Glücksfall TRAUMHOCHZEIT

Ob „Sweet Table", „Salty Table" oder „Flying Buffet" – der ***SnäckerMeister*** weiß, wie er die Hochzeitsgäste mit handwerklichen Gaumenfreuden begeistern kann. In unserer aktuellen Ausgabe dreht sich alles um den „schönsten Tag im Leben" bzw. wie Bäcker und Konditoren mit schnellen und einfachen Snacks für glanzvolle und schmackhafte Momente sorgen.

In unserer Rubrik SnäckerMeister heben wir regelmäßig exklusive Snackideen zu einem ausgewählten Thema hervor. Im Anlauf zum Hochzeitsmonat Mai steht nun die „Traumhochzeit" an, zu welcher diese Ausgabe des SnäckerMeisters Bäckern und Konditoren einen Strauß bunter Anregungen überreicht. „Traumhochzeit" – ein Thema, das starke Emotionen weckt, ein Thema das vom ausdrucksstarken Bäcker- und Konditorenhandwerk im besonderen Rahmen getragen werden kann. „Liebe Kollegen, freut Euch auf die Hochzeitssaison!", feuert beispielsweise Bäckermeister und „Wildbaker" Johannes Hirth das Thema an und gibt in seinem Statement wertvolle Tipps für einen gelungenen Sektempfang mit Fingerfood vom Bäcker. Reichlich Potenzial für die Branche erkennt auch Betriebsberater Andreas Vogt, der allerdings zur präzisen Kalkulation rät. Fest steht: Die „Traumhochzeit" mit süßen oder deftigen Snacks (sowie insbesondere der Hochzeitstorte) auszustatten, kann ein echter Glücksfall werden, wenn der Bäcker/Konditor für das Thema brennt und mutig ist, entsprechende Preise aufzurufen.

Vom fliegenden Gaumenschmaus ...

Bereits bei den Vorbereitungen zu den Rezepten aus dem Hause Vandemoortele zum Thema „Traumhochzeit" kam das Team um Fachberater Michael Nemeyer ins Schwärmen. Gemeinsam wurde über die eigene oder Hochzeiten aus dem Freundeskreis und natürlich deren kulinarische Highlights gefachsimpelt. Als moderne, relativ neue Darreichung des Buffets hob Matthias Ellers (Digital Marketing & Trade Fairs, Vandemoortele) das „Flying Buffet" hervor. Im Selbsttest – also auf seiner eigenen Hochzeit – habe er es erprobt und sei total begeistert: „Wir konnten uns zwanglos und ungestört mit den Gästen weiterunterhalten, während leckere Fingerfood-Häppchen zu uns kamen. Total entspannt, und die Snacks waren wundervoll arrangiert. Unsere Gäste waren sehr begeistert!" „Flying Fingerfood" ist eine sehr offene Cateringform für einen interaktiven und flexibelen Rahmen. Servicekräfte tragen sodann die entsprechenden Snacks direkt zu den stehenden oder sitzenden Gästegrüppchen heran. Wichtig ist hierbei die handgerechte Aufmachung: Meist wird Fingerfood auf kleinen Schalen, in kleinen Gläsern oder auf Servietten angeboten – schließlich soll an Ort und Stelle geschmaust werden, das Essen kommt „angeflogen", keiner muss zu Tisch. Auf Besteck wird gänzlich verzichtet oder aber es wird direkt integriert: Der Gaumenschmaus ist auf einem Tastinglöffel arrangiert, Suppen oder Cremes stecken kleine Löffel bei. Natürlich spielen auch hier die Auswahl der Speisen bzw. Snacks, das Timing (zu welcher Zeit werden welche Snacks serviert?) und das Arrangement eine große Rolle. Ähnlich einem Menüs gehören die Starter, Vorspeisen oder auch Appetitanreger dem Namen entsprechend an den Start (z. B. Süppchen), gefolgt von „Hauptspeisen" (beispielsweise Miniburger) und abgerundet mit dem Dessert wie Muffins, Cremes & Co. oder Käse.

Tischlein, deck' dich... Ob „Sweet Table" oder „Salty Table" – kleine feine Häppchen vom Bäcker und Konditoren schmücken das Hochzeitsensemble. Neben dem Sektempfang kommt auch immer mehr das „Flying Buffet" in Mode.

