



Foto: Olesia Bekht/Stock/Getty Images

Weihnachts STIMMUNG

Bald ist es wieder so weit: Die Weihnachtszeit steht an. Wie so oft ist das Timing entscheidend: Eine frühe Planung, aber ein enges Zeitfenster für die Präsentation ist für viele Bäcker und Konditoren unabdingbar. Das „Besondere“ bekommt einen stimmungsvollen Rahmen und lädt ein, Plätzchen, Stollen & Co. in bester Handwerksqualität zu genießen. Dank verlockender Düfte aus dem Ladenbackofen, einer attraktiven Auslage und unvergesslicher Geschmackserlebnisse wird es zum weihnachtlichem Feeling für alle Sinne.

„It's beginning to look a lot like Christmas ...“ Und das möglichst frühzeitig, um unnötigen Stress zu vermeiden, rät Bäckermeister Michael Nemeyer. So bleibt auch genügend Zeit für eine gute Planung, um kreativ zu werden und dem Kunden neben den Klassikern ein paar besonders raffinierte Gebäcke zur schönsten Zeit des Jahres zu bieten. Wenn diese Kreationen dann noch ihren ganz persönlichen und individuellen, weihnachtlichen „Stempel“ haben, steht einer entspannten, umsatzstarken Vorweihnachtszeit nichts mehr im Weg. Den Auftakt in der heurigen **SnäckerMeister**-Backstube macht das wahrscheinlich traditionellste Gebäck: der Christ-

stollen. „Schon seit Jahrhunderten erfreut der Stollen die ganze Familie. Deshalb sollte er auch in keiner Bäckerei fehlen“, findet Nemeyer. Wer den Klassiker ein wenig modernisieren möchte, kann sich u. a. bei den Zutaten ausleben... mit Marzipan, Cranberrys, Schokolade u. v. m.

Kleine Gebäcke für große Genüsse

Alternativ kann der Stollen auch „To-Go-fähig“ gemacht werden – hierzu statt der typischen großen Brotform einfach kleinere, plätzchenartige Stollen backen, in eine Tüte packen und als To-Go-Snack anbieten. Diesen

Michael Nemeyers **FAVORITEN**

Vanille, Zimt, Kardamom, Nelken und frisch gebackene Plätzchen – wenn diese schönen Düfte die Backstube einnehmen, dann weiß jeder: Es ist endlich wieder Weihnachtszeit. Bei dem letzten und wahrscheinlich schönsten Fest im Jahr können sich Bäcker und Konditoren wunderbar ausleben – von traditionellen Rezepten wie Lebkuchen, Christstollen, Spekulatius oder Vanillekipferl bis hin zu neuen, raffinierten Kreationen, wie beispielsweise unsere kleinen Croissant-Weihnachtsbäume. Unsere

SnäckerMeister-Backstube wurde kurzerhand zur Weihnachtsbäckerei. Die Devise zur Weihnachtszeit ist einfach: Hauptsache süß, lecker und ein optischer Augenschmaus. Da es für Bäcker und Konditoren unzählige, weihnachtliche Rezepte gibt, die oftmals viele und besondere Zutaten benötigen, ist es wichtig, so früh wie möglich mit der weihnachtlichen Backplanung anzufangen. Schließlich will man zur umsatzstärksten Zeit des Jahres auch allen Kunden ein Lächeln ins Gesicht zaubern.



Michael Nemeyer ist
Fachberater bei Vandemoortele.

„Nussis“



Zutaten für ca. 550 Stück

- 170 g Marzipan
- 150 g Eigelb
- 1 170 g „St. Allery Revolution“ (Melange)
- 1400 g Zucker, fein
- 10 g Salz
- Vanille, Zitrone
- 1 900 g Weizenmehl Type 550
- 25 g Backpulver
- 1 200 g Haselnüsse, geröstet & zerkleinert



So entstehen die „Nussis“:

Marzipan mit Eigelb und etwas Zucker glattarbeiten. Die „St. Allery Revolution“, den restlichen Zucker, Salz und Aromen in der Knetmaschine glatt arbeiten. Anschließend das Mehl/Backpulver dazugeben und alles zu einem Mürbeteig verarbeiten. Zum Ende hin die Nüsse unterlaufen lassen. Den fertigen Teig auf einem Weißblech mit Rand (2 cm) ausrollen und über Nacht kühl stellen. Nach dem Durchkühlen in Würfel (2 x 2 cm) schneiden. Auf mit Backpapier belegte Bleche absetzen und abbacken. Backtemperatur: ca. 190 °C, Backzeit: 10–12 Min.

