Foto: ALEKSANDR GURIANOV/iStock/Getty Images

Frühlingsstrauß voller *IDEEN*

Ob Picknick, Grillen im Freien oder bei einem gemütlichen Frühstück: Kaum kommen die ersten Sonnenstrahlen zum Vorschein, so wird die wärmere Jahreszeit auch kulinarisch begrüßt – und das natürlich auch mit passenden Produkten vom Handwerksbäcker, der den Frühling auch in die Theke holen kann.

Wenn im Frühling der Schnee langsam abtaut, die ersten Blumen erwachen und ihre bunten Blüten sich der noch nicht ganz so kräftigen Sonne entgegenstrecken, dann wirkt es fast so als ziehe neues Leben in die Natur ein und befreie sie aus einem langen Winterschlaf. Mit den ersten bunten Farbtupfern der Frühlingsblumen erwachen meist aber nicht nur Flora und Fauna, sondern auch die Lebensgeister der Menschen.
Nicht nur als Unternehmer und Bäcker hat man nun vielleicht wieder gute Vorsätze, mehr Motivation und mehrere Ideen, die neue Jahreszeit anzugehen, auch die Kunden sind wieder aktiver. Denn der Frühling vertreibt die nasskalten Wintermonate, trübe Gedanken und dunkle Tage: Neues steht an, auch die Kunden gehen wieder vermehrt raus und finden den Weg in die Handwerksbäckerei. Den Frühling kann man ebenso auch in der Filiale bespielen, sei es mit passender Dekoration oder auch Snacks, die den Frühling und die Lust aufs Neue in die Theke holen.

Tulpen in allen Farben

Tulpen sind DIE Frühlingsblumen in Deutschland, also warum nicht mal einen „Strauß Tulpen" als Handwerksbäcker anbieten? Süße Gebäcke in Tulpenform mit bunten Blumenfarben können ein Hingucker in der Theke sein oder auch Muffins mit floralem Topping.
Wie in vielen asiatischen Ländern nimmt die Nähe zur Natur in Japan einen hohen Stellenwert ein. Neben vielen traditionellen Festen ist das „Hanami" oder Kirschblütenfest das bekannteste. Auch in Deutschland und Europa feiern viele Japaner das traditionelle Fest und erfreuen sich an der

Foto: mirrima/iStock/Getty Images

sponsored by wolf ButterBack weil Qualität verbindet

Pfirsich-Joghurt-Blume mit Baiser

Zutaten für 24 Stück

150 g	Eiweiß
300 g	Zucker
1 Prise	Salz
24	Pfirsich-Joghurt-Taler (z. B. von Wolf ButterBack)
24	Pfirsichhälften aus der Dose
	Tortenguss oder Gelee

Eiweiß, Zucker und Salz steif schlagen. Mit einer Spritztüte die Baisermasse als Blüte auf den gebackenen Taler dressieren. Das Gebäck nochmals für 2 bis 3 Minuten in den Ofen geben, bis die Masse leicht braun wird. (Vorsicht, das kann je nach Ofentyp sehr schnell gehen!) Eine Pfirsichhälfte auf den Taler legen und abglasieren – fertig ist die Blüte für die Theke!

Schönheit der Kirschblüten, die in einheimischen Parks und Grünanlagen längst heimisch geworden sind. Das Kirschblütenfest ist ein Frühlingsfest, um sich vom kalten Winter zu verabschieden und das Aufkeimen einer neuen Blütensaison zu genießen. So können ganz passend zu der japanischen Tradition auch in Deutschland die Kirschblüte und verschiedene Obstsorten im Frühjahr besonders gefeiert und demnach auch in der Theke ausgelobt werden: Wie wäre es beispielsweise mit einen Frühlingsbrot mit essbaren Blumen, um „Hanami" in der Bäckerei zu feiern, oder auch süßen Snacks mit Blütenverzierung (essbaren Blumen)? Verzücken solche Snacks die Kundinnen und Kunden, werden diese auch gerne fotografiert und auf Social Media geteilt. Mit einem herausstechenden Blütenbrot oder Blütenmuffins wird der Kunde schnell zum Werbeträger – vielleicht ein viraler Hit zum Frühlingsanfang im März.

