

Snacks & Co.

für die Bäckereigastronomie

Snacks regenerieren
– die große Geräte-Übersicht

Mit 18
handwerklichen
Trend-Rezepten
für die Snack-
theke

Pflanzenbasiert, proteinreich, lecker

Die Snack-Trends von morgen

**Kaffee in der Bäckerei –
hohe Qualität für
mehr Genuss**



**Mehr Umsatz mit Frühstück
generieren – Buffet versus
festes Angebot**

**Pizza, Pinsa, Wrap –
erfolgreich mit
teigbasierten Snacks**



Editorial

Herzlich willkommen bei **BROTpro**.



Der Kostendruck bleibt hoch. Viele Bäckereien straffen ihre Sortimente, organisieren Prozesse neu und trimmen den Betrieb auf Effizienz. Parallel entwickelt sich der Wettbewerb weiter. Etwa 400 Neugründungen im Backhandwerk machen Hoffnung, auch wenn die Gesamtzahl der Bäckereien weiter sinkt. Ein auffallender Trend ist die Gründung zahlreicher Brot-Manufakturen. Sie leben Minimalismus und konzentrieren sich auf das Kernprodukt Brot. Aromatisch soll es sein, gut bekömmlich, langzeitgeführt und ohne Zusätze. Lieber wenige Sorten, kein Schnickschnack, dafür mehr Genuss. Der Erfolg vieler dieser Konzepte zeigt, dass sie die Bedürfnisse ihrer Kundschaft perfekt erfüllen. Und da soll man sich jetzt als Bäckerei auch noch mit Snacks beschäftigen? Können das andere Marktteilnehmer nicht besser?

Mitnichten. Das Snacksegment boomt im backenden Handwerk. So ist der betriebsübergreifende Snackumsatz von 2022 auf 2023 um 14 Prozent gewachsen, sagt Oliver Vogt, Geschäftsführer der Unternehmensberatung Gehrke Econ. Nach Daten der DFV Mediengruppe kaufen rund 36 Prozent aller Verbraucherinnen und Verbraucher ihre Snacks am liebsten in Bäckereien. Snacks können sie also, die Bäckerinnen und Bäcker. Es kommt eben immer auf den Standort an. Nicht alle Zielgruppen ticken gleich.

Entsprechend muss das Angebot für sie variieren. Und umso wichtiger ist es, das eigene Snacksegment je nach Standort und zielgruppengerecht zu planen. Dabei genau zu kalkulieren, ist der Schlüssel für einen ausreichend hohen Ertrag – angefangen beim Frühstück, über belegte Brötchen bis hin zur warmen Küche. Hauptsache, das Angebot

bleibt teigbasiert. So lässt sich die Positionierung als Handwerksbäckerei sogar noch unterstreichen. Und auch ein interessantes Getränkesortiment zählt stets dazu.

In diesem Sonderheft findet sich wertvolles Snack-Wissen neben inspirierenden Produkten und nutzwertigen Tipps rund um die Bäckereigastronomie. Entsprechend der **BROTpro**-Philosophie stehen dabei handwerkliche Aspekte im Mittelpunkt. So finden sich beispielsweise zusatzfreie Rezepte für die derzeit allorts beliebten Zimtschnecken, aber auch für langzeitgeführten Pizza-, Pinsa- sowie Wrap-Teig in diesem Heft. Hintergrundartikel informieren unter anderem über die Umstellung auf die zentrale Snackproduktion, über Ernährungstrends und das richtige Regenerieren im Fachgeschäft.

Qualität, Effizienz, ein gut kalkuliertes Sortiment und Kreativität – sie bilden das Fundament des Snackerfolgs im Backhandwerk. Ich wünsche gute Unterhaltung und hilfreichen Erkenntnisgewinn bei der Lektüre dieser Ausgabe.

Herzliche Grüße

Edda Klepp, Chefredakteurin

 /BrotproMagazin

 @BROTproYT

 brot-pro.de

 redaktion@brot-pro.de

BROTproAkademie:

 brot-pro.de/akademie

Inhalt

Snacks & Co. für die Bäckereigastronomie

Standards

Editorial

Seite 2

Impressum

Seite 79

Snackwissen

Gesund und nahrhaft –

so lauten die aktuellen Ernährungstrends

Seite 4

Mit Effizienz die Marge steigern –

Umstellung auf zentrale Snackproduktion

Seite 36

Hygiene mit System –

wie man den Snackbereich sauber hält

Seite 41

Blickfang Snacktheke –

so werden Snacks ideal präsentiert

Seite 74

Frühstücksangebot

Ehrliche Kalkulation –

das passende Frühstückskonzept entwickeln

Seite 10

Ei und Ei-Alternativen –

worauf es beim Rührei ankommt

Seite 18

Snacks kreativ belegen –

geschätzte Klassiker neu interpretiert

Seite 22

Kaffeespezialitäten –

mit wenig Aufwand die Qualität steigern

Seite 28

Warme Snacks

Frische auf den Punkt –

wie man Snacks richtig regeneriert

Seite 50

Die große Geräte-Übersicht –

Highspeed-Öfen, Kombigarer und Co.

Seite 58

Lecker und knusprig –

wie die optimale Pizza gelingt

Seite 66

Rezepte

Dattel-Curry-Aufstrich

Seite 16

Cashew-Tomaten-Creme

Seite 16

Kidneybohnen-Creme

Seite 17

Liptauer

Seite 17

Crab Deluxe

Seite 20

Kaffee-Kirsch-Limonade

Seite 32

Kaffee-Zitronen-Limonade

Seite 33

Kräuter-Limonade

Seite 34

Erdbeer-Lavendel-Gin

Seite 35

Tomatensalat „Ardiente“ mit Röstzwiebel-Croûtons

Seite 46

Hackbraten „Double Cheese“

Seite 47

Schoko-Bananen-Kuchen „Flan“

Seite 48

Brioche-Palatschinken mit geschmolzenen Aprikosen

Seite 49

Zimtschnecken mit Frischkäseglasur

Seite 56

Wraps to-go

Seite 64

Pizzateig mit Poolish

Seite 71

Pizzateig mit Biga

Seite 72

Hartweizen-Pinsa

Seite 78



Gesund **und** nahrhaft

Text: Edda Klepp

Snacktrends in Bäckereien

Das Backhandwerk genießt unter Verbraucherinnen und Verbrauchern großes Vertrauen. Nach wie vor zählen Bäckereien zu den beliebtesten Anlaufstationen, wenn es um einen kleinen oder größeren Snack geht. Das macht sich auch in steigenden Umsätzen in diesem Sortimentsbereich bemerkbar. Mit gesunden, regionalen und vegetarischen Zutaten können Betriebe vor allem bei den jungen Generationen punkten.





Bäckereien genießen bei der Kundschaft hohes Vertrauen, auch in Sachen Snacks



Auf dem Snack-Forum in Hannover informierte Oliver Vogt von Gehrke Econ über die aktuellen Marktentwicklungen

Das Snacksegment in Bäckereien boomt. Im Schnitt um knapp 14 Prozent ist der Snackumsatz in den Betrieben nach Daten der Unternehmensberatung Gehrke Econ von 2022 auf 2023 gestiegen. Je nach Standort zählt die Warengruppe Snacks demnach – neben Heiß- (+20 Prozent) sowie Kaltgetränken (+14,4 Prozent), Brötchen (+8,4 Prozent), Feinen Backwaren (+8,2 Prozent) und Brot (+7 Prozent) – zu den aktuell vielversprechendsten Umsatztreibern.

In einer Erhebung der dfv Mediengruppe gaben 36 Prozent aller befragten Verbraucher/innen an, (teigbasierte) Bäckereisnacks am liebsten in der traditionellen Bäckerei mit Bedientheke einzukaufen. Erst mit großem Abstand folgen Imbisse (16 Prozent) sowie der Lebensmitteleinzelhandel (14 Prozent). Es spricht also viel dafür, das eigene Snacksegment zielgruppengerecht auszubauen und sich mit hoher Qualität sowie attraktiven Produkten auch weiterhin vom Wettbewerb abzuheben.

Kreativ und kompetent

Dabei zeigen die Bäckereiunternehmen in verschiedenen Warengruppen bereits heute viel Kreativität und hohe Snackkompetenz. So führt das belegte Brötchen mit kaltem Belag in allen Variationen die Beliebtheitskala bei der Kundschaft an und setzt sich mit 52 Prozent klar an die Spitze der Snacks, die vorwiegend in Bäckereien konsumiert werden. Es folgen süßes Feingebäck (48 Prozent), Laugengebäck (42 Prozent), salziges Feingebäck (36 Prozent), Laugengebäck mit Butter sowie kaltes, belegtes Baguette oder Panini (jeweils 25 Prozent).

Zwar gaben im aktuellen Ernährungsreport 2023 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 45 Prozent der Befragten an, fast täglich selbst zu kochen, dennoch gibt es zahlreiche Anlässe für Konsumentinnen und Konsumenten, den Snackumsatz der Betriebe weiter anzukurbeln. Nach Daten der DFV Mediengruppe greifen rund 40 Prozent aller Befragten unter anderem deshalb mehrfach wöchentlich zum Snack:

- um den kleinen Hunger zwischendurch zu stillen,
- um eine kleine Pause im Alltag zu nehmen,
- wenn die Zeit fehlt, etwas selbst zuzubereiten,
- als Ersatz für eine (Haupt-)Mahlzeit,
- um auf Reisen mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder dem Auto versorgt zu sein,

SO ENTWICKELT SICH DIE BRANCHE

Entsprechend der Strukturdaten des Backhandwerks wird sich der Bäckereimarkt bis 2030 weiter konzentrieren. Umso wichtiger wird es für die Betriebe sein, mit einem wirtschaftlich durchdachten und auf die jeweilige Zielgruppe sowie den Standort zugeschnittenen, zeitgemäßen Snacksortiment hohen Umsatz zu erzielen.

Zeitachse	1980	2000	2023	2030**
Unternehmen	30.668	19.813	9.242	5.000**
Filialen	9.680	27.600	35.000	26.000**
Fachgeschäfte (inklusive angeschlossener Filialen)	40.318	47.413	45.000	zirka 31.000**

Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, ** Prognosewert von Gehrke Econ

UMSATZENTWICKLUNG IM BACKHANDWERK

* 2023 im Vergleich zu 2022 in Prozent

Kennzahl	Durchschnitt*
Backwaren gesamt (Brot, Brötchen, Feine Backwaren, Konditorei)	+7,8
Brot	+7,0
Brötchen	+8,4
Feine Backwaren	+8,2
Konditorei	+6,6
Snacks	+13,9
Heißgetränke	+20,0
Kaltgetränke	+14,4

Quelle: Gehrke Econ

- um mal etwas Neues auszuprobieren,
- um im Kreise von Freund(inn)en eine Kleinigkeit zu essen,
- weil die attraktive Warenpräsentation zum Kauf verführt hat.

Unter Verbraucherinnen und Verbrauchern genießen Bäckereien großes Vertrauen – und wissen auch, diesen Vorteil zu nutzen. „Bäcker und Metzger verstehen sich verstärkt auch als Foodservice-Anbieter. Ihre Pluspunkte sind Hochfrequenz-Lagen sowie Qualitäts- und Frischekompetenz“, resümiert Branchenkennerin und Fachjournalistin Gretel Weiß in ihren „55 Thesen. Wissen und Wachstum“, die anlässlich der Internorga 2024 erschienen sind.

Gleichwohl entwickelt sich die Foodbranche stetig weiter. Dabei zeichnen sich klare Trends und Entwicklungen ab, die man als Snackanbieter nicht verpassen sollte. Wer diesen Empfehlungen folgt, wird mit einem zeitgemäßen Snackangebot auch die Bedürfnisse kommender Generationen stillen können. Doch welche Trends sind dafür maßgeblich?

Gesund und pflanzenbasiert

In erster Linie soll das Essen schmackhaft und gesund sein. Das geht aus dem aktuellen Ernährungsreport hervor. Demnach ist 99 Prozent aller Befragten bei der Wahl ihrer Lebensmittel wichtig, dass sie gut



Zwar kochen die Deutschen gerne selbst, unterwegs wird allerdings vielfach zum Snack gegriffen

schmecken. 91 Prozent legen Wert auf gesunde Mahlzeiten. Etwa 52 Prozent schätzen die einfache und schnelle Zubereitung und zirka 35 Prozent möchten sich dabei auch noch kalorienarm ernähren.

Lebensmittel, die gesundheitliche Vorteile haben und zugleich gut schmecken, stehen also hoch im Kurs. Dazu zählt eine möglichst proteinreiche Kost, wie Trendexpertin Karin Tischer von food & more im Branchenreport „Internorga Foodzoom 2024“ betont. „Mit Blick auf Aspekte wie Klimawandel, Tierwohl oder körperliche Gesundheit gewinnen neuartige Proteinquellen zunehmend an Bedeutung. Zukunftsweisende Technologien bieten hier vielversprechende und geschmackvolle Lösungen, die auch den Außer-Haus-Markt von morgen prägen werden“, sagt sie.



Pflanzliche Proteinquellen stehen derzeit hoch im Kurs



Belegte Brötchen mit kaltem Belag sind kundenseitig klar an der Spitze der Lieblingsnacks platziert



Dazu zählen Produkte wie die Bio-Mungobohnen-Burger des Start-ups Oh Mungood, die in der Newcomers-Area der Internorga von Tischer auf einem Trendrundgang vorgestellt wurden. Insbesondere solche pflanzlichen Proteinquellen sind unter Konsument/innen zunehmend gefragt. Kennzeichnungen wie „zu 100% pflanzenbasiert“ oder „ohne Zusatzstoffe“ sprechen gesundheitsbewusste Zielgruppen zusätzlich an.

Zu interessanten pflanzlichen Proteinquellen für Bäckereiprodukte zählen neben allen Arten von Hülsenfrüchten und Nüssen auch Getreide wie Reis, Dinkel, Hafer und Hirse sowie Pseudogetreide wie Amaranth und Quinoa, die man sowohl in Backwaren als auch Salaten oder Bowls einsetzen kann. Sind solche Zutaten in einem Snack verarbeitet, sollte das im Marketing mit entsprechenden Botschaften gezielt herausgestellt werden.

Vielfältig kombiniert

Ein weiterer Ansatz ist das, was Karin Tischer „Eatertainment“ nennt: internationale Einflüsse gepaart mit schmackhaften Zutaten, die spannende Gegensätze in sich vereinen. So verbinden beispielsweise Mochi-Donuts die Eigenschaften von japanischen Reiskuchen (Mochi) mit dem bekannten Siedegebäck (Donut). Der klassische Burger mit Fleisch aus regionaler Landwirtschaft lässt sich mit fermentiertem Kimchi kombinieren. Getreu dem Motto „Go glocal“ treffen auf diese Weise regionale Zutaten auf globale Foodtrends.

Dabei müssen die Zutaten nicht weit gereist sein. Koreanisches Kimchi lässt sich schließlich aus heimischem Kohl herstellen. Regionalität spielt für Verbraucher/innen nämlich insbesondere im Zusammenhang mit Nachhaltigkeit eine immer größere Rolle. Die Folgen des Klimawandels prägen die Lebenseinstellung der zwischen 1995 und 2015 Geborenen, der sogenannten Generation Z. „Ihre klare Haltung hat auch Konsequenzen für ihr Essverhalten“, sagte Oliver Vogt, Geschäftsführer bei Gehrke Econ, auf dem diesjährigen Snackforum in Hannover.

Gerade von jungen Menschen werde Herkunft und Verarbeitung von Rohstoffen stärker hinterfragt. So gehe der Fleischkonsum weiter zugunsten einer stärker pflanzenbasierten Ernährung zurück. Das bestätigen Daten des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft (BZL). Demnach sank 2023 der jährliche Pro-Kopf-Verzehr der Deutschen im Vergleich zum Vorjahr um 430 Gramm auf etwa 51,6 Kilogramm.

Der Markt von morgen

Somit ist der Fleischkonsum seit mehr als zehn Jahren rückläufig. Die Produktion veganer oder vegetarischer Fleischersatzprodukte in Deutschland steigerte sich laut Statistischem Bundesamt im Jahr 2023 um 16,6 Prozent. „Gut die Hälfte (53 Prozent) der Befragten hat diese Produkte schon mindestens einmal gekauft“, heißt es hierzu im aktuellen Ernährungsreport.

Der Fleischkonsum sinkt, das Bewusstsein für nachhaltige Lebensmittel steigt





Soßen oder Chutneys mit leichter Schärfe oder Umami-Note geben dem Snack einen geschmacklichen Kick



Es muss nicht immer Fleisch sein. Diese Burgerpatties wurden auf Basis von Mungobohnen hergestellt

„Zugleich ist der Anteil derer, die solche Alternativen noch nie gekauft haben, im Vergleich zu 2021 von 57 auf 47 Prozent gesunken.“ Dies betrifft vor allem die älteren Generationen. Nur etwa 19 Prozent der 14- bis 29-Jährigen haben bislang noch nie zu pflanzlichen Alternativen für Fleisch, Fisch und Co. gegriffen.

Je nach Standort sind vielfältige vegane und/oder vegetarische Snackangebote also eine sinnvolle Ergänzung. Dabei zählen nicht allein die Menschen zur Zielgruppe, die konsequent vegan leben. Je nach Alterssegment sind das nämlich nur zwischen 0,5 und 5 Prozent. Entscheidender sind Personen, die sich flexitarisch ernähren. Sie verzichten überwiegend auf Fleisch, wählen es sehr sorgfältig aus und greifen gerne auf gesunde vegane oder vegetarische Alternativen zurück.

So erreicht man über alle Altersgruppen hinweg etwa 50 Prozent der Verbraucherinnen und Verbraucher mit vegetarischen Snacks, wie aus dem aktuellen Ernährungsreport hervorgeht. Je jünger die Zielgruppe,



Auf der diesjährigen Internorga stellten zahlreiche Unternehmen ihre neuen Produkte vor

desto stärker kristallisiert sich dieser Trend heraus. Unter den 14- bis 29-Jährigen leben bereits mehr als 60 Prozent vegan, vegetarisch oder flexitarisch. Tendenz steigend.

Oliver Vogt rät, sich bereits jetzt zwingend auf die Bedürfnisse der heranwachsenden Generation einzustellen. „Im Blick der Generation Z sind selbstgemachte Produkte mit Gemüse- und Obstanteilen, bei denen die Inhaltsstoffe genau betrachtet werden“, sagt er. Für handwerkliche Bäckereien, die gerne auch Frucht- oder andere Aufstriche herstellen oder aus regionalen Kooperationen beziehen, ergeben sich hiermit große Chancen.

Geschmackserlebnisse schaffen

Schmecken muss es dabei aber in jedem Fall. Vorbei sind die Zeiten, in denen freudlose Beilagenteller das Fleischgericht ersetzen sollten. Für Karin Tischer spielen stattdessen Soßen und beispielsweise Chutneys eine wichtige Rolle. So beobachtet die Trendforscherin, wie die Geschmacksrichtungen scharf und umami zunehmend gerne konsumiert werden. Warum also nicht mal ein belegtes Brötchen statt mit Remoulade mit einer süß-scharfen Soße kombinieren?

Umami bezeichnet eine fünfte Geschmacksnote, die neben salzig, süß, sauer und bitter von der Zunge wahrgenommen wird. Der Begriff stammt aus dem Japanischen und bedeutet „köstlich, schmackhaft“. Umami



Foodexpertin Karin Tischer führte auf ihrem Trendrundgang auf der Internorga zu verschiedenen Anbietern pflanzenbasierter Fleischalternativen

Nach wie vor sollte bei Bäckereien der Fokus auf teig- und getreidebasierten Snacks liegen

beschreibt den Geschmack von Natriummonoglutamat, der als fleischig und intensiv herzhaft empfunden wird. Klassische Lebensmittel mit starker Umami-Note sind zum Beispiel Tomaten, Pilze, Sojasoße, Parmesan, Fisch, Fleisch oder auch Hefeextrakt.

