

KUNSTWERK des Geschmacks

Pizza, Pasta & Gelato – italienische Köstlichkeiten gehören seit Jahrzehnten zu den beliebtesten Speisen auch hierzulande. Die neue Ausgabe des **SnäckerMeisters** widmet sich daher dem Gusto Italiens und gibt Bäckern/Konditoren mit dem Trend „Flower Focaccia“ sowie diversen abwechslungsreichen Kreationen, vor allem für den Snackbereich, Anregungen an die Hand.

Die italienische Küche ist einzigartig und steht auf der Beliebtheitsskala der Kunden ganz weit oben. Italienisches Essen ist der Inbegriff von Tradition und Leidenschaft, von Frische und Geschmack. Michael Nemeyer, Fachberater bei Vandemoortele, weiß um den italienischen Gusto und gibt Bäckern und Konditoren wertvolle Tipps, dieses Genussversprechen auch in ihre Filialen zu bringen. Gerade wenn das Reisen in den geliebten Süden Europas nicht möglich ist, holen italienische Rezepte mit sommerlich-leichten Zutaten das Urlaubsfeeling nach Hause und sorgen für eine kleine Auszeit. „Das bietet enormes Potenzial für Bäckereien“, unterstreicht Nemeyer. Die schrittweise Öffnung von Cafés und Bistros kann mit ausge-

wählten Gebäcken gefeiert werden, um „den Gusto Italiens riechen, schmecken und sehen zu können“.

Einfach besonders

Außen knusprig, innen schön weich und dazu der charakterstarke Geschmack des Teiges – das macht ein Focaccia zum intensiven Geschmackserlebnis. Das italienische Fladenbrot aus Hefeteig stammt ursprünglich aus Ligurien und ist im Gegensatz zur typisch italienischen Pizza etwas dicker. Aus Hefe, Wasser, Weizenmehl (Typ 00 meist empfohlen) und Olivenöl so-

wie einer Prise Zucker und Salz, wird mit der richtigen Knettechnik, Wärme und Zeit ein schmackhaftes Focaccia. Der goldbraune, luftige Teig passt, wie den verschiedensten Rezepten zu entnehmen ist, zu so gut wie allem und überlässt einem selbst das Gestaltungszepher.

Es mag ein augenscheinlich einfacher Teig sein, allerdings macht seine Wandlungsfähigkeit das Focaccia ganz besonders. Mit den Focaccia Variationen auf S. 60 werden gleich drei Gestaltungsmöglichkeiten aufgezeigt (für ein schnelles Handling und eine qualitativ gleich bleibend hohe Qualität kann beispielsweise auf eine vorgebackene Platte zurückgegriffen werden): eine vege-

tarische Idee mit Kürbis und Ziegenkäse, eine klassisch-deftige Variante mit Schinken und Zwiebeln sowie ein länderverbindender, sonniger Gruß aus Griechenland mit der Auflage Gyros. Ja, Focaccia ist einfach besonders!

„Flower Focaccia“ – eine essbare Leinwand

Die Krönung ist allerdings ein neuer Trend der geradewegs aus Amerika zu uns herüberschwappt und den klangvollen Namen „Flower Focaccia“ trägt. Das Lieblingsgebäck wird damit im wahrsten Sinne des Wortes zur essbaren Leinwand. Perfekt auf die Zeit der sprießenden Gärten abgestimmt, wird hierbei eine blühende Blumenwiese auf das Focaccia gezaubert. Für die Kunstwerke bedarf es lediglich meist vorrätiger Zutaten und ein bisschen Fantasie. So ist das „Flower Focaccia“ nur selten mit echten Blumen (essbaren Blüten) geschmückt, vielmehr sind es im Geschmack ausdrucksstarke Gemüse und Kräuter, die harmonisch drapiert zu einem Stillleben à la Van Gogh werden.

