flammenden Herzen", gefüllten Berlinern bis hin zu Eigenkreationen sind der Fantasie des Bäckers keine Grenzen gesetzt. Torten, Pralinen & Co. sind wahre Klassiker, die immer gerne „von Herzen" verschenkt werden. Große Gebäcke bzw. Torten eignen sich bestens für die gemeinsame Festtafel, während Pralinen und Kleingebäcke beispielsweise als persönlicher Extragenuss für den Liebsten mit zur Arbeit gegeben werden können. Auch in dieser Ausgabe des SnäckerMeisters gibt es wieder Rezeptvorschläge, wie für diesen besonderen Anlass Gebäckspezialitäten die Kundschaft erfreuen können.
Fruchtig, lecker und optisch eine wahre Verführung sind beispielsweise „Gefüllte Herztaschen". Sie sehen nicht nur toll aus, sondern schmecken auch himmlisch, denn die Fruchtfüllung ist herrlich erfrischend und zergeht in Kombination mit dem zartblättrigen Plunderteig auf der Zunge.

Foto: Julia_Sudnitskaya/iStock/Getty Images

1

2

3

4

Zutaten für ca. 60 „Gefüllte Herztaschen":
- *2 000 g Weizenmehl*
- *400 g Hefeteigcreme (z. B. „Gold Cup")*
- *250 g Eier*
- *30 g Salz*
- *120 g Hefe*
- *ca. 800 ml Wasser*
- *Aroma, Gewürze*
- *1 000 g Croissantplatte (z. B. „St. Allery Croissantplatte")*
- *1 200 g Fruchtfüllung (z. B. Kirschen)*
- *1 200 g Kaltcreme*

So entstehen „Gefüllte Herztaschen":
Aus allen Zutaten einen mittelfesten Teig herstellen. Die Knetzeit liegt bei ca. 2 + 4 Minuten, die Teigtemperatur sollte ca. 24 °C betragen. Nach kurzer Entspannung die Croissantplatte mit drei einfachen Touren einziehen. Wie gewohnt weiterverarbeiten. Die Ausrollstärke liegt bei ca. 3,5. Die Einteilung sollte mit 12 x 12 cm vorgenommen werden. Im Anschluss die Plunderquadrate mit Ei einstreichen. Die Fruchtfüllung und die Kaltcreme in Tupfen in die Mitte dressieren und als Dreieck einschlagen. Die beiden äußeren Spitzen zusammendrücken. Bei 3/4-Gare abbacken.
Im Ofen bei ca. 210 °C ca. 18 Minuten backen. Im Anschluss mit Zierschnee absieben oder aprikotieren und mit Fondant abspinnen. Nach Belieben veredeln, z. B. mit kleinen Dekorherzen.

Die Herztaschen sind schnell und einfach zubereitet und lassen hübsch ausdekoriert die Kundenherzen bestimmt höher schlagen.

Farbenfroh, auffällig und schnell gemacht

Farbenfroh und auffällig sind die „Verliebten Donuts" – perfekt als Blickfang in der Theke und kleiner Genussmoment für zwischendurch. Donuts sind sehr beliebt, modern und trendy, nahezu jeder mag sie, egal, ob groß oder klein – das perfekte Mitbringsel für geliebte Menschen. Nicht zu vergessen: Berliner. Sie sind die Klassiker unter den Siedegebäcken und haben immer Saison. Gerade zum Muttertag sind die Berliner prima, da sie schnell und einfach in herzige Leckerbissen verwandelt werden können, die einfach jeder Mama schmecken. Ob gefüllte oder ungefüllte