Tischer empfiehlt, gerade bei veganen und vegetarischen Gerichten einen Fokus auf den Umami-Geschmack zu legen. So können beispielsweise Zutaten wie fermentierte Pilze, Seegras, Meeresalgen, Hülsenfrüchte und Sprossen eine Bereicherung sein.

Qualität ist Trumpf

Bei all dem sollte auf eine hohe Produktqualität nicht verzichtet werden. Als Handwerksbäckerei gilt es, sich auch mit dem Snacksortiment deutlich von konkurrierenden Anbietern wie Imbissen und dem Lebensmitteleinzelhandel abzusetzen. Entsprechend der Kernkompe-

tenz im Betrieb spielen dabei getreide- und teigbasierte Snacks die Hauptrolle.

„Wenn bei einem Produktangebot kein Getreide mehr enthalten ist, sollte die Bäckerei hiervon Abstand nehmen“, ist sich Stefan Agethen, betriebswirtschaftlicher Berater beim Bäckerinnungsverband West, sicher. Fest steht: In einem Markt, in dem die gesunde und pflanzenbasierte Ernährung mit regionalen Rohstoffen weiter an Ansehen gewinnt, werden sich Handwerksbäckereien mit einem hochwertigen und gut kalkulierten Snacksortiment auch künftig behaupten können. 🍪

WIE ESSEN DIE GENERATIONEN?

14 bis 29 Jahre

- 93 % haben schon mindestens einmal pflanzliche Alternativen zu Milch gekauft, zum Beispiel Soja- oder Haferdrink
- 81 % kochen gern
- 70 % achten beim Einkauf immer/meistens auf das Bio-Siegel
- 40 % ernähren sich flexitarisch (essen selten oder wenig Fleisch)
- 16 % ernähren sich vegetarisch
- 5 % ernähren sich vegan

30 bis 44 Jahre

- 81 % haben aus Neugier schon vegetarische oder vegane Alternativen zu tierischen Produkten gekauft
- 73 % haben schon einmal bewusst Fertigprodukte gekauft, bei denen der Zuckergehalt reduziert war
- 44 % ernähren sich flexitarisch (essen selten oder wenig Fleisch)
- 25 % haben sich in den vergangenen 12 Monaten Lebensmittel nach Hause liefern lassen
- 5 % ernähren sich vegetarisch
- 1 % ernähren sich vegan

45 bis 59 Jahre

- 94 % sind der Meinung, dass sich die Politik für mehr artgerechte Tierhaltung einsetzen soll
- 83 % achten bei der Auswahl der Lebensmittel darauf, wie das Tier gehalten wurde, von dem das Lebensmittel stammt
- 47 % halten es beim Essen außer Haus für ausschlaggebend, dass in den Gerichten Bio-Lebensmittel verarbeitet wurden
- 46 % ernähren sich flexitarisch (essen selten oder wenig Fleisch)
- 8 % ernähren sich vegetarisch
- weniger als 0,5 % ernähren sich vegan

über 60 Jahre

- 94 % ist es beim Essen sehr wichtig oder wichtig, dass es gesund ist
- 93 % ist die regionale Herkunft von Eiern sowie frischem Gemüse und Obst sehr wichtig oder wichtig
- 77% achten bei der Auswahl von Lebensmitteln darauf, dass sie ökologisch erzeugt sind
- 49 % ernähren sich flexitarisch (essen selten oder wenig Fleisch)
- 5% ernähren sich vegetarisch
- 1% ernähren sich vegan

Quelle: Ernährungsreport 2023



Ehrliche Kalkulation

Das passende Frühstückskonzept

Frühstücken in der Bäckerei – für viele Menschen gehört dieser Termin zum Wochenende fest dazu. Üppige Buffets locken im Cafébereich mit Sekt, Lachs, Kaffeeduft und einer großen Brötchenvielfalt zum ausgiebigen Genuss. Doch lohnt sich der Aufwand auch für das Unternehmen? Welche Zutaten sind heute noch zeitgemäß? Und wie kann ein modernes Frühstückangebot stattdessen aussehen? Oliver Vogt, Geschäftsführer der Beratungsfirma Gehrke Econ, gibt Antworten.

Interview: Edda Klepp

BROTpro: Welche Überlegungen stehen bei der Planung eines Frühstücksangebots in Bäckereien am Anfang?

Oliver Vogt: Zunächst ist es entscheidend, was für eine Art Frühstück angeboten werden soll. Geht es um das Mitnahmegeschäft, also das belegte Brötchen als klassischer Snack auf die Hand, oder ist ein Frühstück geplant, das in Ruhe eingenommen werden kann? Welche Kapazität steht dafür zur Verfügung? Gibt es vor Ort überhaupt Sitzplätze und, falls ja, wie viele? Wie sind die Abläufe organisiert, um möglichst kurze Wege zu

haben? Was gibt es für Vorbereitungsräume? Wo stehen die Kühlschränke? Können Artikel zentral oder dezentral hergestellt werden?

Die Antworten auf diese Fragen hängen sicher stark vom jeweiligen Standort ab. Absolut. Wichtig ist, das jeweilige Frühstückskonzept an den Standorttypen anzupassen. In der Branche gibt es noch immer zahlreiche Fachgeschäfte mit kleiner Fläche. Hier sind die Möglichkeiten begrenzt. Sobald ein Standort allerdings hochwertige Sitzplatzmöglichkeiten bietet und eine gute Aufenthaltsquali-



Frühstück außer Haus ist vor allem am Wochenende sehr beliebt

tät schafft, steigt die Erwartungshaltung der Kundschaft. Wenn wir beispielsweise einen Betrieb vor Augen haben, der 30 Fachgeschäfte führt – darunter drei Freestander mit einem bäckereigastronomischen Angebot und 80 bis 100 Sitzplätzen zuzüglich einer Außenterrasse –, dann kann der dort ein ganz anderes Sortiment anbieten als in seinem kleinen, aber hochfrequentierten Bahnhofsshop. Da wiederum muss es schnell gehen. Im Idealfall werden also nicht alle Produkte in allen Geschäften angeboten, sondern sehr fokussiert ausgewählt. Frühstück vor Ort fordert außerdem einen vollkommen anderen Ablauf als der klassische Abverkauf. An der Theke wird verkauft, was sichtbar ist, und die Kundschaft wird ad hoc bedient. Beim Frühstück im Café geht es darum, einen zusätzlichen Bedarf zu wecken. Man braucht passende Präsentationsflächen und -materialien sowie eine andere Art der emotionalen Ansprache. Die Prozesskosten und -abläufe unterscheiden sich grundlegend.

Nun gibt es in der Bäckerei zwei verschiedene Arten des Frühstücks: ein festes Angebot und ein Buffet. Was charakterisiert diese Varianten?

Das feste Angebot lässt sich deutlich besser planen und organisieren. Es gibt ein straffes Sortiment. In den letzten Jahren ist die Zahl der Frühstücke auf der Karte vielerorts geschrumpft, was es noch besser planbar macht. Zudem können dann die Vorbereitungsprozesse entschlackt werden und man hat mehr Zeit für die Bedienung an der Theke. Daneben ist es wichtig, den tatsächlichen

Wert des Frühstücks zu kalkulieren. Beim Buffet ist eine genaue Planung ebenfalls essenziell. Es braucht eine gewisse Frequenz am Standort, um hier kostendeckend und betriebswirtschaftlich sinnvoll zu arbeiten. Zudem ist der zeitliche Vorlauf beim Buffet wesentlich höher. In der Regel wird es schon ab dem Vorabend vorbereitet. Man braucht außerdem viele Kräfte, die während des laufenden Betriebs Geschirr abräumen und Ware nachlegen. Ein Buffet lebt von Emotionalität und Sichtbarkeit. Es gibt kaum etwas Schlimmeres, als wenn du am Buffet stehst und es leer ist. Hinzu kommt ein gewisser Verschwendungscharakter. Kundinnen und Kunden hinterlassen Spuren am Buffet, so dass die Ware von dort kein weiteres Mal aufbereitet werden kann und entsorgt werden muss. Der Preis muss stimmen, sodass sich dieser hohe Aufwand rechnet. Das alles sollte ein Unternehmen ehrlich einkalkulieren.

Auf welchem Niveau bewegt man sich da? Haben Sie ein Beispiel?

Wir waren als Beratung in einem Betrieb, der sein Frühstücksbuffet hochpreisig für 22,- Euro pro Person angeboten hat. Bei einer Detailkalkulation wurde sichtbar, dass es trotzdem eine Nullrechnung war. Aufgrund der Vor- und Nachbereitungszeiten sowie der aktiven Prozesse am Tag des Buffets wurde keinerlei Deckungsbeitrag mehr erzielt. Mit dem Preis noch weiter nach oben zu gehen, war in diesem Fall keine Option, weil irgendwann eine Grenze erreicht ist, bei der Kundinnen und Kunden nicht mehr zahlen.



Oliver Vogt, Unternehmensberater und Geschäftsführer bei Gehrke Econ, rät Bäckereien, ihr Frühstücksangebot am Standorttyp auszurichten und genau zu kalkulieren



Kombiangebote wie das Franzbrötchen zum Heißgetränk können sich rechnen



Der zeitliche Aufwand für die Herstellung von Backwaren sowie das Belegen muss in die Snackkalkulation einfließen

Wie könnte eine Lösung stattdessen aussehen?

Unterm Strich darf man an Standorten mit hoher Frequenz durchaus über Buffets nachdenken. Bei 70 bis 90 Gästen am Tag kann sich das lohnen, insbesondere an bestimmten Impulstagen. Grundsätzlich tendiere ich allerdings dazu, feste Frühstücksbausteine zu entwickeln, um die Frische und die Individualität hochzuhalten. An kleineren Standorten lohnt das Buffet in der Regel nicht. Wer optionale Wahlmöglichkeiten bietet, animiert die Gäste, zusätzliche Bausteine nachzufragen und dazuzubuchen. Somit erzeugt man Vielfalt. Und der Gästebon wird deutlich höher ausfallen. Aber es hat noch einen weiteren

Vorteil, wenn ich an Samstag und Sonntag denke. Bei einem festen Frühstücksangebot kann man die Plätze eher wieder verkaufen, also erneut einen Umschlag erzeugen. Ein Brunchbuffet zwingt Personen ja fast schon dazu, sich lange im Café aufzuhalten und mehrfach nachzunehmen. Oft findet dann auch kein Nach-Abverkauf mehr statt, weil die Leute zu gesättigt sind. Sie nehmen zum Beispiel keinen Kuchen mehr für den Nachmittag mit. Stattdessen sollte man feste Zeitfenster von 90 oder 120 Minuten eintakten, die vorab reserviert werden können, also auch Randzeiten. So wird deutlich mehr Umschlag erzeugt und auch zum Nach-Abverkauf animiert.

An Hochfrequenzstandorten wie einem Bahnhof muss es schnell gehen

DECKUNGSBEITRAG BERECHNEN

Der Deckungsbeitrag ist eine entscheidende Kennzahl für eine kostendeckende sowie gewinnbringende Produktkalkulation. Um ihn zu ermitteln, werden vom Erlös des Produktes seine Produktionskosten abgezogen. Der verbleibende Betrag steht zur Verfügung, um die übrigen Fixkosten des Unternehmens sowie seinen Gewinn zu finanzieren.

Beispiel: Ein Brot kostet 3,- Euro. Zieht man anteilig die Kosten für seine Herstellung vom Preis ab, bleiben 2,55 Euro übrig. Der Deckungsbeitrag liegt demnach bei 85 Prozent. Bei einem anderen Brot sind die Rohstoffe teurer, der Arbeitsaufwand ist höher. Beim gleichen Verkaufspreis liegt der Deckungsbeitrag daher nur bei 70 Prozent. Abzüglich der Produktionskosten bleiben dem Betrieb 2,10 Euro pro verkauftem Brot, um die übrigen Kosten des Unternehmens zu decken.





Eine teure Zutat wie Lachs hält Oliver Vogt für nicht mehr zeitgemäß

Sie sprachen von ehrlicher Kalkulation. Welche Kosten fließen denn in die Snack- und Frühstückskalkulation mit ein und haben Einfluss auf die Preisgestaltung?

Die anteiligen Arbeitszeiten sind ganz entscheidend. Das beginnt bei der Zeit, die das Brötchen als Grundträger kostet. Dazu zählen die anteiligen Lohnkosten bei der Herstellung. Dann dauert es, den Snack vorzubereiten. Oft gibt es mehrere Personen, die nachts oder früh morgens im Fachgeschäft stehen und eine bestimmte Anzahl an Produkten belegen. Die Snacks werden geschmiert und verpackt. Aus der genauen Berechnung ergibt sich schließlich ein Minuten-Kostensatz, den man auf das Produkt umlegt. Als nächstes kommt die Logistik dazu. Die Rohstoffkosten muss man ebenfalls sauber erfassen. Das setzt eine gute Rohstoffdatenbank voraus, in der Einkaufspreise aktuell gehalten werden. Und auch die Kombination mit Getränken, die zu einem Artikel hinzu bestellt werden, ist bei der Preisgestaltung wichtig. Die Gastronomie rechnet zu einem bestimmten Betrag für Speisen immer einen Betrag für Getränke hinzu, der erreicht werden soll. Insofern spielt also auch die Getränkekalkulation eine Rolle bei der Preisgestaltung des Frühstücks. Wer es im Café genießt, bestellt gerne nochmal zwei Kaffee und einen O-Saft dazu, sodass ein zusätzlicher Deckungsbeitrag generiert wird.

Was halten Sie von Kombiangeboten, bei denen ein Heißgetränk im Frühstückspreis inkludiert ist?

Das darf definitiv keine Rolle mehr spielen. Kleinstangebote sind angemessen, das ist klassischerweise etwas wie das Franzbrötchen oder die Brezel mit dem Kaffee, vielleicht noch mit einem leckeren Brotaufstrich dazu. Da diese Artikel ohnehin in größerer Zahl im Sortiment geführt werden, kann man hier sehr effizient arbeiten und Gewinne erzielen. Im klassischen Frühstücksbereich bleiben Kaffee und Tee besser außen vor.

ICH VERWENDE EIFIX, WEIL DER ANSPRUCH MEINER GÄSTE SCHON BEIM FRÜHSTÜCK BEGINNT.

ALLE VORTEILE
FÜR BÄCKEREIEN:
baecker.eipro.de



Eifix Schlemmer Rührei von EIPRO:
für präzise Gelingsicherheit und besten
Geschmack. Wenn es um hochwertige und
kreative Ei- und Ei-Alternativprodukte geht,
ist EIPRO seit mehr als 30 Jahren
Ihr Qualitätsgarant.



Mit wenigen Zutaten, zum Beispiel Salat, Kräutern und Sprossen, lässt sich Rührei ungemein aufwerten

Lassen Sie uns über Rührei sprechen. Für viele Menschen gehört das unbedingt zum Frühstück dazu. Lohnt sich das rechnerisch für Bäckereien?

Das stimmt, viele mögen zum Frühstück klassisches Rührei. Aber auch das muss sauber kalkuliert sein. Dazu zählt immer die Arbeitszeit. Nun ist die Vor- und Nachbereitungszeit bei Rührei immens. Eine Bäckerei kann kein Rührei für 3,50 oder 4,- Euro anbieten. Stattdessen sind wir schnell in einem Bereich von 6,- bis 8,- Euro. Wer sich Zeit fürs Essen nimmt, ist nach meiner Erfahrung bereit, diesen Preis zu bezahlen. Wenn das Rührei dann auch noch hochwertig ist und mit tollen Zutaten veredelt wird, ist der höhere Preis allemal gerechtfertigt.

Rührei ist ja nun auch kein typischer Mitnahme-Artikel.

Das kommt hinzu. Vor allem geht es dabei immer um den Geschmack. In der Vergangenheit gab es einige Versuche, Rührei to-go anzubieten, aber es sollte nicht nach Verpackung schmecken und muss frisch aussehen. Auf dem Teller gibt das schon ein ganz anderes Bild ab. Du kannst das Produkt schön anrichten, Zutaten hinzufügen

und es so emotional stärker bespielen. Da liegt noch großes Potenzial brach. Rührei ist für mich ein klassischer In-Haus-Artikel.

Welchen guten Tipp haben Sie außerdem, um Kosten sowie Aufwand beim Frühstück zu sparen?

Ich würde raten, keinen Lachs mehr zum Frühstück anzubieten. Natürlich ist die Kundenschaft noch stark davon geprägt, dass Lachs einfach dazugehört. Aus Sicht der Bäckerei ist Lachs jedoch ein schwieriges Produkt, was den Warenwert und auch die Frischhaltung angeht. Das ist einfach nicht mehr zeitgemäß. Wie wäre es stattdessen mit einem interessanten Brotaufstrich? Auch damit kann man das Frühstück zum Erlebnis machen. Aufstriche sind modern, lassen sich gut vorbereiten, variabel gestalten und portioniert auch sehr gut beziffern.

Als Handwerksbetrieb kann man sich damit auch gut vom Wettbewerb abheben.

Genau. Zum Beispiel, indem man eine eigene Rezeptur vermarktet. In der Zentrale kann man Aufstriche in größerer Menge vorbereiten. Das ist gut investierte Zeit. Auch hier ist natürlich Frische entscheidend, die Haltbarkeit ist begrenzt, aber eine gewisse Haltbarkeit ist durchaus gegeben. Aufstriche können dann auch statt Butter oder Remoulade als Grundträger fürs belegte Brötchen in der Snacktheke verwendet werden. Das gibt nochmal einen ganz anderen Charakter und Geschmack. Auf diese Weise schafft man Differenzierung. 🍞

PRAXISBEISPIEL: FRÜHSTÜCKSANGEBOTE EINER BÄCKEREI

Eine solche Übersicht des eigenen Angebots kann einen ersten Impuls liefern, um zu bewerten, bei welchen Gerichten Handlungsbedarf besteht. Aus der Differenz des Wareneinsatzes zum Umsatzerlös ergibt sich der Rohgewinn. Diese Differenz wird beim Rohgewinnaufschlag prozentual dargestellt. So ergibt sich beispielsweise beim vergleichsweise günstigen Frühstück „Klassisches“ in Zeile 1 aufgrund geringer Materialkosten ein Rohgewinnaufschlag von mehr als 600 Prozent. Beim Sektfrühstück hingegen fällt er – trotz des im Vergleich sehr viel höheren Preises – mit weniger als 80 Prozent eher mäßig aus. Noch nicht berücksichtigt sind in dieser Übersicht die anteiligen Lohnkosten für die Zubereitung sowie Vor- und Nachbereitung der Frühstücke.

Frühstücksangebot	Verkaufspreis in Euro (netto, exklusive Ust.)	Wareneinsatz in Euro (netto)	Rohgewinn in Euro (netto)	Rohgewinnaufschlag auf Nettobasis in Prozent
Klassisches	2,69	0,38	2,31	614
Deftiges	3,15	1,68	1,47	88
Großes	5,00	2,44	2,56	105
Sekt	8,82	4,95	3,87	78
Französisches Frühstück – klein	2,10	0,53	1,57	299
Starter	7,98	3,39	4,60	136
Guten Morgen	8,82	3,18	5,64	177
Schnellstarter	5,88	2,65	3,24	122
Morgengruß	2,52	0,38	2,14	557
Kleines Süßes	3,78	1,00	2,78	277

Quelle: Gehrke Econ

Jetzt bestellen



Der Aufbau guter Kundenbeziehungen steht im Mittelpunkt des BROTpro-Sonderheftes „Social Media & Marketing“. Das Magazin zeigt Mitarbeitenden in Bäckereien Schritt für Schritt, auf was es in der gelungenen Öffentlichkeitsarbeit ankommt. Angefangen bei einer überzeugenden Marketingstrategie über die sinnvolle Social-Media-Nutzung bis hin zu Zielgruppenanalyse, Verkaufssprache und einer konstruktiven Zusammenarbeit mit analogen Medien werden alle wesentlichen Bausteine erfolgreicher Markenführung umfassend beleuchtet. Leserinnen und Leser erfahren, welche Chancen und Tücken im Markenrecht lauern, wie passende Inhalte für soziale Netzwerke erstellt und die wichtigsten Kommunikationskanäle bespielt werden können. Darüber hinaus gibt das Sonderheft Einblick in die Planung effektiver Verkaufsaktionen und zeigt, worauf es bei einer Pressemitteilung wirklich ankommt. Alle Tipps sind praxisnah, leicht umzusetzen und in den betrieblichen Alltag zu integrieren.

