

# Jetzt zum **PICKNICK** einladen

Der Sommer lockt ins Freie – was kann es da Schöneres geben als ein Picknick unter freiem Himmel? Clevere **SnäckerMeister** nehmen sich dieser Vorliebe an und sorgen für den entsprechenden Waren- bzw. Picknickkorb. Vom süßen bis hin zum deftigen Snack kann auf das gängige Sortiment zurückgegriffen werden – dabei ist Handlichkeit gefragt.



**Mit Leckereien aus der Backstube lassen sich Picknickkörbe bestens befüllen. Für Bäcker ein lukratives Zusatzgeschäft, für den Kunden eine willkommene Abwechslung in der Sommersnackzeit – er bekommt „Full Service“ und kann im Grünen entspannen.**

Picknicken ist mehr denn je im Trend: Ob als Ausgleich zum stressigen Arbeitsalltag oder als Ausflug in die Natur – immer mehr Menschen suchen sich, mit dem obligatorischen Picknickkorb bepackt, ein ansprechendes Plätzchen im Freien. Viele treibt die Sehnsucht nach der Natur/ dem Natürlichen an, manche schätzen die Nachhaltigkeit. Dabei ist die „im Freien eingenommene Mahlzeit“ schon seit der Antike ein beliebtes Ritual. Bei den Griechen wurde dafür der Begriff *eranos* verwendet, bei den Römern hieß es *prandium*.

## Sommer, Sonne ... Picknickzeit

Gemeinsam hatten sie in jedem Fall die Tatsache, dass es sich beim Picknick um ein Sommerritual handelt. In unseren Breiten laden also die Monate Juni, Juli und August im Besonderen dazu ein. Aber bereits ein warmer, sonniger Mai oder ein entsprechend gutes Wetter zur Osterzeit können als Auftakt verstanden werden. Die geeignete Zeit für ein Picknick lässt sich zudem bis in den Herbst hinein verlängern, wenn mancherorts Weinfeste o. Ä. anstehen. Ja, sogar im Winter lässt es sich Picknicken! Schließlich machen es Grillfans vor, wenn sie das neue Jahr mit einem „Angrillen“ vor schneebedeckter Landschaft zelebrieren.

In der Regel ist es aber der Sommer, der zum Picknicken verlockt. Die Sonne scheint am fast wolkenlosen Himmel, die Temperaturen steigen über 25 bzw. 30 °C und die Natur steht „voll im Saft“. Lange dauert es nicht und

der kleine Hunger stellt sich auch in dieser Szenerie ein. Wer es wörtlich nehmen will, „pickt“ nun eine „Kleinigkeit“ für seine Pause im Freien auf – so stammt das Wort Picknick wohl aus dem Französischen mit *piquer* also aufpicken und *nique* für Kleinigkeit.

## Checkliste für den Picknickkorb

Aber was genau gehört eigentlich alles in so einen Picknickkorb? Zum einen ist festzuhalten, dass es gar kein Korb sein muss, sondern selbstverständlich können auch ein Rucksack, eine große Tasche oder diverse andere Verpackungsmöglichkeiten geeignet sein. Zum anderen ist ein Picknickkorb, um bei dieser Begrifflichkeit zu bleiben, eine wahre Wundertüte an Leckereien und praktischen Utensilien. Für einen guten Start in die Saison rät Dagmar Weber, Bäckermeisterin und Anwendungsberaterin Snack/Verkauf bei der BÄKO Berg + Mark, zu folgender Checkliste:

- ◆ Picknickdecke,
- ◆ Besteck und Geschirr,
- ◆ Küchenhandtuch oder Küchenrolle,
- ◆ Müllbeutel,
- ◆ Kühltasche inklusive Kühlakkus,
- ◆ Thermoskanne oder -becher für Heißgetränke (Kaffee/Tee),
- ◆ Fingerfood, Salate, süße Leckereien und Obst,
- ◆ Salz- und Pfefferstreuer,



**Zutaten für 35 „Minigugelhupfe“:**

- 600 g Weizenmehl
- 500 g „St. Allery Liquid“
- 500 g Zucker
- 500 g Eier
- 20 g Backpulver
- Kakaopulver