Foto: VAKSMAN/iStock/Getty Images

Cake-Pops

So entstehen die Cake-Pops:
Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 6 Minuten schaumig rühren. Die Masse auf ein Backblech (60 x 20 cm) aufstreichen, bei 220 °C auf 180 °C abfallend, ca. 40 Minuten. und auskühlen lassen. Den gebackenen Rührteig und die Kaltcreme gut vermischen. Im Anschluss mit einem Eisportionierer Kugeln (ca. 60 g) formen und in die Mitte der Kugel einen Lollystiel einstecken. Die Kugeln anschließend ca. 1 Stunde kalt stellen. Zum Schluss die kalten Kugeln mit Kuvertüre überziehen.
Tipp: *Nach dem Überziehen können die „Lollys" mit bunten Streuseln oder gestifteten Mandeln verziert werden.*

Zutaten für ca. 50 Cake-Pops
- *Margarine, z. B. „St. Allery Revolution" (500 g)*
- *Zucker (500 g)*
- *Eier (500 g)*
- *Weizenmehl Type 550 (300 g)*
- *Weizenpuder (250 g)*
- *Backpulver (10 g)*
- *Kaltcreme (1 000 g)*
- *Kuvertüre (350 g)*

Gesamt: 3 410 g

Der Vorreiter des „Flying Buffet" mit ungebrochener Favorisierung ist und bleibt das Buffet im klassischen Stil.

Tischlein, deck' dich!

Das Buffet ist eine liebgewonnene Speisenpräsentation. Ohne auf themengerechte Applikationen zu verzichten, bietet ein Buffet viele Vorteile und wird daher verstärkt bei Veranstaltungen genutzt. Die Speisen müssen nicht wie bei einem Menü in bestimmter Abfolge (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) dargeboten werden; der Gast kann an einer meist üppig ausdekortierten Festtafel nach eigenem Gusto auswählen und schlemmen. Ebenso wie beim Flying Buffets wird hier schon lange mit Häppchen, Minipor-

Michael Nemeyers *STATEMENT*

Hochzeit – der schönste Tag des Lebens. Hier sagt man „Ja" zu seiner großen Liebe und verspricht sich ewige Liebe und Treue! Neben dem Hochzeitskleid, der Feier, dem Ring und den Flitterwochen spielt das Thema „Hochzeitsmenü" eine wichtige Rolle. Kein Wunder, denn Liebe geht bekanntlich durch den Magen. In letzter Zeit immer häufiger im Einsatz ist das „Flying Buffet". Hier werden Fingerfood Häppchen auf Tabletts serviert, die – wie der Name schon sagt – zu den Gästen „fliegend" serviert werden. Das Flying Buffet bietet eine besonders zwanglose Atmosphäre, da keine feste Tischordnung vorgegeben ist und die Gäste während des Essens die Gesprächspartner wechseln können.

Diese moderne, neue Buffetform birgt auch große Potenziale für Bäcker und Konditoren, denn sie eröffnet völlig neue Möglichkeiten der Snackzubereitung – und das im großen Stil, denn auf Hochzeiten ist die Anzahl der Gäste häufig sehr groß. In diesem Special geben wir ein paar Tipps, wie man schnell und einfach tolle Fingerfoodsnacks kreieren kann, die das Hochzeitsbuffet glanzvoll abrunden. Wichtig dabei ist: Die Häppchen, egal, ob kalt oder warm, sollten appetitlich, hübsch und ansprechend und in voller Vielfalt präsentiert werden: oval, rund, eckig, raffiniert, stylish, verführerisch, handlich, mundgerecht und lecker! Mit diesen Snacks steht dem Hochzeitsglück – auch kulinarisch – nichts mehr im Weg.

Michael Nemeyer ist Fachberater bei Vandemoortele.

Herzhafte Mini-Schnecken

Zutaten für ca. 120 Herzhafte Mini-Schnecken
- *Blätterteigplatte („B03“)*
- *Crème fraîche (500 g)*
- *etwas Salz und Pfeffer*
- *Käse (Raspelkäse) (400 g)*
- *Schinkenwürfel (300 g)*

So entstehen die Herzhaften Mini-Schnecken:
Blätterteigplatte aus dem Froster nehmen und ca. 15 Minuten antauen lassen. Die Blätterteigplatte ausrollen. Den ausgerollten Teig mit der Crème-fraîche-Masse bestreichen, etwas Salz und Pfeffer darüber geben und die Käse-Schinken-Mischung aufstreuen. Im Anschluss die bestrichene Platte der Länge nach stramm aufrollen und in 2 cm große Stücke schneiden. Schnecken auf Bleche setzen und bei einer Backtemperatur von ca. 210° C ca. 12 Minuten backen.