Charakter haben natürlich insbesondere die allseits beliebten Weihnachtsplätzchen – angefangen bei Vanillekipferl bis hin zu Zimtsternen. Die Plätzchen schmecken dank ihrer unzähligen Rezepturen und Abwandlungen immer überraschend anders und können eine riesige Käuferschicht ansprechen. Zu eines der beliebtesten Zutaten für winterliche Gebäcke gehören Nüsse, und so kommt es, dass der SnackerMeister an dieser Stelle ein wirklich smartes Rezept empfiehlt: nämlich die „Nussis“. „Nicht be-

kannt, aber mit Sicherheit ein neues Lieblingsprodukt Ihrer Kunden sind die ‚Nussis‘. Diese kleinen, viereckigen Kekse sind im Handumdrehen gemacht. Für die Zubereitung wird weder eine besondere Form noch eine Ausstechform gebraucht. Der Teig muss lediglich in kleine Vierecke geschnitten werden und dann ab aufs Blech – spart Zeit und schmeckt mit dem Nussaroma einfach herrlich nach Weihnachten“, schwärmt Michael Nemeyer, Fachberater bei Vandemoortele. Die kleinen, nussigen Kekse

Siegfried Brenneis' FAVORITEN

Gerade wir Handwerksbäcker können in dieser Zeit unseren Kunden mit besonderen Weihnachts-spezialitäten verwöhnen. Mit unvergleichbaren Weihnachtskreationen kann man sich so von den Billiganbietern explizit abheben. Wir, in unserer Landbäckerei, backen bewusst erst ab Ende November unsere besonderen, vielfach prämierten Weihnachtsstollen. Dies ist die Zeit des Weihnachtsgebäcks. Und jedes Jahr überraschen wir unsere Kunden erneut mit einer neuen Stollen-

kreation mit besonderen Zutaten wie beispielsweise alte Getreidesorten, in exklusivem Likör eingelegte Kirschen, Aronia mit zarter Schokolade umhüllt oder fruchtiges Orangenmarzipan mit einem Hauch Zimt. So machen wir unseren „Stollen des Jahres“ zum Highlight in der Weihnachtszeit. Das „Besondere“ zu bieten, ist gerade in dieser Zeit unser Ansporn. Mit unserem exklusiven Weihnachtsortiment unsere Kunden zu verwöhnen, ist unsere größte Freude zum Ende eines Jahres.



„Urkornrevolutionär“
Siegfried Brenneis

„Plunder-Engel“



Zutaten für ca. 140 Stück

- 2 800 g Weizenmehl Type 550
- 500 g „Gold Cup Hefeteigkrem“
- 250 g Eier
- 50 g Salz
- 150 g Hefe
- ca. 1 100 g Wasser
- Aromen/Gewürze
- 2 000 g „St. Allery Croissantplatte“

Gewürz-Quarkfüllung

- 2 100g Frischquark
- 800 g Eier
- 400 g Zucker
- 1 100 g Milch
- ca. 1 100 g Kaltcremepulver
- 250 g Marzipanrohmasse
- 10 g Zimt
- Aroma: Vanille, Salz



So entstehen die „Plunder-Engel“:

Aus allen Zutaten einen mittelfesten Teig herstellen. Die Knetzeit beträgt ca. 2 + 4 Minuten und die Teigtemperatur ca. 24 °C. Nach kurzer Entspannung die „St. Allery Croissantplatte“ mit drei einfachen Touren einziehen. Dabei beträgt die Ausrollstärke ca. 3,5. Anschließend wird der Teig in 12 x 12 cm Quadrate eingeteilt. Anschließend die Plunderquadrate mit Ei einstreichen. Die Ecken zur Mitte hin ca. 2,5 cm einschneiden und einschlagen (siehe Bild). Die Marzipanrohmasse und Zimt mit etwas Milch glatt arbeiten. Die restlichen Zutaten zugeben und gut verrühren. Den Gewürzquark mittig aufdressieren. Bei 3/4-Gare abbacken, nach dem Backen mit Zierschnee absieben, apricotieren und mit Fondant glasieren oder die Seiten („Flügelspitzen“) mit Kuvertüre absetzen. Backtemperatur: ca. 210 °C, Backzeit: ca. 18 Min.



