



Foto: XXXXX/Stock/Getty Images

Weihnachtsgewürze, ZIMT UND LIEBE

Plätzchen und Stollen gehören zu Weihnachten einfach dazu. Demnach dürfen sie auch einer Bäckerei oder Konditorei nicht fehlen. Egal, ob mit der Familie oder mit Freunden: Die Kunden wissen einfach, dass zur Weihnachtszeit auch die besonderen Handwerksgebäcke mit Weihnachtsgewürzen gehören, denn sie versetzen alle in Weihnachtsstimmung.

XMAS

Während es draußen immer kälter wird, sitzen Kunden gerne im Bäckereicafé, drinnen im Warmen, und genießen Plätzchen, Stollen und weitere weihnachtliche Gebäcke. Dabei darf natürlich auch die weihnachtliche Dekoration in der Filiale nicht fehlen, denn sie lädt zum

Verweilen im Café ein oder macht auf Saisonprodukte und weihnachtliche Sortimentsvarianten aufmerksam.

Auf die Plätzchen

Doch die Waren lassen sich vom Kunden auch gut mitnehmen, sodass auch zum heimischen Adventskaffee die Plätzchen vom Handwerks-

bäcker auf den Tisch kommen. Zehn beliebte Plätzchen dürfen dabei nicht fehlen:

- **Anisplätzchen:** Anis ist ein Gewürz, das unter dem Jahr kaum verwendet wird. Zur Weihnachtszeit wird es jedoch gerne genutzt und glänzt durch den würzigen Geschmack.
- **Eisenlebkuchen:** Nürnberger Eisenlebkuchen gehören zu den beliebtesten Weih-

Thomas Links FAVORITEN



Thomas Link ist Anwendungsberater bei Wolf ButterBack.

Die Themen Winter bzw. Weihnachten sind wie gemacht für die Bäckerei, denn wer denkt in der kalten Jahreszeit nicht sofort an Lebkuchen, Stollen oder Plätzchen!? Hier sind die meisten Bäckereien sehr gut aufgestellt. Jedoch sollten dem Kunden immer wieder neue Kaufanreize geboten werden. Dabei kann man sich an bekannten Weihnachts-/Winterklassikern orientieren und diesen einen neuen Touch verleihen, so wie z. B. mit unserem Mini-Stollen-Rezept. Der Vorteil daran: Die Kundschaft kennt die Grundidee (Stollen) schon, die neue Art macht das Gebäck jedoch interessanter und verführt so zum Probieren. Und da die Zutaten wie Rosinen, Zimt & Co.

sowieso vorhanden sind, sind keine zusätzlichen Rohstoffe nötig. Weiterhin sollte ein Großteil des Sortiments passend zur Jahreszeit ausgewählt werden. Stimmig sind beispielsweise Backwaren mit Marzipan oder Äpfeln, Nuss-Sahne-Torten sowie rustikale Brote mit Nüssen und Rosinen. Aber auch Zitrusfrüchte wie Orangen und Mandarinen sind ein Thema im Winter. Ich empfehle, die handwerkliche Qualität und die Wertigkeit der Produkte deutlich hervorzuheben, um sich abzuheben. So kann man beispielsweise den Nussanteil im Lebkuchen nennen oder Gebäcke mit „Bäckerqualität“ deklarieren.

Lebkuchen-Schnecken

Die Teiglinge ca. 30 Min. antauen lassen und die Zutaten für die Lebkuchensmischung miteinander vermengen. Pro Schnecke ca. 25 g der Mischung mit einem Löffel daraufgeben und leicht andrücken. Mit den Mandeln dekorieren und wie gewohnt backen.

Tipp: Die Lebkuchen-Schnecken nach dem Backen abkühlen lassen und mit Zuckerguss glasieren; alternativ kann Fadenzuckerglasur verwendet werden.

Zutaten für 6 Schnecken

6 TK-Nuss-Schnecken
(z. B. von Wolf ButterBack)

Für die Lebkuchensmischung

100 g gemahlene Haselnüsse
25 g Zitronat
25 g Orangeat
2,5 g Lebkuchengewürz

Für die Dekoration
ganze Mandeln
Zuckerguss



nachtsklassikern. Als Qualitätsmerkmal gilt bei diesen Lebkuchen die große Menge an Nüssen und die besonders kleine Menge an Mehl, wobei oft auch vollständig auf Mehl verzichtet wird. Ob mit Zuckerglasur, Schokoladenüberzug oder doch lieber ganz ohne Überzug – es gibt viele Möglichkeiten zur individuellen Umsetzung in der Backstube.

