



Jederzeit **FRÜHSTÜCK**szeit

Die allseits beliebten Frühstücksklassiker haben eine so große Fangemeinde, dass sie mittlerweile den ganzen Tag über nachgefragt werden. Der Trend „All Day Breakfast“ ist geboren und bricht sowohl das Frühstück als auch den Brunch aus seiner zeitlichen Schale.

Den **SnäckerMeistern** aus der Bäckerei/Konditorei spielt der Trend in die Karten – sind Gebäcke doch die unangefochtenen Stars.

Das Frühstück wird oftmals als die wichtigste Mahlzeit des Tages tituliert. Der Start in den Tag soll mit einer reichhaltigen, ausgewogenen Speise angetreten werden: Mit einem „Cocktail“ aus Ballaststoffen, Kohlenhydraten, Vitaminen, Mineralstoffen etc. – damit der Mensch gesättigt und voller Energie bei klarem Verstand rasch ans Werk gehen kann. Neben der Funktionalität soll es aber natürlich auch: gut schmecken!

Retter des Morgens – und darüber hinaus

Mit seiner Nachwuchskampagne „Helden der Nacht – Retter des Morgens“ hatte der Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks vor einigen Jahren für Begeisterung gesorgt. Und auch Studien bestätigen immer wieder, dass der Bäcker unangefochtener Frühstücksmeister ist; d. h. das Frühstück kommt zumeist vom Bäcker! Selbst Fastfood-Ketten konnten dem Bäcker diesen Rang nicht ablaufen.

Die Beliebtheit des Frühstücks hat immer weiter zugenommen. Das üppige Sonntagsfrühstück wollte auch Samstag gefeiert werden. War früher die Zeit knapp eingeplant und ein schneller Imbiss gefragt, so wird nun vermehrt sehr lange gefrühstückt: Der Brunch ist entstanden. Frühstück und Mittagessen (engl.: Breakfast & Lunch) werden vereint und die „Feiergesellschaft“ findet sich schon mal von 10 bis 13 Uhr beim wirklich ausgedehnten Speisen ein. Und auch der Trend des Brunchs hat weitere Kreise gezogen. So wird auch unter der Woche gebruncht, es gibt Themen-

bruchs und spezielle Angebote nur zu diesen Zeiten. Der Bäcker und Konditor hat den Trend aufgegriffen und ebenso zum Brunch in die eigenen Cafés eingeladen – eine seit Jahren hochbeliebte Gegebenheit, für Gäste sowie für den Gastgeber. Aber auch Trends entwickeln sich weiter – was dem Bruch keinen Abbruch getan hat – und so zeigt sich unter dem Begriff „All Day Breakfast“ (zu deutsch: Frühstück den ganzen Tag) seit kurzem eine neue Bewegung. Das beliebte Frühstück ist über den Brunch hinweg auf eine neue Stufe gehoben worden: Jetzt wollen wir frühstücken, egal zu welcher Tageszeit!

Der neue Trend ist eingeschlagen wie eine Bombe. Fastfood-Ketten ließen ihre Frühstücksburger auch nach 12 Uhr über den Tresen wandern und plötzlich schossen „All Day Breakfast“-Restaurants in den Großstädten wie Pilze aus dem Boden.

Retter des Frühstücks – und darüber hinaus

Und der Bäcker? Als „Retter des Morgens“ darf er sich sicherlich auch als Retter des Frühstücks positionieren und den neuen Trend voll und ganz mitfahren. Schließlich ist er es, der den Frühstückstisch beliefert; ob in wieder geöffneten Cafés oder am heimischen Tisch, im Büro oder für den unterwegsverzehr. Sein Trumpf: Die beliebten Frühstücksgebäcke stehen den Kunden den ganzen Tag über zur Verfügung. Da heißt es nun nur noch eine attraktive Positionierung in der Auslage finden und das Marketing an-



- Zutaten**
- Dänisches Brötchen
 - verschiedene Saaten
 - Raspelkäse
 - Lauge

So wird das Dänische Brötchen veredelt:

Dänisches Brötchen als Teigling auf mit Backpapier belegte Bleche bereit legen (bzw. für ca. 60 Minuten antauen lassen). Die Dänischen Brötchen beispielsweise in Saaten/Käse drücken oder in Lauge tauchen. Bei 200 °C für ca. 20–22 Minuten im Etagenherd/Stikkenofen oder ca. 170 °C im Umluftofen backen.

kurbeln – „All Day Breakfast“ geht zu jeder Zeit (auch to Go). Mit wenigen Handgriffen sind die Klassiker aus dem Sortiment zudem aufgepeppt und stimmen auf das Frühstücksgefühl ein. Wer das Besondere sucht, wandelt die Rezepte entsprechend ab und spielt mit der Kreativität. Bereichernd sind auch Zusatzangebote wie Bäckermüsli, Cremes oder Joghurtspeisen. Entsprechend der Zielgruppe sollte das Sortiment zusammengestellt und auch nach Möglichkeit auf populäre Trends wie gesunde Ernährung, Regionalität und Nachhaltigkeit eingegangen werden. Der Snackcharakter bleibt auch beim „All Day Breakfast“ erhalten, gleich ob über Stunden geschlemmt oder ein energiereiches Frühstücksgebäck im Eile gegessen wird.

Um Abwechslung für alle Süßspeisenliebhaber zu bieten, können Donuts so veredelt werden, dass sie einen Frühstücks-Touch bekommen.

Frühstücks-Touch im Handumdrehen

Müsli-Donuts vereinen dabei die Süße der überzogenen Donuts mit den knusprigem Frühstücksmüsli und bieten so ein doppeltes Frühstückserlebnis. Croissants sind ein Klassiker fürs Frühstück, wenn diese aber zu unhandlich sind, der wird sich über das Dänische Brötchen freuen. Sie sind die ideale Basis für kreative Veredelungen, überzeugen mit einer blättrigen Krume sowie einer zartsplittrigen Kruste und eignen sich genauso gut für süße Snacks wie für herzhaftes. Auch Miniplunder bietet für alle Plunder-

Michael Nemeyers FAVORITEN

Frühstück – die erste und wichtigste Mahlzeit am Tag. So vielfältig wie die Geschmäcker und Menschen sind, so vielfältig sind auch die Vorlieben beim Frühstück. Frühstück ist teilweise so beliebt geworden, dass es mittlerweile ganze „All Day Breakfast“-Restaurants gibt. Den ganzen Tag frühstücken: für viele Menschen ein Traum. Von herzhaft belegten Brötchen, gebratenem Bacon und Spiegeleiern über süßes Müsli, bis hin zu leichtem Joghurt mit frischem Obst. Und weil Frühstück so wichtig ist, haben wir ihm die aktuelle Ausgabe des SnäckerMeisters gewidmet. Den „All Day Breakfast“-Trend können Bäcker ganz einfach nachmachen. Auch wenn Brot

und Brötchen zu dem beliebtesten Frühstück gehört, sollten Bäcker weitere Alternativen anbieten. Konfitüre, Honig und Nussnougatcremes sind für viele ein Muss. Sie wollen den Tag mit etwas Süßem starten. Der „All Day Breakfast Cake“ von Vandemoortele (siehe S. 84 auf der Festtafel, links) beispielsweise ist ein unkomplizierter, zuckerreduzierter Trendkuchen mit soften Vanillerührteig und einem raffiniertem Topping aus reichhaltigen, nährstoffreichen Zutaten. Er bietet verschiedene Veredelungsmöglichkeiten und ist einfach in der Handhabung. Viele Weitere Ideen animieren zum Ausprobieren, wie die Rezepte hier zeigen.



Michael Nemeyer ist
Fachberater bei Vandemoortele.