zaubern nicht nur einen schönen weihnachtlichen Duft in die Backstube, sie schmecken auch nach „Winterwunderland“. Für das Mitnahmegeschäft können einfach mehrere Kekse in kleine Tüten (oder ähnliche To-Go-Boxen) abgefüllt und in der Auslage präsentiert werden.

Weihnachtliches Feeling für alle Sinne

Neben dem weihnachtlichen Geschmack sollten Bäcker und Konditoren auch darauf achten, eine weihnachtliche Atmosphäre in die Backstube zu zaubern, ganz nach dem Motto: Weihnachtliches Feeling für alle Sinne!

Denn: „Je weihnachtlicher es bei Ihnen aussieht, desto glücklicher ist der Kunde. Für die Optik sorgen insbesondere weihnachtliche Formen. Die Rezeptvorschläge ‚Plunder-Engel‘ und ‚Weihnachtsbäume‘ verwandeln Ihre Auslage himmlisch leicht in ein kleines Tannenbaumwäldchen aus Schokocroissants sowie einen weihnachtlichen Himmel mit leckeren Quark-Plunder-Engeln“, erläutert Bäckermeister Nemayer. Die schmackhaften Bäumchen sind im Handumdrehen gemacht und können dank ihrer Einfachheit eine Vielzahl an Kunden begeistern. Die Kombination Croissant und Schokolade ist ein beliebter Klassiker; auch als kleiner Snack für

Dagmar Webers FAVORITEN

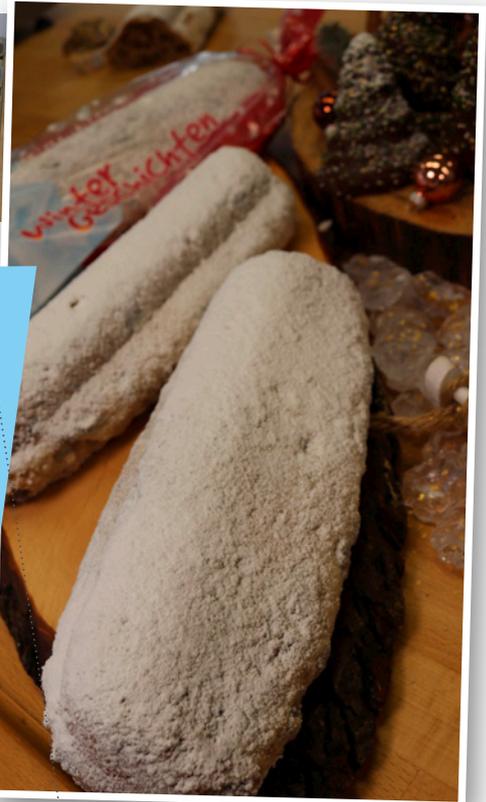
Unsere Vorweihnachtszeit scheint immer früher zu beginnen. Ab September sehen wir schon in unseren Lebensmittelmärkten die ersten Plätzchen und Lebkuchenstände mitten im Gang stehen, sodass wir darüber stolpern und denken: Sollen wir schon etwas mitnehmen? Dass unsere Branche sich da noch etwas Zeit lässt und individueller Zutaten und Backwaren auswählt, ist sicherlich von Vorteil. Schöne exklusive, weihnachtliche Verpackung und Präsentation sind eine wichtige Werbemaßnahme für unsere Branche, um Plätzchen, Stollen usw. zu bewerben. Zudem bietet es sich an, die weihnachtlichen Gebäcke

zum Verkosten anzubieten, damit der Kunde sprichwörtlich in den Genuss kommt. Für Abwechslung sorgen Mandel, Marzipan, Nougat und Pistazie – oder auch eine feine Note Alkohol für die Erwachsenen. Eine Idee sind Teilchen mit Zimt oder Apfel sowie Brote mit Walnüssen. Wird Spekulatius im Ladenbackofen gebacken, duftet es im Verkaufsraum gleich herrlich einladend. Geben Sie Ihren Kunden ruhig mal ein paar kleine Leckereien mit und informieren Sie sie über die besondere Herstellungsart der Backwaren. Freuen wir uns dieses Jahr auf eine hoffentlich etwas unbeschwertere Jahreszeit!



