

Frischer **FRUCHT**spaß

Zu einem süßen, fruchtigen Snack laden **SnäckerMeister** ein und feiern Äpfel, Birnen, Kirschen & Co. sowohl zu den Erntezeiten als auch das ganz Jahr über. Mit aufmerksamkeitsstarken Aktionen und der entsprechenden Thekendekoration fühlen sich Kunden angesprochen, den frischen Fruchtspaß vom Bäcker oder Konditor zu kosten.

Wenn es nach der Deutschen Gesellschaft für Ernährung geht, dann sollten täglich fünf Portionen frisches Obst und Gemüse verzehrt werden. Damit wird der Körper nicht nur mit reichlich Nährstoffen, Ballaststoffen und sekundären Pflanzenstoffen (zur Sättigung) versorgt, es sinkt zudem das Risiko an Herz-Kreislauf-Problemen zu erkranken. Die Ernährungsexperten empfehlen täglich pro Kopf mindestens 400 g Gemüse (ca. drei Portionen) und 250 g Obst (ca. zwei Portionen). Insbesondere das Obst kann noch mehr – nämlich als frischer Fruchtspaß überzeugen. Apfeltaschen, Obsttorten & Co. sind aus der feinen Konditorei nicht wegzudenken. Und egal ob Klassiker oder neue Kreationen – der Bäcker und Konditor macht seinem Meistertitel alle Ehre, wenn er als SnäckerMeister den Fruchtspaß 2.0 einläutet.

Bringt Farbe ins Spiel

Sie sind die natürlichsten Färbungsmittel: Früchte. In ihrer reinen Form oder als Extrakt verwendet, sorgen sie neben der Geschmacksvielfalt auch für ein kunterbuntes Farbenspiel. Sahne, Cremes & Co. strahlen eingefärbt dann in den schillerndsten Tönen um die Wette. Die entsprechenden Gebäcke sorgen in der Auslage für Aufsehen. Frische Früchte als Topping sind das wahre i-Tüpfelchen – so sieht der Kunde auf einen Blick, was sich in den beispielsweise gefüllten Taschen Schmackhaftes verbirgt. Da es sich hier um die Hebung eines Schatzes handelt, ist die Kreativität der Verkaufs-

kraft gefragt. Apfeltaschen können so beispielsweise mit einer entsprechenden Banderole/Verpackung versehen sein, auf welcher Äpfel abgebildet sind. Auch die Preiskennzeichnung darf ruhig mit einem solchen Bildchen versehen sein. Natürlich sollte der Name des Produktes klar erkennen lassen, was im Backwerk steckt – beim Beispiel Apfeltasche ist dies gegeben. Auch können frische, knackige Äpfel in der Auslage zum Impulseinkauf einladen. Die frisch gebackenen Taschen können dann entsprechend der Saison dekoriert werden.

Verkaufsgespräch ist wichtig

„Haben Sie denn schon von unserem neuen Apfelkuchen gekostet? Mit Rosinen und einer feinen Note Zimt verfeinert, schmecken die erntefrischen Äpfel von unserem Bauern XY schon so richtig nach Herbst.“ Mit solchen Aussagen sorgt die Verkaufskraft für Aufmerksamkeit unter der Kundschaft und beflügelt deren Appetit auf das Neuprodukt. Dabei ist es wichtig, dass die Verkäufer gut instruiert sind, sprich, das Neuprodukt genau kennen, um dem Kunden die entsprechenden Informationen richtig weitergeben zu können. Neben dem Wissen um die Zutaten ist es auch ratsam, wenn das Neuprodukt selbst bereits probiert wurde. Oft können so viel authentischere Produkt-/Geschmackseigenschaften an die (Stamm-)Kunden weitergegeben werden. Es sind die kleinen Geschichten um das Produkt herum, die viele Verbraucher zum Kauf anreizen. Das



Sie versüßen jede Feier: Früchte, ob im oder oben auf dem Gebäck, sind wahre i-Tupfer im Sortiment. Klassiker, Neukreationen und lustige Kampagnen stehen im Fokus.

