



Foto: Wojciech Kozietzyk/Stock/Getty Images

Ein **FEST** für alle **SINNE**

Ob großes Volksfest oder kleines regionales Straßenfest: Korb, Rummel, Wein- oder Brauereifest, Oktoberfest oder Segelparade lassen sich vom Handwerksbäcker mit Snacks passend bespielen – oder in der aktuellen Zeit direkt in die Filiale holen und hier mit Dekoration und regionalen Ideen umsetzen.

Volksfeste, das hieß bis 2020 noch: Zusammen zu tanzen, sich zu umarmen und sich direkt mit vielen auszutauschen. Ein Fest so zu feiern, wie wir es lieben, ist in der aktuellen Situation nicht vorstellbar. Voll besetzte Bierzelte und dicht gepackte Warteschlangen vor der Achterbahn – das bleibt auch 2021 tabu. Stattdessen werden Großveranstaltungen in übersichtliche „Portionen“ zerlegt und über ganze Städte oder verschiedene Ortschaften verteilt. Ein Weinfest findet an mehreren Wochenenden mit einzelnen Winzern und einem Hygienekonzept auf dem Marktplatz statt. Ein Rummel oder eine Korb öffnen länger ihre Türen, dafür mit Einlassticket und Obergrenze der Besucherzahl. Auch verschiedene Freizeitparks und Kulturparks öffnen wieder ihre Tore für Urlauber und die Einheimischen und das meist mit kleineren festlichen Aktivitäten. Ein größeres Volksfest wird es zwar 2021 nicht geben, aber kleine beschauliche Alternativen, die eine Region stärken und

zeigen was in ihr steckt. In Zusammenarbeit mit Dorf- und Stadtgemeinschaft sowie anderen Lebensmittelhandwerkern kann auch der Handwerksbäcker am „Volksfest-Feeling“ mitwirken und 2021 mit passenden Snacks jahreszeitliche Akzente setzen. Regionale Spezialitäten oder auch mal ein Snack mit „Oktoberfest-Flair“ lassen sich hier besonders gut einsetzen – vor allem, wenn diese noch zu einheimischen Getränken passen oder regionale Spezialitäten aufgreifen. An eine vegetarische Alternative sollte immer gedacht sein, wächst doch diese Zielgruppe beständig weiter. Auch mit süßen Snacks, die vielleicht eine lokale Gegebenheit oder eine kulturelle Idee der Region, wie beispielsweise besondere Hüte oder Schuhe oder ganze Trachten, aufgreifen, kann man Kunden überzeugen und seine Region wirkungsvoll unterstützen.

Feiere die Region!

Auf dem regionalen Marktplatz kann anstelle des jährlichen Wein- oder Bierfestes oder eines anderen Volksfests schnell eine kleine Alternative mit einigen wenigen Lebensmittelhandwerkern und einem passenden Hygienekonzept gezaubert und sich so für die Region und den Heimatort der Backstube eingesetzt werden. Mit passenden regionalen Snacks werden hier nicht nur Einheimische, sondern auch Kunden von Außerhalb nicht nur von



Foto: ma_leh/Stock/Getty Images

Süßer Filzhut



Das Butter-Croissant mit Schokocreme ca. 30 Minuten antauen lassen, halbieren und im Anschluss nach Anleitung backen. In der Zwischenzeit Kokosraspeln mit blauem Farbpulver (keine flüssige Farbe) vermischen. Die ausgekühlten Croissant-Hälften komplett in weiße Fettglasur tauchen und auf eine große Oblate setzen. Die Glasur etwas auf die Oblate herunterlaufen lassen, um den Eindruck einer Hutkrempe zu erwecken. Bevor der Fettmantel zu stocken beginnt, die Kokosraspeln großzügig darüber streuen. Nachdem alles ausgehärtet ist, ein Hutband aus Lakritz anbringen. Für den Gamsbart eine kleine Meringue halbieren, das Ende in dunkle Fettglasur tauchen und ankleben.
 Tipp: Für ein lustiges Aussehen können jeweils noch zwei Zuckeraugen aufgeklebt werden.

Zutaten für 6 Stück

3	Butter-Croissants mit Schokocreme
100 g	Kokosraspeln
1	Messerspitze Farbpulver, blau
500 g	Fettglasur, weiß
6	Oblaten, Durchmesser 5 cm
6	Lakritzschnecken
3	Meringueschalen (Baiser Gebäck)
etwas	Fettglasur, dunkel
12	Zuckeraugen, falls gewünscht

der Region, sondern auch von der Handwerksbäckerei überzeugt. Hierzu lassen sich Verkaufsmobile und Lieferwagen umfunktionieren. Und wenn dieses Konzept nicht möglich ist: Jedes Volksfest lässt sich mit Snacks und passenden Dekorationen auch in die Theke holen! Auch das Oktoberfest, lokale Weinfeste oder Segelfeste können in diesem Jahr in den meisten Fällen NUR in der Filiale bespielt werden.