tionen, Gläschen und Tastinglöffeln gearbeitet, sodass sich die Speisen zum Verzehr z. B. im Stehen oder Gehen (zum nächsten Gesprächspartner/zum nächsten Programmpunkt) eignen. Mit einem Muffin in der Hand soll so selbst der Hochzeitstanz klappen. Ein weiterer Vorteil des Buffets liegt im eingesparten Personal. Hierfür wird keine Servicekraft benötigt, die reihum den Gästen das Essen serviert. Viele entscheiden sich gerade bei Hochzeiten für eine Mischung aus Buffet und Menü; während die Vorspeise am Tisch serviert wird, dürfen die Gäste den Hauptgang am Buffet wählen und sich ebenso beim Dessert über eine längere Zeitspanne bedienen.

Für Bäcker und Konditoren ist das Buffet, bestehend aus ihrem Hauptprodukt Gebäck, interessant, d. h. neben der Hochzeitstorte, die einen ungebrochen hohen Stellenwert für Heiratswillige hat, bieten Snacks aus dem süßen und deftigen Bereich ein großes Potenzial. Mittlerweile erlebt selbst die Hochzeitstorte eine Art

Johannes Hirths *STATEMENT*

Die Hochzeitssaison steht wieder vor der Tür. Hier haben wir inzwischen wieder Fuß gefasst. Man muss sogar sagen, dass wir in diesem spannenden Markt richtig potenzial für die Zukunft sehen. Im heutigen Zeitalter fällt die Beratung zu Hochzeitstorten einem sehr einfach, da wir unsere Kunden immer im Internet nach passenden Bilder suchen lassen, wie ihre Wunschtorte aussehen soll. Das hat zwei Vorteile: Zum einen können wir uns genau vorstellen, was der Kunde will, und zweitens können wir dem Kunde auch sagen, ob wir seinen Wunsch umgesetzt bekommen. Sollten alle Punkte erfüllt sein, sind die Kunden auch bereit vernünftige Preise zu bezahlen. Damit die Torten nicht nur gut fürs Image sind, sondern damit auch Geld verdient wird. Das zweite Feld ist sogar noch spannender, das ist der Sektempfang. Hier können gute Handwerksbäcker ihre Stärken zeigen: Individualität, Einzigartigkeit, toller Geschmack, guten Service und Frische. Wir haben inzwischen eine kleine Sortimentsauswahl unserer beliebtesten Leckereien zusammengestellt. Bei uns gibt z. B. Fleischkäseschnecken, Pfefferbrezeln, gefüllte Laugensnacks, Schwarzbierkringel, Knusperstangen jeglicher Art und natürlich kleine süße Leckereien. Im Schatten der Gastronomen und speziellen Anbieter für solche Empfänge können wir wunderbar im Preisgefüge mitschwimmen. Den hier werden Preise aufgerufen von denen wir nur träumen. Daher schaffen wir eine extrem hohe Kundenzufriedenheit, das Fingerfood ist superlecker, handgemacht, frisch gebacken – alle sind satt und das auch noch zu fairen Preisen. Also, liebe Kollegen, freut Euch auf die Hochzeitssaison!

BM und „Wildbaker“ Johannes Hirth jun. sieht bei Hochzeiten viel Potenzial.

Revolution. Neben prächtigen (aktuell gerne mit üppigen Blumen ausdekorierten) mehrstöckigen Torten zeigt sich folgender Trend: eine Torte allein auf dem obersten Stock mit darunter aufgereihten z. B. Cupcakes im angepassten Design. Auf das überschwängliche Dekor wird nicht verzichtet, es verteilt sich einfach in handgerechte Stücke wie eben die Cupcakes.