Apfeltaschen



Zutaten für 90 Apfeltaschen:

- 4 200 g Blätterteigplatte (z. B. Vandemoortele Blätterteigplatte B-03)
- Ei
- 2 700 g Apfelfüllung, mit Rosinen und Zimt verfeinert
- Zucker

So entstehen Apfeltaschen:

Blätterteigplatte aus dem Froster nehmen und komplett auftauen lassen (Tipp: am besten über Nacht in der Kühlung). Platte auf 60 x 216 cm ausrollen und in 12 x 12 cm einteilen. Die Seiten der Quadrate mit Ei bestreichen und in die Mitte je ca. 30 g Apfelfüllung aufspritzen. Die Quadrate zu dreieckigen Apfeltaschen aufarbeiten und drei Mal mit dem Messer stippen. Mit Wasser bestreichen und in Zucker drücken, anschließend backen.

Backtemperatur: ca. 215° C Oberhitze, 210° C Unterhitze
Backzeit: ca. 18 Minuten

heimische Obst, die saisonale Begrenzung des Angebots und vielleicht noch spezielle Aktionen wie beispielsweise „Aktuell haben wir unsere Apfelwochen – zu allen Apfelgebäcken erhalten Sie einen knackfrischen Apfel gratis dazu!“ werden vom Kunden wahrgenommen und geschätzt. Sowohl optisch als auch geschmacklich wünscht sich dieser nämlich Abwechslung – ein Kalender mit saisonalen Highlights kann da genau das Richtige sein.

Saisonhighlights in Szene setzen

„Back to the Roots“ (deutsch: zurück zu den Wurzeln) ist für viele zum Credo geworden. So werden Bauernkalender immer populärer, der Run auf Baumärkte, Gärtnereien und Pflanzencenter ist ungebrochen. Welches Obst und Gemüse kann ich wann in meinem eigenen Garten anpflanzen? Selbst den kleinsten Winkel ihrer Dachterrasse nutzen viele Städter für die

Anzucht von Tomaten & Co. Heimisches Obst und Gemüse ist wirklich „in“! Das Bedürfnis der Konsumenten nach regionalen und saisonalen Genüssen ist riesig. Und was in Eigenregie nicht angebaut werden kann (und da sind vielen aus Platz- und Zeitgründen die Hände gebunden), wird vertrauensvoll im Fachgeschäft zugekauft. Der Handwerksbäcker und -konditor ist hier eine entsprechende Anlaufstelle. Vom verwendeten Getreide bis hin zum Kaffee schauen viele Gäste genauestens hinter die Kulissen und freuen sich umso mehr, bei diesen Themen abgeholt zu werden – von ihrem Fachgeschäft des Vertrauens. Für den Bäcker ist es ratsam, die Saisonhighlights aufmerksamkeitsstark in Szene zu setzen. Dazu kann der genannte Kalender mit saisonalen Highlights eine Möglichkeit sein. Dieser sollte mit viel Vorlauf an die Kundschaft ausgegeben werden und nach Möglichkeit zusätzliche Kaufanreize enthalten, wie etwa spezielle Preisaktionen, passende Zusatzprodukte oder Kooperationen mit benachbar-

Michael Nemeyers FAVORITEN

Gebäcke mit Früchten haben viele Vorteile für den Bäcker/Konditor: Eine große Variantenvielfalt, der kunterbunte Farbenmix, der Frischekick – der ein „gutes Gefühl“ vermittelt, sich gesund und natürlich zu ernähren – und natürlich der Geschmack. Süß, sauer, aromatisch, beerig, nussig, fruchtig-herb: Die Geschmackskomponenten können wunderbar kombiniert werden und harmonisieren auf bzw. in nahezu jedem Gebäckstück. Wichtig bei der Zubereitung: Beim Früchtetopping sollten ausschließlich frische Zutaten verwendet werden. Besonders beliebt sind Früchte aus der Heimat, die einen regionalen Bezug haben und dem Nachhaltigkeitsgedanken entsprechen, der für Kunden immer wichtiger wird. Die Auswahl der Früchte kann saisonal erfol-