Große Volksfeste in Deutschland

Viele große Volksfeste gibt es in Deutschland vom Norden bis in den Süden. Von Festen rund

um das Meer und Segeln über den Hamburger Dom, den Berliner Karneval der Kulturen sowie die Weinfeste in der Pfalz und Baden-Württemberg bis hin zu den Wasen und zum Oktoberfest: Deutschland kann feiern und vor allem Volksfeste im Sommer. Hier eine kleine Übersicht der zehn größten Feste, die gerne auch in der Umgebung mit passenden Snacks in den Filialen gefeiert werden können:

Platz 10: Stuttgarter Frühlingsfest (ca. 1,2 Mio. Besucher): Der Stuttgarter besucht gerne gleich zweimal im Jahr seine Wasen, wobei das zwischen Mitte April und Anfang Mai stattfindende

Frühlingsfest zwar von der Fläche her nicht mit der Cannstatter Wasen mithalten kann, aber den großen Vorteil hat, dass viele Schausteller ihre im Winter neu entwickelten Fahrgeschäfte hier das erste Mal dem Publikum präsentieren.

Platz 9: Schützenfest Hannover (1,5 Mio. Besucher): Auf dem zehn Hektar großen Gelände bieten eigentlich ca. 250 Schausteller über zehn Tage hinweg den Gästen jede Menge Kurzweil und Unterhaltung. Für 2021 aber ist das Fest abgesagt.

Platz 8: Nürnberger Volksfest (ca. 1,9 Mio. Besucher): Zu Ehren des bayerischen Königs

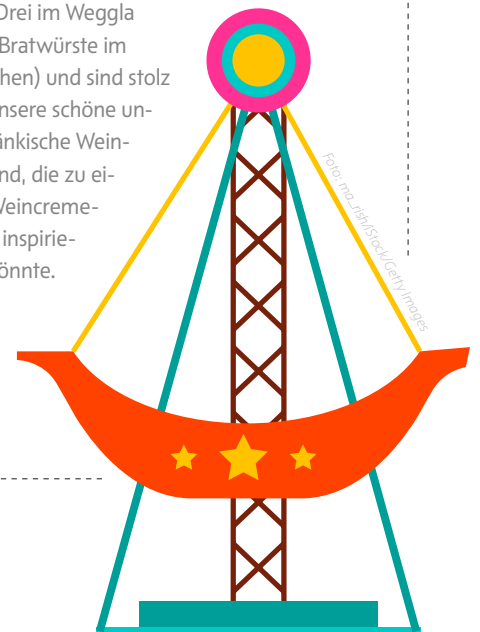
Michael Wielands FAVORITEN



Michael Wieland ist Teamleiter Anwendungsberatung bei Wolf ButterBack.

Pünktlich zur Sommerzeit kehrt das Leben zurück in die Straßencafés und Biergärten. Mit besonderen Schmankerln wollen wir uns etwas gönnen und die lange Zeit des Verzichts vergessen machen. Bäckereien sollten diese Euphorie für sich nutzen und gerade jetzt über den Tellerrand hinausschauen. Laden Sie Laufkundschaft mit Kombiangeboten zum Verweilen ein. Kalte Kaffeespezialitäten, Lassis oder auch trendige Bubble Teas, die sich erneut einer steigenden Beliebtheit erfreuen, sind optimale Begleiter an heißen Tagen. Überraschen Sie mit unerwarteten süßen und herzhaften Leckerbissen. Ich denke vor allem an Crêpes und Strudel in Kombination mit saisonalen Zutaten. Stärken Sie zusätzlich Ihr regi-

onales Sortiment und kreieren Sie individuelle Köstlichkeiten. Wir in Franken lieben z. B. unsere Drei im Weggla (drei Bratwürste im Brötchen) und sind stolz auf unsere schöne unterfränkische Weinregion, die zu einer Weincremorte inspirieren könnte.