**So entstehen die „Minigugelhupfe“ in zwei Farben:**

Alle Zutaten für ca. 4 Minuten im All-in-Verfahren in der Anschlagmaschine verrühren. Die Hälfte der Masse mit dem Kakaopulver dunkel einfärben. Die Massen zu ca. 60 g jeweils mit einem Spritzbeutel in die Backform füllen, beispielsweise in eine Silikonbackform (60 x 40), dabei die beiden Massen abwechselnd einfüllen und anschließend backen. Anschließend nach Belieben veredeln, beispielsweise mit Schokolade oder Fondant. Backtemperatur: ca. 200° C Etagenofen, 165 °C Umluftofen  
Backzeit: ca. 20 Minuten

- ◇ Getränke (Wasser, Säfte, Wein etc.),
- ◇ Korkenzieher,
- ◇ Karten- und Outdoorspiele,
- ◇ Sonnencreme,
- ◇ Anti-Mückenspray,
- ◇ Bluetooth-Lautsprecher für Musik.

Wer sich eine solche Checkliste erstellt, läuft nicht Gefahr, beim Packen das ein oder andere zu vergessen. Natürlich dient diese Liste nur als Grundlage und kann entsprechend ausgebaut werden.

Für den Bäcker bietet sich nun die Gelegenheit, mit entsprechend kleinen, handgerechten Snacks den Picknickkorb zu bereichern. Oftmals kann er auf sein vorhandenes Sortiment an Gebäcken & Co. zurückgreifen, passt Größe und Form an oder überlegt sich ansprechende Namen; auch auf die Verpackung kommt es an.

**Klein und handlich, schnell in den Mund**

Wer als Bäcker für ein Picknick produziert, der sollte sich gedanklich in die Eingangsszene versetzt fühlen. Unter freiem Himmel auf der Picknick-

**Michael Nemeyers FAVORITEN**

Das Thema „Picknick“ ist ein Dauerbrenner in der warmen Jahreszeit. Es verbindet gleich zwei der schönsten Dinge in unserem Alltag: vielseitiges, leckeres Essen und Zeit in der Natur. Neben Obst, Fingerfood und Getränken gehören herzhaft und süße Backwaren zum perfekten Picknick. Das bietet enormes Potenzial für Bäcker. Mit gezielten, raffinierten Snackangeboten, die dem Picknick-Einmalers entsprechen, können Bäckereien starke Verkaufsimpulse setzen. Dabei gilt: Auf sahnige Füllungen und Cremes sollte verzichtet werden, denn sie halten bei warmen Temperaturen im Freien nicht lange. Sandwiches hingegen gehören zu den Klassi-

kern im Picknickkorb und gehen immer. Bunt belegt und mit raffinierten Beilagen wie Walnüssen oder Granatäpfeln versehen, bieten sie ein erfrischendes Genusserebnis im Freien. Auch die Portionsgröße spielt eine Rolle. Dabei lautet die Devise: Je kleiner, desto besser. Mini-Formate und Foodsticks sind empfehlenswert, da sie bequem aus der Hand gegessen werden können. Da der Charme eines Picknicks vor allem in der Vielseitigkeit und Abwechslung des Essensangebots liegt, sollten die Snacks sowohl süße als auch deftige Komponenten beinhalten. Letztlich kennt die Kreativität keine Grenzen und es heißt: Ausprobieren, was schmeckt!



**Michael Nemeyer ist Fachberater bei Vandemoortele.**



#### Zutaten für Focaccia-Toast Variante 1:

- „Risso-Sauce Andalouse“
- Blattsalat (Lollo Rosso)
- Gouda in Scheiben
- Hähnchen
- Gurke

#### Zutaten für Focaccia-Toast Variante 2:

- „Risso-Sauce Samurai“
- Rucola
- Mozzarella
- Tomate
- Salz und Pfeffer

#### Zutaten für Focaccia-Toast Variante 3:

- „Risso-Sauce Hannibal“
- Blattsalat (Lollo Rosso)
- Gouda in Scheiben
- Salami
- Paprikaringe

**4 Grundregeln für die „Focaccia-Toasts“:** Focaccia-Toasts bieten die ideale Grundlage für schmackhafte Sandwiches; Kreativität ist gefragt. Es sollten allerdings ein paar einfache Grundregeln beachtet werden, um ein „perfektes“ Sandwichergebnis zu erzielen.