Die Macht der Kleinen

Miniformate sind der Renner unserer Zeit. Im Kleinformat lässt es sich gerne öfter zugreifen. Es müssen keine halben oder Kinder-/Seniorenportionen mehr bestellt werden. Die Miniformate kommen dem Nachhaltigkeitsgedanken entgegen, wenn weniger Reste in der Tonne landen. Auch die Vielfältigkeit spielt eine große Rolle: Wir wollen heute von allem etwas – eben auch beim Essen – und trauen uns immer häufiger an exotische Gerichte/Variationen. „Sweet Table" oder „Salty Table" heißen hier die Zauberworte, die die Macht der Kleinen vorführen. Wieder hübsch dem Anlass entsprechend ausdekoriert (unverzichtbar bei emotionalen Themen wie der Traumhochzeit, zur Geburt oder Einschulung des Kindes) sind die aufgebauten Buffets reich an süßen oder salzigen/deftigen Gebäcken eine Hauptattraktion. Wie das einleitende Foto des hiesigen SnäckerMeisters zeigt, kann der Konditor oder Bäcker hier auf voller Breite mit seinen Stars aus der Backstube glänzen!

Für eine Hochzeitstorte braucht es unbestritten ein komplexeres Rezept und sie wäre auch als Snack im eigentlichen Sinne wohl kaum einzuordnen – wenn auch die angesprochene Variante mit den Cupcakes bestimmt für Anregung dahingehend sorgt. Trotzdem hat es sich Bäckermeister Michael Nemeyer zur Aufgabe gemacht, die Vandemoortele-Backstube auf den Kopf zu stellen und echte Snacks für die Hochzeit zu kreieren – die zudem einfach und fix in jeder Backstube gelingen können und sowohl auf dem „Sweet Table" als auch auf dem „Salty Table" ihren Platz finden. Da sind z. B. die herzhaften Mini-Schnecken aus Blätterteig, ein beliebtes Fingerfood für zwischendurch. Sie sind schnell hergestellt und mit den unterschiedlichsten Zutaten belegbar – ganz nach Geschmack und Vorlieben des Brautpaars bzw. der Gäste (so natürlich auch in vegetarischer Variation). Ein echter Blickfang sind die bunten kleinen Kuchen am Stiel, die Cake-Pops. Sie sind für jedes Event super geeignet, da man in kürzester Zeit eine große Menge gebacken hat und sie überallhin mitnehmen kann. Auf Hochzeiten können sie hübsch dekoriert besonders auffällig in Szene gesetzt werden und verschönern den Buffettisch. Nicht nur für Kinder der absolute Hit, auch für Erwachsene ein ausgefallener süßer Snack. Eine weitere Idee aus dem Hause Vandemoortele in gleich zwei Variationen sind die Desserts mit „Chanty Füllcreme" als Holundercreme „Hugo" und Eierlikör-Dessert. Ob mit Müsli, Keksbröseln oder einfach pur: Die kleinen gefüllten Gläschen „sehen nicht nur toll aus und schmecken auch so", sie haben auch viel weniger Fett als herkömmliche Sahnecremes. Die Cremes und Desserts sind vielseitig im Aussehen und Geschmack – können so also einfach den verschiedensten Wünschen des Brautpaars angepasst werden.

Handwerk = Individualität

Jedes Brautpaar wünscht sich für seine Traumhochzeit ein ganz individuelles Arrangement – angefangen mit der Location, der Band/Musik über das Festessen bis hin zur Dekoration. Meist wird ein (verstecktes) Thema getragen, den Hobbys des Paares entsprechend, oder es kommen typische Symbole wie Goldene Ringe, Blumen und weiße Tauben zum Einsatz. Eines der

BANQUET D'OR DEPUIS 1983

Mit Bio erfolgreich in die Zukunft!

Banquet d'Or steht für hochwertige und schmackhafte Backwaren. Und die gibt es jetzt auch in Bio-Qualität. Ganz so, wie es immer mehr Verbraucher heute erwarten. Mit unseren neuen Bio-Produkten schaffen Sie Mehrwert und erfüllen die Wünsche der Verbraucher. Gerne informieren wir Sie und beantworten Ihnen Fragen zur Bio-Zertifizierung und zu rechtlichen Aspekten. Sprechen Sie uns an.