Wer sich an diesem Backtrend versuchen möchte, nimmt wie Bäckermeister Michael Nemeyer beispielsweise ein vorgebackenes Focaccia, bestreicht dieses mit Crème fraîche (gesalzen und gepfeffert) sowie ggf. Käse und greift in den (Farb-)Topf der Gemüse- und Kräuterwelt. Für das schmackhafte Kunstwerk kommt es auf die Farben, Formen und Positionierung der Auflagen an. Verwendet werden können z. B.: Zwiebeln, Tomaten, Pilze, Paprika, Oliven, Frühlingzwiebeln, Mais, Spargel, Brokko-



Essbare Kunst: Mit Gemüse, Kräutern und ein bisschen Fantasie entstehen die trendigen „Flower Focaccia“.



Bruschetta-Brezel



Zutaten für 1 Brezel (250 g)

- Laugenbrezel (120 g)
- Frischkäse (10 g)
- Rucola (10 g)
- Bruschetta-Mix (100 g)
- Parmesan (10 g)
- geröstete Sonnenblumenkerne

Grundrezept Bruschetta-Mix

- Tomaten (1 000 g)
 - Zwiebeln (3 Stück)
 - Knoblauch (ca. 2 Zehen)
 - Olivenöl, Pfeffer, Salz
- Tomaten und Zwiebeln in Würfel schneiden und vermengen. Knoblauch, Olivenöl dazu und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Gut durchziehen lassen.

So entsteht eine „Bruschetta-Brezel“:

Die Laugenbrezel wie gewohnt backen. Nach dem Erkalten die Brezel vorsichtig durchschneiden. Die untere Hälfte mit Frischkäse bestreichen und anschließend mit Rucola, Bruschetta, Parmesan und gerösteten Sonnenblumenkernen belegen. Zum Schluss die obere Hälfte auflegen und servieren.

li, Radieschen, Karotten sowie Petersilie, Rosmarin, Basilikum, Thymian, Dill, Schnittlauch, Rucola und Knoblauch. Dann wird das Focaccia je nach Belag und gewünschter Bräunung fertig gebacken und dekorativ in die Verkaufstheke integriert, um für die gewünschte Aufmerksamkeit zu sorgen – inklusive vieler Klicks & Likes via Sozialer Medien. Denn ganz gleich auf welches (Neu-)Produkt der Kunde aufmerksam gemacht werden soll:

Es ist unverzichtbar, dieses entsprechend in der Auslage zu platzieren und im Vorfeld zu bewerben.

Ausprobieren & ausloben

Viele Gebäcke wie das „Flower Focaccia“ sprechen für sich und ziehen durch ihren Trendcharakter die Neugier auf sich. Warum aber nicht einfach zur

Michael Nemeyers FAVORITEN

Um das italienische Lebensgefühl in die Bäckereien zu bringen, bedarf es neben einiger raffinierter Kreationen auch einer passenden Dekoration in der Auslage: Mit getrocknetem Obst, intensiven Kräutern und Weinflaschen aus den verschiedenen Provinzen Italiens, verwandeln Bäcker ihre Filiale schnell in ein italienisches Kleinod, wo Kunden den Gusto Italiens riechen, schmecken und sehen können. Ich empfehle bei der Auswahl der Speisen einen Mix aus klassischen, traditionellen Gebäcken und Zutaten, kombiniert mit besonderen Highlights – um sich vom Wettbewerb abzugrenzen. Ein gutes Beispiel ist die Brezel all’Italiana: Hierzu wird ein traditionelles, deutsches Gebäck harmonisch belegt mit raffinierteren, größten-

teils italienischen Zutaten wie Rucola, Bruschetta-Mix, Parmesan und Sonnenblumenkernen. Bäcker sollten aber auch stets charakterstarke To-Go-Produkte anbieten, für die mobile, moderne Zielgruppe. Ein tolles Beispiel ist der Rezeptvorschlag „Fruchtige Auszeit“, bei dem eine der Panna cotta ähnliche Creme mit Erdbeeren und Minzblättern kombiniert wird. Angerichtet wird das Rezept in einem Glas – optisch besonders hübsch und praktisch zum Transportieren. Natürlich dürfen in der „italienischen Woche“ auch Klassiker wie Focaccia oder Pizza nicht fehlen. Im Prinzip gilt es, das Gesamtkonzept stimmig zu halten, damit alle Sinne der Kunden berührt werden und der Hauch Italiens für den Kunden „erlebbar“ wird.