Michael Nemeyers *FAVORITEN*

Muttertag ist ein besonderer Tag, der hierzulande mit vollem Herzen zelebriert wird. Kinder, ob groß oder klein, stürmen an dem Tag los und besorgen Blumen, süße Leckereien oder andere Aufmerksamkeiten für eine der wichtigsten Personen im Leben: die Mama. Ein perfekter Anlass für den Bäcker in der eigenen Auslage die Werbetrommel zu rühren. Denn egal welche Gebäckstücke, ob süß oder herzhaft, ob Klassiker oder neue Kreationen: Verzierte, dekorierte oder in Herzform gebrachte Teilchen haben an diesem Tag magnetische Wirkung und regen alle Altersgruppen zum Kaufen an. Und das sogar für einen deutlich höheren Preis als üblich, denn an diesem Tag dominieren Großzügigkeit und Gefühle das Preisbewusstsein. Floristen zeigen es: Egal, wie überteuert die Blumensträuße den Kunden vorkommen, sie kaufen sie dennoch. Besonders einladend ist eine stimmungsvolle Dekoration, die mit den Gebäckstücken harmoniert; z. B. könnte der Bäcker zu liebevoll dekorierten Berlinern mit rosa Herzen und weiß-rosafarbiger Glasur auf die Theke einen Tulpenstrauß mit weiß-rosa Blüten stellen. Ergänzt mit einem Pappherz mit verschnörkeltem Schriftzug „Mit Liebe gebacken zum Muttertag" schafft der Bäcker schnell und einfach ein Dekorationskonzept, das sich abhebt und Emotionen transportiert.

Michael Nemeyer ist Fachberater bei Vandemoortele.

Grafik: helterskelter_n/iStock/Getty Images

Zutaten für einen „Verliebten Donut“:
- *1 Donut Natur*
- *Glasur in verschiedenen Farben*
- *Fondant/Schokoladen-Dekor (z. B. Herzen, Blumen, Schriftzug)*
- *Sahne oder Creme*
- *Früchte (Erdbeeren, Kirschen etc.)*

So entsteht ein „Verliebter Donut“:
Donut auftauen lassen. Donut eintauchen in eine farbige Glasur. Im Anschluss nach Belieben mit Fondant-Schablonen wie beispielsweise ein Herz und/oder mit Schokoglasur verzieren. Für eine weitere Variante in die Mitte Sahne oder Creme füllen und eine Frucht aufsetzen.

Berliner: Die Dekorationsvielfalt ist riesengroß und so wird jeder Berliner zu einem individuellen Meisterstück – so wie ja auch jede Mutter einzigartig ist.

Neben Muttertag beginnt im Wonnemonat Mai auch die Hochsaison für Hochzeiten. Von Mai bis September soll das Wetter gut mitspielen, wenn das Paar vor den Traualtar schreitet. Vor allem für das Großevent Hochzeit erschließt sich für Bäcker und Konditoren ein breiter Markt, weit über Hochzeitstorten hinaus. So wird das spezielle Catering heute bereits durch Bäcker angeboten – mit süßen, aber auch deftigen Speisen und nicht zu vergessen den Giveaways (kleine Präsente an die Gäste).

Mit dabei sollte immer der Leitspruch „von Herzen“ sein, denn wer für seine Hochzeit, seine Mutter oder seinen Vater (Vatertag – auch Herrentag oder Männertag genannt – wird hierzulande an Christi Himmelfahrt gefeiert, also in diesem Jahr am 30. Mai) ein Präsent zu Ehren sucht, der sucht das Besondere!

Zauberwort „Individualität“

Nein, das Rad braucht nicht neu erfunden zu werden. Hochzeitstorten sind ein Klassiker, kaum wegzudenken, zumal sie immer wieder im neuen Gewand daherkommen. Individualität lautet eines der Zauberwörter. Gelingt dem Bäcker bzw. Konditor eine Kreation die passgenau auf die Brautleute abgestimmt ist, wird ihm auf Facebook bestimmt kein Shitstorm erwarten. Dafür muss er sich allerdings Zeit nehmen, seine Kunden kennen lernen und auf deren Wünsche und Anregungen eingehen. Geht das auf, freut sich der Bäcker nicht selten über via Soziale Netzwerke gepostete Schnappschüsse von Torte & Co. – Imagewerbung die heute (auch) über diese Kanale läuft und wirklich zu beachten ist. Dieses „Konzept“ kann der Bäckeroder Konditor allerdings auch für diverse andere Anlässe anbieten, wie Mutter- oder Vatertag, Geburtstage, Taufen etc. – als besonderen Service. Dabei ist es natürlich ratsam, Aufwand und Kosten im Auge zu behalten.

Für manche Feierlichkeiten können beispielsweise auch Partnerschaften eingegangen werden. So präsentieren vielleicht Landfrauen den Muttertagskuchen aus der ortsansässigen Bäckerei, während der Männergesangsverein auf das Vatertagsgebäck, verfeinert mit einer würzigen Biernote aus der regionalen Brauerei, schwört. Und auf einer Hochzeitsmesse dürfen natürlich die feinen Pralinen und Tortengeschmacksproben der Konditorei nicht fehlen. Wer eine Aktion in diese Richtung plant, muss mit genügend Vorlaufzeit planen. Schließlich muss für diesen Extra-Service die Werbetrommel angemessen gerührt werden.