Mehr Information und Bestellung:
www.brot-pro.de/sonderhefte

Besonderes Frühstücksangebot

Leckere **Aufstriche**
selbst gemacht

Wer auf hochpreisige Zutaten wie Lachs oder Avocado beim Frühstück verzichten will, kann alternativ mit selbstgemachten Aufstrichen punkten. Auf Basis proteinreicher Zutaten wie Quark, Frischkäse, Bohnen und Nüssen erreicht man nicht nur gesundheitsbewusste sowie genussorientierte Zielgruppen, sondern unterstreicht mit einem Alleinstellungsmerkmal zugleich das positive Image als Handwerksbäckerei. In größerer Menge können die Aufstriche zentral vorbereitet und dann ins Fachgeschäft transportiert werden. Das rechnet sich. Schmackhaft und raffiniert sind diese Rezepte außerdem.

Tipp

In der Regel lassen sich die Aufstriche für wenige Tage bis zu einer Woche im Voraus produzieren. Für die Planung ist unbedingt die Haltbarkeit aller verwendeten Zutaten zu beachten.

Dattel-Curry-Aufstrich

Das gelbe Currypulver verleiht dem Aufstrich Würze, die Datteln natürliche Süße. Als Basis dient cremiger Frischkäse, dessen Geschmack mit Schmand noch vollmundiger wird.

Zutaten

- ▶ 500 g Frischkäse
- ▶ 500 g Schmand
- ▶ 300 g Datteln (entsteint, in Stücken)
- ▶ 25 g Agavendicksaft
- ▶ 15 g Zitronensaft
- ▶ 5 g Currypulver
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer

⦿ Alle Zutaten vermengen und fein pürieren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. 🍴



Rezept & Bild:
Valesa Schell

Cashew-Tomaten-Creme

Die Süße gereifter Tomaten trifft hier auf das mild-nussige Aroma von Cashew-Kernen. Charakter geben der Creme zudem Frischkäse und Schmand sowie Würze aus Ajvar und Thymian.

Rezept & Bild: Valesa Schell



Zutaten

- ▶ 400 g Frischkäse
- ▶ 400 g Schmand
- ▶ 300 g Cashewkerne (zerkleinert)
- ▶ 140 g Ajvar
- ▶ 120 g Tomaten (getrocknet, zerleinert)
- ▶ 80 g Tomatenmark
- ▶ 25 g Agavendicksaft
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 12 g Thymian (gerebelt)
- ▶ Pfeffer

⦿ Die Zutaten gründlich mischen, bei Bedarf pürieren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. 🍴

Kidneybohnen-Creme

Aus pürierten Kidneybohnen entsteht schnell und einfach ein super-leckerer Brotbelag. Der Clou sind aromatische Gewürze und würzende Zutaten, die zusammen mit den sämigen Bohnen ein rundes Geschmacksbild ergeben.

Zutaten

- ▶ 120 g Schalotten (geschält, gewürfelt)
- ▶ 60 g Olivenöl
- Spätere Zugabe**
- ▶ 500 g Kidneybohnen (gekocht, abgespült, abgetropft und abgekühlt)
- ▶ 300 g Frischkäse
- ▶ 200 g Butter (weich)
- ▶ 200 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 80 g Tomatenmark
- ▶ 25 g Paprikagewürz (edelsüß)
- ▶ 25 g Salz
- ▶ 12-20 g Zitronensaft
- ▶ 10 g Pfeffer (gemahlen)
- ▶ 10 g Paprikagewürz (geräuchert, optional)
- ▶ 4 g Majoran (geriebt)



Rezept & Bild:
Valesa Schell

- ⦿ Die Schalottenwürfel in Öl anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen, dann mit allen anderen Zutaten fein pürieren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. 🍴

Liptauer

Der pikante Brotaufstrich ist ein kulinarisches Erbe der österreichisch-ungarischen Habsburgermonarchie. Die Basis bildet gesalzener Schafsfrischkäse namens Brimsen, der hauptsächlich in der Slowakei, in Ungarn und in Polen erzeugt wird.

Zutaten

- ▶ 750 g Brimsen (passiert, alternativ Speisequark)
 - ▶ 375 g Butter (weich)
 - ▶ 3 Eigelb (Größe M, gekocht, zerdrückt)
 - ▶ 3 Knoblauchzehen (fein gehackt)
 - ▶ 15 g Senf
 - ▶ 15-20 Kapern (gesalzen, gespült, fein gehackt)
 - ▶ 3 Sardellenfilets (fein gehackt)
 - ▶ 30 g Rosenpaprikapulver (optional gemischt mit scharfem Paprikapulver)
 - ▶ 6 Cornichons (fein gehackt)
 - ▶ Salz
 - ▶ Pfeffer
 - ▶ 0,5 g Kümmel (gemahlen)
 - ▶ 30-90 g Sauerrahm (optional, alternativ Speiseöl)
 - ▶ 30-60 g Petersilie (optional, fein geschnitten)
- Topping**
- ▶ 30-60 g Schnittlauch (fein geschnitten)
- ⦿ Butter und Brimsen mischen sowie schaumig rühren.
 - ⦿ Eigelb, Knoblauch, Senf, Kapern, Sardellen, Paprika sowie Cornichons zugeben und alles vermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.
 - ⦿ Nach Belieben frische Petersilie sowie Sauerrahm daruntermischen. Zum Anrichten mit etwas Schnittlauch bestreuen. 🍴

Rezept & Bild: Johannes C. Hoflehner



Tipp

Zu einer frischen Salzbrezel ergibt der Aufstrich einen perfekten Snack als Alternative zur klassischen Butterbrezel.

Beliebter Frühstücksklassiker

Das perfekte Rührei

Für die einen ist es ein gelegentliches Extra, für andere ein Muss: Rührei zum Frühstück. Aus Sicht von Bäckereien stellt sich die Frage nach dem passenden Produkt für ihre Kundschaft. Sollen es frische Eier sein oder fügt sich ein Convenience-Produkt vielleicht besser in den Organisationsprozess? Und wie steht es aktuell um vegane Rührei-Alternativen? Ein Ausflug durch die Welt des gegarten Ei-Gerichts auf der Suche nach Antworten.

Rührei hat in vielen Bäckereien einen festen Platz im Sortiment, insbesondere im Frühstücksangebot. Ob auf dem Buffet, als proteinreicher Snack zwischendurch oder als Brotbelag – Rührei ist vielseitig einsetzbar. Damit es in der Küche möglichst schnell geht und hygienisch abläuft, greifen viele Betriebe auf fertige Convenience-Eiprodukte zurück. Doch können die es mit dem selbst gemachten Gericht aus „echten“ Eiern aufnehmen?

Produktauswahl

Die Vorteile für Convenience-Lösungen liegen auf der Hand: Statt frische Eier kaufen, hygienisch transportieren sowie lagern und verarbeiten, also auch würzen zu müssen, gibt's das fertig gemixte Produkt im Tetrapack beziehungsweise in der Kunststoffflasche. Die Packung muss nur noch geöffnet und nach den mitgelieferten Angaben zur Zubereitung verarbeitet werden. Meist bedeutet das lediglich: ein wenig

Öl in der Pfanne erhitzen, Ei-Masse schütteln, gewünschte Menge in die Pfanne geben, unter mittlerer Hitze rühren, fertig.

Hersteller des Convenience-Rühreis versprechen eine gleichbleibende Qualität und damit eine hohe Planungssicherheit. Ob die Produkte den Anforderungen der Praxis standhalten und dem Geschmack des frischen Eis entsprechen, sollte eine gemeinsame Verkostung zeigen. Als Experten zum Thema testeten sich Alexander Schirmer (Geschäftsführer Freunde des Snacks), Karl Meisterl (Geschäftsführer Konzeptlounge) und Christopher „Zucker“ zur Kammer (Culinary Development bei Bigfoot)



Text: Edda Klepp
Bilder: Mario Bicher



durch eine Rührei-Auswahl und sprachen über die Bedürfnisse von Bäckereien in der Praxis.

Insgesamt vier verschiedene Rührei-Variationen, darunter zwei aus Frischei, wurden bei dem Treffen verkostet und regten zum Austausch an:

- Freilandeier von Rewe
- Bio-Eier vom Geflügelhof Schönecke
- Schmankerlrührei von Ovoid
- Eifix Schlemmer Rührei von Eipro

Die Verpackungen von Eipro sowie Ovoid sind wiederverschließbar und die fertig gewürzte Ei-Masse lässt sich durch die praktischen Ausgießstüllen gut dosieren. Dafür ist die Zutatenliste hier jeweils um einige Zusatzstoffe ergänzt, unter anderem modifizierte Stärke und Säuerungsmittel. Solche Zusatzstoffe dienen beispielsweise dazu, die gewünschte Konsistenz zu erreichen und das Geschmackserlebnis zu verbessern.

Um eine Vergleichbarkeit herzustellen, wurden je zehn der frischen Eier mit etwas Milch, Pfeffer und Salz sowie je einer Prise Gemüsebrühe und Knoblauchpulver für 30 Sekunden aufgeschlagen. Anschließend wurden die Ei-Massen bei mittlerer Temperatur in einer beschichteten Pfanne und mit Pflanzenöl zum Stocken gebracht. Bei den Fertigprodukten ging das Team beim Test nach den Herstellerangaben für die Zubereitung vor.

Bewertung durch die Jury

Der Geschmackstest mit den verschiedenen Rührei-Varianten fand als Blindverkostung statt. Jedes Kriterium wurde auf einer Skala von 1 (sehr schlecht) bis 10 (sehr gut) bewer-

tet. Die Summe der Jury-Bewertungen konnte also für jedes Kriterium einen Maximal-Wert von 30 Punkten ergeben. Dabei liegen die beiden Fertigprodukte mit jeweils 136 von möglichen 180 Punkten gleichauf. Die Freiland-Eier wurden insgesamt mit 120 Punkten bewertet, die Bio-Eier erhielten in Summe 112 Punkte:

	Freiland-Eier	Bio-Eier	Schmankerlrührei	Eifix Schlemmer Rührei
Optik allgemein	20	19	22	24
Farbe	23	19	23	22
Konsistenz	18	20	23	24
Viskosität	19	19	22	24
Geruch	23	18	23	21
Geschmack	17	17	23	21
Summe	120	112	136	136

Optik und Farbe

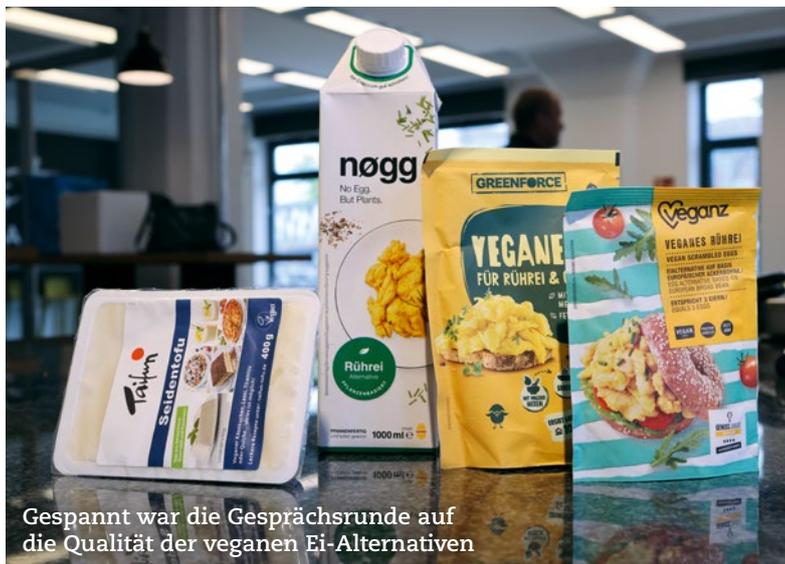
Für die Bewertung der Optik waren diese Eigenschaften ausschlaggebend: Wünschenswert ist eine gut gestockte und nicht mehr flüssige, aber noch saftige Konsistenz. Die Masse sollte nicht zu stückig und nicht bröselig sein. Eine satt gelbe Farbe sowie durch Eiweiß durchbrochene Färbung wurde eher positiv bewertet, Blässe und eine zu gleichmäßige, „industrielle“ Farbe führte eher zum Punktabzug.

Alle getesteten Produkte wurden optisch im Schnitt eher ansprechend bewertet, jedoch mit feinen Unterschieden. So fiel beim Bio-Ei beispielsweise die besondere Blässe ins Gewicht – die Färbung von Eiern hängt stark mit dem verabreichten Futter zusammen –, während die drei anderen Proben im Schnitt farblich nah beieinanderlagen.

DIE JURY

Beim gemeinsamen Tasting kam die Experten-Runde zum Thema Rührei miteinander ins Gespräch, von links: Alexander Schirmer, Geschäftsführer Freunde des Snacks, Karl Meisterl, Geschäftsführer Konzeptlounge, und Christopher „Zucker“ zur Kammer, Culinary Development bei Bigfoot





Gespannt war die Gesprächsrunde auf die Qualität der veganen Ei-Alternativen



Konsistenz und Viskosität

Die Konsistenz beschreibt die Beschaffenheit der Ei-Masse, zum Beispiel als flüssig, breiig, weich, knusprig oder fest. Mit der Viskosität wird außerdem das Mundgefühl beschrieben, das das Ei beim Essen hinterlässt. In diesem Bereich liegen die frischen Eier im Test deutlich

hinter den Fertigprodukten. So wurde deren Fluffigkeit und softe Konsistenz besonders von den Testern hervorgehoben. Beide Produkte hinterließen außerdem ein eher softes und angenehmes Mundgefühl.

CRAB DELUXE

Mit wenigen Zutaten lässt sich einfaches Rührei zu einer vollwertigen Mahlzeit aufwerten. Einen Serviervorschlag hat Christopher zur Kammer für dieses Heft zusammengestellt: geröstete Brioche-Scheiben mit Rührei, Schokotomaten, Nordseekrabben, Dill, Salatmix, Sauce Hollandaise, Himbeer-Distel-Dressing, Salz und Pfeffer.



Tipp
Mehr Rezept-Inspirationen unter
@rucki_zucki_

Zutaten

- ▶ 2 Scheiben Brioche (geröstet)
- ▶ 180 g Rührei
- ▶ 1 Schokotomate (quer halbiert)
- ▶ 60 g Nordseekrabben
- ▶ 5 g Dill (gehackt)
- ▶ 1 Handvoll gemischter Salat
- ▶ 40 g Sauce Hollandaise (vegan)
- ▶ 30 g fruchtiges Salat-Dressing (zum Beispiel Himbeer-Distel-Dressing, alternativ Balsamico-Creme)
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer

🕒 Die Brioche-Scheiben mit Rührei belegen, dann die vegane Sauce Hollandaise darauf verteilen. Den Teller mit Schokotomaten, Nordseekrabben, Dill und dem Salatmix garnieren, anschließend mit dem Dressing beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. 🌱

Geruch und Geschmack

Grundlage für eine positive Bewertung bildete der typische Ei-Geschmack. Eine ausgewogene Würzung, die den Ei-Geschmack nicht verdeckt, sondern dessen Aroma unterstreicht, war ein weiteres Kriterium zur Beurteilung der Proben. So sollte das Rührei leicht salzig schmecken, das Salz gleichzeitig nicht zu dominant sein. Ein Faktor, der sich bei Fertigprodukten nur schwer beeinflussen lässt.

Beide Fertig-Rühreier wurden gleichwohl geschmacklich deutlich besser beurteilt als die nur leicht gewürzten Frischeier. Wer in der Bäckerei dennoch lieber frische Eier verwendet, um beispielsweise Zusatzstoffe im Sortiment zu vermeiden, sollte dafür eine ausgewogene Würze entwickeln.

Unterm Strich schnitten die beiden Fertig-Rührei-Produkte im Test sehr gut ab. Sie



Vegane Rührei-Ersatz mit Kimchi, Radieschen und Kresse – so wird das belegte Brot zum Hingucker

bieten eine hohe Produktionssicherheit und lassen sich aufgrund der Zubereitungshinweise auf der Verpackung auch von nicht gelernten Kräften einfach herstellen.

Vegane Rührei-Ersatz

Neben den bislang vorgestellten Verkostungsproben testete die Jury außerdem vier vegane Rührei-Alternativen:

- Vegane Rührei von Veganz
- Ei-Alternative aus Seidentofu
- Easy To Mix veganes Ei von Greenforce
- nøgg Rührei von Eipro

Zur Beurteilung der Proben wurden dieselben sechs Kriterien angelegt. Lediglich der Geschmack wurde daraufhin beurteilt, wie sehr der Ersatz dem Geschmack des Originals nahekommt. Mit Ausnahme des Seidentofus wurden alle Produkte zunächst nach Herstellerangaben zubereitet. Beim nøgg Rührei

musste die Garzeit jedoch mehr als verdoppelt werden, da die Masse zuvor noch zu flüssig erschien.

Zum Seidentofu gibt man Salz, Kurkuma (für die Farbe) sowie Kala Lamak (für den Ei-Geschmack). Der Tofu wird zunächst in einer Schüssel zerdrückt, dann gewürzt und anschließend mit etwas Pflanzenöl bei mittlerer Hitze zubereitet, bis die überschüssige Flüssigkeit verdunstet und die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Entsprechend der Jury-Beurteilung liegt das nøgg Rührei von Eipro mit 83 von möglichen 180 Punkten auf Platz 1. Es folgen die Seidentofu-Variante (62 Punkte), die Produkte von Veganz (48 Punkte) sowie Greenforce (47 Punkte). Unterm Strich kann nach diesem Test allerdings keine der getesteten Alternativen empfohlen werden.

	Veganz	Seidentofu	Greenforce	Eipro
Optik allgemein	7	5	7	16
Farbe	11	9	9	20
Konsistenz	8	12	8	15
Viskosität	7	11	10	14
Geruch	9	12	7	11
Geschmack (im Vergleich zu Ei)	6	13	6	7
Summe	48	62	47	83

Fazit

Während im Bereich der Backwaren mittlerweile viele gute vegane Alternativen zu Zutaten wie Butter, Milch und Co. zur Verfügung stehen, stellt sich die Lage beim veganen Rührei-Ersatz derzeit überwiegend als ungenügend dar. Alle getesteten Proben fielen letztlich bei der Jury durch. Der Zubereitungsaufwand steht zudem in keinem angemessenen Verhältnis zum produzierten Ergebnis.

Eine Lösung für vegane Gerichte mit Rührei-Ersatz präsentierte Felix Rommel, Abteilungsleiter Technologie der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim, auf dem Bread Summercamp 2024. Auch er sieht in den vorgestellten Produkten keine praxistaugliche Alternative zu Rührei und teilt die Erfahrungen bei der Zubereitung des nøgg Rühreis aus dem Tetrapack. „Ich empfehle das fertig gegarte TK-Rührei von Eipro“, sagt er. In diesem Fall müsse es nur aufgewärmt werden, habe die perfekte Konsistenz und sei sofort verwendbar. 🍳

HINWEIS

Alle Rührei-Produkte wurden von derselben Köchin nach Packungsvorgabe zubereitet, die frischen Eier nur leicht gewürzt, um eine gute Vergleichbarkeit herzustellen





Geschätzte
Klassiker neu
interpretiert

Snacks kreativ belegen

Das einfache Mettbrötchen, die Salami-Semmel oder die Schrippe mit Gurke und Gouda – nach wie vor sind solche Snacks bei der Kundschaft sehr beliebt, vor allem im Außer-Haus-Bereich als praktische Zwischenmahlzeit. Mit wenigen Zutaten und Handgriffen lassen sich die Klassiker sowohl optisch als auch geschmacklich aufwerten. Bäckereien gibt das die Möglichkeit, die Preise nochmals ehrlich zu kalkulieren und angemessen anzuheben.



