NÄRRISCHE Partykracher

Die fünfte Jahreszeit bietet für Bäcker und Konditoren eine tolle Gelegenheit, ihre Gebäcke atmosphärisch in Szene zu setzen. Der ***SnäckerMeister*** zeigt, wie mit einfachen und schnellen Handgriffen die beliebten Berliner, Amerikaner und Burger zu närrischen Partykrachern werden. Wer dann noch ordentlich die Werbetrommel rührt, hat alles richtig gemacht.

Ende Februar 2020 ist es wieder so weit – die fünfte Jahreszeit feiert ihren Höhepunkt. Dann erobern die Narren und Jecken, also die Karnevalisten, die Straßen und verwandeln ganze Regionen in ein buntes Menschenmeer. Es wird kostümiert gefeiert, getanzt und natürlich auch gesnackt. Fettgebackenes gehört zu den beliebtesten Snacks jener Zeit und darf auf keiner Party fehlen, gleich in welcher Form, Farbe oder unter welchem Namen.

Eine Welt unter bunten Streuseln

Hierzulande sind beispielhaft Mainz, Köln und Düsseldorf als städtische Hochburgen der närrischen Jahreszeit zu nennen – wobei sich die Feierlaune über die gesamte Bundesrepublik ausbreitet – mit regionalen Besonderheiten. Doch auch weltweit wird gefeiert: Sowohl der Karneval in Rio, als ausgelassene Party, als auch der Karneval in Venedig, mit edlen Masken, sind weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt und mittlerweile zu touristischen Hotspots geworden. Es lassen sich noch etliche weitere Hochburgen auflisten, wie etwa in den USA oder auch in Spanien bzw. auf Teneriffa – aber nun zurück nach Deutschland.

Wann und warum wir feiern

Einen Vorgeschmack auf die Saison gibt der 11.11., wenn um 11.11 Uhr beispielsweise in Mainz das närrische Grundgesetz verkündet wird. Derweil stellen sich hinter den Kulissen Vereine & Co. auf und proben ihre Tänze, Märsche und (Bütten-)Reden. Die Fastnachtssitzungen finden hier erst nach dem Umzug der Narren am Neujahrstag statt und steigern sich bis zum Rosenmontagszug. Den Höhepunkt der fünften Jahreszeit bilden folgende Tage: Weiberfastnacht (20.02.2020), Fastnachtssontag (23.02.2020), Rosenmontag (24.02.2020) und Veilchendienstag (25.02.2020), mit dem Ende zu Aschermittwoch (26.02.2020). Dann beginnt für Christen die vierzigtägige Fastenzeit als Vorbereitungszeit auf das Osterfest. Es galt also (in der Vergangenheit), noch einmal so richtig ausgelassen zu feiern, bevor man auf u. a. Fleisch, Milch und Fett verzichten sollte. Das soll auch die Begrifflichkeit „Fastnacht" erklären, die wohl abgeleitet ist aus dem althochdeutschen *„fasta"* (Fastenzeit) und *„naht"* (Nacht, Vorabend). Weiter stammt vermutlich Karneval aus dem Lateinischen *„carne levare"* (dt.: „Fleisch entziehen") als Start in die Fasten- also auch fleischlose Zeit. Und Fasching soll seine Wurzeln im 13. Jahrhundert als *„vaschanc"* für „Fastenschank" (als letzter Ausschank alkoholischer Getränke) haben.

Das närrische Treiben wird je nach Region als Fastnacht, Fasnacht, Fassenacht, Fasnet, Fasching, Fastabend, Fastelovend, Fasteleer oder Karneval bezeichnet. Die fünfte Jahreszeit erlaubt es also jedem, einmal die Welt auf den Kopf zu stellen, die spielerische Gegenzeit zur Fastenzeit darzustellen und „Frohsinn und Wohltun" zu verbreiten, wie der Mainzer sagt. Männer zwängen sich in Strumpfhosen und tanzen Ballett, während Kinder sich mit Vorliebe in ihren Superhelden verwandeln. Aber der Gesellschaft wird ordentlich der Spiegel vorgehalten, mit mehr oder weniger raffinierten politischen Seitenhieben. Die fünfte Jahreszeit ist bunt, laut und vor allem auch eines – nämlich lecker!