Zauberwort „Wertschätzung“

Beim Schenken spielt die Optik eine große Rolle. Darum ist es wichtig, dem „von Herzen“ gebackenen Gebäckstück eine Bühne für das Schenken „von Herzen“ zu bieten. Bereits die passend ausgewählte Verpackung soll deutlich machen, was der Schenker ausdrücken will: „Du bist es mir wert!“ Papiere, Kartonagen und Schleifen sollten hier gekonnt und thematisch eingesetzt werden. Die Dekoration der Auslage empfiehlt sich weder kitschig noch zu eintönig anzugehen.

Die wichtigsten Träger der Aktionen sind die Verkaufskräfte. Sie knüpfen den Kontakt über die Erstwerbung hinaus und erläutern die Einzelheiten – im besten Fall genau auf den Kunden zugeschnitten. Wer seine Stamm-

Ursula Ahlands *FAVORITEN*

Wenn wir etwas mit Liebe tun, tun wir das von Herzen – mit Wertschätzung bzw. Zuneigung und mit Freude für Menschen, die uns etwas bedeuten. Eine gute Verkaufskraft lebt diese Liebe zu den Produkten und den Menschen für die diese hergestellt werden. Im täglichen Verkaufsgespräch muss der Kunde diese Wertschätzung zum Produkt, aber auch zu ihr/ihm spüren – wir verkaufen Lebensmittel! Das Leben wird getragen von Emotionen, genau wie der Verkauf von Backwaren. Gerade durch Wertschätzung für die Produkte und den einzelnen Kunden kann sich der Handwerksbäcker von industrieller Produktion und Selbstbedienungstheken abgrenzen. Wie schön wäre es, wenn wir alle mit Liebe gebackenen Produkte auch mit emotionalen Worten angeboten bekommen würden? „Heute möchte ich Ihnen unsere mit Liebe gebackenen (Muttertags-) Herzen ans Herz legen." Diese Liebe zu den Produkten muss sich auch in der Warenpräsentation widerspiegeln. Als etwas Besonderes, als Blickfang, als appetitliches Highlight. Mittig in die Warenpräsentation einfügen – nie stapeln, sondern wertig präsentieren. Platz schaffen für das Wichtigste.
Und zu guter Letzt mit Liebe verpacken: Perfekt verpackt ist jedes Muttertagsherz immer ein doppeltes Geschenk – für den Käufer und den Beschenkten (die Mutter). Die passende Verpackung und die Zeit zum Verpacken sind ein Muss. Meine Bitte: Zeigen Sie Achtsamkeit, rund um unsere mit Liebe gebackenen Produkte!

Ursula Ahland ist Verkaufs- und Kommunikationstrainerin.

kundschaft hat, der kann auch schon mal auf den bevorstehenden Muttertag (und die Angebote aus der Bäckerei) mit einem Zwinkern aufmerksam machen oder den frisch Verlobten mit Grußworten den Hochzeitsservice vorstellen.
Die Wertigkeit beginnt natürlich beim Gebäck selbst. Hier ist die Kompetenz des Bäckers bzw. Konditors gefragt. Es werden Klassiker ebenso wie Neukreationen angeboten. Oftmals lassen sich bewährte Gebäcke wie Berliner oder Donuts mit einfachen Handgriffen thematisch veredeln. Dabei spielen Füllungen und Dekore natürlich eine wichtige Rolle. Als Aufsetzer können Herzen, Aufschriften etc. aus Schokolade oder Fondant verwendet werden, die für gezielte Aufmerksamkeit direkt in der Auslage sorgen. Mit einem Foto der oder s Liebsten als Aufdruck auf das Gebäck oder einer persönlichen Widmung wird das Präsent zur personalisierten Freude. ➤➤

MIDI FLAGUETTE

Allroundtalent für Ihre Snackkreationen!