Text: Edda Klepp
Rezepte & Bilder:
Sabrina Simmling

 @_2_engel
 /dieklugeberatung

In der Frischetheke liegen die Brötchen bereits seit einigen Stunden. Die eine Käse-Schrippe ist vollkommen durchgesuppt von der Remoulade, bei einer anderen rollt sich der angetrocknete Gouda nach oben, das Salatblatt trägt längst schon Trauerflor. Bei einem weiteren Snack, vermutlich eine Mett-Semmel, ist der Belag kaum zu erkennen. Eine Salamischeibe fristet ein einsames Dasein als trostloser Belag auf einer Brötchenhälfte.

Bei einem solchen Worst-Case-Szenario ist es kein Wunder, dass die Kundschaft nicht zugreift. Ein stets frisches und appetitlich präsentiertes Angebot ist im Snack-Bereich grundsätzlich Pflichtprogramm. Wer sich darüber hinaus an die Kür wagen möchte, geht aber sogar noch ein paar Schritte weiter.

Besondere Zutaten

So lassen sich einfache belegte Brötchen mit wenigen Kniffen zu hochwertigen Snacks veredeln. Durch einen besonderen Aufstrich, frische Sprossen und Kräuter oder die besondere Salatauswahl erhalten die Snacks im Vergleich zum Wettbewerb ein Alleinstellungsmerkmal. Zudem muss es nicht immer die normale Weißmehl-Semmel sein.

Rührei-Belag auf gerösteten Brotscheiben oder eine vegane Alternative bieten sich außerdem an. Sie eignen sich bestens als hochwertiges Frühstücksangebot. Sabrina Simmling, Bäckerei-Beraterin des Duos „Zwei Engel für das Bäckerhandwerk“, zeigt, wie aus beliebten Klassikern mit Käse, Mett und Co. appetitliche Mahlzeiten werden. 🍞

Ein stets frisches Angebot in der
Snacktheke von Bäckereien ist ein Muss



KÄSEBRÖTCHEN MIT ROTE-BETE-AUFSTRICH

Zutaten

- ▶ 1 Körnerbrötchen
- ▶ 80 g Frischkäse
- ▶ 10 g Rote Bete (püriert, alternativ Feigensenf)
- ▶ 1 kleines Blatt Eisbergsalat
- ▶ 1-2 Büschel Feldsalat
- ▶ 2 Scheiben Gouda
- ▶ 3-5 Scheiben Radieschen
- ▶ 1 EL Sprossen

🕒 Frischkäse und Rote Bete zu einem Aufstrich verrühren (Bild 1+2).

🕒 Das Brötchen leicht schräg zu einem Drittel Deckel und zwei Dritteln Boden aufschneiden.

🕒 Beide Brötchenhälften mit dem Aufstrich bestreichen, dabei bis zum Rand streichen, um ein Austrocknen zu vermeiden (Bild 3).

🕒 Den Salat auf der unteren Brötchenhälfte verteilen – dabei nicht zu viel über den Rand gehen und gerne geschnitten, um mehr Volumen zu erreichen (Bild 4).

🕒 Die Käsescheiben hälftig falten und mit den Schnittflächen nach innen auf das Brötchen legen, dabei nicht niederdrücken, um mehr Volumen zu erreichen (Bild 5).

🕒 Die Radieschenscheiben sowie Sprossen auf dem Käse verteilen (Bild 6). 🍴

Tipp

Schneidet man das Brötchen schräg auf, wirkt es üppiger und es weicht nicht so schnell durch.



BAGUETTEBRÖTCHEN MIT METT

Zutaten

- ▶ 1 Baguettebrötchen
- ▶ 70 g Mett
- ▶ 10-20 g Rote Zwiebel (gewürfelt)
- ▶ 1-2 EL Sprossen

🕒 Das Brötchen leicht schräg zu einem Drittel Deckel und zwei Dritteln Boden aufschneiden (Bild 8).

🕒 Das Mett großzügig sowie wellenartig auf der Schnittfläche des Brötchens verteilen (Bild 9).

🕒 Die Zwiebeln auf das Mett streuen (Bild 10).

🕒 Die Sprossen auf dem Mett verteilen (Bild 11). 🍴



SALAMIBRÖTCHEN MIT BRUSCHETTA-CREME



12



13



14



15



16



17



18



19

Zutaten

- ▶ 1 Weizenbrötchen
- ▶ 80 g Frischkäse
- ▶ 30 g Bruschetta-Mischung (Tomaten und Zwiebeln gewürfelt, Olivenöl, Basilikum)
- ▶ 1 Handvoll bunter Salat
- ▶ 2 Scheiben Tomate
- ▶ 4 Scheiben Salami
- ▶ 1 EL Sprossen

☉ Die Bruschetta-Mischung herstellen und mit dem Frischkäse zu einem Aufstrich mischen (Bild 12).

☉ Das Brötchen leicht schräg zu einem Drittel Deckel und zwei Dritteln Boden aufschneiden (Bild 13).

☉ Beide Brötchenhälften mit dem Aufstrich bestreichen, dabei bis zum Rand streichen, um ein Austrocknen zu vermeiden (Bild 14).

☉ Den Salat auf der unteren Brötchenhälfte verteilen – dabei nicht zu viel über den Rand gehen und gerne geschnitten, um mehr Volumen zu erreichen (Bild 15).

☉ Die Tomatenscheiben auf den Salat legen (Bild 16).

☉ Die Salamischeiben falten und auf das Brötchen legen, dabei nicht niederdrücken, um mehr Volumen zu erreichen (Bild 17+18).

☉ Die Sprossen auf der Salami verteilen (Bild 19). 🍴



8



9



10



11

RÖSTBROT MIT RÜHREI UND AVOCADO

Zutaten

- 2 Scheiben (Alt-)Brot
- 80 g Frischkäse
- 10 g Basilikum
- 1 Handvoll bunter Salat
- 2-3 Eier (Größe M)
- ½ Avocado (in Scheiben)
- 20 g Tomaten (gestückelt)
- 1 EL Sprossen

- 🕒 Frischkäse und Basilikum zu einer Creme pürieren, das Brot rösten (Bild 21).
- 🕒 Die Brotscheiben mit der Creme bestreichen (Bild 22).
- 🕒 Den Salat auf den Scheiben verteilen (Bild 23).
- 🕒 Das Rührei zubereiten und auf dem Salat verteilen (Bild 24).
- 🕒 Die Avocado und die Tomaten auf dem Rührei verteilen (Bild 25+26).
- 🕒 Die Sprossen über die Mahlzeit streuen (Bild 27). 🍴



Tipp
Dieses Rezept eignet sich sehr gut zur Altbrotverwertung.

VEGANE STULLE

Zutaten

- ▶ 2 Scheiben (Alt-)Brot
- ▶ 50 g Hummus
- ▶ 30 g getrocknete Tomaten (abgetropft, gestückelt)
- ▶ 1 Handvoll Rucola
- ▶ 20 g Rote Zwiebeln (in Balsamico gedünstet)

- ⦿ Das Brot rösten (Bild 29).
- ⦿ Beide Brotscheiben mit Hummus bestreichen (Bild 30).
- ⦿ Die getrockneten Tomaten auf einer Brothälfte verteilen (Bild 31).
- ⦿ Den Rucola ebenfalls darauf verteilen (Bild 32).
- ⦿ Den Salat mit den Zwiebeln toppen (Bild 33).
- ⦿ Die zweite Brotscheibe darüber legen (Bild 34). 🍴

Tipp

Das Rezept eignet sich zur Altbrotverwertung. Für die Frischetheke zum Mitnehmen das Brot in Papier einschlagen und halbieren (Bild 35).





Kaffeesortiment in
Bäckereien gestalten

Ausreizen, was die Bohne hergibt

Text: Edda Klepp

Zeitdruck, Personalmangel und steigende Kaffeepreise machen Full-Service-Pakete von Kaffeeröstereien für Betriebe immer attraktiver. Damit die praktische Lösung nicht auf Kosten der Qualität geht, sollte man bei der Rohstoffauswahl des Kaffees allerdings Sorgfalt walten lassen und Verkaufskräfte regelmäßig schulen. So lässt sich schon mit kleinen Änderungen der Kaffeegenuss in der Bäckerei auf ein neues Level heben.

In Zeiten knapper Ressourcen sind All-in-Lösungen für das Kaffeeangebot in Bäckereien reizvoll. Hersteller und Dienstleistungsunternehmen versprechen gegen einen Pauschalpreis hohe Getränkequalität sowie perfekten Service. Über eine oder zwei Standardsorten wollen sie alle Kaffeewünsche der Kundschaft erfüllen. Das Getränk kommt auf Knopfdruck, Programme sind vom technischen Fachpersonal voreingestellt, nichts muss man hier noch selbst bestimmen.

Der Schulungsaufwand für das Personal ist erwartungsgemäß gering, die regelmäßige Wartung des Vollautomaten im Paket inbegriffen. Kein Wunder, dass Betriebe gerne auf solche Full-Service-Pakete zurückgrei-

fen. Insbesondere, da qualifizierte Verkaufskräfte nicht mehr so einfach zu bekommen sind. Dabei lohnt es sich, bei der Gestaltung des Kaffeesortiments im Fachgeschäft doch mit etwas mehr Sorgfalt vorzugehen.

Zielgruppe beachten

Schon kleine Anpassungen können die Attraktivität des Kaffeeangebotes enorm erhöhen und somit auch die hohe Qualität der handwerklichen Herstellung von Back-

WIE TRINKEN DIE DEUTSCHEN KAFFEE?

92 Prozent trinken täglich Kaffee

85 Prozent trinken mindestens 2 Tassen am Tag

52 Prozent trinken regelmäßig Filterkaffee

37 Prozent trinken regelmäßig Caffè Crema

35 Prozent trinken regelmäßig Cappuccino

Quelle: Tchibo Kaffeereport 2024

waren unterstreichen. Laut Daten des Tchibo Kaffeereports 2024 trinken 92 Prozent aller befragten Deutschen täglich Kaffee, 85 Prozent mindestens zwei Tassen am Tag. Mit 76 Prozent liegt der Geschmack als Auswahlkriterium für den Kaffeegenuss im Ranking vorne. Schmeckt der Kaffee in der Bäckerei fad und gewöhnlich, wirkt sich das auch auf die Wahrnehmung des dazu verzehrten Gebäcks sowie das Image des Betriebs aus.

Verschiedene Zielgruppen bevorzugen außerdem unterschiedliche Kaffeespezialitäten. So ist ein junges Publikum unter Umständen offen für trendige Varianten, zum Beispiel den Flat White. Dabei handelt es sich um ein Kaffeegetränk, das auf Basis von Espresso hergestellt wird. Es ähnelt dem Cappuccino, enthält aber zwei Espresso. Andere Zielgruppen mögen es eher traditionell und nehmen von „solch neumodischem Kram“ lieber Abstand. Vorab sollten sich Betriebe daher vor allem zwei Fragen beantworten:

- Was zeichnet meine Bäckerei aus und soll sich auch im Kaffeeangebot wiederfinden?
Beispiele: außergewöhnliches Aroma, Regio-



Filterkaffee ist noch immer das beliebteste Kaffeegetränk der Deutschen

- Welche Kundschaft kommt zu mir und welche Bedürfnisse bringt sie mit?
Beispiele: hohe Aufenthaltsqualität, Genussorientierung, Preissensibilität, Bewusstsein für Nachhaltigkeit

Aus den Kriterien, die sich aus der eigenen Positionierung ergeben, lassen sich dann auch Parameter für eine sinnvolle Getränkeauswahl sowie den dafür benötigten Rohstoff ableiten.

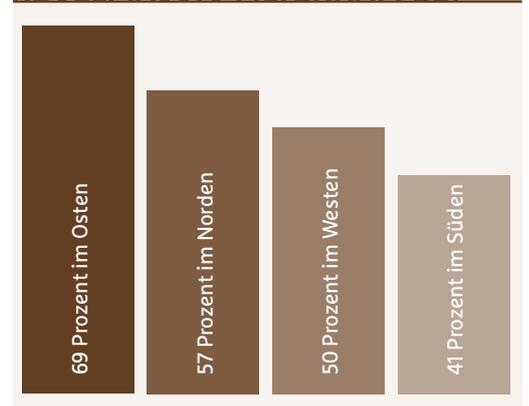
Den passenden Rohstoff wählen

Gleichwohl gibt auch der jährlich erscheinende Tchibo Kaffeereport Aufschluss über aktuelle Trends sowie die Beliebtheit verschiedener Kaffeegetränke. So liegt 2024 bei den regelmäßig konsumierten Heißgetränken Filterkaffee mit 52 Prozent auf Platz eins vor Caffè Crema (37 Prozent) und Cappuccino (35 Prozent). „Diese klassischen Kaffees werden häufig unterschätzt“, sagt Nana Holthaus-Vehse, Kaffeeexpertin und Geschäftsführerin beim Beratungsunternehmen Barista World. Gerade hier aber bleibt oft in Sachen Qualität noch reich-



Entscheidend für die Planung des Heißgetränkessortiments sind die Bedürfnisse der Zielgruppe am jeweiligen Standort

WO TRINKEN DIE DEUTSCHEN REGELMÄSSIG FILTERKAFFEE?



Quelle: Tchibo Kaffeereport 2024



lich Luft nach oben. „Wenn man die wichtigen Zubereitungsparameter kennt, kann man aus Filterkaffee, Caffé Crema oder Cappuccino alles rausholen, was die Bohne mitbringt“, sagt sie.

Das fängt bereits bei der Auswahl des Rohstoffes an. So bereitet man Spezialitäten wie Cappuccino, Latte Macchiato oder auch Americano auf Grundlage von Espresso zu. „Die Bohnen werden länger geröstet, um Röstaromen zu fördern und die Säure zu reduzieren.“ Espresso wird mit hohem Druck erzeugt. Der Druck führt dazu, dass Inhaltsstoffe, die die gerösteten Kaffeebohnen mitbringen, verstärkt in dem Getränk wahrzunehmen sind. So steht möglicherweise die Säure im Getränk im Vordergrund, wenn die Kaffeebohnen, je nach Herkunft und Anbauhöhe, weniger lang oder mit weniger Temperatur geröstet wurden.

Die Röstung für guten Filterkaffee fällt in der Regel eher heller aus. „Caffé Crema ist so dazwischen“, erklärt Holthaus-Vehse. „Einige Röstereien versuchen trotzdem, nur eine Bohne anzubieten, aus der man angeblich alles machen kann.“ Wer nicht genug über Kaffee wisse, glaube den Fachleuten, könne dann

DIE WICHTIGSTEN PARAMETER FÜR PERFEKTEN FILTERKAFFEE

- Bohne:** Arabica oder Arabica-Mischung mit Robusta-Anteil
- Röstung:** eher hell
- Mahlgrad:** mittel bis grob
- Menge pro Tasse (125 ml):** 7-10 g
- Optimale Brühtemperatur:** 92-96°C
- Extraktionszeit:** 90-180 Sekunden
- Tipps:** Filterpapier und -behälter vorher aufwärmen, Kaffeemehl zuerst mit etwas Wasser aufquellen lassen, dann das restliche Wasser aufgießen

Viele bekannte Kaffeespezialitäten werden auf Basis von Espresso hergestellt

Die Deutschen sind preissensibel. Wichtiger ist ihnen aber der Geschmack des Kaffees

aber nicht das Beste aus der Bohne herauskitzeln. Die Kaffeeexpertin empfiehlt, über eine mögliche Kooperation mit einer regionalen Kaffeerösterei nachzudenken. „Fragen Sie sich: Wer ist in der Nähe, wer kann mir helfen?“ So falle die Beratungsqualität zu einzelnen Spezialitäten dort oft höher aus und bei Schulungsbedarf habe man nur kurze Wege.

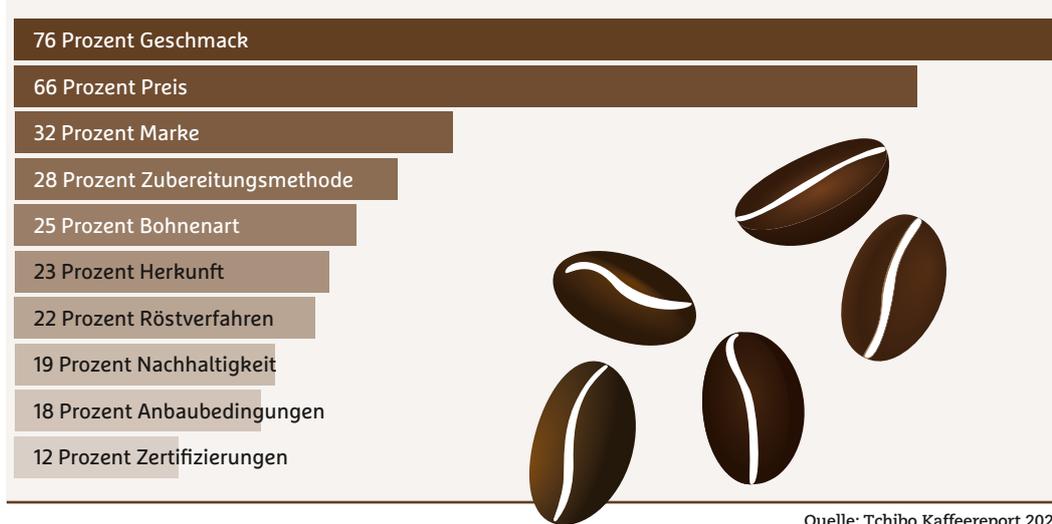
Personal sensibilisieren

Schließlich reicht es nicht, allein den Knopf am Vollautomaten bedienen zu können. Auch regelmäßiges Probieren ist wichtig. Schmeckt der Kaffee noch so, wie er soll? Idealerweise kennt mindestens eine Person im Fachgeschäft die wichtigen Parameter, um Qualitätsabweichungen bei den verschiedenen Getränken feststellen zu können. Mit kleinen Nachjustierungen lassen sich manche Mängel dann schnell selbst beheben, ohne dass direkt der Servicepartner des Herstellers kommen muss.

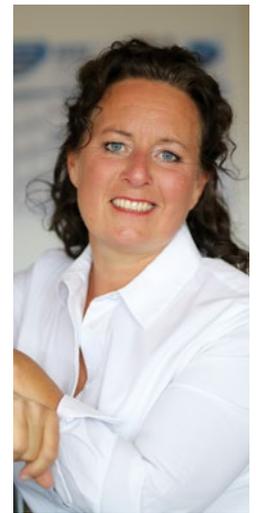
Jedes Kaffeegetränk sollte man regelmäßig probieren. Wer gut geschult ist, bemerkt bereits leichte Geschmacksabweichungen



KRITERIEN DER DEUTSCHEN BEI DER KAFFEE-AUSWAHL



Quelle: Tchibo Kaffeereport 2024



Nana Holthaus-Vehse ist Geschäftsführerin beim Beratungsunternehmen **Barista World**

Bei Bedarf kann man sich auch innerhalb des Teams an verschiedenen Standorten aus helfen, sodass nicht das gesamte Verkaufspersonal intensiv zu den Einstellungen der Maschine geschult werden muss. Die Verantwortlichen geben sich so an ihrem und auch anderen Standorten alles Wesentliche weiter und haben ein Auge auf die Abläufe.