- **Schwarz-Weiß-Gebäck:** Ob Schachbrettmuster, Spiralmuster oder andere Formen, hier kann in der Backstube ganz einfach variiert werden.
- **Zimtsterne:** Dem Gewürz Zimt werden sehr viele positive Eigenschaften zugeschrieben. Abgesehen davon gilt Zimt einfach als das Weihnachtsgewürz schlechthin und verleiht jedem Gebäck eine besondere Note, so auch Zimtsternen, die saftig und mit einem luftigen Baiser bestrichen sind.
- **Makronen:** Schokomakronen, Kokosmakronen oder Nussmakronen – Varianten von diesem zarten Weihnachtsgebäck gibt es viele. Die einen sind saftig, die anderen besonders luftig.
- **Spritzgebäck:** Dieses Gebäck erinnert viele Kunden an vergangene Zeiten oder Backen mit der Großmutter. Kindheitserinnerungen können auch Handwerksbäcker mit diesem Gebäck bei den Kunden hervorlocken.
- **Bethmännchen:** Kunden, die Marzipan mögen, werden diese Plätzchen lieben.

Bethmännchen sind saftig und sind besonders schnell in der Herstellung. Mit Mandeln verziert und dekoriert sind sie ein Klassiker in der Verkaufstheke.

- **Spitzbubenplätzchen:** Diese Plätzchen haben viele Namen: Terrassenplätzchen, Spitzbuben oder Hildabrötchen – jede Region hat eine andere Bezeichnung für dieses Gebäck. Das ändert allerdings überhaupt nichts an der Tatsache, dass Spitzbuben sehr weit vorne auf der Beliebtheitskala liegen, wenn es um Weihnachtspätzchen geht. Besonders schön sind dabei auch die Variationsmöglichkeiten, da man sie mit jeglicher Marmelade oder Konfitüre befüllen kann. Um sich abzusetzen, kann man diese Plätzchen auch mal mit Nuss-Nougat-Creme veredeln.
- **Vanillekipferl:** Immer oben dabei in der Liste der beliebtesten Plätzchen sind feine Vanillekipferl. Die Plätzchen glänzen mit vielen Vorzügen: Sie sind einfach und schnell herzustellen und bieten viele Variationsmöglichkeiten (beispielsweise mit Kakaopulver oder Lebkuchengewürz).
- **Ausstechplätzchen:** Ob mit Eigelb oder Zuckerglasur bestrichen – diese Plätzchen bieten einfach unzählige Möglichkeiten für Form und Dekoration. Bunte Zuckerperlen, Schokostreusel und essbarer Glitzer: Die Butterplätzchen können kreativ dekoriert werden

und bilden so einen attraktiven Hingucker in der Verkaufstheke, vielleicht sogar mit den Farben der eigenen Bäckerei?

In der Vorweihnachtszeit gehören neben Weihnachtsplätzchen festliche Kuchen dazu: Diese können im Café oder in der Bäckereifiliale angeboten werden oder auch zum Mitnehmen für die Kunden, die dann ihre Adventskaffeetafel mit Handwerksprodukten vom beliebten Bäcker um die Ecke aufwerten können. Durch viele verschiedene Weihnachtsgewürze werden die Handwerkskuchen zum großen Highlight auch auf der Kaffeetafel.

Ob der exotisch duftende Kardamom, das nussige Aroma von Koriander, die süßlich-aromatische Rinde von Zimt und Vanilleschote oder das leicht lakritzartige Aroma von Sternanis: Im Kuchenteig, in Streuseln oder in der Zuckerglasur kommen diese Aromen besonders gut zur Geltung. Besonders gut abrunden lassen sich die Weihnachtskuchen mit Bratäpfeln, Maronen, Schokolade oder Baiser. Für die Handwerksarbeit können geröstete Nüsse, geraspelte Möhren oder Äpfel, Amarettini, Karamell oder Marzipan im Teig stehen und die Produkte weihnachtlich und handwerklich aufwerten.