Michael Nemeyer ist Fachberater bei Vandemoortele.

Focaccia-Varianten



Kürbis-Focaccia Zutaten für 1 Platte (gesamt 1 390 g)

- „L-42 Focaccia Classico“ (450 g)
- Crème fraîche (200 g)
- Kürbiswürfel, eingelegt (200 g)
- Ziegenkäse, Rolle (140 g)
- rote Zwiebeln, geschnitten (200 g)
- Raspelkäse (200 g)
- Salz, Pfeffer, Honig

Schinken/Zwiebel-Focaccia Zutaten für 1 Platte (gesamt 1 250 g)

- „L-42 Focaccia Classico“ (450 g)
- Crème fraîche (200 g)
- Schinkenwürfel, geräuchert (200 g)
- rote Zwiebeln, geschnitten (200 g)
- Raspelkäse (200 g)
- Salz, Pfeffer

Gyros-Focaccia Zutaten für 1 Platte (gesamt 1 450 g)

- „L-42 Focaccia Classico“ (450 g)
- Tsatsiki (200 g)
- Gyrosfleisch, gebraten (400 g)
- rote Zwiebeln, geschnitten (200 g)
- Raspelkäse (200 g)

So entstehen die Focaccia-Varianten:

Focaccia-Platten auftauen lassen und einmal waagrecht durchschneiden. Für die Kürbis-Variante Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen, auf beide Hälften verteilen und verstreichen. Kürbiswürfel aufstreuen. Ziegenkäse in Scheiben schneiden und auflegen. Zwiebeln und Käseraspel aufstreuen und backen. Nach dem Backen mit Honig überspinnen. Für die Schinken/Zwiebel-Variante ebenso Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen, auf beide Hälften verteilen und verstreichen. Schinkenwürfel, Zwiebeln und Raspelkäse aufstreuen und backen. Für die Gyros-Variante Tsatsiki auf beide Hälften verteilen und verstreichen. Gyrosfleisch, Zwiebeln und Raspelkäse aufstreuen und backen.

Backtemperatur: 180 °C / Backzeit: 20 Minuten

„Italienischen Woche“ einladen und bewährte sowie neue Gebäckkreationen auffahren? Wildbaker Johannes Hirth rät dazu – die Kundschaft sei bereit, Neues auszuprobieren.

Für Experimentierfreudige präsentiert Vandemoortele die Bruschetta-Brezel (siehe S. 59). Schnell und einfach lässt sich aus dem bekannten deutschen Laugengebäck eine kulinarische Köstlichkeit mit italienischem Flair herzaubern. Die knusprig-salzige Brezel passt hervorragend zu dem saftig-frischen Geschmack von Bruschetta und rundet diese ab: eine italienisch-deutsche Liebeserklärung! Zudem ist die Brezel ein 1A-Snackartikel, der im Lokal, zu Hause oder unterwegs gerne konsumiert wird.

Eine weitere Snackidee ist das „Bastoncino“ (zu deutsch: Essstäbchen). Entsprechend der traditionellen italienischen Küche überzeugt es durch

seine natürliche Einfachheit und seinen unverfälschten Geschmack. Mit einem ausgewogenem Anteil an Oliven und Zwiebeln und einer saftigen Krume braucht es keinen zusätzlichen Belag. „Raffiniert verfeinert mit etwas Olivenöl, Meersalz und Pfeffer oder als Beilage zum Salat begeistern die Steinofenbrote alle Italienverliebte und entführen sie auf eine kulinarische Genussreise ins Land der Olivenbäume“, ist sich Fachberater Michael Nemeyer sicher.