Eine häufige Ursache für Geschmacksabweichungen haben die Verkaufskräfte in jedem Fall selbst in der Hand: die Hygiene. „Sauberkeit ist wichtig für den Kaffeegeschmack“, sagt Holthaus-Vehse. Wird die Reinigung zu selten oder nicht fachgerecht durchgeführt, mischen sich neben Gesundheitsrisiken auch Fehl aromen in den Kaffeegenuss. Die regelmäßige Reinigung nach Herstellervorgaben ist daher obligatorisch.

Kaffeewissen teilen

Ähnlich wie bei Brot und Brötchen führt es zu besseren Beratungsgesprächen, wenn sich alle Verkaufskräfte mit den Besonderheiten und Eigenschaften der angebotenen Produkte auseinandersetzen. Welches Kaffeegetränk schmeckt wie? Welche Eigenschaften hat es? Was sind mögliche Alternativen? „Es ist wichtig, den Gästen genau zuzuhören, welche Wünsche sie haben“, sagt Holthaus-Vehse. So könne es beispielsweise vorkommen, dass eine Person sich einen kräftigeren Cappuccino wünscht. „Dann empfehlen sie statt eines einfachen Espressos einen Doppelshot“, rät die Expertin.

Auch komme es immer mal wieder vor, dass die Temperatur des Kaffees diskutiert werde.

„Milch darf auf keinen Fall über 70°C erhitzt werden, sonst würde der Milchzucker verbrennen und Eiweiße würden denaturieren.“ Mit diesem Wissen im Gepäck können Verkaufskräfte selbstbewusster argumentieren und Zusammenhänge auch besser verständlich machen.

Dass das Kaffeewissen nicht nur die Beratungsqualität steigere, sondern auch den Heißgetränkeumsatz, konnte Holthaus-Vehse in der Vergangenheit immer wieder beobachten. „Je mehr Wissen die Mitarbeitenden haben, desto motivierter sind sie und desto mehr verkaufen sie auch“, sagt sie. Und noch ein weiteres Argument spricht dafür, das Kaffeesegment in der Bäckerei nicht zu vernachlässigen: „Kundschaft, die unzufrieden ist, meldet sich nicht unbedingt zu Wort.“ Im schlimmsten Fall holt sie sich den Kaffee beim nächsten Mal einfach woanders. ☒

Milchhaltige Kaffeespezialitäten sorgen oft für Diskussionen zur Temperatur. Die Milch sollte jedoch nicht zu stark erhitzt werden



Erfrischende Getränke für den Sommer

Bei heißen Temperaturen lohnt es, der Kundschaft ein ausgewähltes Kaltgetränk-Sortiment anbieten zu können. Bäckereien punkten dabei mit selbst gemachten Limonaden oder Kaffeekreationen. Das betont den handwerklichen Charakter der Backwaren im Fachgeschäft und lädt zum Genuss passender Snacks ein. Zutaten wie Sirup lassen sich wunderbar im Voraus herstellen, sodass tagsüber nur wenig Zeit zur Zubereitung gebraucht wird.

Rezepte & Bilder:
Stephanie Morfis

 @happy.mood.food

 /happy.mood.food

 happymoodfood.com

Kaffee-Kirsch-Limonade

Kaffee passt nicht nur dampfend heiß zum nachmittäglichen Kuchen. Gerade an warmen Tagen lässt sich damit auch ein passendes Kaltgetränk servieren. Für die erfrischende Kaffee-Limonade mit Kirschen muss zuerst der Sirup vorbereitet werden. Dann geht die Zubereitung aber kinderleicht und lässt sich gut im Bäckerei-Café realisieren.

Zutaten*

Für den Kirsch-Rosmarin-Sirup

- ▶ 540 g Kirschen (frisch, entsteint, alternativ TK)
- ▶ 360 g Kirsch-Direktsaft
- ▶ 100 g Agavendicksaft
- ▶ 3 g Vanillepulver
- ▶ 2-3 Zweige Rosmarin

Spätere Zugabe

- ▶ 3.000 g Cold Brew (alternativ Kaffee, abgekühlt)
- ▶ Eiswürfel

*Ergibt 20 Portionen à 200 ml

- Für den Sirup die Kirschen mit dem Kirschsaft, der Vanille und dem Agavendicksaft mixen.

- Je zwei Zweige Rosmarin in eine Flasche geben, den Kirschsirup aufgießen und mindestens 24 Stunden kühlstellen.
- Einige Eiswürfel ins Glas geben und mit je 150 g Cold Brew (alternativ kaltem Kaffee) pro Portion aufgießen.
- 50 g Kirsch-Rosmarin-Sirup dazugeben, umrühren, eventuell mit einer frischen Kirsche garnieren und genießen. 🍷



Kaffee-Zitronen-Limonade

Kaum etwas ist im Sommer so erfrischend wie herrlich säuerliche Zitronen-Limonade. Als Kaltgetränk mit Kaffee serviert, gibt es dabei gleich auch noch einen schönen Koffein-Kick. Zunächst stellt man dafür den Sirup her und lagert ihn kalt. Das Tonic Water sorgt für eine leicht bittere Note und einen angenehmen Britzel-Effekt.

Zutaten*

Für den Zitronen-Sirup

- ▶ 600 g Wasser
- ▶ 385 g Zucker
- ▶ 25 g Zitronenabrieb (Bio)

Spätere Zugabe

- ▶ 3.000 g Cold Brew (alternativ Kaffee, abgekühlt)
- ▶ 1.000 g Tonic Water
- ▶ 500 g Zitronensaft
- ▶ Eiswürfel

☉ Für den Sirup den Zitronenabrieb mit Zucker und Wasser in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

☉ Die Masse abkühlen lassen, im Anschluss in ein verschließbares Gefäß füllen und bis zu 24 Stunden kühl stellen.

☉ Einige Eiswürfel ins Glas geben und mit je 150 g Cold Brew (alternativ kaltem) Kaffee pro Portion aufgießen.

☉ 50 g Zitronensaft sowie 50 g Zitronensirup dazugeben, umrühren und mit 100 g Tonic Water aufgießen. ■

*Ergibt 20 Portionen à 350 ml



Kräuter-Limonade

Einfach und wirkungsvoll ist diese Limonade. Sie basiert auf einem Kräutersirup, den man gut auf Vorrat produzieren kann. Mit wenigen Zutaten gewinnt man so ein hausgemachtes Kaltgetränk mit wenig Aufwand, aber großer Wirkung. Garniert mit frischer Minze und einer Scheibe Zitrone in einem schönen Glas, ist das eine gute Alternative zu gängigen Softdrinks. Die Besonderheit darf sich auch im Preis niederschlagen.

Zutaten*

- ▶ 500 g Wasser
- ▶ 500 g Zucker
- Spätere Zugabe
- ▶ 2.500 g Wasser
- ▶ 1 Zitrone (Bio)
- ▶ 1 Handvoll Kräuter (frisch, nach Wahl)
- ▶ Eiswürfel

*Ergibt 10 Portionen à 300 ml

- ⦿ Die Kräuter verlesen, putzen und kurz waschen. Die Zitrone waschen und in Scheiben schneiden.
- ⦿ 500 g Wasser mit dem Zucker unter Rühren aufkochen, bis die Menge deutlich reduziert ist und sirupartig eindickt.

- ⦿ Einen Geliertest machen.
- ⦿ Den Sirup vom Herd nehmen, die Zitronenscheiben hinzugeben und beides zusammen abkühlen lassen. Bevor der Sirup über die Kräuter gegeben wird, sollte er vollständig ausgekühlt sein.
- ⦿ Die Kräuter in eine 1-l-Flasche geben, den Zuckersirup aufgießen und die Masse 48 Stunden ziehen lassen.
- ⦿ Die Kräuter absieben.
- ⦿ Eiswürfel in ein Glas füllen, je 50 g Sirup sowie 250 g Wasser pro Portion hinzugeben und alles verrühren. Mit frischer Minze servieren. 🍹

Tipp

Als frische Kräuter eignen sich besonders gut Minze, Melisse oder Zitronenverbene. Für eine verlängerte Haltbarkeit den Sirup nach den 48 Stunden erneut aufkochen, danach abfüllen und kühl lagern.



Erdbeer-Lavendel-Gin

Dieses Rezept fängt den Sommer ein. Fruchtig-süße Erdbeeren und eine blumige Lavendelnote machen aus dem Gin eine ganz besondere Köstlichkeit. Einfach pur auf Eis getrunken, als Gin Tonic, mit Zitronen-Limonade oder im Sekt: Erdbeer-Lavendel-Gin ist immer ein ganz besonderer Aperitif. Die Zubereitung ist dabei denkbar einfach, sie braucht nur ein wenig Geduld.



Zutaten*

- ▶ 800 g Gin
- ▶ 500 g Erdbeeren
- ▶ 200 g Vollrohrzucker
(alternativ weißer Zucker
oder Puderzucker)
- ▶ Mark von ½ Vanilleschote
- ▶ 4-6 g Lavendelblüten
(getrocknet)

*Ergibt 2 Flaschen à 500 ml

- ⦿ Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen, anschließend halbieren und in ein 1.500 ml fassendes, sterilisiertes Gefäß geben.
- ⦿ Vanillemark, Zucker und Lavendelblüten zu den Erdbeeren geben und alles mit Gin aufgießen. Die Masse gut umrühren und verschließen. Das Gefäß bei Raumtemperatur zirka 2 Wochen an einem dunklen Ort stehen lassen, dabei täglich einmal leicht schütteln, um den Zucker aufzulösen.
- ⦿ Die Flüssigkeit absieben und die Feststoffe gründlich ausdrücken. Sie werden entsorgt.
- ⦿ Den Erdbeer-Lavendel-Gin in sterile Flaschen füllen. Kühl und trocken gelagert hält er sich 1-2 Jahre. 🍷



Umstellung auf zentrale **Snackproduktion**

Mit Effizienz die Marge steigern

In Zeiten dünner Personaldecken im Verkauf überlegen viele Unternehmen, ihre Snackproduktion zu zentralisieren. Auf diese Weise entlastet man die Verkaufskräfte vor Ort und die Herstellungsprozesse können rationeller gestaltet werden. Gleichzeitig ist es herausfordernd, jederzeit frische Produkte in der Theke zu präsentieren. Diese Vorüberlegungen helfen, damit die Umstrukturierung der Snackherstellung gelingt.

Text: Edda Klepp

Für zahlreiche Bäckereien ist der Snackbereich im Sortiment wirtschaftlich von großer Bedeutung. Mit einem Marktanteil von 27 Prozent prägen Bäckereien 2023 die Snacklandschaft in Deutschland ent-

scheidend mit. Je nach Standort und Konzept nimmt das Snacksegment bei den Betrieben durchschnittlich etwa 30 Prozent des Umsatzes ein. An frequenzstarken Standorten klettert der Snackanteil sogar auf mehr als



Die anteiligen Arbeitszeiten sollte man für jedes Produkt sauber erfassen



Auch die Kosten für den Transport fließen in die Kalkulation mit ein

50 Prozent des Gesamtumsatzes. Das geht aus Zahlen des Snack-Barometers 2023 hervor. Damit vom Umsatz am Ende auch möglichst viel Gewinn hängen bleibt, lohnt es, dieses Segment mit besonderer Sorgfalt zu betrachten.

Gleichwohl sehen sich Handwerksbäckereien am Markt einem starken Wettbewerb ausgesetzt. Anbieter wie Rewe to-go oder Yormas besetzen hochfrequentierte Standorte an Bahnhöfen. Sie konkurrieren dort mit Großbäckereien wie Kamps, Le Crobag oder der Brezelbäckerei Ditsch, die jedes Jahr mit Snacks hohe zweistellige Millionenumsätze einfahren. Daneben gibt es Imbisse sowie Tankstellen. Und auch die To-go-Theken im Supermarkt warten mit immer ansprechenderen Produkten zum Snacken auf.

Status quo erfassen

Vor diesem Hintergrund ist es sinnvoll und auch notwendig, die eigene Snackproduktion so rationell wie möglich zu gestalten. Während in den vergangenen Jahren vielfach auf Vorbereitungsräume sowie Belegstationen vor Ort gesetzt wurde, überlegen viele Unternehmerinnen und Unternehmer derzeit, ihre Snackproduktion in die zentrale Backstube zu verlagern.

Zahlreiche Argumente sprechen dafür. Sie wollen Zeit sowie Kosten sparen und angesichts personeller Not die Verkaufsteams in den Fachgeschäften entlasten. Gleichwohl will das Für und Wider sorgsam abgewogen, Prozesse sollten strukturiert neu geordnet werden. Keinesfalls dürfen Bäckereien nämlich Abstriche bei der Qualität machen, betont Lars Bittig, Anwendungstechniker beim Ofenhersteller Wiesheu. „Die Qualität der angebotenen Snacks ist gegenwärtig trotz

der stark gestiegenen Preissensibilität der Verbraucherinnen und Verbraucher weiterhin das entscheidende Kaufkriterium“, sagt er.

Sowohl die dezentrale als auch die zentrale Herstellung von Snacks haben Vor- und Nachteile. Entscheidend ist, auf Basis vorliegender Daten genau zu kalkulieren, ein tragfähiges Konzept zu entwickeln und die Prozesse im Unternehmen sinnvoll anzupassen. In einem ersten Schritt ist es daher wesentlich, den Status quo sauber zu erfassen. Welche Snacks sind derzeit im Sortiment und welchen Wareneinsatz fordert jeder einzelne Artikel?

Kosten berechnen

Konkret zeigt der Wareneinsatz an, welchen Wert (in Euro) die Rohstoffe haben, die für die Produktion eines einzelnen Artikels gebraucht werden. Im Vergleich lassen sich oft schon nach diesem ersten Schritt Produkte mit einem hohen Warenwert bestimmen, die man auf den Prüfstand stellt. Preisanpassungen sind eine mögliche Maßnahme, die

Durch die Umstellung wird der Verkauf entlastet und kann sich stärker auf die Beratung konzentrieren



Veränderung des Snackangebots eine weitere. In jedem Fall lohnt ein prüfender Blick in die Zutatenlisten. Auf diese Weise erfährt man, ob einzelne Zutaten den Wareneinsatz eines Snacks besonders in die Höhe treiben und gegebenenfalls gegen günstigere Alternativen ausgetauscht werden sollten.

Daneben fließen weitere Kosten in die Bewertung ein. Dazu zählen die anteiligen Arbeitszeiten für die Herstellung der verwendeten Backwaren, zum Beispiel für das Brötchen als Grundlage, sowie für das Belegen, Zubereiten oder Regenerieren des Snacks. Dabei sollte man alle vorbereitenden Tätigkeiten bedenken. So müssen manche Zutaten wie Gemüse oder Salat vorab gewaschen und geschnitten sowie Aufstriche nach eigener Rezeptur erst hergestellt werden. Die Produktionskosten eines einzelnen Artikels können seinen Wert somit, je nach Aufwand, stark beeinflussen. Sofern Snacks zentral vorproduziert werden, fallen die Kosten für Transport und Logistik ebenfalls höher aus.

Die konkreten Zeiten zu erfassen, stellt für Betriebe häufig eine Herausforderung dar. Gleichwohl ist es essenziell, um die anfallenden Kosten eines Produktes möglichst exakt



In manchen Fällen bietet sich die teilweise Vorproduktion an, zum Beispiel bei Pizza Rucola

zu bestimmen. Bei zentraler Produktion fällt dies ungleich leichter, da hier die Laufwege in der Regel identisch verlaufen und auch alle Zutaten idealerweise gut zugänglich sind. Hinzu kommt, dass mit speziellen Snackbeleg-Maschinen Prozesse teilautomatisiert organisiert werden können.

Je nach Standort fallen die Bedingungen bei der dezentralen Produktion vor Ort hingegen recht unterschiedlich aus. Zumal die Verkaufskräfte im Fachgeschäft zahlreiche weitere Aufgaben zu bewerkstelligen haben. Hier empfiehlt es sich, einen realistischen Mittel-

WAS FÜR UND GEGEN DIE JEWEILIGE PRODUKTIONSFORM SPRICHT

	Pro	Kontra
Zentrale Produktion	<ul style="list-style-type: none"> • Effizienz bei der Herstellung, wodurch ein besserer Deckungsbeitrag erreicht wird • Zutaten werden in größeren Mengen bevorratet, das führt zu weniger Verderb oder anderem Schwund, da auch der Rohstoffverbrauch besser kontrolliert werden kann • Anteilige Arbeitszeiten können besser erfasst werden, die Kalkulation wird dadurch präziser • Im Fachgeschäft braucht es keinen/weniger Platz für die Snackherstellung • Generell bestehen bessere Kontrollmöglichkeiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Produkte müssen gekühlt an die verschiedenen Standorte transportiert werden, die Kühlkette muss gesichert sein • Artikel gelangen weniger frisch in die Theke, als wenn sie vor Ort belegt werden • Auf Kundenwünsche kann man nicht individuell eingehen • Es ist weniger Spontaneität bei der Planung der benötigten Menge möglich
Dezentrale Produktion	<ul style="list-style-type: none"> • Artikel werden maximal frisch in der Theke präsentiert oder sogar erst nach der Bestellung frisch zubereitet • Auf individuelle Wünsche der Kundschaft kann direkt eingegangen werden • Man kann die Menge spontan an den Tagesbedarf im Fachgeschäft anpassen 	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten müssen in benötigter Menge an die verschiedenen Standorte transportiert und vor Ort gekühlt aufbewahrt werden, sodass grundsätzlich eher Verderb oder Schwund entstehen kann • Es muss einen entsprechenden Arbeitsbereich im Fachgeschäft geben, sodass weniger Raum für die Warenpräsentation zur Verfügung steht • Die Verkaufskräfte sind mit dem Belegen beschäftigt und verlieren dadurch Zeit • Anteilige Arbeitszeiten können schwerer erfasst und einkalkuliert werden, da sie stärker variieren • Die Deckungsspanne fällt in der Regel schlechter aus als bei der zentralen Snackproduktion • Generell ist die Kontrolle aufwändiger



Aufstriche mit Frischkäse sind eine gute Alternative zu Butter oder Remoulade

wert zu ermitteln und bei der Kalkulation für das jeweilige Produkt zu berücksichtigen.

Frische gewährleisten

Mit diesen Daten über anteilige Arbeitszeiten und den Wareneinsatz lassen sich die zentrale und die dezentrale Herstellung rechnerisch gegenüberstellen. In vielen Fällen wird dabei die zentrale Produktion die Nase vorn haben. Allerdings gibt es ebenfalls gewichtige Argumente, die für die dezentrale Snackherstellung sprechen. Allem voran Frische und Flexibilität.

Nach wie vor ist Frische ein zentrales Qualitätskriterium, das seitens der Kundschaft für die Kaufentscheidung ausschlaggebend ist. „Sichtbare Frische fördert den Absatz, reduziert die Abschriften und vermeidet Food-Waste“, ist sich Lars Bittig sicher. Ein belegtes Brötchen, das man morgens in der Backstube produziert, hat eine längere Liegezeit, bis es

verkauft wird, als der Snack, den man vor Ort im Fachgeschäft belegt. Zumal die Verkaufskraft dort schnell noch auf individuelle Wünsche der Kundschaft reagieren kann.

Eine Möglichkeit, das Dilemma zu lösen, ist die teilweise Vorproduktion. So können Snacks in der Backstube bereits größtenteils vorbereitet und dann im Fachgeschäft um wenige frische Zutaten ergänzt werden, um den Aufwand während des Tagesgeschäftes zu minimieren. Die Kundschaft erhält auf diese Weise dennoch den Eindruck, der Snack werde frisch zubereitet. Beispielsweise kann man die vorbereitete Pizza Margherita vor Ort aufbacken und danach noch mit frischem Rucola bestreuen.

Insbesondere für Artikel, in denen sehr hochwertige Zutaten zum Einsatz kommen, lohnt sich der Gedanke der Vorproduktion, da sie dann nur in der Zentrale vorgehalten werden müssen. Neben dem üblichen Schwund durch Verderb oder Fehlbelegung kommt nämlich noch ein weiterer Aspekt hinzu, der in der Kommunikation mit den Angestellten sehr sensibel behandelt werden sollte: Mitarbeiterdiebstahl.