Weihnachtlicher KaffeeMeister

Auch ein passendes heißes Getränk sollte in der Vorweihnachtszeit nicht fehlen, ist es doch kalt

Luftige Mini-Stollen



Zutaten für 8 Mini-Stollen

- | | |
|-------|--|
| 8 | TK-Butterkuchen
(z. B. von Wolf ButterBack) |
| | <i>Für die Stollenmischung</i> |
| 100 g | gemahlene Mandeln |
| 100 g | Rosinen |
| 25 g | Zitronat |
| 25 g | Orangeat |
| 4 g | Stollengewürz |
| | <i>Für die Weiterverarbeitung</i> |
| 20 g | flüssige Butter |
| | Vanillezucker |

Die Teiglinge ca. 30 Minuten antauen lassen, bis sie flexibel sind. Die Zutaten für die Stollenmischung miteinander vermengen. Die Mischung mit einem Löffel auf die Butterkuchen geben und leicht andrücken. Nun die Teiglinge aufrollen, festdrücken

und mit dem Schluss nach unten auf dem Backblech platzieren. Die Mini-Stollen nach Backanleitung backen. Die noch heißen Mini-Stollen mit flüssiger Butter bestreichen und abschließend in Vanillezucker wälzen.



draußen und Kunden lockt man am besten mit einem schönen heißen Getränk – passend zur Jahreszeit – in die Bäckereifiliale oder in das Café. Zu einem Mini-Stollen oder zu der Lebkuchen-Schnecke können auch verschiedene Getränke mit weihnachtlichen Gewürzen gereicht werden, ganz nach dem Motto: SnäckerMeister und KaffeeMeister werden! In vielen Ländern gibt es nicht nur spezielle Traditionen, Bräuche und Rituale, die dort an Weihnachten begangen werden, sondern auch

ganz spezielle Getränke, die sich auch für Handwerksbäckereien eignen: In Chile gibt es an Weihnachten Kaffee, wenn auch nicht in der hier typischen Art und Weise. Die Chilenen trinken in diesen Tagen ein Getränk namens „Cola de Mono“; dieses basiert auf Kaffee, der zusätzlich mit Milch, Schnaps, Zimt und Zucker angereichert wird. Doch auch klassische Kaffeegetränke, wie Latte Macchiato oder Cappuccino, können mit weihnachtlichen Ideen aufgewertet werden. So kann es einen Latte Macchiato mit Schoko-Zimt geben, einen Nougat-Karamell-Kaffee oder eine Nuss-Kaffee-Melange. Es kann auch ein individueller „Merry-Christmas-Kaffee“, z. B. mit Eierlikör oder Baileys, Zimt- oder Karamellsirup angeboten

werden. So werden die weihnachtlichen Snacks abgerundet – und der Bon erhöht sich.

Nächstenliebe zeigen

Schon mal was von dem italienischen „Caffè sospeso“ gehört? Hinter dem italienischen Begriff steckt ein Brauch, der ursprünglich aus Sizilien stammt. Genauer gesagt aus der Küstenstadt Neapel. Ins Deutsche übersetzt bedeutet „Caffè sospeso“ übrigens „aufgeschobener Kaffee“. Viele Bewohner von Neapel



Marcel Schmidts FAVORITEN



Marcel Schmidt ist Anwendungsberater bei Wolf ButterBack.

Grundsätzlich sollte das Thema ganzheitlich an den Kunden herangetragen werden. Bei Backwaren sind reichhaltige Varianten gefragt. Nüsse, Marzipan und Zimt-Zucker spielen im Winter eine wesentliche Rolle in der Backstube. Aber nicht nur süße Gebäcke, sondern auch Herzhaftes sollte bei der Sortimentsauswahl berücksichtigt werden. Hier darf es richtig deftig werden! Gut angenommen werden z. B. Gebäcke mit Speck, mit Käse überbackene Snacks oder Suppen. Auch Kartoffelteige sind wieder im Kommen. Ebenso kann man bei den Heißgetränken kreativ werden und beispielsweise Gewürz-Cappuccino, Vanille-Latte-Macchiato oder Glühwein-Tee servieren. Diese runden das Angebot ab.

Um die Kundschaft abzuholen, ist die Dekoration von Bedeutung. Diese sollte dezent und nicht zu überladen sein, damit immer die Gebäcke im Fokus stehen. Zur Kundenbindung können Stollenbackkurse oder Plätzchenbacken mit Kindern angeboten werden. Solche Aktionen vermitteln einen besonderen Einblick in den Betrieb und wirken sich nachhaltig positiv auf das Image aus. Egal, wie umfangreich man das Thema „Winter/Weihnachten“ bespielt, rate ich dazu, frühzeitig mit der Planung und der Umsetzung zu beginnen, damit sich die Kunden an den Aktionen nicht schon satt gesehen haben und sich noch dafür begeistern.