Keine Fastnacht ohne Kreppel

Fettgebackenes ist unumstritten das beliebteste Festtagesgebäck für Narren, Jecken und aller Art Karnevalisten. Allen voran thront der Berliner, (Faschings-)Krapfen oder auch Kreppel genannt, über seinen Artgenossen, den Siedegebäcken. Der süße Pfannkuchen ist nicht selten gefüllt mit Konfitüre aus Himbeere, Erdbeere, Kirsche oder Marillen, Pflaumenmus oder Hagebuttenmark. Neben Varianten mit Schokolade- und Vanillecreme gibt es unzählige Angebote mit alkoholhaltigen Cremes,

Foto: pixelliebe/iStock/Getty Images

Bunte Amerikaner

So entstehen die „Bunten Amerikaner":
„Gold Cup Cake" und Zucker mit etwas Ei gut aufschlagen. ABC-Trieb in der Milch auflösen und zusammen mit den anderen Zutaten gut glatt rühren. Die Masse auf mit Backpapier belegte Bleche dressieren und bei ca. 220° C ca. 14 Minuten backen. Nach dem Backen mit Fondant glasieren und verschiedenartig bunt dekorieren.

Zutaten für 22 „bunte Amerikaner"
- *„Gold Cup Cake" (100 g)*
- *Zucker (500 g)*
- *Eier (100 g)*
- *ABC-Trieb (10 g)*
- *Milch (600 g)*
- *Weizenmehl (1 000 g)*
- *Backpulver (30 g)*
- *Salz, Aromen (10 g)*
- ***2 350 g Gesamtteig, 1 Amerikaner wiegt ca. 107 g***

- *400 g Fondant*
- *Dekoration (z. B. Zuckerkonfetti, Schokolinsen/-augen)*

Pudding oder auch extrem ausgefallen mit einer „Frankfurter grünen Soße"-Füllung – ja selbst eine Scheibe Leberkäse ist schon zwischen den Berliner gelegt worden und fand ein begeistertes Publikum! Bei der Berlinerfüllung sind der Fantasie also wirklich keine Grenzen gesetzt. Findige Bäcker und Konditoren (wie die Erfinder der beiden genannten Extremvarianten) können ihre Kompetenz voll ausspielen und für die Handwerkskunst werben. Schließlich sind sie an den närrischen Tagen DIE Anlaufstelle für das Festtagspublikum.

To-Go-Charakter entscheidet

Praktisch im Mini-to-go-Format sind Quarkbällchen, die kleinen Brüder des Berliners sozusagen. Aber auch Amerikaner, Spitzkuchen und Apfelkrapfen eigenen sich bestens als Karnevalsgebäck. Aufgrund ihrer Beliebtheit sind sie zumeist alle zwar das ganze Jahr über beim

Michael Nemeyers *FAVORITEN*

Die fünfte Jahreszeit beginnt bald und bietet enormes Potenzial für Bäckereien. Verkleidungen, Masken, Karnevalsumzüge und Musik sorgen bei den Feiernden für eine ausgelassene, fröhliche Stimmung. Bäckereien können von dieser positiven Stimmung profitieren und den bunten Trubel in den Verkaufsraum übertragen. Mit Konfetti, Luftschlangen und Luftballons bringen sie Farbe in die Bäckerei und setzen Kaufimpulse. Schon draußen können aufgestellte Schiefertafeln dekoriert werden und Vorbeigehende mit witzigen Sprüchen/Botschaften in die Bäckerei locken. Auch das Sortiment sollte speziell auf die Faschingszeit abgestimmt sein. Besonders beliebt sind Berliner und Amerikaner, die mit Zuckergusss-Botschaften auf sich aufmerksam machen. Um den Traditionsprodukten einen modernen Touch zu geben, kann man bei der Deko besonders kreativ sein. Bunt, schrill, frech mit tollen Slogans. Natürlich kommen auch herzhafte Snacks sehr gut an, denn gerade während des Feierns ist eine herzhafte Variante oft die Wahl, um wieder Energie zu tanken für die kommenden Feier- und Tanzstunden. Ideal sind hier kleine Snacks wie Mini-Burger, die je nach Belieben in verschiedenen Varianten belegt werden. Unkompliziert, schnell und lecker ist hier die Devise, damit die Party schnell weitergehen kann. So ein herzhafter Snack eignet sich auch perfekt zum Abschluss des Tages.

Party-Berliner

Zutaten für 24 Party-Berliner:
- *24 Mehrfrucht-Berliner (z. B. Vandemoortele Berliner A118)*
- *480 g Fondant (eingefärbt)*
- *Dekoration (z. B. Zuckerkonfetti)*

So entsteht ein Party-Berliner:
Berliner auftauen lassen. Den Berliner mit ca. 20 g Fondant einfärben. Nach Belieben verzieren und beschriften. Wer möchte, kann auch Zuckergussschrift verwenden.