Leider kommt es hin und wieder vor, dass Aufschnitt oder andere Zutaten unerlaubt mit nach Hause genommen werden – in dem Glauben, es werde nicht bemerkt. Je hochwertiger die Zutat, desto größer ist der Anreiz, das zu tun. Den teuren Belag von einem fertigen Snack zu nehmen, stellt da eine wesentlich höhere Hürde dar.



Müssen Snacks im Fachgeschäft vor Ort belegt werden, kostet das Zeit und Platz



Der Einsatz von Belegstationen sowie Beleg-Maschinen in der Produktion spart Zeit und bindet weniger personelle Ressourcen



Blattspinat hält sich länger frisch als Rucola. Er eignet sich daher gut als grüner Farbfleck im Snack

WARENEINSATZQUOTE BERECHNEN

Die Wareneinsatzquote beschreibt in Prozent das Verhältnis zwischen dem Wareneinsatz und dem Umsatz einer Bäckerei. Es bietet sich an, nicht allein für den gesamten Betrieb, sondern jeweils für einzelne Warengruppen eine Wareneinsatzquote zu berechnen. Auf diese Weise schafft man ein sinnvolles Kontrollsystem, das Veränderungen frühzeitig sichtbar macht. Entsprechend ist die Wareneinsatzquote ein guter Indikator für eine wirtschaftliche Preisgestaltung. Die Berechnung gelingt wie folgt:

$$\text{Wareneinsatzquote} = \text{Wareneinsatz} / \text{Erlöse} \times 100$$

Rohstoffe klug auswählen

Bei der Produktentwicklung und Planung der Abläufe muss die Haltbarkeit der Rohstoffe unbedingt berücksichtigt werden. In der Backstube sollte man zentral nur solche Zutaten verwenden, die ohnehin längere Liegezeiten vertragen. So welkt beispielsweise Blattspinat nicht so schnell wie Rucola. „Die Auswahl der Zutaten und der Aufbau des Belages sind sehr wichtig für die Standzeit der Snacks“, so Bittig. Ein Frischkäseaufstrich eignet sich sehr gut als Unterlage für weitere Beläge, da er nicht durchsuppt und das Brötchen nicht so schnell aufweicht. Dass Snacks auf dem Weg zur und in der Filiale durchgehend gekühlt werden, versteht sich von selbst.

Durch die Regeneration von Snacks vor Ort, beispielsweise in einem Highspeed-Ofen, kann der Eindruck von Frische ebenfalls gefördert werden. Wie das am besten funktioniert, ist in dieser Ausgabe ab Seite 50 nachzulesen. Eine Übersicht über geeignete Geräte findet sich in diesem Magazin ab Seite 58. Zudem kann man darüber nachdenken, bestimmte Standorte mindestens zweimal täglich mit frischer Ware zu beliefern.

Den Verkauf neu organisieren

Grundsätzlich unterstützt die zentrale Snackproduktion den Verkauf, da mehr Zeit

für andere Tätigkeiten bleibt. Dennoch kann es vereinzelt zu Widerständen führen, wenn plötzlich Aufgaben wegfallen. In diesem Zusammenhang empfiehlt es sich, die Gründe für die Umstellung transparent darzulegen und die Vorteile für die Fachkräfte vor Ort klar zu benennen. Ziel ist es, den Betrieb insgesamt zu stärken, das Personal im Fachgeschäft zu entlasten und gleichzeitig die Qualität des Verkaufs zu steigern.

Aufgaben wie die teilweise Nachbelegung oder Regeneration können dann sorgfältig in den Verkaufsalltag integriert werden. Es lohnt sich folglich, im Zuge der Umstellung die Prozesse und die Organisation im Fachgeschäft neu zu strukturieren sowie die Personaleinsatzplanung sinnvoll anzupassen. Niemand muss schließlich noch früh morgens in der Filiale Brötchen schmieren, wenn sie stattdessen frisch angeliefert werden.

Letztlich spricht vieles für eine zumindest anteilige Verlagerung der Snackproduktion in die zentrale Backstube. Vor Ort muss man dann lediglich Raum für die Nachbelegung schaffen. Ladenbacköfen und andere moderne Systeme erlauben es, Snacks nach Bedarf aufzubacken und zu regenerieren. Je nach Standortkonzept ist es möglich, die Kosten für Snacks durch die zentrale Herstellung zu optimieren und so einen höheren Gewinn zu erwirtschaften. Auf diese Weise profitiert das gesamte Unternehmen von der Umstellung. ■



Auch eine Möglichkeit, gesehen auf der iba 2023: Hier wurden nur die Beläge vorbereitet und gekühlt angeliefert. Sie können dann auf einer frisch gerösteten Brotscheibe serviert werden



Wie man den Snackbereich sauber hält

Hygiene mit System

Ein hoher hygienischer Standard ist überall wichtig, wo mit Lebensmitteln gearbeitet wird. Das gilt für das gehobene Restaurant an der Hafenpromenade ebenso wie für die traditionelle Bäckerei am Marktplatz. Insbesondere an der Snackstation ist sauberes Arbeiten angesagt, um die Gesundheit von Angestellten sowie Kundschaft zu schützen. Schließlich kommen hier verderbliche Zutaten und Rohkost ins Spiel. Aber worauf genau muss man achten? Und welche konkreten Maßnahmen sollte man in der Bäckerei ergreifen?

Der Mitarbeiter hat es eilig. Gerade hat neue Kundschaft das Geschäft betreten. Natürlich möchte er sofort zur Stelle sein. Da winkt ihn seine Kollegin kurz zur Seite. „Hey, hast du dir die Hände gewaschen, nachdem du das Baguette belegt hast?“, fragt sie leise. Au backe. Tatsächlich hatte er das vergessen. Er bedankt sich für den Hinweis und holt die Reinigung schnell nach, ehe er sich wieder seiner Kundin widmet.

Im Idealfall läuft es im Arbeitsalltag genauso ab. Die Angestellten sollten ein grundlegendes Gefühl für die Hygienestandards entwickeln, die in der Bäckerei gelten, und alle sich für die Einhaltung verantwortlich fühlen. Gerade

bei Teilzeitkräften wie Studierenden ist es ganz natürlich, dass schnell mal ein Schritt vergessen wird. Kommunikation ist der Schlüssel. Ein freundlicher Hinweis genügt und schon ist die Situation gerettet.

Die saubere Arbeit an der Snackstation, an der zum Beispiel Brötchen mit frischen Zutaten belegt werden, ist dabei besonders wichtig. Aber welche Hygienestandards gelten überhaupt im Fachgeschäft? Woran genau müssen sich die Betriebe halten?

HACCP-Vorgaben

In einem ersten Schritt müssen die Regeln des sogenannten HACCP-Systems genau eingehalten werden. HACCP steht für Hazard Analysis and Critical Control Point. Das Konzept hilft, mögliche Gefahrenquellen (Hazards) im Umgang mit Lebensmitteln zu analysieren und die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Ganz nach dem Motto: Gefahr erkannt, Gefahr gebannt. Dafür sind folgende Schritte vorgesehen:



Ein funktionierendes, betriebseigenes HACCP-Konzept ist auch für eine saubere Snackstation die Grundvoraussetzung

Von der Bäckerin Karolin Krause über notwendige Hygienemaßnahmen, die auch regelmäßig in Schulungen gelehrt werden



Lebensmittelhygienestandards müssen eingehalten werden. Am besten funktioniert das mit System



1. Identifizierung möglicher Gefahren
2. Definition der kritischen Lenkungspunkte (Critical Control Points), also der Punkte im Prozess, an denen sich die Gefahr durch konkrete Maßnahmen verringern lässt
3. Festlegung der Grenzwerte und/oder sonstiger einzuhaltender Bedingungen
4. Bestimmung konkreter Überwachungsmaßnahmen jedes einzelnen kritischen Punktes
5. Festlegung der notwendigen Maßnahmen, die eintreten, sobald die festgelegten Grenzen überschritten sind

Beispiel:

Eine mögliche Gefahrenquelle ist das Hackfleisch, mit dem die Mettbrötchen belegt werden sollen. Zu warm angeliefert, können schädliche Keime entstehen. Festgelegt wird ein Temperatur-Grenzwert der Ware von maximal 4°C bei der Anlieferung. Ist dieser überschritten und liegt beispielsweise bei 8°C, so lautet die Maßnahme: Die Ware wird zurückgewiesen.

Das HACCP-Konzept wird also zur Vorbeugung angewendet, um Lebensmittelvergiftungen durch Mikroorganismen von vornherein zu unterbinden. Dafür ist es erforderlich, alle verwendeten Rohstoffe sowie das fertige Produkt genau zu kennen und zu wissen, bei welchen Verarbei-

tungsschritten potenzielle Risiken liegen. Risikoträchtige Abläufe werden als „Critical Control Points“ identifiziert, anschließend überwacht und kontrolliert. Dafür muss man festlegen, wer die Verantwortung für die jeweiligen Schritte trägt und wie Fehler korrigiert werden sollen.

Zu guter Letzt erfordert ein betriebliches HACCP-Konzept, dass man es selbst auf seine Wirksamkeit kontrolliert, beispielsweise indem man Produkte regelmäßig im Labor prüfen lässt. Weitere Maßnahmen hängen unter anderem von Faktoren wie der Betriebsgröße ab. Als grundlegend für alle Bäckereien sind jedoch die Wareneingangskontrolle, eine durchgehende Temperaturüberwachung, ein Reinigungs- und Desinfektionsplan, wirksame Schädlingsbekämpfung sowie regelmäßige Personalschulungen zu nennen.

Ware im Blick behalten

Um die Lebensmittelsicherheit von Snacks zu gewährleisten, bilden das HACCP-System und damit die Einhaltung von Lebensmittelhygienestandards – in jedem Verarbeitungsschritt in der Backstube sowie auf dem Transport – die Basis. Die Vorgaben sollten dabei nicht als leere bürokratische Hürde missverstanden werden. Stattdessen dienen sie dem Wohl von Mitarbeitenden sowie Kundschaft.

Wer sich nicht an die Regeln hält, riskiert einen hohen finanziellen und auch einen

HACCP-KONZEPT

Die HACCP-Verordnung wurde durch die Lebensmittelhygiene-Richtlinie 93/43 EWG vom 14. Juni 1993 umgesetzt, eine Dokumentation war damals aber noch nicht verpflichtend. Am 1. Januar 2006 trat die EU-Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittel in Kraft. Artikel 5 der Verordnung besagt, dass alle, die Lebensmittel behandeln oder in den Verkehr bringen, zu einem HACCP-Konzept verpflichtet sind. Man muss also durch stets aktuelle Dokumente und Aufzeichnungen ein betriebliches Konzept nachweisen und bei einer Kontrolle vorlegen können.

hygiene-seminare.com/haccp



immensen Image-Verlust, sollten Kundinnen und Kunden zu Schaden kommen. Um dieses Risiko weiter zu minimieren, sind im Arbeitsalltag allerdings noch weitere Schritte notwendig.

Da eine Snacktheke meist zentral in der Filiale und bewusst im Blickfeld der Kundschaft liegt, spielt die Warenpräsentation im Verkauf eine wesentliche Rolle. Eine volle Theke mit einer schönen Auswahl an Artikeln macht natürlich etwas her. Dabei sollte man jedoch auf eine gute Organisation achten. „Produkte, denen man optisch ansieht, dass sie eine gewisse Zeit hinter sich haben – Käserand härtet aus, Salat verliert an Knackigkeit – verlangen danach, rechtzeitig

aussortiert zu werden“, weiß Verkaufsberater und -trainer Martin Bimpage. Die Zeitpunkte dafür sollten fest definiert werden.

Ratsam ist es, sich bei der Ausstattung der Theke nach den Tageszeiten zu richten. Morgens werden zum Beispiel die belegten Brötchen verkauft, die man spätestens um 11 Uhr aussortiert. In der Mittagszeit kommt dann der aufwändigere Fladen mit Hähnchenbrustfilet an die Reihe und so weiter. „Möchte ein Kunde noch am Nachmittag einen Klassiker wie das Mettbrötchen, wird es entweder frisch belegt oder der Kundschaft offen gesagt, dass es nur das gibt, was in der Theke präsentiert wird. Den Mut darf man ruhig haben“, so Bimpage.

Belegte Brötchen werden vor allem morgens verkauft. In späteren Tagesphasen können auf Wunsch noch Brötchen frisch belegt werden



Martin Bimpage kennt sich als Verkaufsberater mit der richtigen Präsentation von Snacks bestens aus

WEITERE TIPPS

- den Mülleimer an der Snackstation niemals direkt neben die Theke stellen und immer geschlossen halten
- den Saft von Krautsalat oder Ananas aus der Dose, aber auch von frischen Gurken oder Tomaten, stets abgießen, da sich die Bakterien im Saft besonders gut vermehren
- frische Ware immer gut abdecken, verarbeitete Produkte wie Zwiebelmett nach Verwendung sofort kühlen
- Rohstoffe bestenfalls mit Hilfsmitteln berühren, zum Beispiel einer Zange oder Pergamentpapier
- private Lebensmittel oder Wasserflaschen nicht im Kühlschrank im Snackbereich aufbewahren. Stattdessen eignet sich dafür eine Kiste, die sichtbar als „privat“ gekennzeichnet ist
- lange Haare zusammenbinden oder eine Mütze tragen, damit keine losen Haare auf die Lebensmittel fallen
- keinen Schmuck oder künstliche Fingernägel tragen, da sich darin und darunter gerne Keime ansammeln



Die Frische der Snacks in der Theke sollte regelmäßig überprüft werden

Das FIFO-Prinzip

Durch festgelegte Zeiten für verschiedene Snacks werden deren Qualität und die Frische der Zutaten gewährleistet. Ansonsten sollte ein Snack in der Regel nach ein bis zwei Stunden verkauft sein. Nach etwa drei Stunden empfiehlt es sich, ihn ganz aus der Theke zu nehmen und zu ersetzen. Mitarbeitenden kann man die Faustformel mitgeben: „Wenn du es selbst nicht kaufen würdest, verkaufe es auch nicht der Kundschaft.“ Weiterhin gilt das FIFO-Prinzip (First-in-first-out) – was zuerst eingeräumt wird, wird auch zuerst wieder entnommen.

Um bei mehrtägigen Produkten wie einem Bulgursalat die Übersicht zu behalten, kann man entweder das Ablaufdatum etikettieren oder eine Farblogik anwenden, also Farbpunkte aushängen und die Produkte damit versehen – beispielsweise Blau für Montag, Grün für Dienstag und Gelb für Mittwoch. An besagtem Tag muss das Produkt dann herausgenommen und ersetzt werden.



Sammelt sich Saft von frischen Tomaten im Vorratsbehälter oder verwendet man Ananas aus der Dose, muss die Flüssigkeit abgeschüttet werden

Die Mindesthaltbarkeit ist zu beachten. Riecht etwas schon vor dem angegebenen Datum schlecht, wird es sofort entsorgt

Temperaturüberwachung

Bei der Präsentation ist weiterhin darauf zu achten, dass man verschiedene Snackarten klar voneinander trennt. Beispielsweise liegt rechts alles, was fleischartig ist, in der Mitte liegen Snacks mit Ei, dann kommt der Käse. Noch wichtiger ist in diesem Zusammenhang das Thema Temperatur, das bei möglichen Kontrollen ganz oben auf der Liste steht. „Die Temperatur in der Theke sollte bei 5°C oder 6°C, maximal bei 7°C liegen“, erklärt Karolin Krause, Fachlehrerin der Bäckerinnung Berlin. Das Kühlmanagement muss immer wieder überprüft werden. Dabei können digitale Systeme helfen, eine lückenlose Dokumentation der Temperaturen zu erreichen.

Außerdem muss man sich bewusst damit auseinandersetzen, wie die eigene Theke beschaffen ist. Bei einer Umluftkühlung kann



Händewaschen ist das A und O. Außerdem sollten keine Ringe getragen werden und die Nägel immer kurz geschnitten sein



HANDSCHUHE – JA ODER NEIN?



Einmalhandschuhe im Verkauf bieten der Kundschaft keinerlei hygienische Vorteile. Im Gegenteil: Das häufige Tragen fördert Hauterkrankungen. Zudem können Handschuhe dazu führen, dass sich Angestellte in trügerischer Sicherheit wiegen und Hygienevorschriften vernachlässigen. In einem abschließenden Fazit zu einer Studie der Berufsgenossenschaft Handel und Warenlogistik heißt es: „Die Untersuchungen ergaben, dass Handschuhe, Handflächen und sonstige Geräte bereits nach fünfminütigem Umgang mit verschiedenen Lebensmitteln eine sehr starkes Vorkommen von Bakterien zeigten. Dabei konnte kein Unterschied zwischen der Arbeit mit Handschuhen und jener mit bloßen Händen festgestellt werden.“ Statt Handschuhe empfiehlt sich daher eine regelmäßige und gründliche Handhygiene.

es vorkommen, dass die Temperatur bei in Höhe angerichteten Snacks nicht überall passt. In einem anderen Fall können belegte Brötchen einfrieren, weil nicht genügend Abstand zum Kühlaggregat eingehalten wird. Um unangenehme Situationen zu vermeiden, gilt es, diese Eigenheiten von vornherein zu prüfen und darauf zu reagieren.

Mit Farben zum Ziel

Auch an der Zubereitungsstation ist ein Farbsystem das Mittel der Wahl. „Mit farbigen Schneidbrettern sowie Messern lassen sich gefährliche Kreuzkontaminationen gezielt vermeiden“, führt Krause aus. So kommen für rohes Hähnchen beispielsweise ein rotes Messer und ein rotes Brett zum Einsatz, für Salat dagegen grüne Geräte. Am besten geeignet sind Plastikbretter, die man auch in einer Desinfektionsmittellösung baden kann.

Die Trennung von Brettern und Co. ist deshalb so wichtig, weil Hähnchen im Anschluss zwar erhitzt wird, der Salat jedoch nicht. Schneidet man ihn auf demselben Brett, besteht akute Salmonellengefahr. Damit die Angestellten sich der Gefahr bewusst sind, sollte man ihnen die Gründe aufzeigen. Oft werden Maßnahmen nicht umgesetzt, weil Mitarbeitende es schlicht nicht besser wissen. Dem kann man mit gezielten Schulungen und Hinweisen entgegenwirken.



Ein kluges Farbsystem ist auch ohne viel Hintergrundwissen für neue Arbeitskräfte schnell nachvollziehbar

Auch bei Lappen ist die farbliche Trennung sinnvoll. So könnte der Toilettenlappen immer rot oder rosa sein, der Thekenlappen grün und die Lappen für die Spülbereiche gelb. Auf keinen Fall dürfen sie durcheinander geraten. Für eine Hygienekontrolle ist es außerdem ratsam, die dafür benötigten Unterlagen in einem farblich klar erkennbaren Ordner vorzuhalten, der nicht lange gesucht werden muss.

MHD ist nicht genug

Bei den Lebensmitteln, die verwendet werden, ist das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) rigide zu beachten. Doch das genügt nicht. Riecht etwas schlecht oder fühlt sich ein Kochschinken schmierig an, sollte man das Produkt sofort entsorgen – auch wenn es nach MHD sogar noch haltbar ist. Krause rät: „Die Prüfung erfolgt am besten mit allen Sinnen: fühlen, sehen, schmecken und riechen.“ Verderbliches wie Wurst und Rohkost sind immer sauber zu trennen. Auch Wurst und Käse dürfen nicht in einem gemeinsamen Vorratsbehälter gelagert werden.