gen, je nach Erntezeit. Im Gegenzug könnte man ab und zu auch mal einen exotischen Tag einführen, bei der Gebäcke mit internationalen Früchten zum Einsatz kommen. Früchte wie Sternfrucht oder Physalis sind eher seltene Vertreter in der Bäckerei bzw. Konditorei und bringen ein Stück Sommer zurück, wenn die kältere Jahreszeit uns einholt. In Bezug auf Fruchtfüllungen gilt: Es sollten unbedingt backstabile Füllungen verwendet werden. Eine tolle Differenzierung erreicht der Bäcker/Konditor mit kleinen Verfeinerungen der Füllung, z. B. mit Zimt oder Rosinen oder mit Rum bzw. Amaretto, wenn die Füllung hiermit harmoniert. Bei Füllungen, die Alkohol enthalten, empfehle ich aber, immer die Kundschaft darauf hinzuweisen.



Michael Nemeyer ist Fachberater bei Vandemoortele.

Ursula Ahlands FAVORITEN

Erstellen Sie einen „fruchtigen“ Kalender, aus dem die Kunden vorab in einer Monatsübersicht (halbjährlich) ersehen können, was es für attraktive fruchtige Produkte gibt und woher sie die Rohstoffe beziehen. Schulen Sie Ihr Personal über richtige Antworten auf etwaige Fragen von Seiten der Kunden. Steigern Sie die Wertschätzung und die Attraktivität ihrer fruchtigen Lieblinge durch die Erkennbarkeit der regionalen Herkunft ihrer Produkte. Dies können Sie durch Angaben auf den Aktionschildern („Pflaumenkuchen mit Pflaumen vom Bauern XY“) und natürlich auch mit Unterstützung

einer gut geschulten Verkaufskraft tun. Diese kann, wo immer im Verkaufsgespräch möglich, die Informationen an den Kunden weitergeben. Beispielsweise „Diesen Woche haben wir unseren saftigen Pflaumenkuchen für Sie im Angebot. Wir verwenden auch hier ausschließlich regionale Früchte.“ Und nicht zuletzt: Präsentieren Sie Ihre fruchtigen Highlights wertsteigernd und appetitlich. Sie haben den besten Platz in Ihrer Theke verdient! Verzierte und dekorierte Fruchtliebinger brauchen Platz und wollen nicht in einer mauerartigen Massenpräsentation erdrückt werden. Weniger ist mehr!



Ursula Ahland ist Verkaufs- und Kommunikationstrainerin.

ten Fachgeschäften. Auch Feste und Feierlichkeiten, eventuell angelehnt an Erntedank etc., können ausgelobt werden. Welche Feste bietet die Gemeinde, die Kirche oder bieten (Sport-) Vereine dazu an? Auch hier können Synergien entstehen und der Bäcker oder Konditor kann

sich entsprechend einbringen und attraktiv präsentieren.

Bestzeit bewahren

Nun werden Äpfel, mit einer Erntemenge von 1,1 Mio. Tonnen im vergangenen Jahr, das gan-

ze Jahr über sehr gerne verspeist. Ebenso wie Birnen (46,8 t), Erdbeeren oder Kirschen. Sie alle haben ihre ideale Erntezeit und werden entsprechend dieser gefeiert. Um aber diese Bestzeiten und ihre Geschmackshöhepunkte das ganze Jahr über zugänglich zu machen, wird das



Freche Frucht donuts



Zutaten für 10 „Freche Frucht donuts“:

- 10 Donuts Natur (z. B. Vandemoortele Donut A9)
- ca. 100 g Kuvertüre/Schokolade (Vollmilch, Zartbitter, Weiß) oder Zuckerglasur
- ca. 200 g Früchte als Topping (z. B. Aprikosen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Apfel, Ananas, Cranberrys, Mango, Himbeeren)

So entsteht ein „Frecher Frucht donut“:

Donut ca. 30–60 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen. Donut eintauchen in Kuvertüre/Schokolade oder in Zuckerglasur. Im Anschluss nach Belieben mit Früchten garnieren und mit Kuvertüre/Schokolade abspinnen.