#### 1. Aufstrich

Der Aufstrich sorgt neben der wichtigen Funktion, den Grundgeschmack des Sandwiches zu liefern (scharf, mild etc.) dafür, dass das Focaccia-Toast zusammenhält. Deswegen den Aufstrich unbedingt auf beide Seiten großzügig auftragen. In den Rezeptvorschlägen wurden die „Risso“-Saucen für den Aufstrich verwendet, da sie geschmacklich differenzieren und somit eine spannende Geschmackskomponente vermitteln.

#### 2. „Grünzeug“

Salat in allen Varianten ist nicht nur eine optische Komponente. Aber Salat muss nicht immer grün sein: Lollo Rosso oder Radiccio setzen kräftige rote Farbakzente und bieten ein besonderes Geschmackserlebnis. Die kräftigen Bitteraromen stehen in herrlichem Kontrast zu süßen Zutaten und nussigen Aromen, wie z. B. Rucola in Verbindung mit Mozzarella oder Ziegenkäse.

#### 3. Es muss Biss haben.

Ein Sandwich, oder in diesem Fall ein Focaccia-Toast, erhält seinen besonderen Pfiff, wenn es eine knackige Komponente enthält. Das kann eine frische Zutat sein, wie Paprikaringe, Salatgurke oder Granatapfelkerne, alternativ kann auch eine Nuss als zusätzliche Komponente dienen oder gerösteter Buchweizen, wenn es etwas ungewöhnlicher sein soll. Wichtig ist nur, dass der „Crunch“ nicht zu hart ist.

#### 4. Probieren geht über Studieren.

Wenn man die Grundregeln beachtet, können viele spannende Kreationen entstehen. Die Verbraucher erwarten mittlerweile auch Snacks, die sich über den normalen Tellerrand hinauswagen. Erlaubt ist alles, was gefällt. Ein Beispiel: Im Rezeptvorschlag 2 wird das klassische Tomate-Mozzarella-Toast mit Rucola um eine, für dieses Sandwich eher ungewöhnliche, Zutat erweitert. Die feurig-pikante Samurai-Sauce gibt dem Toast den gewissen (unerwarteten) Schärfekick und macht es zu einem überraschenden Snackerlebnis.

decke sitzend, sind es vor allem die handlichen Kleinportionen, die vom Kunden gewünscht werden. Vom Fingerfood über Spieße bis hin zu Kuchen bietet sich eine breite Palette an. Den süßen Part können dabei beispielsweise Minigugelhupfe übernehmen. Sie sind einfach und schnell hergestellt, überraschen mit individuellen Ausgarnierungen (mal mit Schokolade, mal ohne – wenn die Temperaturen zu hoch sind) und zaubern nicht nur bei Kindern ein Lächeln ins Gesicht. Deftig Schlemmen lassen sich dagegen gut mit „Käse-Twistern“. Auch sie lassen sich einfach und schnell herstellen, basieren auf Blätterteig und Käse und gehören zu den Topprodukten im Knabberregal. Frisch vom Bäcker veredeln sie jede Picknicktafel bzw. -decke.

Pizza, Quiche, Focaccia, Wraps und Sandwiches sind zudem die Stars – egal ob drinnen oder draußen, als Mini oder Maxi. Stangen (Käse- oder Pizzastangen), Muffins (süß oder salzig), gefüllte Taschen und Teigblätter bekommen hier ihren Auftritt. Sie sind als Snacks sehr beliebt und ebenso beim Picknick unerlässlich.

### Kreative (Sandwich-)Ideen

Bei dieser Bandbreite geht es somit nicht darum, das eine perfekte Rezept zu liefern, sondern kreativ und raffiniert zu agieren, damit der Kunde – auch öfter – zugreift. Worauf es ankommt, hat Michael Nemeyer, Fachberater bei Vandemoortele, in vier Grundregeln zusammengefasst (siehe oben). Sowohl der Aufstrich

als auch das „Grünzeug“ sollten gut überlegt und abstimmt sein. Ein geschmackliches Highlight bieten Gebäcke mit Crunch und generell gilt die Devise „Probieren geht über Studieren“. Aufgepeppt können so Klassiker wie „Würstchen im Schlafrock“, beispielsweise mit scharf-fruchtigem Aufstrich, neu interpretiert werden. Im Trend liegen auch wieder Spieße und Gerichte aus dem Weckglas. Das Glas ist dabei Behältnis und Deko in einem. Desserts finden hier hübsch dekoriert aufgeschichtet ihren Platz. Aber auch Sandwiches können ins Glas kommen und sorgen entsprechend eingesetzt auch in den Filialen selbst für Aufmerksamkeit. Gut verschlossen gehen dann Dessert, Sandwiches oder auch Suppen auf Reisen und landen nicht selten auf