Sandwiches sind ein Mega-Trend, der alle Zielgruppen vereint. Mit unserem „Midi Flaguette" fügen wir einem vollendeten, ausgewogenen Sandwich-Genuss innovative Aspekte hinzu. Denn die neuen, zart-knusprigen Midi Flaguettes mit lockerer Krume schaffen mit angenehm leichten 70 g die ideale Basis für Sandwiches jeder Art. Die Mischung aus Fladenbrot und Baguette ist ganz auf die Bedürfnisse Ihrer Kunden zugeschnitten. Damit können Sie die Erfolgsstory unseres erfolgreich etablierten 100 g Flaguettes fortschreiben. Als Natur- oder Korn-Variante sind unsere Midi Flaguettes Trendsetter für den köstlichen, bewussten Snack für unterwegs - natürlich auch für Vegetarier geeignet.

WWW.VANDEMOORTELE.COM

Vandemoortele
shaping a tasty future

Zutaten für einen „Berliner mit Liebe gefüllt“:
- *1 Berliner Natur*
- *Glasur in verschiedenen Farben*
- *Fondant/Schokoladen-Dekor (z. B. Herzen, Blumen, Schriftzug)*
- *Sahne/Creme*

So entsteht ein „Berliner mit Liebe gefüllt“:
Berliner auftauen lassen. Berliner eintauchen in eine farbige Glasur. Im Anschluss nach Belieben mit Fondant-Schablonen, wie beispielsweise einem Herz, und/oder mit Schokoglasur verzieren. Ungefüllte Berliner ggf. aufschneiden, mit Sahne bzw. Creme füllen und z. B. mit Pistazienkernen dekorieren.

Neben Mutter- und Vatertag, ist auch der Kindertag ein Anlass, seine Liebsten (Kinder) zu feiern. Dieser Ehrentag kann gleich zweimal im Jahr gefeiert werden, da der „Internationale Kindertag“ am 1. Juni und der „Weltkindertag“ am 20. September ausgelobt sind. Auch hier gehen die Feierlichkeiten auf (Kinder-)Rechte und Schutz zurück. Für die Kleinen bieten sich insbesondere bunte Gebäcke an, die ausgefallen und lustig ausdekoriert sind.

Wer seine Liebsten mit einem Geschenk „von Herzen“ überraschen möchte, der findet das Besondere bei seinem Bäcker oder Konditor. Hier wird das Motto „Mit Liebe gebacken, mit Liebe verschenkt!“ gelebt und gefeiert. Die süßen oder auch deftigen Gebäcke zaubern Genussmomente für die ganze Familie – zu Muttertag, Vatertag, an Hochzeiten oder einfach als kleine Aufmerksamkeit für die Liebsten … – „weil Du es mir wert bist!“ **sp**

Jörg Schmids *FAVORITEN*

Wenn man über Backwaren zur Hochzeit und zum Muttertag nachdenkt, ist man gedanklich natürlich schon bei schön verzierten Torten, aufwendigen Dekorationen und diversen Kuchen. Leider ist dann schnell die Kalkulation aus den Augen verloren und etwaige Retoure wäre ein Totalschaden. Darum nehmen wir mit unserer Bäckerei bewusst immer mehr Abstand von dieser Produktpalette, da dies schlichtweg nicht unsere Kernkompetenz ist. Um unseren Kunden aber dennoch etwas ganz Besonderes zu den bevorstehenden Anlässen zu bieten, backen wir z. B. kleine Hefequarkteigherzen („Ich hab dich lieb“, „Mama ist die Beste“) zum Muttertag oder simple, aber stilvolle Cupcakes zur Hochzeit. Gerade Letztere werden bei uns immer häufiger angefragt und mit dem dafür vorgesehen Ständer schafft ein vermeintlich „einfaches Gebäck“ dennoch den Aha-Effekt.

Es muss auch nicht immer süß sein: In der Vergangenheit haben wir bereits für mehrere Hochzeiten ein schmackhaftes Brotbuffet kreiert. Und auch durch herzförmige Frühstücksbrötchen kann man ein besonderes Muttertagsfrühstück zaubern. Außerdem ergänzen wir unser Muttertagsangebot um einen zusätzlichen Vater-Kind-Backkurs. In diesem backen wir dann mit den kleinen und großen Teilnehmern Muttertagskuchen oder -torte. Die Ergebnisse haben zwar aus fachlicher Sicht noch Luft nach oben, sind aber dafür mit viel LIEBE gebacken und ganz besonders wertvolle Geschenke.

Jörg Schmid ist Bäckermeister, Wildbaker und Brotsommelier.