Ihr Mehrwert

- ✔ Neue Zielgruppen ansprechen
- ✔ Neue Kaufimpulse setzen
- ✔ Differenzierung
- ✔ Wenig Verarbeitungsschritte für Sie

Vandemoortele

Holundercreme „Hugo“

Eierlikör-Dessert

Zutaten für Holundercreme „Hugo“:
- *„Gold Cup Chanty Deco“ (800 g)*
- *Holundersirup (400 g)*
- *Limettensaft (100 g)*
- *Minzsirup (50 g)*
- *Rahmjoghurt (1 000 g)*
- *Biskuitwürfel (450 g)*

Gesamt: 2 800 g

Zutaten für Eierlikör-Dessert:
- *„Gold Cup Chanty Deco“ (1 000 g)*
- *Mascarpone (500 g)*
- *Eierlikör (600 g)*
- *Rum (120 g)*
- *Puderzucker (200 g)*
- *Schokospäne (Deko, 200 g)*
- *Eierlikör (Deko, 250 g)*

Gesamt: 2 870 g

So entstehen ca. 45 Dessertcremes:
Die „Gold Cup Chanty Deco“ bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 4–5 Minuten aufschlagen.
Variante **Holundercreme „Hugo“**: *Den Holundersirup mit dem Limettensaft und dem Minzsirup verrühren und unter den Rahmjoghurt ziehen. Danach die Creme unter die Joghurtmasse heben. Für die Dessertschalen mit ca. 50 g Einwaage ca. 10 g Biskuitwürfel auf dem Boden verteilen und im Anschluss Pfefferminzblätter als Deko hinzufügen.*
Variante **Eierlikör-Dessert**: *Mascarpone mit dem Eierlikör, Rum und Puderzucker vermengen und die Creme unter die Eierlikörmasse ziehen. Zum Schluss ca. 100 g Schokospäne unterheben. Die Creme in entsprechende Gläser füllen und mit Schokospänen und Eierlikör ausgarnieren.*

wichtigsten Kriterien ist Individualität – eben jene, die der Handwerksbäcker und -konditor im Besonderen widerspiegelt. Sein Handwerk ist einzigartig, wie das Fest der Liebenden. Mit der entsprechenden Ausrichtung der Bäckerei/Konditorei, einer gewissen Affinität zu diesem Thema und dem nicht zu vernachlässigen kaufmännischen Denken (Preiskalkulation nie aus den Augen verlieren!), kann das Thema Traumhochzeit also wirklich zu einem Glücksfall auch für den Bäcker werden. „Der Hochzeitstrend ist ungebrochen und zunehmend werden Komplettpakete gefragt“, weiß auch der Verbund der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk zu berichten und bietet zum Thema „Sweet Table“ ein Seminar am 5. Mai an der ADB Südwest in Stuttgart an: von Hochzeitstorten über Macarons bis hin zu Cake-Pops, Pralinen & Co.
Und wer weiter in hochzeitlicher Erinnerung schwelgen möchte, der lässt sich sein süßes Give-away schmecken … **sp**

Grafiken: AntonBalazh; lavendertime/iStock/Getty Images

Andreas Vogts *STATEMENT*

Sie kennen das Szenario: Die anstehende Hochzeitssaison treibt die Paare im Zuge der Organisation ihres „Fest des Lebens“ auch zum Konditormeister des Vertrauens. Meist im Gepäck haben die Kandidaten diverse Ausdrucke von Beispieltorten und süßen Buffets aus dem schier unerschöpflichen Fundus des Internets – häufig natürlich auch mit einer Preisvorstellung, die der gewünschten „Süßigkeit“ bei weitem nicht entspricht. Leider werden heute immer noch Hochzeitstorten und ähnliche Sonderanfertigungen schnell „aus dem Ärmel“ kalkuliert und die aufgerufenen Preise decken dann leider nicht die entstandenen Kosten – ein großer betriebswirtschaftlicher Fehler! Wie alle Produkte müssen auch Hochzeitstorten kalkuliert werden; wichtigste Positionen sind der Wareneinsatz, die Herstellkosten, Zubehör und Sonderleistungen (z. B. Blumendeko, Aufsätze), Verpackung und Anlieferungs- und Aufbaukosten sowie Rücktransport von geliehenen Platten und Tortenständern. Auch die Beratungsleistung, die häufig auch schnell eine Stunde in Anspruch nimmt, sollte mit in die Kalkulation einfließen. Meine Empfehlung: Lassen Sie sich nicht zu vorschnellen Preiszusagen hinreißen, gerade wenn es sich um zeitaufwendige „Sonderanfertigungen“ handelt, die nicht dem üblichen Standard entsprechen, und kalkulieren Sie ihre Produkte richtig! Sie wollen doch auch an solchen Produkten Geld verdienen, oder?

KM Andreas Vogt ist Betriebs- und Snackberater der BÄKO West.