Saurer Frühlingsklassiker

Ein Klassiker, der im Frühling nicht fehlen darf, ist Rhabarber. Er ist das Gemüse unter den Obstsorten. Denn Rhabarber gehört botanisch gesehen eigentlich zum Gemüse, wird aber wie Obst zubereitet. Trotz seiner botanischen Heimat gehört Rhabarber als Kompott, in Kuchen oder Torte zum festen Repertoire in der süßen Backstube. Von April bis Juni haben die sauren Stangen Saison und können vermehrt in Plunder, Stückchen und Kuchen oder auch mal in einem warmen Crumble verarbeitet werden.

Zum richtigen Zeitpunkt

Doch nicht nur süße Snacks lassen sich mit dem „Gemüse" für die Snacktheke zaubern. Auch ein anderes Gemüse hat im Frühjahr Hochsaison: der Spargel. Mit der Spargelzeit zieht eine wahre Begeisterung für das aromatische Gemüse durch die deutschsprachigen Lande. Das wird auch 2021 so sein, denn die Spargelzeit ist nur

Michael Wielands FAVORITEN

Michael Wieland ist Teamleiter Anwendungsberatung bei Wolf ButterBack.

Nach den Wintermonaten sehen wir doch alle dem Frühjahr entgegen und freuen uns auf wärmere Temperaturen und Sonnenschein. Auch bei der Ernährung greifen wir nach der schweren Kost im Winter automatisch öfter zu frischen, leichten Gerichten. Diese Sehnsucht sollten Bäckereien unbedingt aufgreifen, um ihren Kunden einige neue Genussanreize zu bieten, denn damit punktet man nicht nur bei einer jüngeren und ernährungsbewussten Zielgruppe.

Für Bäcker gibt das Thema „Frühling" auch eine Menge her: Ich denke da an süße Gebäcke, Kuchen sowie Torten mit Quark, Joghurt oder Schmand in Verbindung mit frischen Früchten. Diese sollten schön ausdekoriert werden; das lenkt den Blick des Kunden direkt auf die neuen Highlights. Neben Quark & Co. kann Vanillecreme teilweise mit Fruchtsaft angerührt werden. So entsteht blitzschnell z. B. eine Mango-Vanillecreme zum Füllen oder Garnieren.

Im herzhaften Bereich kann man frische Salate und Snacks mit knackigem Gemüse in Kombination mit Quark oder Frischkäse anbieten. Auch Wraps finden als handliche To-Go-Snacks immer mehr Anklang.

Foto: piyaset/iStock/Getty Images

Früchte-Schiffchen

Zutaten für 1 Schiffchen

1	ungefülltes Croissant (z. B. „Croissant Royal" "von Wolf ButterBack)
60 g	Vanillecreme (ggf. mit Fruchtsaft)
70 g	Früchte der Wahl Tortenguss oder Gelee

Das Croissant vollständig auftauen und längs zu ca. zwei Dritteln tief einschneiden, aber nicht durchschneiden. Den Teigling anschließend in die Länge ziehen und nach Belieben mit Vanillecreme füllen. Das Schiffchen nach dem Backen auskühlen lassen, mit Früchten der Wahl belegen und abglasieren. Tipp: Noch fruchtiger wird es, wenn die Vanillecreme mit Fruchtsaft (z. B. Mangosaft) angerührt wird.

von kurzer Dauer. Werden die Stangen des *Asparagus officinalis* zum richtigen Zeitpunkt geerntet, können sie, als typisch deutsches Gemüse, in die Snacktheke integriert werden und geschmackvolle Snacks verfeinern. Passend sind diese deftigen Snacks auch für die ersten lauen Abende auf Terrasse oder Balkon, auf die die Kunden hinfiebern und sich auch beim Handwerksbäcker für die ersten Grillabende der Saison eindecken. Hier können Spargelsnacks eine Abwechslung bieten. Aber auch als direktes To-Go-Produkt, warm oder kalt, von der Bäckereifiliale verkauft, bietet ein Spargelsnack Handwerk, Tradition und Qualität in einem. Ideen können hier Spargel im Blätterteig, eine Spargel-Quiche, überbackenes Spargel-Toast oder Spargel-Handwerksbrot, Mini-Spargel-Pizzen" oder auch Spargel-Walnuss-Schiffchen sein: Hochwertig, regional und saisonal wirken diese Snackideen.