Deftige Spieße



Zutaten für 6 Stück

- 6 Pizzaschleifen
- 6 Spieße
- 1 Wienerle, in Scheiben
- 6 Kirschtomaten, halbiert
- Je ¼ einer gelben, grünen & roten Paprika, in 2 x 2 cm großen Scheiben

Zutaten für 6 Stück



- 6 Spinatzwirbel mit Feta
- 6 Spieße
- 6 Mini-Champignons
- 6 Kirschtomaten, halbiert
- Je ¼ einer gelben, grünen & roten Paprika, in 2 x 2 cm großen Scheiben

Teigling vollständig auftauen lassen (ca. 60 Minuten). Wienerle, Kirschtomaten und Paprika im Wechsel und mit etwas Abstand zueinander auf einen Holzspieß stecken. Nun den Teigling in den Lücken um den Holzspieß wickeln und anschließend nach Anleitung backen.

Teigling ca. 30 Minuten antauen lassen und anschließend in vier gleich große Stücke teilen. Die Häppchen im Wechsel mit dem Gemüse auf einen Holzspieß stecken und zuletzt nach Anleitung backen.



Veggi Style

Ludwig I. wurde in Nürnberg im Jahr 1826 erstmalig ein großes Volksfest mit Festumzug veranstaltet. Heute lockt die Veranstaltung immer noch mit einem riesigen Umzug sowie Fahrgeschäften und unzähligen Buden zweimal im Jahr jeweils 1,9 Mio. Besucher in die Lebkuchensstadt Nürnberg. Für 2021 ist das Fest abgesagt.

Platz 7: Kieler Woche (3,5 Mio. Besucher): Was Anfang des 19. Jahrhunderts als reine Segelregatta begann, ist heute zum größten Segelsport-Event der Welt und zum siebtgrößten Volksfest Deutschlands angewachsen. Die Kieler Woche ist geplant für den 4. bis 12. September 2021.

Platz 6: Bremer Freimarkt (4 Mio. Besucher): Eines der ältesten Feste findet jedes Jahr in Bremen statt, denn hier feiert man bereits seit 1035 den Freimarkt. Der 986. Bremer Freimarkt findet laut aktueller Planung vom 15. bis zum 31. Oktober 2021 statt.

Platz 5: Hamburger Dom (4 Mio. Besucher): Der nächste Kandidat, der sich um den Titel des größten norddeutschen Volksfestes bewirbt, ist der traditionsreiche Hamburger Dom, welcher jährlich drei Mal auf dem Heiligengeistfeld im Herzen der Hansestadt angeboten wird. Sommerdom 2021: 30. Juli bis 29. August und Winterdom 2021: 5. November bis 5. Dezember 2021.

Platz 4: Cannstatter Wasen (4 Mio. Besucher): Zurück in Stuttgart, um den großen Bruder der kleinen Wasen den verdienten Platz zukommen zu lassen. Jedes Jahr verwandeln sich fast 35 Hektar Wiese in das flächenmäßig zweitgrößte deutsche Volksfest. Das 175. Cannstatter Volksfest wird erst 2022 gefeiert

Platz 3: Cranger Kirmes (4 Mio. Besucher): Bei diesem traditionellen Event rund um Pferdemarkt und Reitsport werden auch Kirmes und Schlemmermeilen angeboten. Die Stadt Herne

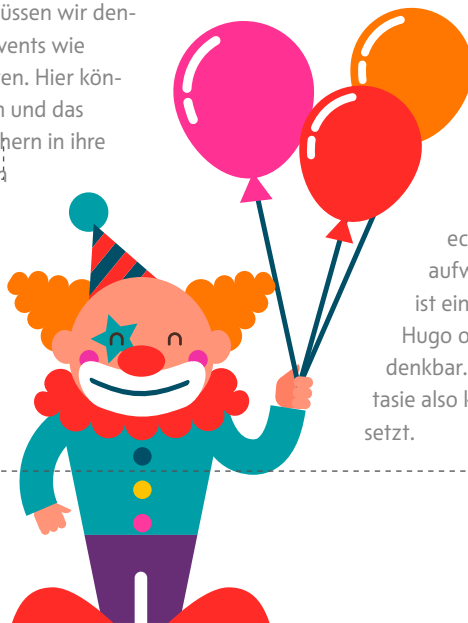
Thomas Links FAVORITEN



Thomas Link ist Anwendungsberater bei Wolf ButterBack.