Bäcker und Konditor zu erhalten. Zum närrischen Partygebäck werden sie allerdings erst mit der richtigen Ausdekorierung. Da darf es ruhig einmal der essbare Konfettiregen sein, der sich über die mit Zuckerguss ummantelten Berliner legt. Oder wie wäre es mit einer kleinen Botschaft an die Feierwütigen? Dazu einfach zur Zuckerschrift greifen (geht natürlich auch mit Schokolade) und „Helau", „Alaaf" oder „Partyalarm" aufbringen. Wie schnell und einfach solche „Party-Berliner" entstehen, ist natürlich auch auf diesen Seiten des SnäckerMeisters zu sehen (*siehe Rezept oben*). Gleichauf geht es mit den „Bunten Amerikanern" (*Rezept S. 67*) weiter. Auch hier können närrische Grüße versendet werden. Schokolinsen oder witzige Gimmicks im entsprechenden Stil – beispielsweise Clown-Aufstecker – auf Berlinern oder Amerikanern sorgen insbesondere bei den Kindern für Begeisterung.

Was Herzhaftes muss her

Neben den süßen Highlights werden natürlich aber auch herzhafte Gebäcke nachgefragt. Hier punkten beispielsweise die Mini-Burger (*siehe Rezept S. 70*). Burger sind ohnehin beliebt, da sie sättigend sind und in einer für den Kunden

Am 24.02.2020 ist Rosenmontag – Feierlaune inbegriffen!

Foto & Grafik: Wavebreakmedia; Zolga_F; kotoffei/iStock/Getty Images

Dagmar Webers *FAVORITEN*

Wir freuen uns in jeder kalten Jahreszeit wieder auf unsere leckeren und individuellen Fettgebäcke. Für besondere Anlässe wie Karneval/Fasching oder Fastnacht gilt es, ein abwechslungsreiches Angebot frisch zusammenzustellen und mit den unterschiedlichsten Geschmacksnoten für alle Narren etwas anzubieten. Wie wäre es also mal mit einem gefüllten Krapfen-Spritzring oder Quarkbällchen? Die Füllung könnte dann die Geschmacksrichtung Vanille, Schokolade oder Kirsch haben – alles ist denkbar. Auch die alkoholischen, also „beschwipsten" Berliner sind nicht mehr wegzudenken. Bei der weiblichen Kundschaft kommen Füllungen à la Eierlikör, „Amaretto" oder auch „Baileys" sehr gut an. Abgerundet mit tollen bunten Farben und einem Hauch von Glitzer als Guss oder Topping wird es nicht langweilig für die Damen (und Herren) im Verkauf und für unsere lieben Jecken, die sich, wie jedes Jahr, über die große Vielfalt freuen und diese nicht mehr missen möchten.

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

favorisierten Belagart gewählt werden können. So kann auch der vegetarische Wunsch berücksichtigt werden. Sie sind unkompliziert, sowohl in ihrer Herstellung als auch beim Verzehr, – und schon kann es bei neuer Energie weitergehen mit dem Singen und Tanzen. Zudem ist das Thema „Burger vom Bäcker" ein anhaltender Trend. Wie bei den süßen Gebäcken werden hier unzählige Variationen möglich – Saucen, Toppings und besondere Belagvarianten wie Edelfleisch, Fisch etc. lassen kaum Wünsche offen. Ein weiterer Klassiker ist die Brezel. Egal ob warm oder kalt, natur oder mit deftigem Käse bzw. süßer Schokoladenglasur – sie gehört ebenso zu den Snackhighlights. Laugengebäck, z. B. als Minibrötchen oder Konfetti, eignet sich darüber hinaus für den Partytisch.

Unkompliziertes Augenmerk

Ob es nun die genannten süßen oder deftigen Gebäcke sein sollen, die zur närrischen Stunde für kulinarische Genüsse sorgen – wichtig ist der Snackcharakter. So darf das Produkt nicht zu kompliziert beim Verzehr sein (bei Füllungen selbstverständlich eine Serviette mitgeben) und sollte einfach in der Hand liegen als mögliches To-Go-Gebäck – wenn beispielsweise beim Festumzug gesnackt wird. Schließlich wollen die Partygäste zwar möglichst auffällige, individuelle Snackhighlights genießen, dabei aber keinesfalls auf ein bequemes Essverhalten verzichten. Sprich: Meist wird mit einer Hand gegessen, da sollte nichts daneben gehen. Clever mitgedacht sind auch entsprechende Verpackungen, damit weder das hübsch ausdekorierte Gebäck zerdrückt wird (noch bevor es bewundert

FOCACCIA TOAST

Ein Toast auf die italienische Lebensart!

Unser Focaccia Toast ist die ideale Basis für ein innovatives Snack-Erlebnis, denn es vereint die kulinarische Raffinesse des berühmten, italienischen Focaccias mit beliebten Toast-Variationen. Bieten Sie ihn in Ihrer Auslage zu jeder Zeit als belegtes Sandwich an. Ob kalt oder warm, Ihre Kunden werden diesen Snack lieben! Erhältlich in 2 Varianten (Classic und mit Saaten), bedienen Sie damit jeden Geschmack.

Vandemoortele
shaping a tasty future

Mini-Burger in 3 Varianten

So entstehen die 24 Mini-Burger:
Brötchen nach Anleitung backen. Je nach Rezeptidee belegen. Fertig.