Einer der wichtigsten Faktoren bei der Spargelernte ist der richtige Zeitpunkt für den Beginn der Spargelsaison. Den eigentlichen Beginn festzulegen, ist pauschal nicht möglich, da dieser von mehreren Faktoren abhängig ist. Typischerweise kann der Erntebeginn auf Mitte April gelegt werden, da dann die Stangen gut ausgereift und besonders frisch sind. Je später geerntet wird, desto holziger kann der Spargel schmecken. Daher empfiehlt sich für den höchsten Genuss in der Handwerksbäckerei auch ein Spargelangebot gleich ab Beginn der Erntezeit. Besonders mit Regionalität kann hier gepunktet werden.

„Feel Good"-Snacks

So können regionale Gemüse- und Obstsorten in der Backstube verwendet und so ein wichtiger Trend 2021 aufgenommen werden. Regio-

Thomas Links FAVORITEN

Thomas Link ist Anwendungsberater bei Wolf ButterBack.

Wer freut sich nicht über den Frühling, wenn die Tage endlich wieder länger werden! Viele Kunden sind schon bei den ersten Sonnenstrahlen in den Startlöchern zur Grillsaison, schlecken Eis oder genießen leichte Snacks. Der Bäcker sollte diese „Frühlingsgefühle" in die Theke bringen, indem er z. B. schon eine Auswahl an Grillbroten, -baguettes oder -stangen anbietet, denn manche Grillmeister können den Grill gar nicht früh genug anfeuern. Gut eignen sich auch Produkte, die der Bäcker vorbereitet und der Kunde zu Hause im Haushaltsofen fertig backt, damit er sie ganz frisch und noch warm genießen kann.

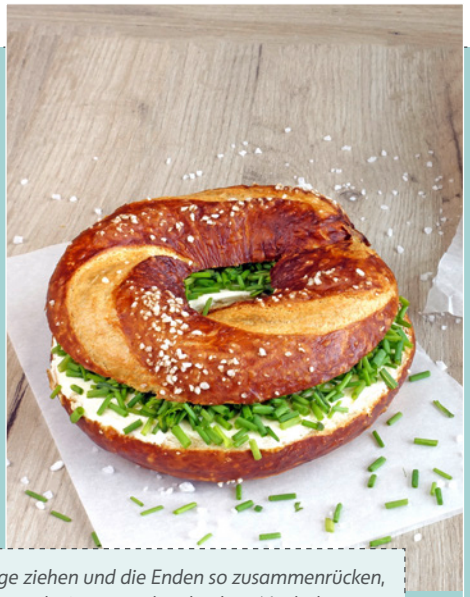
Es müssen aber nicht immer nur Brote explizit zum Grillen sein! Gut angenommen werden auch Spezialbrote, die der Bäcker für einen bestimmten Zeitraum anbietet. Diese können mit Kräutern im Teig oder als Topping hergestellt werden, das passt super zum Frühling!

Im süßen Bereich sind besonders saisonale Früchte wie Erdbeeren und Rhabarber gefragt. Als Zusatzangebot passen Smoothies besonders gut zur Jahreszeit, denn sie sind frisch, fruchtig und gesund.