Die warmen Temperaturen locken uns vom heimischen Sofa an den See, auf Festivals und den Rummel. Gerade dieses Jahr ist die Sehnsucht nach Veranstaltungen besonders groß. Trotz aller Lockerungen müssen wir dennoch auf einige größere Events wie Volksfeste vorerst verzichten. Hier können Bäckereien anknüpfen und das Jahrmarktflair mit Eyecatchern in ihre Theke holen. Riesenbrezen bieten sich gut an, gerne auch überbacken als vollwertiger Mittags-snack zum Teilen. Oder zur Abwechslung mal ein Laugenbaguette mit deftigem Belag, das je nach

regionalen Vorlieben mit Weißwurst oder Leberkäse belegt werden kann. Auch Naschkatzen müssen hier nicht zu kurz kommen. Schmalzgebäcke oder auch Muffins lassen sich mit volkstypischen Toppings wie Popcorn, gebrannten Mandeln und Zuckerwatte stilvoll und attraktiv aufwerten. Zusätzlich ist eine Füllung mit z. B. Hugo oder Aperol Spritz denkbar. Hier sind der Fantasie also keine Grenzen gesetzt.



Vesper-Brezen



Zutaten für 12 Stück

Basis

- 12 Laugenbrezen
- 125 g Käse, gerieben

Elsässer Art

- 100 g Speckwürfel
- 100 g Lauchzwiebeln, in Scheiben

Pikant

- 100 g Salami, in dünnen Scheiben
- 100 g Kirschtomaten, in Scheiben

Die Brezen auf ein Backblech mit Backpapier geben und ca. 15 Minuten antauen lassen. Die jeweiligen Zutaten gleichmäßig auf den Teigling streuen und anschließend nach Anleitung backen.

hat entschieden, dass es aufgrund der Corona-Pandemie auch im Jahr 2021 keine Cranger Kirmes in dem Stadtteil geben kann.

Platz 2: Düsseldorfer Rheinkirmes (4,3 Mio. Besucher): Kaum ein Volksfest in Deutschland

bietet mehr und unterschiedlichere Traditionen als die Düsseldorfer Rheinkirmes. Auch die Düsseldorfer Rheinkirmes, eines der größten Volksfeste in Nordrhein-Westfalen, ist für 2021 abgesagt worden.

Platz 1: Oktoberfest München (6,4 Mio. Besucher): Platz Eins ist wohl keine Überraschung. Auf der ganzen Welt ist das Oktoberfest bekannt und beliebt, denn dieses Fest auf der Münchener Theresienwiese kann sowohl durch nackte Zah-



TIEFGEKÜHLTE PREMIUM-BACKWAREN

Die große Vielfalt an umsatzstarken Snacks – für jeden Geschmack und jedes Konzept!

Leberkäse-Croquette

Zutaten für 1 Stück

1	Laugen-Croquette
20 g	Butter
60 g	Leberkäse, in Scheiben
1	Essiggurke, in Scheiben
1 TL	süßer Senf

Das Croquette nach Anleitung backen. Die Gebäckstange anschließend aufschneiden und beide Hälften großzügig mit Butter bestreichen. Leberkäse und Essiggurke auflegen sowie zuletzt den süßen Senf hinzugeben.

Muffintüten

Zutaten für 6 Stück

Basis

6	Muffins nach Wahl
300 g	Fettglasur, weiß

Mandel

100 g	Mandeln, gebrannt
-------	-------------------

Zuckerwatte

20 g	Zuckerwatte
10 g	bunte Zuckerperlen

Popcorn

60 g	Popcorn, süß
60 g	Fettglasur, weiß

Die Muffins vollständig auftauen lassen und anschließend kopfüber ganz leicht in weiße Fettglasur tauchen. Danach mit gebrannten Mandeln, Zuckerwatte und Zuckerperlen oder Popcorn, das zuvor mit weißer Fettglasur vermischt wurde, dekorieren.

len als auch durch seine sprichwörtliche bayerische Gemütlichkeit überzeugen. Für 2021 ist das Münchener Oktoberfest abgesagt. Trotz der Absage vieler Volksfeste für 2021 bekommt man jetzt umso mehr Lust auf 2022, wenn Tanzen, Feiern & Co. – und das in großer Anzahl – wieder möglich sind. Diese Vorfreude kann auch bei den Kunden ausgelöst werden.

Vorfreude auf große Feste

Bis dahin können kleine regionale Feste oder auch ein Oktoberfest oder ein Hamburger Dom in der eigenen Filiale mit passenden Snacks und regionalen Ideen umgesetzt werden. Hierbei

helfen die Snackideen von Wolf Butterback, die im Handumdrehen zubereitet sind. Mit einem passenden Getränk oder per Zusammenarbeit mit weiteren Lebensmittelhandwerkern lassen sich hier auch Volksfeste im Kleinen umsetzen. Mit einem passenden Hygienekonzept kann in diesem Jahr zudem draußen ein eigenes Backstubenvolksfest mit Abstand gefeiert werden – auch hier eignen sich die Snacks aus der Hand. **ls**

Foto: Lifestyle/Stock/Getty Images