Unterm Strich greifen zahlreiche Rädchen und Maßnahmen ineinander, um die Hygiene im Snackbereich zu gewährleisten. Wer all diese Hinweise beachtet und im Arbeitsalltag zur Routine macht, muss sich vor der nächsten Hygienekontrolle keine Sorgen mehr machen. 🍞



Tomatensalat „Ardiente“ mit Röstzwiebel-Croûtons

Aus übrig gebliebenem Altbrot kann man leckere Röstzwiebel-Brotcroûtons zum Salat zaubern. Der würzig-pikante Tomatensalat wird mit den Croûtons getoppt – ein saftig-knuspriges Vergnügen und ein heißer Kandidat als neuer Lieblingstomatensalat in der Stamm-Bäckerei. Feuerig – auf Spanisch: ardiente – ist diese Vorspeise allemal.

Zutaten (für 10 Portionen)

- ▶ 1.000 g Tomaten
- ▶ 125 g Langpaprika (grün)
- ▶ 625 g Paprika (gegrillt, aus dem Glas)
- ▶ 250 g Sangrita classico (alternativ scharf gewürzter Tomatensaft)
- ▶ 110 g Rotweinessig
- ▶ 100 g Olivenöl
- ▶ Salz
- ▶ 50 g dänische Röstzwiebeln
- ▶ 5 Scheiben Weißbrot (alternativ Mischbrot)
- ▶ 10 g Sesamsaat (schwarz, optional)
- ▶ 50 g Butter

- ▶ 5 Zweige Dill
- ▶ 150 g Zwiebel (rot)

Zubereitung

- ⦿ Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Langpaprika schräg in Scheiben schneiden. Die Paprika aus dem Glas in mundgerechte Stücke schneiden. Das Gemüse salzen.
- ⦿ Aus Sangrita, Essig und Olivenöl eine Vinaigrette anrühren und diese leicht salzen.
- ⦿ Die Röstzwiebeln fein zerreiben.
- ⦿ Das Brot würfeln und mit dem

Sesam in einer Pfanne trocken anrösten.

- ⦿ Butter und Röstzwiebeln mit in die Pfanne geben und noch 1-2 Minuten durchschwenken, dann leicht salzen.
- ⦿ Den Dill fein schneiden und untermengen.
- ⦿ Die Zwiebel pellen und in Ringe schneiden.
- ⦿ Das Gemüse auf Tellern verteilen und mit Zwiebelringen toppen. Mit Vinaigrette beschöpfen und mit den Croûtons bestreut servieren. 🍴

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Hackbraten „Double Cheese“

Die doppelte Portion Käse macht diesen Brot-Hackbraten aus dem Ofen besonders saftig. Als Bäckerei-Snack eignet sich das Gericht als Mittagsvariation zum Mitnehmen ebenso wie zum In-Haus-Verzehr. Auf diese Weise wird das Altbrot sinnvoll verwertet und schmeckt auch noch ausgesprochen gut.

Zutaten (für 10 Portionen)

- ▶ 130 g Zwiebel (fein gewürfelt)
- ▶ 200 g Spitzpaprika (rot, gewürfelt)
- ▶ 5 g Knoblauch (frisch, fein gewürfelt)
- ▶ 50 g Olivenöl
- ▶ Salz
- ▶ 6-7 Zweige Majoran (alternativ 0,5 g Majoran, gerebelt)
- ▶ 420 g Vollmilch
- ▶ 420 g Weizen- oder Mischbrot
- ▶ 330 g Gouda am Stück
- ▶ 160 g Junger Bergkäse (gerieben)
- ▶ 830 g Hackfleisch

- ▶ 8-16 g Senf (scharf)
- ▶ 160 g Vollei
- ▶ Etwas Butter für die Form
- ▶ 50 g Semmelbrösel

Zubereitung

- 🕒 Zwiebel, Spitzpaprika und Knoblauch in eine Pfanne mit heißem Öl geben, salzen und glasig dünsten.
- 🕒 Den Majoran fein schneiden und mit der Milch zugeben, einmal aufkochen und in eine Schüssel umfüllen.
- 🕒 Das Brot würfeln (1-2 cm), mit in die Schüssel geben und alles locker vermengen. Handwarm abkühlen lassen.

- 🕒 Den Gouda in dickere Würfel (1-2 cm) schneiden und mit dem geriebenen Bergkäse zum Brot geben.
- 🕒 Das Hackfleisch kräftig salzen und mit Senf sowie Ei gründlich verkneten, dann mit dem Brot, dem Reibekäse und den Goudawürfeln verkneten.
- 🕒 Eine Kastenform (zirka 30 cm) mit Butter ausstreichen und mit Bröseln ausstreuen. Die Masse hineingeben.
- 🕒 Die Kastenform bei 180°C in den Ofen geben und 55 Minuten backen. 🍳

Zubereitungszeit: 35 Minuten
(plus 55 Minuten Backzeit)

Rezept & Styling: Stevan Paul
Fotografie: Andrea Thode

Tipp

Zum Hackbraten passen ein grüner Salat, Kraut- oder Gurkensalat. In Scheiben geschnitten und im Burger-Brötchen mit Tomaten, Salat und Soßen serviert, wird der Hackbraten zum besonderen Cheeseburger der anderen Art.





Rezept & Styling: Stevan Paul
Fotografie: Andrea Thode

Tipp

Den Kuchen kann man warm oder kalt genießen. Dazu passen Vanilleeis, Vanillesauce und/oder Schlagsahne.

Schoko-Bananen-Kuchen „Flan“

Luftig locker wie ein Flan, gelingt dieser saftige „Kuchen“, der aus geschichteten Scheiben süßer Backwaren wie Zopfbrot oder Milchbrötchen entsteht. Vor dem Hintergrund der Retourenverwertung ist der Nachtisch auch noch besonders nachhaltig. Er macht auf dem Frühstücksbuffet und zum Nachmittagskaffee eine gute Figur.

Zutaten (für 10 Portionen)

- ▶ 75 g Semmelbrösel
- ▶ 500 g Vollmilch
- ▶ 500 g Schlagsahne
- ▶ 280 g Banane (in Stücken)
- ▶ 375 g Vollei
- ▶ 20 g Vanillezucker
- ▶ 1.250 g Hefezopf (alternativ Milchbrötchen oder Brioche)
- ▶ 375 g Raspel-Schokolade
- ▶ Etwas Butter für die Form

Zubereitung

- ⌚ Zwei runde Springformen (30 cm Durchmesser) mit
- ⌚ Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen.
- ⌚ Milch, Sahne, Banane, Eier und Vanillezucker zu einer cremigen Masse schlagen, gegebenenfalls pürieren.
- ⌚ Den Hefezopf in Scheiben von zirka 0,5 cm schneiden und

abwechselnd mit der Creme und den Schokoraspeln in die Form schichten. Das Brot darf und soll sich vollsaugen.

- ⌚ Die Springform bei 200°C in den Ofen geben und 40 Minuten backen. ■

Zubereitungszeit: 15 Minuten
(plus 40 Minuten Backzeit)

Brioche-Palatschinken mit geschmolzenen Aprikosen

Palatschinken mit Brioche – das geht. Und sogar richtig gut, die Pfannkuchen haben ein tolles Aroma. Und ganz nebenbei hat man noch übrig gebliebene Reste der Backware verbraucht. Das Marketing freut's – kann es doch auf den Nachhaltigkeitsaspekt aktiv aufmerksam machen. Abgesehen davon ist das Dessert einfach nur lecker.

Zutaten (für 10 Portionen)

- ▶ 160 g Briochegebäck (süß, alternativ Hefezopf)
- ▶ 30 g Weizenmehl 550
- ▶ 330 g Vollei
- ▶ 30 g Rohrzucker
- ▶ 250 g Vollmilch
- ▶ 50-65 g Mandelblättchen
- ▶ Butter zum Braten

Für die geschmolzenen Aprikosen

- ▶ 160 g Aprikosen (getrocknet)
- ▶ 330 g Wasser
- ▶ 25 g Zitronensaft
- ▶ 130 g Aprikosen-Konfitüre

Topping

- ▶ Geschmolzene Aprikosen
- ▶ 250 g Blaubeeren
- ▶ Puderzucker

Zubereitung

- ⦿ Die Aprikosen würfeln und in einem Topf mit Wasser, Zitronensaft und Aprikosenkonfitüre offen zirka 15 Minuten einkochen, bis die Masse andickt.

- ⦿ Das Briochegebäck würfeln und fein mahlen.
- ⦿ Das Weizenmehl sieben und mit dem Briochemehl mischen.
- ⦿ Die Eier mit dem Rohrzucker schaumig schlagen, die Milch unterrühren, dann das Brioche-Mehl-Gemisch unterrühren. Die Masse 15 Minuten quellen lassen.
- ⦿ Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
- ⦿ Eine Pfanne mit Butter ausstreichen und erwärmen. Etwas vom Teig hineingeben und zerfließen lassen – dann leicht

hellbraun anstocken lassen, wenden und nochmals 1 Minute nachstocken. Auf diese Weise 10 Palatschinken backen, schon gebackene Palatschinken im Ofen bei maximal 50°C warm halten.

- ⦿ Die Palatschinken mit Aprikosen und Blaubeeren anrichten, mit den Mandelblättchen bestreuen, mit Puderzucker nach Geschmack bepudern. Sofort servieren. ▣

Zubereitungszeit: 35 Minuten (plus 15 Minuten Quellzeit)





Snacks sollten in der Theke schön angerichtet sein, um das Interesse der Kundschaft zu wecken

Frische auf den Punkt

Interview: Edda Klepp & Max-Constantin Stecker

Snacks richtig regenerieren

Neben frischen Backwaren und Getränken gehören Snacks in vielen Bäckereien fest ins tägliche Sortiment. Ihre Zubereitung kann Betriebe vor organisatorische Herausforderungen stellen. Um auch bei zentraler Snack-Produktion stets frische und knackige Snacks anbieten zu können, spielt das Thema Regenerieren eine wichtige Rolle. Karl Meisterl, geschäftsführender Gesellschafter des Beratungsunternehmens Konzeptlounge, verrät im Interview, welche Voraussetzungen erfüllt sein müssen, damit der Snack-Verkauf quasi auf Knopfdruck funktioniert.

BROTpro: Was versteht man unter dem Regenerieren von Snacks?

Karl Meisterl: Grundsätzlich gibt es zwei Varianten. Zum einen geht es um klassische Regenerieren. Dabei arbeitet man mit fertigen Snacks, die gekühlt in der Theke ausliegen. Um den Backwaren die Kälte zu

nehmen, werden sie kurz aufgewärmt. Das verleiht ihnen einen frischen Charakter. Klassische Snacks wie Burger werden dagegen komplett erhitzt, also bis zum Kern. Unter Regenerieren versteht man zusammengefasst, dass bereits fertige Snacks durch Hitze aufgewärmt oder frisch zubereitet werden.

Viele Snacks können sehr gut zentral vorproduziert und dann im Geschäft regeneriert werden



Man kann Snacks also zentral vorbereiten, sie zum Standort transportieren und ihnen dort nochmal Frische verleihen?

Genau. Manche Bäckereien verkaufen viele Mettbrötchen. Das Mett muss natürlich gekühlt sein – am besten mit einer Kerntemperatur von 4°C. Brötchen bekommen bei dieser Kälte schnell eine gummiartige Konsistenz. Hier genügen schon 12 Sekunden, damit es wieder warm und knusprig wird, das Mett jedoch kalt bleibt. In Bayern verhält es sich mit den Butterbrezeln genauso. Sie liegen wegen der Butter in der Kühltheke. Die Brezel kommt in den Ofen, wird kurz regeneriert, die Butter bleibt aber frisch – das schmeckt danach ganz anders.

Aber kann man Snacks nicht einfach – gerade wenn es um belegte Brötchen geht – am Standort vorbereiten, in die Theke legen und dann genauso verkaufen?

Nehmen Sie einfach mal zwei dieser Brötchen. Eines davon wird regeneriert, das andere nicht. Beim Abbeißen wird dann sofort deutlich, worum es geht. Ein warmer Snack hat einen psycholo-

gischen Effekt. Die Kundschaft nimmt ihn als hochwertiger wahr und gibt dafür dann auch mal einen Euro mehr aus. Zwischen einer kalten und einer regenerierten Waffel liegen ebenfalls Welten. Die Qualität, die man durch das Aufknuspern erreicht, kann man nicht mit einem kalten Snack vergleichen. Selbst ein Plunderstück, das bereits zwei bis fünf Stunden in der Theke liegt, lässt sich regenerieren. Dann verströmt es sofort frischen Ofengeruch, ein leckeres Butteraroma.

Was für Regenerationstechniken gibt es? Ist eine Mikrowelle noch zeitgemäß?

Ein echter Klassiker in der Bäckerei ist das Mettbrötchen. Hier gilt es, lediglich das Brötchen aufzuknuspern



Auch Plunderstücke lassen sich durch Regeneration aufwerten, leckeres Butteraroma inklusive



Also mit einer reinen Mikrowelle würde ich heute nicht mehr arbeiten. Stattdessen bieten sich Heißluft-Kombinationsöfen an, bei denen Mikrowelle und Heißluft miteinander kombiniert werden. Bei manchen Artikeln braucht es keine Mikrowelle, da wird ausschließlich mit Heißluft gearbeitet. Die Mikrowelle wird nur dann zugeschaltet, wenn die Wärme von innen nach außen gelangen muss, zum Beispiel bei einer Frikadelle. Darüber hinaus gibt es noch Infrarot-Technik oder Grillschlangen. Wichtig ist, dass es

schnell geht. Sonst wird die Backware – wenn sie zu lange im Ofen ist – außen trocken. Ein Kontaktgrill braucht im Vergleich zu einem Highspeedofen übrigens viel mehr Energie.

Welche Snacks bieten sich in Bäckereien an?

In der Handwerksbäckerei würde ich keinen Snack ohne Brot anbieten. Natürlich fallen einem da zuerst überbackene Brote ein. Die kann man super vorbereiten, mit verschiedenen Aufstrichen und Belägen. So wie man beim Metzger Leberkäs-Semmeln bekommt,

BROTSSNACKS AUFWERTEN



Belegte Brote bieten sich für Bäckereien an, weil sie den Markenkern des Unternehmens unterstützen



Im Heißluft-Kombinationsofen genügen wenige Sekunden, um das Brot knusprig zu backen, ohne den Aufschnitt ebenfalls zu erhitzen



Auch optisch ist der Vorgang ein Gewinn. Der Snack verströmt zudem herrliche Röstaromen und wirkt wertiger



Bilder: Konzeptlounge

Für den In-Haus-Verzehr lässt sich das regenerierte Brot schön anrichten, indem man es aufschneidet und den Belag sichtbar macht



Verwendet man ein Kastenbrot für Brot-Snacks, hat man nur wenig Abschnitt und gleichmäßige Stullen

gibt es in der Bäckerei dann eine schöne Stulle oder eine offene Scheibe wie einen Strammen Max. Darüber hinaus hat man die Möglichkeit, morgens Rührei, Omelette oder Spiegeleier zuzubereiten. Bei diesen Gerichten dauert die Zubereitung maximal 1,5 Minuten und man bindet Personal nicht unnötig an die Pfanne. Wer gastronomischer denkt, kann außerdem mit Fisch oder Fleisch arbeiten.

Worauf ist dabei organisatorisch zu achten?

Das Wichtigste ist, sich nach dem Standort zu richten. Wie sieht es dort aus? Wo wird ein Gerät platziert? Gibt es dafür keinen Platz hinter der Theke, sondern nur in der Küche, haben die Mitarbeitenden meist keine Lust, immer hin und her zu laufen. Es muss also Raum im Arbeitsbereich geschaffen werden, um die Laufwege zu verkürzen. Das hat auch den Vorteil, dass die Kundschaft alles gut sehen kann. Es gibt ja nichts zu verstecken, wenn etwas frisch regeneriert wird. Idealerweise dauert es maximal eine Minute, je nach Bestellung. In dieser Zeit sucht sich der Kunde oder die Kundin noch ein Getränk aus, bekommt Kaffee, bezahlt alles und dann ist der Snack bereits fertig. Es gibt auch aus Sicht des Personals keinen Grund, Angst vor der Bedienung zu haben. Heutzutage sind die Geräte so eingerichtet, dass man im Grunde nur noch einen Knopf drücken muss, um sie zu bedienen. Da kann man nichts falsch machen, die Programme sind voreingestellt. Sinnvoll ist es außerdem, links oder rechts neben dem Ofen

noch Platz einzurichten, um den Teller oder das Verpackungsmaterial abzustellen.

Derzeit diskutieren viele über die zentrale und die dezentrale Snackproduktion, dabei spielen das Personal und die Kosten eine entscheidende Rolle. Wo geht die Reise am Markt hin?

Die zentrale Snackproduktion bringt schon viele Vorteile. Man hat immer die gleiche Rezeptur und entlastet die Verkaufskräfte vor Ort, sodass sie schneller verkaufsbereit sind, weil sie morgens keine Zeit zum Belegen brauchen. Zudem kann man darauf verzichten, alle Rohstoffe an verschiedene Standorte zu verteilen. Allerdings muss man darauf achten, welche Artikel sich für die zentrale Zubereitung eignen. Nicht alle bieten sich dafür an. Klassisch belegte Brötchen, die zentral produziert werden, sollten bis spätestens 8 Uhr morgens verkauft werden. Softe Artikel wie Fladen, Wraps oder verpacktes Brot, die nicht knusprig sein müssen, eignen sich sehr gut für die zentrale Herstellung. Ebenso Snacks, die regeneriert werden, zum Beispiel Burger, warmes Wraps und alles, was überbacken wird. Durch die zentrale Vorbereitung der Snacks steigt der Umsatz in der Tagesphase, in der man vorher im Fachgeschäft alles vorbereiten musste.

Gibt es auch Mischmodelle, bei denen Snacks nur zum Teil vorbereitet werden?

Man kann beispielsweise nur den Belag ver-



Zentral vorgefertigte Snacks können durch frischen Salat wie Rucola oder Kräuter vor Ort veredelt werden



Pizza lässt sich in der Zentrale gut vorbereiten. Im Fachgeschäft werden die vorgebackenen Teiglinge dann nur noch belegt

schicken. Im Fachgeschäft gibt es dazu dann das frische Brötchen und etwas Frischkäse. Eine vorgebackene Pinsa kann vor Ort noch mit frischem Salat oder ein paar Kräutern veredelt werden. Streukäse wird beim Transport leicht verschüttet. Daher bietet sich auch dieser Schritt für die Filiale an. Aber das sind alles wenige Handgriffe. Die Hauptarbeit bleibt in der Zentrale.

Wie kann man dafür sorgen, dass vorbereitete Brote über den Tag nicht aufweichen und durchsuppen?

Zunächst braucht es einen einfachen Aufstrich, der die Poren schließt und die Feuchtigkeit nicht durchlässt. Das geht mit Aufstrichen oder mit Salat. Wenn man das Brot länger liegen lässt, kann man auch mit backstabilem Frischkäse arbeiten und man

muss auf die passenden Rohstoffe achten. Tomaten sollten etwa im Ganzen verwendet werden oder man greift direkt auf Snacktomaten zurück, die nicht saften sowie eine kiwiartige Konsistenz haben. Auch eine ordentliche Verpackung ist wichtig. Zum Beispiel gibt es Ausführungen mit integrierter Folie, sodass die Kundschaft den Anschnitt sehen kann und die Backware dabei nicht austrocknet.

Welches Brot eignet sich gut für Snacks?

Roggen- oder Körnerbrote, also Brote, die saftig sind. Ich würde nicht auf helles Weizenbrot zurückgreifen, da es schnell austrocknet. Dafür braucht man schon ein kompaktes Brot mit Kruste dran. Kastenbrote sind besonders gut geeignet, weil man

Tipp
Statt Salaten wie Rucola in Wraps oder auf belegten Brötchen eignet sich für die zentrale Snackproduktion Babyspinat. Er wird nicht so schnell welk und hält daher länger frisch.