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

Christstollen



Zutaten

- 2 000 g Weizenmehl Type 550
- 300 g Hefe
- 1 300 g Wasser/Milch

• 3 600 g Ansatz

- 2 000 g Weizenmehl Type 550
- 1 300 g „Gold Cup Back plus“
- 800 g „Gold Cup Hefeteigkrem“
- 200 g Marzipanrohmasse
- 50 g Salz
- 50 g Stollengewürz
- Gewürz Zitrone

8 000 g Stollenteig (gesamt)

Früchtemischung:

- 400 g Rum
- 3 000 g Rosinen
- 800 g Zitronat
- 300 g Orangeat
- 1 000 g Mandeln, gehackt

So entsteht der Stollen:

Aus den Zutaten einen Ansatz herstellen. Die Teigtemperatur sollte ca. 27 °C betragen und die Ruhezeit bei 30–45 Minuten liegen. Den Ansatz mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach den Teig kneten, wobei die Knetzeit in der Spirale (2. Gang) ca. 4–5 Min. beträgt (Teigtemperatur auch hier wieder ca. 27 °C). Anschließend den Teig erneut für 30 Minuten ruhen lassen. Die am Vortag mit Rum getränkten Früchte vorsichtig unterarbeiten. Zuletzt den Teig betriebsüblich zu Stollen aufarbeiten und ohne weitere Gare backen. Backtemperatur: 210 °C auf 180 °C fallend, Backzeit: ca. 45–60 Min., je nach Stollengröße; Kerntemperatur: 95 °C



NACH DIESEM GOLD HABEN SIE GESUCHT

GOLD CUP MARGARINEN UND SIEDEFETTE ENTHALTEN HOCHWERTIGE ZUTATEN UND BIETEN HERVORRAGENDE VERARBEITUNGSEIGENSCHAFTEN.

WIR BIETEN IHNEN INSPIRIERENDE KONZEPTE - FÜR IHREN GESCHÄFTSERFOLG.



Entdecken Sie unser Gold Cup Sortiment und inspirierende Konzepte auf www.vandemoortele.com/de-de



zwischendurch. Und in die Nähe des schicken Croissant-Weihnachtsbaumwäldchens können dann auch die süßen Plunderengel platziert werden. Eine dekorative Auslage, um die Kunden in Weihnachtsstimmung zu bringen und für Kaufimpulse zu sorgen, ist das A und O in der Weihnachtszeit. Geschmacklich bieten die kleinen „Plunder-Engel“ eine aromatische Kombination aus typisch weihnachtlichen Gewürzen, fein abgestimmt mit einer frischen Quarkfüllung.

Wertige Präsentation

Dass eine stimmige Präsentation insbesondere zur Weihnachtszeit entscheidend ist, hebt auch Dagmar Weber hervor, Anwendungsberaterin Snack/Verkauf bei der BÄKO Berg + Mark. Die oftmals exklusive Ware aus des Bäcker-/Konditormeisters Händen sollte direkt beim ersten Blick auf ihre erlesenen Rohstoffe und Zutaten sowie die Handwerkskunst aufmerksam machen. So darf die Auslage ruhig in ein „Winterwunderland“ entführen – ohne zu kitschig zu wirken oder gar der nötigen Hygiene im Weg zu stehen. Die Dekoration darf dezent im Hintergrund arbeiten, während der eigentliche Star, das Gebäck, an vorderster Front erstrahlen sollte. Für die Mitnahme und vor allem als Geschenkverpackung freut sich der Kunde in der Weihnachtszeit über entsprechende Papiere, Schachteln etc., die einmal elegant feierlich, beispielsweise im goldfarbigen Ton daherkommen, ein anderes Mal mit lustigen, kindgerechten Motiven. Auf vielen Familien- oder geschäftlichen Festtafeln dürfen Plätzchen und Stollen in der Weihnachtszeit nicht fehlen. Sind die Gebäcke auch noch hübsch – und gut zu transportieren – verpackt, bekommen Stollen & Co. eine zusätzliche Rolle: Sie werden feierlich als Präsent überreicht.

