Ob Party- oder Familiengriller, eines darf beim Grillen nicht fehlen: die Brotbeilage, die auch zum Hauptdarsteller werden kann.

Foto: Ivanko_Brnjakovic/iStock/Getty Images

Den Grill *ANFEUERN*

An den ersten warmen Tagen im Frühling wird angegrillt. Kreative Grillideen stehen ab jetzt und den ganzen Sommer hoch im Kurs, denn normale Würstchen – die kann ja jeder grillen! Passionierte Grillfans sind immer auf der Suche nach Ideen für neue Grillrezepte und auch (Brot-)Beilagen, die etwas spezieller sind. Der ***SnäckerMeister*** gibt einen Einblick.

Riechen Sie ihn auch schon, den Sommer? Die vielen Blumen, den warmen Regen und den angefeuerten Grill vom Nachbarn? Raus in den Garten, ab auf den Balkon – Hauptsache an die Luft! Immer dabei im Sommer in Deutschland: der Grill. Auch Bäcker/innen sind vielleicht private Griller, doch die Grillzeit kann man mit besonderen Grillsnacks auch in ein Umsatzplus für den eigenen Handwerksbetrieb verwandeln und so die Grillsaison auch in der Bäckerei bespielen.

Mehr als eine Feuerstelle

Von der Feuerstelle bis zum Gasgrill: Die Geschichte des Grillens ist so alt wie die Menschheit selbst. Über Feuerstellen wurde von Menschen schon vor rund 32 000 Jahren Essen zubereitet, Fleisch gebraten und Fisch geräuchert. Das Grillen, wie wir es heute kennen, kommt zum Teil auch aus Amerika und ist dort als klassisches „Barbecue" bekannt. In der Nachkriegszeit, parallel zum wirtschaftlichen Aufschwung, kam auch der Aufschwung des Grills in Deutschland.

Bereits die ersten schönen, warmen und sonnigen Maitage können auch heute ein Auftakt zum Grillen sein. Die geeignete Zeit für das Grillen zu Hause, bei der Familie oder bei Freunden lässt sich für Kunden zudem bis weit in den Herbst hinein verlängern. Ja, sogar im Winter kann man Grillen! In einer Studie des Marktforschungsinstituts Nielsen zum Thema von 2019 ist zu lesen: „Grillen ist und bleibt ein beliebter Volkssport unter vielen Haushalten in Deutschland: Dreiviertel aller Haushalte (75%) grillen regelmäßig."

Egal, ob kleiner Kugelgrill, ein Holzkohlegrill oder ein großer Gasgrill: Das Grillen gehört vor allem im Sommer einfach dazu. Die Deutschen grillen hauptsächlich draußen und zu unterschiedlichen Anlässen. Knapp 20 Mio. Haushalte grillen als Ersatz zum täglichen Kochen. Diese Gruppe der „Für-Mich-Griller" grillt besonders oft und spontan. Weniger häufig und spontan wird gegrillt, wenn Freunde und Verwandte zu Besuch sind. Für 22 Mio. Haushalte, die Gruppe der „Gemeinschafts-Griller", ist dieser Anlass jedoch die beliebteste Motivation zum Grillen. Feiern und Partys sind für fast 16 Mio. Haushalte („Party-Griller") ein Grund, den Grill anzuwerfen. Interessante Unterschiede bestehen bei der Planung und beim Einkauf für die verschiedenen Grillanlässe. Während die spontanen „Für-Mich-Griller" weniger Variation auf dem Grill brauchen, schätzen „Party-Griller" eine breite Vielfalt an Grillgut und Beilagen. Bäcker können allerdings für alle Kundengruppen die passenden Beilagen bieten:

- ***Für-Mich-Griller:*** *Hier können fix und fertige Snacks, ein Baguette – gerne mit Kräutern, Knoblauch, Oliven oder getrockneten Tomaten – oder auch einfache kleinere Brotbeilagen, wie das Foccacia von Wolf ButterBack, angeboten werden. Schnell zum Mitnehmen, kann der*

sponsored by Wolf ButterBack weil Qualität verbindet

Marillenspitz-Sonne

Zutaten

- Marillenspitz (z. B. von Wolf ButterBack)
- Früchte nach Belieben
- Tortenguss

Den Teigling für 15 Minuten antauen lassen und anschließend mit einem Teigschaber halbieren. Nun wie gewohnt backen und abkühlen lassen. Die Gebäcke nach Belieben mit sommerlichen Früchten garnieren und abglasieren. Die Gebäckstücke nach Kundenwunsch arrangieren, z. B. in Form einer Sonne. So kann sich jeder Gast der Grillfeier ohne lästiges Schneiden oder Reißen ein Stück gönnen.