Für den Snackbereich empfehle ich saisonales Gemüse wie Spargel und Toppings wie Bärlauch oder Schnittlauch zu verwenden und damit leichte, frische Leckerbissen herzustellen. Natürlich sollte nicht das komplette Sortiment im Frühling umgestellt werden. Aber die eine oder andere Neuheit darf es ruhig sein, um dem Kunden Abwechslung zu bieten. Diese Backwaren sollten in der Theke dann in den Fokus gesetzt und beworben bzw. durch das Verkaufspersonal aktiv angeboten werden.

sponsored by wolf ButterBack weil Qualität verbindet

Softer Laugen-Bagel
mit Frischkäse und Schnittlauch



Zutaten für 1 Bagel

1	„Laugen-Croguette" (von Wolf ButterBack)
60 g	Frischkäse
20 g	Schnittlauch

Das „Laugen-Croguette" vollständig auftauen lassen, in die Länge ziehen und die Enden so zusammenrücken, dass ein Kreis entsteht. Nach Wunsch mit grobem Salz bestreuen und wie angegeben backen. Nach dem Abkühlen aufschneiden, die Unterseite dick mit Frischkäse bestreichen und reichlich frischen Schnittlauch darüber geben.

nalität wird aktuell noch wichtiger, sind es doch die regionalen und systemrelevanten Handwerksbäcker, die die Kunden versorgen. Ein weiterer Trend, der jedes Jahr im Frühjahr wieder neu in die Köpfe der Kunden kommt, ist die Leichtigkeit und der Gedanke „sich etwas Gutes zu gönnen". Mit leichten Snacks mit Frischkäse, Kräutern ohne zu schwere Cremes und Saucen können die Kunden im Frühjahr mit „Feel Good"-Snacks abgeholt werden. Denn nach den Wintermonaten freuen sich die Kunden nicht nur auf die leichte, typische deutsche Übergangsjacke, sondern auch auf passende „Übergangssnacks" Richtung Sommer. An die leichten Snacks, an die Blüten-, Obst- und Gemüsesorten, fertig, los! **ls**

Grillstangen

Zutaten für 1 Grillstange

1	„Laugen-Croguette" (von Wolf ButterBack)
3	schwarze Oliven
1 Prise	grobes Salz
	Rosmarin

Das „Laugen-Croguette" vollständig auftauen und in die gewünschte Länge ziehen (Wolf ButterBack empfiehlt eine Länge von knapp 60 cm Blechbreite). Nun beliebig bestreuen, z. B. mit Oliven/Olivenscheiben, grobem Salz und/oder Rosmarin. Backt man die Stangen nach Anleitung, werden sie innen soft und außen knusprig. Backt man sie ohne Dampf und 3 Minuten länger als angegeben, werden sie noch krosser. Der erste Grillabend der Saison kann beginnen.

Gefüllte Grillbrötchen zum Teilen

Zutaten für 1 Kranz

1	„Soft Marguerite" (von Wolf ButterBack, Marke Diversi Foods)
ca. 20 g	grünes Pesto
7	Tomatenscheiben
7	Mozzarellascheiben

Den Teigling vollständig auftauen und anschließend jedes Brötchen einschneiden. Die Brötchen innen mit etwas Pesto bestreichen. Zunächst eine Tomaten- dann eine Mozzarellascheibe hineingeben. Der Brötchenkranz kann entweder in dieser Form an den Kunden verkauft werden, um zu Hause fertiggebacken und warm verzehrt zu werden oder Sie verkaufen es gebacken. Dazu nach Anleitung im Ofen zubereiten.

Jörg Schmids FAVORITEN

Jörg Schmid ist Bäckermeister, Wildbaker und Brotsommelier.

Generell setzen wir im Frühling immer auf leichte Snacks: frisches Gemüse, leichte Aufstriche. Als Backwaren nutzen wir das Körnerbrötchensortiment oder Spezialbrote als Stullen. Dieses Jahr werden wir je nach Entwicklung der aktuellen Situation auch das Thema starke Abwehrkräfte und Vitalstoffe im Snackbereich spielen. Vorausgesetzt, wir dürfen alle wieder raus und bekommen somit überhaupt die Möglichkeit, einen Snack zu genießen. Gegen den allgemeinen Unmut hilft dann vielleicht auch Soulfood: z. B. ein Croissant mit Kokos-Frischkäse und einem Nougataufstrich. Das hebt dann wenigstens die Laune in der aktuellen Zeit.

Foto: ulrike brusch/iStock/Getty Images