Obst nach den gängigen Methoden haltbar gemacht und bietet somit dem Bäcker eine einfache Möglichkeit, Apfelkuchen & Co. das ganze Jahr über anzubieten. Vor allem hier steht die BÄKO mit ausgezeichneten Waren zur Seite, die den Geschmack von Sommer selbst im verschneiten Winter auf den Gaumen zaubert. Auch exotische Früchte wie Mango, Kiwi etc. finden heute vermehrt Verwendung in der Back-

stube. Feine Törtchen und Pralinen werden zu echten Geschmacksbomben, sind sie mit den erlesensten Fruchtnoten versehen. Der Konditormeister weiß, wie er mit diesen feinen Noten spielen und damit begeistern kann. Fruchtschokolade, -pulver und -püree sind dabei neue Wege, die eingeschlagen werden, will sich der Konditor von der Massenware abheben. Und auch hier gilt, ebenso wie bei der Apfeltasche:

Name und Dekoration sollten dem Kunden eine Stütze sein, die „inneren Werte“ der zumeist süßen Speise einzunorden. Nicht selten thronen beispielsweise Kirschen auf Pralinen mit einer Kirschwasserfüllung. Und dem Cupcake mit Kirschcreme darf ruhig die obligatorische Kirsche obenauf als „Sahnehäubchen“ gesetzt werden. Der Bäcker und Konditor vermag es, das ganze Jahr über für frischen Fruchtgenuss zu

Maximilian Wittls **FAVORITEN**

Aus der modernen Backstube ist die frische Frucht nicht mehr wegzudenken. Fruchtpasten und Geschmacksverstärker sind schon längst Geschichte. Der neue Konditor färbt mit Fruchtschokolade, Fruchtpulver oder Fruchtpüree. Durch neue Fruchtprodukte erlangen wir ungeahnte Möglichkeiten, in Bereichen der Dekoration, Geschmack und natürlich Effizienz. Es wird immer leichter, komplett auf künstliche Farbstoffe zu verzichten, wie es in einigen Nachbarländern bereits der Fall ist. Die Kunden wollen wieder mehr Transparenz was die Zutaten angeht, noch dazu kommt die Deklarationspflicht.

Nur wer die besten Rohstoffe hat, kann auch exzellente Produkte herstellen. Regionale Handarbeit und natürliche Herstellung finden wieder mehr Wertschätzung. Bei uns ist die Frische ein Qualitätsmerkmal. Erdbeeren, Rhabarber und Zwetschgen gibt es nur zur Saison. Auf der anderen Seite erfreuen sich besonders gefrorene Fruchtpürees hoher Beliebtheit durch gleich bleibende Qualität das ganze Jahr über, die dem Kunden zugute kommt. Die Früchte werden immer reif geerntet und sind an Frische, Farbe und Geschmack wirklich nur mit erstklassigem unbehandeltem Obst zu übertreffen.



Konditor Maximilian Wittl hat die TV-Show „Das große Backen“ gewonnen.



ZIMTSCHNECKE

Die große Gaumenfreude

Die Zimtschnecke steht bei allen Ziel- und Altersgruppen ganz oben auf der Beliebtheitskala. Denn Zimt ist das Trend-Gewürz für die gute Laune, dem keiner widerstehen kann.

Unsere Zimtschnecke ist die erste Wahl zum Kaffee am Morgen, als Pausensnack oder für unterwegs, schnell auf die Hand – einfach zu jeder Gelegenheit.

Schon die unverwechselbare, goldbraune Optik verführt zum Zugreifen. Und mit der wunderbar köstlichen Kombination aus zartblättrigem Plunderteig und saftiger, intensiver Zimt-Füllung gönnen Sie Ihrer Kundschaft einen täglichen, kleinen Wohlfühlmoment.