Für-Mich-Griller seine einfache Beilage erwerben, dazu Fleisch oder eine vegetarische Alternative auf den Grill legen – und schon ist eine vollwertige Mahlzeit gesichert.

- ***Party- oder Gemeinschafts-Griller:*** *Für diese Gruppen darf es natürlich auch bisschen aufwendiger sein. Ein Partybrot, ein großes Pestobrot oder verschiedene würzige Baguettes als praktische Grilltüte (drei oder fünf zusammen) können angeboten werden.*

Der „Für-Mich-Griller" verhält sich beispielsweise weniger wetterabhängig, grillt hauptsächlich zu Hause und verwendet dafür öfter einen Elektrogrill als der „Party-Griller" oder der „Gemeinschafts-Griller". Für Partys und Besuch wird eher der Holzkohlegrill angeworfen – dieser ist und bleibt der beliebteste Grill unter den deutschen Haushalten.

Gegrillt, gefüllt und überbacken

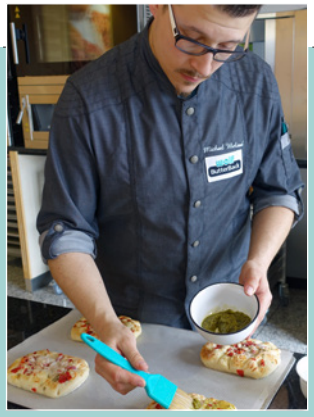
Doch auf allen Grills lässt sich gleich gut grillen – und zwar nicht nur saftige Steaks oder schmackhafte Würstchen, sondern auch bunte (vegetarische) Spieße mit Paprika, Tomate und Zucchini oder auch viele Beilagen zum Grillfleisch oder zum gegrillten Lachs: gefüllte Avocados, marinierte Auberginen und nicht zu vergessen – Brote. Ja genau, Brote! Hier kann der Handwerksbäcker punkten und zwar nicht mit Stullen oder Butterbroten, sondern mit ausgefallenen Grillvarianten: geniale Brote, knusprige Baguettes und feurig-herzhafte Snacks. Gegrillt, gefüllt und überbacken.

Neben Brotbeilagen sind vor allem Saucen und Dips eine beliebte Beilage – neben natürlich Salaten. Doch auch bei Saucen können Bäcker eine eigene, handgemachte Sauce anbieten. ➤➤

Michael Wielands FAVORITEN

Michael Wieland ist Teamleiter Anwendungsberatung bei Wolf ButterBack.

Das Thema „Grillsaison" kann der Bäcker wunderbar aufgreifen und für sich nutzen. Viele Verbraucher wünschen sich mittlerweile besondere Grillspezialitäten. Zudem kennen einige auch aus den Sozialen Medien tolle Ideen und Rezepte, setzen diese jedoch eher selten um. Hier kann der Bäcker punkten und Gebäcke mit hohem Wiedererkennungswert, wie beispielsweise gefüllte Zupfbrote, anbieten. Die Kunden geben dafür auch gerne etwas mehr aus, und lassen sich zu Spontankäufen verführen. Generell sind Baguettes mit dem gewissen Etwas, Grillbrote oder Beilagenbrote wie Focaccias interessant. Aber auch Produkte, die der Bäcker vorbereitet und der Kunde zu Hause im Haushaltsofen fertigstellt, damit er sie ganz frisch und noch warm genießen kann. Das kommt super an! Doch auch süße Gebäcke sollten nicht außer Acht gelassen werden. Passend sind sommerliche Gebäcke mit frischen Früchten oder leichten Cremes aus Joghurt oder Buttermilch. Diese können ideal als Nachtisch auf der Grillparty angeboten werden. Dafür sollten sie gut teilbar sein oder bereits in kleineren Größen angeboten werden. Neben dem Angebot an passenden Backwaren ist auch deren Präsentation zu beachten. Der Verbraucher sollte auf Anhieb verstehen, worum es geht, und den Bezug zum Grillen herstellen können. Die Gebäcke sollten ansprechend und auffällig in Szene gesetzt werden. Warum nicht auf einem kleinen Grill oder auf einem Rost mit einer Grillzange daneben? Hauptsache auffällig und originell. Wer die Möglichkeit hat, kann dem Kunden auch Rezeptvorschläge mitgeben. So kann sich dieser besser vorstellen, was er zu Hause aus den Backwaren zaubern kann und zu welchem Grillgut sie passen.