## Dagmar Webers FAVORITEN

Ein Picknick ist etwas Wunderschönes zum Entspannen und sich der Natur und den Menschen zu widmen, mit denen man sich gerne umgibt. Jeder kann sich etwas für seinen Geschmack bei einem Picknick aussuchen. Sandwiches mit Pastrami, Rote Bete- oder Avocadoaufstrichen sind jetzt angesagt. Auch Wraps mit Gemüse oder Hähnchen sind eine schnelle und schmackhafte Mahlzeit. Kleines Fingerfood mit Käse oder Schinken, gerne abgerundet mit leicht scharfem Chili, ist top und lässt sich einfach aus der Hand essen. Ein Klassiker ist schmackhaftes Brot von unseren Bäckern, bestrichen mit einer Salzbutter. Hört sich zunächst einfach an, ist aber durchaus eine Bereicherung für jeden Picknickkorb: ein paar frische Kräuter aufstreuen und fertig! Wer es

gerne deftig hat, kann zu Frikadellen, Schnitzel oder Mettwürstchen greifen – beispielsweise in einem rustikalen Brötchen (ruhig auch mal ohne Salat). Und wie wäre es mit etwas Fuchtigem? Ein Obstsalat mit Joghurt oder Müsli ist erfrischend für die heißen Sommertage und versorgt zudem mit vielen Vitaminen. Ein frischer knackiger Salat mit Mangodressing sowie eine Auswahl an Rohkost mit Dip sind Alternativen zu Kartoffelsalat & Co. Ein Ciabatta oder Baguette mit Tomate-Basilikum, dazu Frischkäse, holt den Sommer auf die Picknickdecke – bei jedem Wetter. Auch etwas Süßes darf nicht fehlen. Brownie, Donut, Muffin & Co. sind handlich und perfekt zum Kaffee. Eistee, Limonaden oder Wasser runden das Picknick ab.



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

der Picknicktafel bzw. -decke. Beliebt sind auch nach wie vor exotische Salate mit Bulgur bzw. Couscous oder deftig angehauchte Kreationen wie Brezelsalate. Dabei ist es wichtig, den Bedürfnissen der Kunden gerecht zu werden und mehr noch als eine vegetarische Alternative anzubieten – zumal auch hier eine Fülle an Rezepturen verfügbar ist.

Abgerundet wird das Angebot für ein Picknick vom Bäcker mit den Umsatzbringern Getränke.

### Getränke nicht vergessen!

Besonders bei hohen Temperaturen wird vermehrt zu kühlen Getränken gegriffen, die zumeist in der Filiale vorrätig sind. Neben Erfrischungsgetränken wie Limo und Cola namhaf-

ter Hersteller ist Mineralwasser gefragt – natürlich in praktischen Flaschen für den unterwegsverzehr bzw. die Mitnahme auf die grüne Wiese. Der Bäcker kann aber beim Umsatzbringer Getränke noch viel mehr: Wie wäre es mit einer selbst gemachten Limo? Das passt prima zum Sommerfeeling, beschert zudem hausgemacht ein Alleinstellungsmerkmal und bietet keine



**NEU**

# GOLD CUP DÄNISCH PLATTE

FÜR PLUNDERGEBÄCKE  
UND CROISSANTS

BESONDERS SOFT UND PLASTISCH  
FÜR EINE EXTRA ZARTE BLÄTTERUNG  
IN IHREM GEBÄCK

WWW.VANDEMOORTELE.COM



**So entstehen die „Käse-Twister“:** Blätterteigplatte auftauen lassen und leicht mit Wasser bepinseln. Anschließend die untere Hälfte der Platte mit Käseraspeln bestreuen (ca. 120 g). Obere Hälfte nach unten klappen, in 2 cm breite Streifen einteilen und schneiden. Die Streifen in sich zweimal drehen, sodass „Twister“ entstehen. Diese leicht befeuchten und in Käse drücken (pro Stück ca. 10 g). Die „Twister“ auf Bleche legen und bei 220 °C für ca. 12–14 Minuten goldbraun backen.