Dänische Fruchtstreifen



Zutaten für 2 „Dänische Fruchtstreifen“:

- 910 g Blätterteigplatte (z. B. Vandemoortele B-02 Blätterteigplatte)
- Ei
- 500 g Vanillecreme
- Aprikosen
- Streusel
- Aprikotur und Fondant
- Früchte der Saison
- Zierschnee
- Mandelblätter, geröstet

So entstehen „Dänische Fruchtstreifen“:

Blätterteigplatte aus dem Froster nehmen und 15 Minuten antauen lassen. In der Mitte der Länge nach durchschneiden. Streifen leicht mit Ei bepinseln und die Längsseiten 3 cm nach innen einschlagen. Je Streifen 250 g Vanillecreme aufspritzen und mit Aprikosen und Streuseln belegen.

Backtemperatur: 215° C Oberhitze, 210° C Unterhitze; Backzeit: 30 Minuten
Nach dem Backen auskühlen lassen. Im Anschluss aprikotieren, glasieren, mit Früchten belegen, mit Zierschnee absieben und mit Mandelblättern bestreuen.

sorgen – dank seiner zumeist süßen Gebäckspezialitäten.

Ideal als Snack für unterwegs

Apfeltaschen, Donuts & Co. sind zudem der ideale (süße) Snack für unterwegs. Dank des praktischen Formats können sie handlich zwischendurch verspeist werden oder laden zu einer kleinen Kaffeepause in die gastronomische Räumlichkeit ein. Wer sich von der Masse abheben will, veredelt seine Handwerksware nicht nur mit den entsprechenden Früchten bzw. dem

Obst, sondern setzt auf außergewöhnliche Formen wie beispielsweise den „Himbeerknoten“, der als Muffin-Gebäckkapsel daher kommt. Je individueller das Backwerk ist, desto weniger wird es mit Produkten anderer Anbieter verglichen. Der „Himbeerknoten“ könnte sodann einen neu erfundenen Namen tragen und in der Dekoration überraschend glänzen – die Kreativität ist gefragt.

Dem frischen Fruchtspaß aus der Handwerksbäckerei/-onditorei steht somit nichts im Weg. Sowohl geschmacklich als auch farblich wird es

bunt, Aktionen und Dekorationen machen entsprechend auf das (Neu-)Produkt aufmerksam. Und glücklicher soll es auch noch machen! Laut einer australischen Studie steigt die Lebenszufriedenheit mit dem Verzehr von Obst und Gemüse. Süß verpackt im Backwerk schlummern also jede Menge Potenziale. Für SnäckerMeister ist es eine Freude, in die verzückten Augen der Kundschaft zu sehen, während diese sich „Himbeerknoten“, „Dänische Fruchtstreifen“, Frucht donuts, Apfeltaschen & Co. genüsslich schmecken lassen. **sp**

Himbeerknoten



Zutaten für ca. 220 „Himbeerknoten“:

- 2 800 g Weizenmehl Type 550
- 1 100 g Wasser
- 500 g Hefeteigcreme (z. B. „Gold Cup“)
- 250 g Eier
- 150 g Hefe
- 50 g Salz
- Aromen/Gewürze
- 2 000 g „Gold Cup Dänisch“
- 6 850 g Gesamt

- Aprikotur
- 4 400 g Himbeerkonfitüre
- Zierschnee

So entsteht ein „Himbeerknoten“:

Aus allen Zutaten einen mittelfesten Teig herstellen. Die Knetzeit beträgt ca. 2+4 Minuten, Teigttemperatur ca. 24° C. Nach kurzer Entspannung die „Gold Cup Dänisch“-Platte mit drei einfachen Touren einziehen. Anschließend zu einem Himbeerknoten aufarbeiten. Die Ausrollstärke beträgt 7 mm, die Bandbreite 60 cm und die Einteilung liegt bei 12 x 6 cm. Die 6-cm-Seite der eingeteilten Stücke in Streifen à 2 cm Breite und 11 cm Länge schneiden. Aus drei von den geschnittenen Streifen einen Zopf

flechten und locker zu einem Ball rollen. In Muffinkapseln legen und auf Gare stellen. Bei 3/4-Gare backen. Nach dem Backen aprikotieren und von oben, mit einem Füllgerät, mit Himbeerkonfitüre füllen. Anschließend mit Zierschnee absieben.

Backtemperatur: ca. 200° C/190° C (Herd)
Backzeit: ca. 18–20 Minuten