Quarktaschenbällchen „Kokos-Makronen-Style“



Zutaten

- 1 TK-Quarktasche (z. B. von Wolf ButterBack)
- Kokosraspel

Die Teiglinge 60 Minuten antauen lassen und anschließend mit einem Teigschaber kreuzweise in vier Stücke zerteilen. Die Stücke an den Schnittkanten so zusammendrücken, dass sie wieder geschlossen werden und in den Händen zu runden Bällchen rollen. Nun in Kokosraspeln wälzen und nach Backanleitung backen.

Tipp: Alternativ kann auch einfach eine ganze Quarktasche in Kokosraspeln gewälzt werden.

TIEFGEKÜHLTE PREMIUM- BACKWAREN

Wir sind an
Ihrer Seite –
verlässlich und
kompetent



Deftige Kartoffel-Raute

Lässt man den Teigling ca. 30 Minuten antauen, ist er in der Mitte noch leicht gefroren und kann so gut zu einer Raute weiterverarbeitet werden. Die Ecke längs so einschneiden, dass die Hälften noch verbunden sind. Nun die Ecke aufklappen, flachdrücken und zunächst mit den Zwiebelringen belegen. Anschließend Käse und gewürfelten Speck auflegen und nach Backanleitung backen. Nach Gusto mit Kräutern verfeinern.

Zutaten

- 1 TK-Kartoffelecke
(z. B. von Wolf ButterBack)
- 10 g Zwiebelringe
- 50 g Käse in Scheiben
(z. B. Raclettekäse)
- 20 g Speck
- Kräuter nach Belieben



kaufen, wenn sie in ein Café gehen, nicht nur einen Kaffee für sich selbst, sondern auch einen „aufgeschobenen Kaffee“ dazu. Dieser wird dann an Bedürftige geschenkt, die sich diesen sonst nicht leisten können. Der Kunde bezahlt also seinen eigenen Kaffee und dazu noch einen weiteren, den er aber nicht trinkt, sondern spendet. Vor allem zur Weihnachtszeit wird von diesem alten Brauch in Neapel noch immer rege Gebrauch gemacht.

Diese Idee bzw. dieser Brauch beschränkt sich aber schon lange nicht mehr nur auf Neapel: In der Vorweihnachtszeit kann man diesen Brauch auch in die eigene Bäckerei holen und so nicht nur für Hand-

werk, sondern auch für Nächstenliebe stehen. Ganz nach dem Motto: Weihnachtsgewürze, Zimt, Handwerks- und Nächstenliebe! **Is**



Weihnachtliches Kleingebäck punktet in der Adventszeit.

Stefan Dries' FAVORITEN



Stefan Dries ist Geschäftsführer und Bäckermeister im Backhaus Dries.

Für ein erlesenes Produkt stehen an oberster Stelle immer die besten Zutaten. An Butter geht kein Weg vorbei. Butter ist immer noch für die Großzahl der Konsumenten der Inbegriff von Qualität. Bei Nüssen und Mandeln orientieren wir uns immer an den besten Qualitäten, die bei der Kalkulation natürlich eingepreist werden müssen. Bäckereien mit dem Qualitätsgedanken können auch ihre Preise am Markt durchsetzen. Natürlich befassen wir uns auch mit neuen Rohstoffen in der Weihnachtsbäckerei. Walnüsse, Kürbis oder Cranberrys werden für die jüngere Kundenklientel immer wichtiger und haben eine hohe Akzeptanz. Zitronat und Orangeat hingegen haben ihre Bedeutung in der Weihnachtsbäckerei verloren und genießen zudem nicht mehr das beste Image. Unser Sortiment in der Weihnachtsbäckerei beschränkt sich auf vier Sorten Gebäck: einen klassi-

schen Stollen mit regionalem Bezug, ein Weihnachtsbrot oder Kleingebäck sowie ein trendiges Kuchenprodukt als Ergänzung zum Stollen. Im Zentrum jeder weihnachtlichen Dekoration sollte immer das Produkt stehen: In unseren Verkaufsstellen findet man die Weihnachts- und Adventsprodukte im Zugriff der Kunden. Die Verlockung zum Zusatzverkauf ist höher als beim klassischen Verkauf über die Theke. Die Präsentationsflächen im Thekenbereich sind ohnehin in der Regel ausgereizt. Bei unserer Verpackung sind die Produkte (Plätzchen und Gebäck) immer sichtbar. Da der Handwerksbäcker den Preiskampf mit dem LEH oder Discount nie antreten kann, bleibt ihm nur die höchste Qualität die Einzigartigkeit seiner Produkte. Raus aus dem Preisvergleich und Produkte anbieten, die bei diesen Mitbewerbern nicht angeboten werden!