Zutaten	
• Eiklar	270 g
• Zucker	90 g
• Salz	2 g
• Puderzucker	600 g
• Mandeln, gemahlen	330 g
• Lebensmittelfarbe (Pulver)	
• „Gold Cup Chanty Deco“	300 g
• Fruchtpüree	100 g



So entstehen die Macarons:

Eiklar, Zucker und Salz schaumig schlagen. Puderzucker und die gemahlten Mandeln vermischen und sieben, anschließend unter den Eischnee heben. Je nach Wunsch die Masse mit Lebensmittelfarben einfärben. Mit einer 9er-Lochtülle auf mit Backpapier belegte Bleche oder Macaronmatten aufdressieren (Ø 3 cm). Vor dem Backen ca. 45 Minuten antrocknen lassen. Für die Füllung die Chanty-Creme aufschlagen und das Fruchtpüree unterheben. Nach dem Erkalten auf die Hälfte der Macarons die gewünschte Füllung bzw. Creme aufspritzen und den Deckel aufsetzen.

fans, Groß und Klein, Alternativen. „Manchmal will man sich nicht auf ein oder zwei Brötchen festlegen, etwas weniger essen oder sich das Frühstück für den Tag aufteilen. Mit kleineren Varianten ist dies möglich“, erklärt Bäckermeister Michael Nemeyer. Der Anwendungsberater aus dem Hause Vandemoortele zeigt diverse Veredlungsmöglichkeiten mit Saaten, Müsli oder Kuvertüre auf.

Bäckermüsli – mein Lieblingsmüsli!

Das klassische Bäckerfrühstück hat eine ernst zu nehmende Konkurrenz bekommen: Müsli, Porridge & Co. erobern nicht nur die Herzen der jungen Generationen. „Nährhaft, sättigend und vor allem lecker kommen die gut kombinierbaren Speisen daher und graben dem klassisch belegten Bröt-

chen scheinbar das Wasser ab. Aber einem Bäcker dürfte diese Herausforderung nichts ausmachen, findet er doch sämtliche Grundzutaten für ein leckeres Bäckermüsli in seiner Backstube“, ist Lars Bittig, Fachberater der BÄKO Ost zuversichtlich. Und auch sein Kollege Andreas Vogt, Betriebsberater der BÄKO West, spricht sich für das „Bäckermüsli – mein Lieblingsmüsli!“ aus: Morgens pur mit Milch zum Studentenfrühstück oder nachmittags mit Joghurt und Früchten als Snack für zwischendurch. Beim Lieblingsbäcker kann man wählen: Dort gibt es das Superfood-Müsli zum Mitnehmen in der Tüte oder im Glas zum Anrühren zum Sofortverzehr. Auch das beliebte Porridge kann der Bäcker ohne Probleme selbst herstellen, fährt Bittig fort, und sowohl vor Ort als auch in der To-Go-Variante anbieten. Ein großer Vorteil sei, dass er diese Speisen sogar in veganer

Johannes Hirths FAVORITEN

Das Frühstück beim Bäcker wird immer beliebter. Unsere Kunden vermissen es, ein schmackhaftes Bäckerfrühstück im gemütlichen Ambiente zu genießen. Nur weil die Cafés geschlossen haben, wollen sie aber trotzdem nicht auf beste Handwerksqualität zum Frühstück verzichten. Daher ist es sinnvoll, sich in diesem Bereich breit aufzustellen. Auch das Frühstück zum Mitnehmen hat nach wie vor eine große Bedeutung. Mehrere Kollegen bieten sogar ihre Tellerfrühstücke inzwischen im Mitnahme- oder Lieferbereich an. Das haben wir selbst noch nicht gemacht, ziehen es aber durchaus in Erwägung, sollte der Lockdown verlängert werden. Wir

haben uns darauf konzentriert, unser Backwaren und Rohstoffe in den Vordergrund zu stellen, z. B. selbstgemachtes Knuspermüsli mit frischen Früchten und Vanillejoghurt im Becher/Weckglas. Oder die Brotstulle in verschiedenen Varianten in der passenden Verpackung, damit man die Stulle auch gut transportieren oder unterwegs verzehren kann. Aber eines ist klar: Nichts geht über das klassische belegte Brötchen ohne großen Schnickschnack. Dieses Bäckerfrühstück zur Mitnahme ist nach wie vor der beliebteste Artikel. Mein Tipp: Hier die Premium-Brötchen verwenden, dadurch wird der Absatz und die Bekanntheit des Brötchens gesteigert.