**Zutaten für 28 „Käse-Twister“:**

- Blätterteigplatte „VDM B-02“ (3,5 mm)
- 360 g Käseraspeln

Preisvergleichsmöglichkeit. Ebenso sieht es beim Eistee und Kaffee aus. Auch hier können Eigenkreationen ins Schwarze treffen. Nach wie vor ist Kaffee sehr beliebt – ob heiß oder kalt!

### Werbetrommel rühren!

Wie bei allen Specials, so gilt es auch hierbei, die Werbetrommel zu rühren. Machen Sie auf Ihre Aktionen aufmerksam – via Flyer, Anzeigenschaltung, Social Media etc. Der clevere Snäckermeister weckt damit beim Kunden das Bedürfnis nach einem Picknick. Eine Bäckerei in Frankfurt am Main bietet beispielsweise ihren Pick-

nickkorb samt Getränken und Decke für „einen Ausflug an das Mainufer“ an. Dem hektischen Alltag der Großstadt entfliehen – und in nur wenigen Schritten ist man samt Ausstattung am Fluss und hat Zeit zum Relaxen und Schlemmen. Das gefällt den Kunden!

Auch der Bäckermeister und Kapitän der Bäckernationalmannschaft Siegfried Brenneis unterstreicht die Bedeutung von Vermarktungsinstrumenten. Er schlägt beispielsweise ein Gewinnspiel vor, welches der Bäcker ausloben kann. So werden Kunden begeistert und die Umsätze in den Sommermonaten angekurbelt.

Das Thema „Picknick“ bietet für den Bäcker also eine prima Vorlage, vor allem für die heiße Jahreszeit. Meist kann auf das bestehende Gebäcksortiment zurückgegriffen werden, oder es bedarf nur kleiner Änderungen. Miniformate und Verpackungselemente für ein unkompliziertes Handling sind wichtig, auch die Kühlung ist nicht zu unterschätzen. Wer dann einen Bäcker-Picknickkorb anbietet, der sollte aber keinesfalls die nötige Werbung dazu vergessen. Dann wecken hübsche Szenen im Freien (eventuell am Fluss) bei der Kundschaft das Bedürfnis nach einem Picknick – aus Meisterhand. **sp**

## Siegfried Brenneis FAVORITEN

Sommer, Sonne – das ist auch Picknickzeit. Draußen das Essen genießen und die Natur zu erleben, da ist ein Picknick genau das Richtige. Wie kann der Bäcker das Thema „Picknick“ für sich aufgreifen und eventuell in seinen Jahresaktionsplan mit integrieren? Ein wichtiger Punkt ist natürlich die Auswahl der Gebäcke für ein Angebot zum Thema. Die Gebäcke sollten möglichst einfach zu transportieren und idealerweise ohne Besteck gut zu essen sein. Insbesondere bei süßen Leckereien sollte auf die Kühlung geachtet werden, da Schokolade & Co. an warmen Tagen schnell schmilzt. Was sich gut eignet für ein Picknick und was die Bäcker ja sowieso in ihrem Sortiment haben, sind verschiedene Laugengebäcke als Fingerfood –

etwas kleiner gebacken, verschiedene belegte Sandwiches (thematisch ansprechend verpackt), frische kleinere Baguette oder kleine verschiedene Partybrötchen. Im süßen Bereich können die Bäcker kleinere Muffins, Minigugelhupfe oder Rührkuchen im Glas anbieten – dann freuen sich auch die Kinder auf das Picknick. In Verbindung mit einem Gewinnspiel kann man hier die Kunden begeistern und seinen Umsatz in den Sommermonaten deutlich erhöhen: Beispielsweise mit Verlosung eines Picknickkorbs mit frischen Gebäcken und kalten Getränken, Picknickdecke oder kleinen Picknickhelfern wie Flaschenöffner, Salz-/Pfefferstreuer, Trinkbecher oder Picknickboxen mit Logo des Bäckers.



**Siegfried Brenneis ist Kapitän der Bäckernationalmannschaft und „Urkornrevolutionär“.**