Mediterrane Focaccias
in unterschiedlichen Variationen

Zutaten

	Focaccias (z. B. „Premium Focaccia" mit roten Zwiebeln und Käse oder mit Paprika, Oliven und Käse von Wolf ButterBack, Marke Diversi Foods)
10 bis 20 g	rotes Pesto
10 bis 20 g	grünes Pesto
	Olivenöl
	getrocknete Kräuter
10 g	Balsamico-Creme
	geriebener Käse und Walnüsse nach Belieben

Focaccia mit rotem Pesto und Kräutern
Das gefrorene „Premium Focaccia" mit roten Zwiebeln und Käse mit rotem Pesto bestreichen und anschließend mit getrockneten Kräutern, wie z. B. Basilikum, bestreuen. Nun nach Backanleitung backen.

Focaccia mit grünem Pesto
Das gefrorene „Premium Focaccia" mit Paprika, Oliven und Käse mit grünem Pesto bestreichen. Nach Wunsch geriebenen Käse und gehackte Walnüsse aufstreuen und nach Backanleitung backen.

Focaccia mit Kräuteröl und Balsamico-Creme
Für das Kräuteröl etwa 100 ml Olivenöl mit 20 g getrocknetem Basilikum mischen und etwas davon auf das gefrorene „Premium Focaccia" mit roten Zwiebeln und Käse streichen. Anschließend mit etwas Balsamico-Creme abspinnen und nach Backanleitung backen.

Grafiken: photomanu; sunstock; Zakharova_Natalia; Firmglow/iStock/Getty Images

Diese kann dann sowohl für die eigenen (Grill-) Snacks im Außer-Haus-Markt verwendet als auch in Flaschen für die Kunden angeboten werden: Einen Wiedererkennungswert erzeugen z. B. Kräutersaucen oder Dips, die eventuell beim hauseigenen Kräuterbaguette verwendet und zudem als Extra-Sauce zum Mitnehmen verkauft werden können. So schafft es der Geschmack des vertrauten Handwerksbäckers um die Ecke auch zum Kunden nach Hause auf die große Sommer-Grill-Tafel.

Trends nach Hause bringen

Kamen in der Vergangenheit traditionell meist Bratwürstchen und Steaks auf den Rost, finden sich heutzutage die unterschiedlichsten Kreationen auf den Grills der Nation, oftmals auch Vegetarisches oder Fisch, wie z. B. Flammlachs. Und noch etwas ist neu: In Zeiten von breit gefächerten Brotsortimenten in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen oder gefärbt mit Kurkuma oder Rote Bete, und angesichts des Burger-Booms hat Brot das Potenzial, beim Grillen von der Nebenrolle zum Hauptdarsteller zu werden.
Kräuter, Körner, Oliven, getrocknete Tomaten, Pesto und Käse: schöne, meist italienisch ange-

Thomas Links FAVORITEN

Thomas Link ist Anwendungsberater bei Wolf ButterBack.

Wenn die Temperaturen steigen, steigt auch die Lust aufs Grillen. Brot, Baguette & Co. gehören hier einfach dazu! Dabei darf es gerne rustikal sein. Insbesondere Sauer- und Ciabattateige sowie Focaccias sind aktuell angesagt. Aber auch handwerkliche Formen wie bei Wurzelbaguettes oder Zwirbelstangen sind Trend. Geschmacklich darf es in die mediterrane Richtung gehen. Passend sind Zutaten wie Oliven, Knoblauch, Zwiebeln oder aromatische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Basilikum. Aber auch der Burger-Trend ist nicht zu verachten. Immer häufiger landen nicht nur Steaks und Würstchen auf dem Grill, sondern auch Burger und handwerkliche Buns treffen bei Grillfans ins Schwarze. Doch nicht nur die Rezeptur darf rustikal sein, auch die Präsentation der Backwaren. Ich empfehle einen eigenen Bereich in der Theke, der besonders hervorgehoben wird. Mit schwarzen Drahtkörben, Stein- oder Schieferplatten, kombiniert mit Holzbrettchen, entsteht eine rustikale und zugleich moderne Optik. Das sieht ansprechend aus und holt die Kunden ab.

sponsored by wolf ButterBack weil Qualität verbindet

Sommersalat mit knusprigen Croissant-Croûtons

Zutaten für ca. 4 bis 6 Portionen

4	herzhafte Körner-Croissants (z. B. „Keimkraft-Kipferl", „Dinkel-Croissant" oder „Laugen-Korn-Kipferl" von Wolf ButterBack)
250 g	Spargel
150 g	Kirschtomaten
20 g	Basilikum
20 g	Rucola
10 bis 20 g	Zitronen- oder Limettensaft
20 g	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