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

Knusprige Softbrötchen



So entstehen die knusprigen Softbrötchen:

Die Softbrötchen bereit legen (bzw. auftauen lassen) und durchschneiden. Für die herzhafte Variante die Unterseite mit der „Risso Sauce Hannibal“ bestreichen, dann mit je einer Scheibe Kochschinken und Käse belegen. Für die süße Variante die Unterseite mit Butter bestreichen und die Nussnougatcreme darauf geben. Nun das lebensmittelgerechte Holzstäbchen auflegen sowie den Brötchendeckel obenauf schließen. Der Clou: Die belegten Softbrötchen bei 190 °C für ca. 20 Sekunden im Kontaktgrill erhitzen.



Zutaten

- Softbrötchen
- Holzstäbchen

herzhaft:

- „Risso Sauce Hannibal“ 20 g
- Kochschinken 10 g
- Käse 10 g

süß:

- Butter 10 g
- Nussnougatcreme 20 g



BANQUET
DEPUIS **D'OR** 1983

Dänisches Brötchen – auffällig anders, auffallend lecker.

Überraschen Sie Ihre Kunden immer wieder mit neuen Kreationen. Egal, ob in seiner ursprünglichen Form, mit verschiedenen Toppings, belegt oder auch als gefüllte Variante, das blättrige Plundergebäck eignet sich ebenso gut für süße Kreationen wie für herz hafte Snacks.

www.vandemoortele.com



„Müsli-Donut“



So entstehen die Donuts mit Müsli:
Donuts bereit legen (bzw. auftauen lassen, ca. 30 Minuten). Anschließend Donuts in/mit Kuvertüre und Fondant tauchen/überziehen. Wenn der Überzug etwas angezogen ist, mit Müsli bestreuen oder in Müsli drücken.

Zutaten

- Donuts
- Kuvertüre
- Fondant
- Müsli



Dessert griechischer Art

mit Honig & Nüssen,
(ca. 45 Stück)



Zutaten

- | | |
|--------------------------|---------|
| • „Gold Cup Chanty Deco“ | 1 000 g |
| • Joghurt (10% Fett) | 1 000 g |
| • Honig | 200 g |
| • Vanilleschote | 1 Stück |
| • Walnüsse | 600 g |



So entsteht das Dessert:

„Gold Cup Chanty Deco“ bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 4–5 Minuten aufschlagen. Den Joghurt mit dem Honig und dem gewünschten Aroma (Vanille) vermengen und die Chanty-Creme unter den Joghurt ziehen. Für Dessertschalen mit ca. 50 g Einwaage (ca. 45 Stück) gehackte Walnüsse auf dem Boden verteilen und als Dekor aufstreuen.

Form herstellen kann. Dazu wird der Honig im Müsli z. B. durch Ahornsirup ersetzt und die Milch im Porridge durch Hafer- oder Mandel-drink. So könne der Bäcker auch diesen anhaltenden Trend aufgreifen und sein Sortiment hervorragend ergänzen.

Varianten für jedermann

Wer den herzhaften Frühstückssnack sucht – ob morgens, mittags oder abends – findet im mit Käse und Schinken belegtem Softbrötchen aus dem Kontaktgrill eine Alternative. Auch hier ist eine süße Variante möglich. Ob zart geschmolzener Käse oder warme Nuss-nougatcreme ist die Entscheidung der Kunden. Für Freunde von leichteren Snacks bieten sich Kreationen wie das „Dessert griechischer Art“ mit süßem Honig und knackigen Nüssen an oder eine leichte Quarkspeise mit frischen Früchten. Einfach, schnell und schmackhaft überzeugt es beim Frühstück, zwischendurch als Snack aber auch als leichte Süßspeise am Abend.

All diese (neu interpretierten) Klassiker haben das Zeug für die „All Day Breakfast“- (Angebots-) Tafel vom Bäcker. [sp](#)