Ran an den Teig

Natürlich dürfen Pizza und Pasta in der Aufzählung nicht fehlen, wenn es um die Stiefelregion geht. Da Bäcker dem Teigartigen berufsbedingt zugewandt sind, fehlt auch in kaum einer snack-/gastronomieorientierten Filiale eines dieser Angebote. Während Tellergerichte

wie Pasta nur in entsprechender Lage mit gastronomischem Konzept angeboten werden, kommt die Pizza in fast jeglicher Form beim Bäcker seit Jahren zum Einsatz. Dabei variiert ihre Teigart nicht selten, was dem Backwerk umso mehr Alleinstellung verschafft und zu besonderen Namensgebungen einlädt. „Geben Sie Ihren Kreationen einen wohlklingenden, gut aussprechbaren Namen“, rät die Verkaufs- und Kommunikationstrainerin Ursula Ahland und hebt das dementsprechende Verkaufsgespräch hervor. Besonders bei Produkteinführungen oder Aktionswochen ist die gezielte Verkaufsförderung entscheidend. Das Verkaufspersonal kann die Kundschaft auf das Neuprodukt bzw. die Aktion aufmerksam machen und/oder Probestücke dem Einkauf beilegen zum Verkosten zu Hause.

Ursula Ahlands **FAVORITEN**

Mit Italien verbinde ich Leichtigkeit, Wärme, mediterrane Genussmomente: das Leben etwas leichter zu leben, innere Wärme zu verspüren und dabei mediterrane Gaumenfreuden genießen. Diese Emotionen können wir auch mit einer sommerlichen, appetitanregenden Sortimentsauswahl erzeugen. Dabei sind Gemüse, Obst und viele Kräuter im Snacksortiment die Highlights. Salatbowls mit gegrilltem Gemüse, Focaccia gefüllt mit Pinienkerncreme und Tomaten können hier eine Auswahl sein. Mein Tipp: Verarbeiten Sie Retouren von mediterranen Weißbrotstangen (Olive, getrocknete Tomate &

Co.) zu leckeren Chips! Einfach die Brotstangen zu dünnen Brotscheiben schneiden, mit selbst angesetztem Kräuteroilivenöl abpinseln, mit Rosmarin bestreuen und im Ofen abbacken. Egal, für welches sommerliche Sortiment Sie sich entscheiden: Vergessen Sie nicht die Artikel auch wertvoll in Ihrer Theke zu präsentieren. Geben Sie Ihren Kreationen einen wohlklingenden, gut aussprechbaren Namen und setzen Sie die Produkte auch sprachlich in den Mittelpunkt des Verkaufsgesprächs: „Neu für Sie und passend zur Jahreszeit haben wir ab heute unsere leckerleichten ... im Sortiment.“



Ursula Ahland ist Verkaufs- und Kommunikationstrainerin.

Ein weiterer Klassiker aus der Genussküche Italiens ist das Gelato. Gerade im Sommer hat Eis Hochkonjunktur.

Für den süßen Genuss

Als süßer Snack (für unterwegs) in der Waffel oder im Becher erobert das Speiseeis auch die Bäckerei/Konditorei. Dabei reicht die Spanne vom abgepackten Eis am Stiel (zumeist bekannter Marken) bis hin zur Eigenkreation des Konditormeisters. Weitere süße Genüsse mit hoher Be-

liebtheit sind z. B. das Tiramisu oder die Panna cotta. Auch hier soll ein Rezeptvorschlag Inspiration liefern: Die „Fruchtige Auszeit“ auf S. 62 ist eine der Panna cotta ähnliche Creme, die mit Erdbeeren und Minzblättern garniert ist – fruchtig leicht. Passend zur Erdbeersaison, aber auch mit einer Vielzahl anderer Früchte lässt sich ohne großen Aufwand eine leichte Süßspeise herstellen. Gefüllt in kleine Gläschen wird der süße Snack nicht nur dem Wunsch nach „kleinen Portionen“ gerecht, sondern bringt aufgebaut nach

Anleitung auch dekorativ Farbe auf den Tisch. Auch hier kann eine To-Go-Variante angeboten werden, beispielsweise mit Einmalgeschirr oder wieder verwendbaren Gläsern – um den Alltag zu versüßen.