1. *Die herzhaften Körner-Croissants in kleine Stücke schneiden und bei 200 °C für 3 bis 5 Minuten im Ofen knusprig backen. Tipp: Croissants vom Vortag eignen sich besonders gut. Den geschälten Spargel mit etwas Öl einstreichen und ebenfalls im Ofen bei 200 °C für 3 bis 5 Minuten garen.*
2. *Das Gemüse kleinschneiden und mit Zitronensaft und Olivenöl vermengen. Die Croissant-Croûtons, Rucola und Basilikum dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tipp: Wer keinen Salat in der Filiale anbieten möchte, kann auch einfach nur die Croissant-Croûtons verkaufen.*

Zutaten für das Schinken-Käse-Zupfbrot

1	Baguette (z. B. von Wolf ButterBack, Marke Diversi Foods)
100 g	Schinken, gewürfelt
150 g	Käse, in Streifen
50 g	Kräuterbutter

Zutaten für das Tomate-Mozzarella-Zupfbrot

1	Baguette (z. B. von Wolf ButterBack, Marke Diversi Foods)
100 g	Mozzarella, in Scheiben
100 g	Tomaten, in Scheiben
30 g	grünes Pesto

Zupfbrote
mit Schinken-Käse- oder Tomate-Mozzarella-Füllung

1. *Das Baguette 20 Minuten antauen lassen und anschließend an der Oberfläche rautenförmig einschneiden.*
2. *Nun je nach Variante füllen. Dazu die Zutaten abwechselnd in die Zwischenräume stecken und anschließend Kräuterbutterflocken bzw. Pesto auf das Baguette geben.*
3. *Das Baguette kann entweder in dieser Form an den Kunden verkauft werden, damit es für die Grillparty zu Hause fertiggebacken und warm verzehrt werden kann, oder Sie verkaufen es gebacken. Dazu das Baguette nach Anleitung im Ofen zubereiten.*

hauchte Zutaten, lassen sich in verschiedenen kleineren Snacks für das schnelle gegrillte Abendessen mit nach Hause nehmen, sodass eine Brotbeilage für das schnelle und einfache Abendessen gesichert ist. Mit diesen Zutaten lassen sich aber auch große Pesto-Brote oder Baguette-Varianten im größeren Stil bespielen, sodass auch bei der Grillparty Abwechslung in den Beilagen geboten ist. Hier kann man als Bäcker auch nur vorgebackene Gebäcke anbieten, sodass der Kunde zu Hause sein Gebäck frisch auf dem Grill zu Ende backt: Griller und Bäcker in einem. Das schafft Vetrauen zum Bäcker und zum Handwerk – individuelle Lösungen können hier angedacht werden. **ls**

Bernd Wettlaufers FAVORITEN

Bernd Wettlaufer (Rockenbäcker) ist Bäckermeister und Brotsommelier.

Wichtig bei einem guten Brotgrillsortiment ist ein ausgeglichener Geschmack. Beim Brotpairing zählt: Nicht Säure mit Säure, sonst geschieht das Ungeheure. Aber beim Grillsortiment im Rockenbäcker lachen beherzte Aromen und man spürt die gute Laune des vollreifen Sauerteigs. Auf Augenhöhe mit den Oliven und Peperoni hat man ein Festival der Mundfreude. Fetakäse mit seiner fettenwürzigen Note bringt mit „Umami" alles in Harmonie und Einklang. So kann ein Brot für einen starken Gegner, wie das Steak, entstehen und die Röstnoten des würzigen Brotes treffen auf gereifte, saftige, pikante, gegrillte Steaks. Wir beim Rockenbäcker backen im Sommer das „Sommerloch". Das einzige Loch mit Brot drumrum, bei uns heißt es „Simit": der türkische Brotring. Er besteht aus aus einem mediterranen Teig in Langzeitführung, so entstehen aromastarke Säuren. Mit frischem Blattspinat (für die Gemüsenote) und überbacken mit hauseigener Paste kann man den „Ring of Fire" für alle deftigen Griller herstellen. Wichtig kann auch die Farbe sein: Gelb, die Farbe der Sonne. Im Brot ist Kurkuma ein Brotgenuss, dank starker Kruste und Röststoffe, die mit der Würze und den Bitternoten harmonieren. Eine saftige, gelbe Krume, fluffige, offene Porung, machen Lust auf noch mehr Genuss mit tollen Saucen und Dips zum Grillen.