Zutaten für 8 Mini-Burger „Vegetarischer Genuss":
- *„Mini Kaiser Brötchen" (8 Stück)*
- *Vegetarische Frikadellen (200 g)*
- *Tomaten (80 g)*
- *Zwiebeln (24 g)*
- *Salat (120 g)*
- *Vandemoortele „Risso Sauce Hannibal" (120 g)*

Zutaten für 8 Mini-Burger „Lachs-Ei":
- *„Mini Kaiser Brötchen" (8 Stück)*
- *Lachs (160 g)*
- *Ei (160 g)*
- *Gurke (160 g)*
- *Salat (120 g)*
- *Vandemoortele „Risso Sauce Samurai" (120 g)*

Zutaten für 8 Mini-Burger „Hühnchen-Ananas":
- *„Mini Kaiser Brötchen" (8 Stück)*
- *Hähnchenstreifen (240 g)*
- *Ananas (80 g)*
- *frische Mungobohnensprossen (40 g)*
- *Salat (120 g)*
- *Vandemoortele „Risso Sauce Hannibal" (120 g)*

werden konnte) noch die Tüten durchweichen. Schaden kann es auch nicht, wenn eine thematische Verpackung bereits auf den Inhalt bzw. die fünfte Jahreszeit aufmerksam macht.

Aufmerksamkeit schaffen

Darüber hinaus ist es entscheidend, dass der Bäcker/Konditor für sein närrisches Angebot auch ordentlich wirbt. Gleich, ob das bestehende Sortiment (mit einfachen Schritten) für den Anlass aufgepeppt wurde oder Neukreationen auf den Kunden warten. Kostproben im Laden, Flyer, Wurfzettel und Werbeanzeigen machen auf die diversen Aktionen aufmerksam. Auch können lustige Partyboxen angeboten werden, Kinder freuen sich auf die Gimmicks und die Erwachsenen auf einen Nachlass bzw. ein Sonderangebot für eine bestimmte Abnahmemenge – schließlich lässt es sich in großer Runde angenehmer schlemmen.
Damit die Kundschaft überhaupt in Feierlaune kommt – und vielleicht spontan auf die Idee, beim Broteinkauf noch ein paar Party-Berliner mitzunehmen – bietet es sich an, die Filiale entsprechend bunt und einladend zu dekorieren.

Stimmung beginnt in der Filiale

Das kann dezent vorgenommen werden oder auch – falls authentisch vom Betrieb getragen – durch verkleidete Verkaufskräfte und närrische Musik. Luftschlangen hängen dann beispielsweise von der Decke, auf Kinder warten verspielt ausdekorierte Berliner (auch gerne im Miniformat) und verkleidete Krankenschwestern reichen Partyknallergebäcke als Basis für eine tanzstarke Nacht über die Ladentheke. Besonders kreativ darf es dann auch in der Auslage zugehen – schließlich sind, wenn sich der Bäcker bzw. Konditor so entschieden hat, jetzt die närrischen Gebäcke die Stars und gehören in den Vordergrund für den Impulskauf.
Wer als Bäcker oder Konditor in der Fastnacht, beim Karneval oder dem Fasching vielleicht sogar selbst aktiv ist, der sollte auch hier nichts unter den Tisch fallen lassen, sondern seine Kundschaft mit News füttern. Wie sieht das Engagement dahingehend aus, läuft der Bäcker selbst beim Umzug mit und verteilt Berliner? (Wie) sind seine Mitarbeiter aktiv und wollen diese gerne, dass man über sie in diesem Zusammenhang berichtet? Vielleicht hat der ein oder andere Betrieb sogar einen regionalen bzw. geschichtlichen Bezug zur fünften Jahreszeit und kann mit alten Fotos und Zeitungsausschnitten die (Stamm-)Kundschaft erfreuen. Und warum sollte nicht einmal die örtliche Presse darüber informiert werden, wie viele Berliner, Krapfen oder Kreppel zur Feierstunde über die Ladentheke gehen, welche Sorten in diesem Jahr die gefragtesten sind und warum gerade der Bäcker/Konditor aufgesucht wird, wenn es um das beste Partygebäck geht?

Chance nutzen!

Zusammenfassend bietet das Thema Fastnacht, Karneval bzw. Fasching ein großes Potenzial für Bäcker und Konditoren. Zum einen werden die närrischen Tage fast flächendeckend in der gesamten Bundesrepublik, von der Stadt bis in das kleinste Örtchen, gefeiert. Zum anderem greift der Bäcker/Konditor eigentlich auf sein bestehendes Sortiment zurück und kann dieses mit unkomplizierten Handgriffen und/oder kalkulierbaren Zusatzeinkäufen entsprechend lukrativ erweitern – mit Konfettiregen. **sp**