Kaffee als perfekte Ergänzung

Ohne Zweifel hat sich die Kombination aus Kuchen und Kaffee zu einem Erfolgsrezept für Bäckereien und Konditoreien entwickelt. Zwar ist der typisch deutsche Filterkaffee sehr be-

BANQUET
DEPUIS **D'OR** 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

Fruchtige Auszeit



Zutaten für 8 Dessertgläser (à 160 ml)

- Blattgelatine (10 g)
- eine Vanilleschote
- „Gold Cup Chanty Deco“ (700 g)
- Zucker (100 g)
- Zitronensaft (5 g)
- Dekoration (z. B. Erdbeeren & Minze)

Erdbeerpüree

- Erdbeeren (200 g)
- Zucker (50 g)

So entsteht eine „Fruchtige Auszeit“ (Variation der Erdbeer-Panna-cotta):

Zuerst werden die Gelatineblätter eingeweicht. Danach ritzt man die Vanilleschote der Länge nach ein und kratzt sie aus. „Gold Cup Chanty Deco“, Zucker, Vanille und Zitronensaft in einen Topf geben, verrühren und die ausgekratzte Vanilleschote noch hinzugeben. Alles kurz erhitzen – aber Achtung: nicht kochen. Im Anschluss die ausgekratzte Schote wieder herausnehmen. Nun die eingeweichte Gelatine ausdrücken und erhitzen, bis sie sich komplett aufgelöst hat und langsam mit etwas Masse verrühren.

Anschließend wird die restliche Masse untergehoben. Sobald die Masse etwas abgekühlt ist, kann man sie in die Dessertgläser füllen (Befüllung zu ca. zwei Dritteln). Die Gläser sollten jetzt für ca. 3 Stunden zum Festwerden kalt gestellt werden. Ist die Masse fest, können die Erdbeeren und der Zucker püriert werden. Das Erdbeerpüree ebenfalls in die Gläser füllen und zum Schluss mit Erdbeeren und Minze ausgarnieren.

geht, doch haben italienische Kaffeespezialitäten wie Espresso stark aufgeholt und an Beliebtheit gewonnen. Für sehr viele Kunden ist es ein Hochgenuss, zum frischen, schmackhaften Gebäck aus der Backstube einen Cappuccino

oder Latte Macchiato zu genießen. Das stellt ein lukratives Zusatzgeschäft dar, wenn Cafés und Bistros für ihre Kundschaft öffnen.

So lässt sich anhand der aufgeführten Rezeptvorschläge (ob deftig oder süß, für den großen

oder kleinen Hunger) eine kleine Italienreise kulinarisch nachempfinden und mit ein paar Kniffen des „SnäckerMeisters“ im Betrieb praktisch umsetzen – für den italienischen Hochgenuss der Kundschaft. **sp**

Johannes Hirths FAVORITEN

Snacks zum Thema Italien passen perfekt zur Jahreszeit. Man kann sein Grillsortiment einbauen und tolle überbackene Stangen oder Brote machen. Außerdem passen die Gebäcke zu leichten Sommersalaten wie „Tomate-Mozzarella“ – insbesondere auch im To-Go-Becher. Um sich mit seinen Gebäcken von der breiten Masse abzuheben, sollte man sich etwas einfallen lassen: Die Kundschaft ist bereit, Neues zu testen! Wir verarbeiten spezielle Mehle aus Italien und lassen der Kreativität freien Lauf. So gibt es bei uns z. B. ein Fladenbrot mit dem Namen „Geiles Teil“, ein pikanter langzeitgeführter Pizzateig aus Hartweizenmehl und einem buntem Topping mit Pfiff. Was natürlich immer geht, ist Pizza. Hier haben wir einen Weg gefunden, dies

möglichst leicht im Ladenbackofen umzusetzen. Unser Verkaufspersonal rollt einfach die Teiglinge unseres Premiumbrötchens zu Pizzaböden aus. Dadurch haben sie die Böden immer vorrätig, diese sind schon rund geformt und immer gleich portioniert. Allerdings sollte die Pizza direkt auf Stein gebacken werden – für einen knusprigen Boden und den typischen Steinofencharakter. Eine tolle Sache, um die warmen Sommerabende mit einem Gläschen Wein ausklingen zu lassen, sind selbst gemachte Brotchips. Hier kann man das übrig geblieben Brot weiterverarbeiten und verpackt seinen Kunden anbieten – eine echte Alternative zu den Kartoffelchips: reichhaltig, superlecker, gesünder und nachhaltiger.



Johannes Hirth ist Bäckermeister und als „Wildbaker“ im Einsatz.