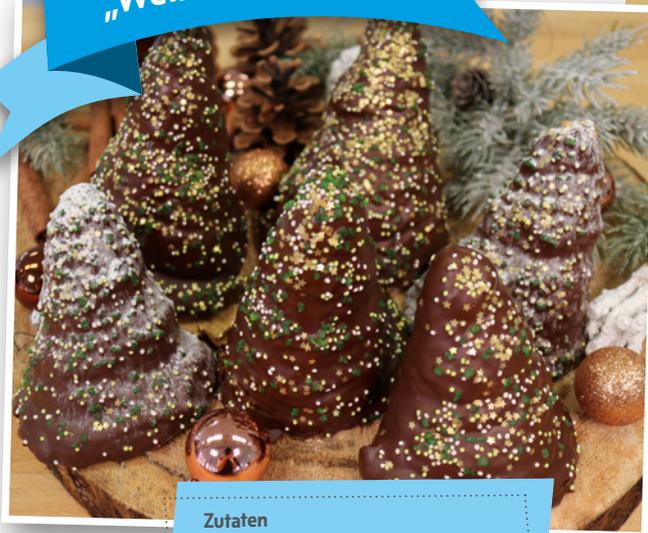
Des Weiteren sollten Bäcker und Konditoren auf ein für das Unternehmen stimmiges Marketing zur Festzeit setzen. So sollte schnell ersichtlich werden, aus welcher Backstube das köstliche Mitbringsel kommt – der Aufdruck auf der Tüte/Schachtel ist eine Topwerbung! Informationen rund um das Sondersortiment oder Aktionen können natürlich auch prima über die Medienlandschaft gestreut werden, wie etwa in der örtlichen Presse. Verstärkt werden Gebäckstars auch via Soziale Medien gefeiert. Hier ist es recht einfach, schnell und kurz über die hauseigenen (Neu-)Kreationen zu informieren ... natürlich gleich mit ansprechenden Bildern!

Das entscheidende Timing

Während im Supermarkt das kommerzielle Naschwerk bereits im Frühherbst Einzug hält, hält sich das backende Handwerk absichtlich mit dem Angebot zurück. Wie so oft ist das Timing entscheidend: Zwar bedarf es einer zeitigen Planung von Rezepturen (oftmals werden schon im Sommer die ersten Prototypen einer möglichen Weihnachtsneuheit gebacken) und Werbestrategien (Anzeigenschaltung etc.). Die Auslage wird aber üblicherweise erst in der Adventszeit in herrlicher Gänze leuchten – mit Zimtsternen, Lebkuchen und Christstollen. Das enge Zeitfenster mag zwar auch Nachteile mit sich bringen, die meisten Bäcker und Konditoren haben sich aber bewusst für genau diese zeitliche Limitierung entschieden, so auch der ehemalige Kapitän der Bäckernationalmannschaft, Siegfried Brenneis. Bei ihm wird so beispielsweise der Weihnachtsstollen erst ab Ende November gebacken. Nicht selten warten Stammkunden (fast) ein ganzes Jahr auf diesen Moment, um bei ihrem Lieblingsbäcker oder -konditor ihren Lieblingsstollen zu erwerben. Egal, wie kurz das Zeitfenster ist: Hauptsache, es erwartet sie etwas Besonderes! **sp**



„Weihnachtsbäume“



- Zutaten**
- Buttercroissant (z. B. „KB46/RB6“)
 - Kuvertüre
 - Deko-Streusel



So entstehen die „Weihnachtsbäume“:

Das Buttercroissant wie gewohnt backen. Nach dem Auskühlen in der Mitte durchschneiden. Die Croisanthälften mit Kuvertüre übergießen. Die Kuvertüre leicht anziehen lassen, mit Weihnachtsdekor bestreuen und eventuell leicht mit Zierschnee abstäuben.