Der Hype um Pinsa bricht nicht ein. Der beliebte Snack braucht allerdings ein wenig Vorbereitung, weil der Teig länger geht



Wichtig ist, die Abläufe im Fachgeschäft gut zu organisieren und überflüssige Laufwege zu vermeiden. Das spart Zeit

dann gleichmäßige Scheiben erhält und kein Abschnitt übrig bleibt.

Wie sieht es mit Pinsa oder Pizza aus?

Da gab es eine Zeitlang einen regelrechten Hype. Sind diese Artikel noch immer angesagt bei der Kundschaft?

Definitiv. Für Pizza kann man den Teig gut selbst herstellen und auf einem Blech von 60 x 20 Zentimeter zentral vorbereiten. Der Teig wird vorgebacken, mit Tomatensoße ergänzt und im Fachgeschäft wird die Pizza dann nur noch belegt. Alternativ können komplett fertige runde Pizzen in der Zentrale hergestellt werden. Pinsa ist in der Herstellung aufwendiger, da sie mehr Mehlsorten und lange Teigruhe benötigt. Eine dritte Möglichkeit besteht darin, keine klassische Pizza zu kopieren, sondern eine eigene Bäckerpizza zu kreieren, zum Beispiel aus einem halben Fladenbrot. So bleibt man individuell und wird weniger mit original italienischer Pizza verglichen.

Letztes Stichwort: Bäcker-Wrap. Dafür gibt es Convenience-Vormischungen. Stellen manche Betriebe so einen Teig auch selbst her?

Ja. Dabei handelt es sich um eine Art Tramezzini-Teig, also einen ganz weichen sandwichartigen Teig, den man gut rollen kann. Er wird auf 60 x 40 Zentimetern soft gebacken und nach dem Backen direkt eingölt. Je nachdem, wie dick der ist, bekommt man etwa vier Portionen heraus, also acht Wraps. Gerollt erhält der Bäcker-Wrap ein ganz anderes Volumen als ein klassischer Wrap. Er wird auch anders belegt, also wie eine Roulade eingerollt. Gegebenenfalls kann man den Teig bei Bedarf einfrieren und dann auftauen, wenn er gebraucht wird. Bäcker-Wraps lassen sich sehr gut zentral vorbe-

Seit vielen Jahren berät Karl Meisterl Betriebe zum Thema Snacks, deren Herstellung und Organisation



reiten und dann in eine Papierverpackung einrollen, sodass sie über den gesamten Tag in der Kühlung frisch halten.

Es gibt auch Verpackungen, die man mit erhitzen kann, richtig?

Auch das geht, ja.

Wie sollte man das Thema warme Snacks im Verkauf bespielen?

Es gibt zum Beispiel kleine Kärtchen mit Aufschriften wie „Verlang mich heiß“, „Ich werde heiß verzehrt“ oder „Von 0 auf 100 in 60 Sekunden“. Mit so netten Sprüchen weiß man als Kundschaft sofort, dass ein Artikel warm gemacht wird. Immer wieder werden im Verkauf allerdings Fragen formuliert wie: „Möchten Sie es warm haben?“ oder „Soll ich es Ihnen warm machen?“ Davon rate ich ab. Stattdessen sollte das Regenerieren zum festen Standard werden. Wer das Gerät angeschafft hat und gleichbleibende Qualität garantieren will, muss nicht danach fragen, sondern sollte es einfach tun. So läuft man auch nicht Gefahr, dass die Frage verneint wird, nur weil es dann vermeintlich schneller geht. Wichtig ist, das Personal mit ins Boot zu holen. Alle Verkaufskräfte sollten Gelegenheit bekommen, das Produkt selbst zu probieren. Dann merken sie den Unterschied. 🍞

Zimtschnecken mit Frischkäseglasur

Die erfolgreiche Kette Cinnamood hat sie, „Zeit für Brot“ ist bekannt für zahlreiche ihrer Variationen und viele kleinere Gastro-Konzepte punkten ebenfalls mit ihnen: Zimtschnecken. Kaum ein süßer Snack erfuhr in den vergangenen Monaten so einen Hype wie dieser. Mit einfachen handwerklichen Mitteln lässt sich ein gärstabiler, frosterfähiger, voluminöser sowie lange haltbarer Milchbrötchenteig herstellen, der auch leckere Schnecken ergibt.



Tipp

Die ungebakenen Schnecken lassen sich problemlos frosten, was die wirtschaftliche Herstellung möglich macht. Der Teig findet außerdem für Milchbrötchen, Zöpfe, Rosinenbrötchen und Co. Verwendung.

Kochstück

- ▶ 0,425 kg Wasser
- ▶ 0,085 kg Weizenmehl 550

Die Zutaten unter Rühren aufkochen, zirka 3 Minuten köcheln lassen, dann 2 Stunden bei Raumtemperatur, anschließend bis zu 14 Stunden bei 5°C abkühlen lassen.

Hauptteig*

- ▶ 0,510 kg Kochstück
- ▶ 0,850 kg Wasser
- ▶ 2,000 kg Milch (3,5% Fett)
- ▶ 10,000 kg Weizenmehl 550
- ▶ 1,300 kg Zucker
- ▶ 1,200 kg Vollei
- ▶ 1,100 kg Butter
- ▶ 0,800 kg Hefe
- ▶ 0,800 kg Schmand
- ▶ 0,180 kg Salz
- 18,740 kg Teig

*Ergibt 10 Bleche à 20 x 60 cm
(3 x 9 Stück pro Blech)

Kneten: 5 Minuten langsam,
5 Minuten schnell

Teigtemperatur: 20°C

Teigruhe: 10-12 Stunden bei 5°C

Füllung

- ▶ 3,000 kg Butter (weich)
- ▶ 2,250 kg Zucker
- ▶ 0,200 kg Zimt

Die Zutaten schaumig rühren.





Aufarbeitung

- ☉ Teigeinlage: 1.800 g (pro Blech)
- ☉ Die Füllung herstellen (Bild 1). Den Teig abwiegen, die Teiglinge jeweils auf 60 x 40 cm ausrollen und mit der Füllung gleichmäßig bestreichen (Bild 2), von der langen Seite aufrollen und in je 27 gleich große Stücke schneiden (Bild 3). Die 27 Teiglinge mit Schnittfläche nach oben auf einem gefetteten Blech verteilen, bei Bedarf mit nassen Händen leicht breit drücken (Bild 4). 90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.



Backen

- Schwaden:** nein
- Backtemperatur:** 220°C
- Backzeit:** 20 Minuten

Glasur

- ▶ 2,000 kg Frischkäse
- ▶ 1,200 kg Puderzucker
- ▶ 0,200 kg Milch (3,5% Fett)
- ▶ 0,010 kg Salz

Die Zutaten für die Glasur schaumig rühren. Die Schnecken bei Raumtemperatur abkühlen lassen (Bild 5) und anschließend mit der Glasur bestreichen. 🍴



Durch die Zugabe von gemahlenem Backmalz (0,5%) werden die Lagerfähigkeit im Froster sowie die Gärtoleranz erhöht.

FÜLLUNG FÜR MARZIPANSCHNECKEN

Mit verschiedenen Füllungen erreicht man auf einfachem Wege größeren Variantenreichtum in der Theke. Zum Beispiel mit dieser schmackhaften Marzipan-Variante.

Zutaten*

- ▶ 0,600 kg Marzipan-Rohmasse
- ▶ 0,240 kg Butter (weich)
- ▶ 0,025 kg Bittermandel-Grieß

*für 1 Blech à 20 x 60 cm (3 x 9 Stück pro Blech)

- ☉ Die Zutaten glatt rühren.

Rezept & Bilder:
Marlon Gnauck

 @marlongnauck

 /StollenGnauck

 stollen-online.de

Das passende System zum Regenerieren finden

Um Bäckerei-Snacks zu regenerieren, braucht es das passende Gerät. Zahlreiche Highspeed-Öfen, Dampfgarer, Kombidämpfer und Co. sind mittlerweile auf dem Markt erhältlich. Viele von ihnen eignen sich für den beengten Raum im Fachgeschäft, um Snacks wie belegte Wraps, Pizza oder belegte Brote schnell und zuverlässig zu regenerieren. Um die richtige Ausstattung zu finden, lohnt der Blick auf die technischen Daten und Details.

Ist die Pizza oder die gefüllte Teigtasche bestellt, soll es meist schnell gehen. In der Bäckereigastronomie liegen viele Snacks bereits vorbereitet in der Kühltheke und müssen nach Kundenwunsch nur noch regeneriert werden. Belegten Broten verleiht man durch die Erhitzung eine knusprige Rösche und herrliche Röstaromen. Halbgebäckene Produkte wie Pizzen und Pinse belegt

man gegebenenfalls noch fix mit frischen Zutaten und backt sie dann in wenigen Minuten fertig. Burger und andere Gerichte dieser Art werden im Konvektionsofen, Heißluftdämpfer oder Highspeed-Gerät komplett durchgegart.

Erfolg vorprogrammiert

Im Verkaufsalldag der Bäckerei bleibt keine Zeit, sich da erst noch mit einer wenig intuitiven Bedienoberfläche auseinanderzusetzen oder komplizierte Programme einzustellen. Besser ist es, wenn die not-

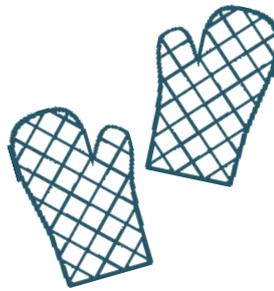


wendigen Backprogramme im Gerät längst eingestellt sind und auf Knopfdruck gestartet werden können – selbst von ungelernten Kräften. Nur so ist eine gleichbleibend hohe Qualität der Ware garantiert.

Gleichzeitig herrscht in vielen Fachgeschäften ein akutes Platzproblem. Neben der Kaffeemaschine, dem Brotschneider und dem Ladenbackofen soll nun auch noch ein Gerät zum Regenerieren von Snacks Platz finden. Da braucht es etwas Kompaktes, das trotzdem alle Anforderungen erfüllt und im Inneren ausreichend Platz mitbringt, um den Bedarf während der Stoßzeiten zu decken.

Zuverlässiges Multitalent

Nicht zuletzt muss auch der Service stimmen. Ist das Gerät kaputt, braucht es im Alltag schnelle Hilfe und zuverlässige Ansprechpersonen, die rasche Hilfe leisten. Wenn das ausgewählte Gerät dann auch noch optisch gefällt und ins Budget passt, kann so ein Multitalent im Snack-Geschäft vielfältige Dienste leisten. In der folgenden Übersicht werden verschiedene Lösungen vorgestellt, die den hohen Ansprüchen des modernen bäckereigastro-nomischen Betriebs genügen dürften. 🍞



Preis:
5.650,-
Euro



AS 300H PLUS

Gerätetyp:	Highspeed-Ofen
Außenmaße (H x B x T in cm):	44,5 x 68,7 x 57,0
Innenmaße (H x B x T in cm):	31,7 x 31,1 x 17,0
Nutzfläche:	985 cm ²
Lieferbare Farbe(n):	Edelstahl, schwarz
Gewicht:	65 kg
Anschlüsse:	Strom: 220-230 V / 1Ph / PE / 50 Hz (3.3 kW max.)
Beheizungsart:	Elektro
Lautstärke:	k.A.
Wärmestrahlung (in Prozent der Nennwärmebelastung):	k.A.
Digitale Auswertung möglich:	ja
Integrierte Funktionen:	Touchscreen
Im Lieferumfang enthalten:	1 Plattenträger, 1 Edelstahlschaufel, 1 USB-Stick und je 1 Flasche AS-Reiniger und AS-Protector
Hinzubestellbar:	Hot-Spot-Grillplatte beschichtet, „Black Edition“ (keine Backfolie mehr notwendig), Crisp-Platte (eckig/glatt) mit Handgriff
Empfohlenes Einsatzgebiet:	Snacks, Bistros und Tankstellen
Wartungsservice:	Montag bis Samstag von 7.00 bis 21.00 Uhr, an Sonn- und Feiertagen von 8.00 bis 17.00 Uhr (über Servicepartner Wiesheu)

Herstellendes Unternehmen: Atollspeed GmbH
 atollspeed.eu

DEBAG DECON 5

Gerätetyp:	Dampfgarer, Kombidämpfer, Konvektionsofen, Heißluftdämpfer
Außenmaße (H x B x T in cm):	96 x 93 x 105 mit Haube / 82 x 93 x 105 ohne Haube
Innenmaße (H x B x T in cm):	44,2 x 70,0 x 59,0
Nutzfläche:	12.000 cm ²
Lieferbare Farbe(n):	Edelstahl geschliffen
Gewicht:	222 kg
Anschlüsse:	<ul style="list-style-type: none"> • Strom: 3/N/PE 400V 50 Hz, 9,2 kW, 16 A CEE-Stecker • Wasser: R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH • Ablauf: 3/4"-Schlauch (für Reinigung und Kondensat)
Beheizungsart:	Elektro
Lautstärke:	kleiner 70 dB(a)
Wärmestrahlung (in Prozent der Nennwärmebelastung):	zirka 12% (inklusive Haube)
Digitale Auswertung möglich:	ja
Integrierte Funktionen:	Touchscreen, Programmspeicher, Fernüberwachung
Im Lieferumfang enthalten:	Sockelgestell, Anschlussleitung, Wasserleitung, Wandabstandshalter, Backblechauflagen
Hinzubestellbar:	Gärschrank, Haube mit Abdampfcondensator, Zwischengestell, Gärschrank, Wasserfilter, Bleche, GN-Behälter, Universalauflagen für Backbleche und GN-Behälter, Abwasserhebeanlage, Türanschlag rechts und Türanschlag links; optional mit Klarspüler oder 500-Tage-Nachfüllzyklus
Empfohlenes Einsatzgebiet:	<ul style="list-style-type: none"> • in der Grundausstattung: Discounter, LEH, Vorkasse, Snacks, Bistros und Tankstellen • mit Cook-Funktion inklusive Kerntemperaturfühler: zusätzlich auch für den Mittagstisch • mit Hochleistungsbeschwadung und e.Fresh (Zuluft): als vollwertiger Bäcker-Ofen

Preis:
k.A.



Wartungsservice: 24-Stunden-Servicehotline, innerhalb von 24 Stunden vor Ort; Kosten abhängig vom Anlagentyp und Dienstleistungsumfang

Herstellendes Unternehmen: DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH
 debag.com



MIWE GUSTO

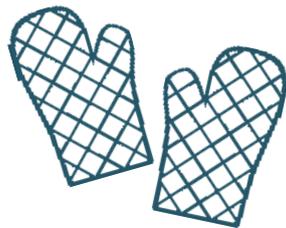
Gerätetyp:	Kombidämpfer, Konvektionsofen
Außenmaße (H x B x T in cm):	51 x 60 x 66
Innenmaße (H x B x T in cm):	für 3 Blechauflagen à 44,5 x 35
Nutzfläche:	zirka 4.600 cm ²
Lieferbare Farbe(n):	Edelstahl
Gewicht:	57 kg
Anschlüsse:	Strom: 3,4 kW / Festwasseranschluss (optional)
Beheizungsart:	Elektro
Lautstärke:	k.A.
Wärmestrahlung (in Prozent der Nennwärmebelastung):	k.A.
Digitale Auswertung möglich:	ja
Integrierte Funktionen:	Touchscreen, Programmspeicher, Fernüberwachung
Im Lieferumfang enthalten:	k.A.
Hinzubestellbar:	Dunsthaube, Schwadenkondensator, Zwischenfach, Untergestell
Empfohlenes Einsatzgebiet:	Tankstellen, Cafés, Bistros, kleine Bäckereien oder Gourmet-Stände
Wartungsservice: 24-Stunden-Servicehotline, innerhalb von 4 / 8 / 12 Stunden vor Ort, je nach Wartungsvertrag	

Herstellendes Unternehmen: MIWE Michael Wenz GmbH

 miwe.de



Preis:
ab 4.099,-
Euro



DEBAG GALA 35

Preis:
k.A.



Gerätetyp:	Konvektionsofen
Außenmaße (H x B x T in cm):	52,6 × 60,8 × 74,0 ohne Haube / 67,5 × 60,8 × 75,2 mit Haube
Innenmaße (H x B x T in cm):	28,0 × 50,0 × 44,5
Nutzfläche: 4.620 cm ²	4.620 cm ²
Lieferbare Farbe(n):	Edelstahl geschliffen
Gewicht:	60 kg ohne Haube / 80 kg mit Haube
Anschlüsse:	• Strom: 1/N/PE 230 V 50 Hz, 3,2 kW, Schuko-Stecker • Wasser: Tank oder Festwasseran- schluss R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH • Ablauf: 3/4"-Schlauch (für Kondensat)
Beheizungsart:	Elektro
Lautstärke:	kleiner 70 dB(a)
Wärmestrahlung (in Prozent der Nennwärmebelastung):	zirka 23% (inklusive Haube)
Digitale Auswertung möglich:	ja
Integrierte Funktionen:	Touchscreen, Programmspeicher, Fernüberwachung
Im Lieferumfang enthalten:	Anschlussleitung, Wasserleitung, Backblechauflagen
Hinzubestellbar:	Haube mit Abdampfkondensator, Unter- gestell, Wasserfilter, Bleche, Türanschlag rechts und Türanschlag links
Empfohlenes Einsatzgebiet:	Snacks, Bistros und Tankstellen

Herstellendes Unternehmen:
DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH

 debag.com

Wartungsservice: 24-Stunden-Servicehotline, innerhalb von 24 Stunden vor Ort;
Kosten abhängig vom Anlagentyp und Dienstleistungsumfang

LABOMAT 9000 LBO 60/40

Gerätetyp:	Elektro-Steinbackofen
Außenmaße (H x B x T in cm):	95 x 41,5 x 51,8
Innenmaße (H x B x T in cm):	k.A.
Backfläche:	61 x 41 cm
Lieferbare Farbe(n):	schwarz, Design-Varianten modern oder klassisch
Gewicht:	78 kg
Anschlüsse:	Strom: 400 V / 4,5 kW
Beheizungsart:	Elektro
Lautstärke:	k.A.
Wärmestrahlung (in Prozent der Nennwärmebelastung):	k.A.
Digitale Auswertung möglich:	k.A.
Integrierte Funktionen:	k.A.
Im Lieferumfang enthalten:	k.A.
Hinzubestellbar:	k.A.
Empfohlenes Einsatzgebiet:	Bäckereien und Gastronomie

Wartungsservice: Montag bis Samstag von 7.00 bis 21.00 Uhr, an Sonn- und Feiertagen von 8.00 bis 17.00 Uhr (über Servicepartner Wiesheu)

Herstellendes Unternehmen:
Karl-Heinz Häussler GmbH

 backdorf.de

Preis:
k.A.



Pizzen lassen sich in der Produktion gut vorbereiten und dann im Fachgeschäft in kurzer Zeit servierfertig zu Ende backen

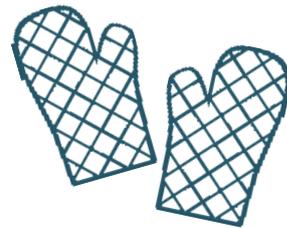


MERRYCHEF CONNEX



Gerätetyp:	Highspeed-Ofen
Außenmaße (H x B x T in cm):	35,6 x 64,8 x 62,9
Innenmaße (H x B x T in cm):	31,1 x 31,1 x 16,9
Nutzfläche:	k.A.
Lieferbare Farbe(n):	Edelstahl, schwarz
Gewicht:	50,3 kg
Anschlüsse:	Strom: 230V/50Hz/1Ph
Beheizungsart:	Elektro
Lautstärke:	k.A.
Wärmestrahlung (in Prozent der Nennwärmebelastung):	k.A.
Digitale Auswertung möglich:	ja
Integrierte Funktionen:	k.A.
Im Lieferumfang enthalten:	Flache Garplatte, Palette mit Handschutz und seitlicher Aufkantung zur sicheren Speisentnahme, große Backmatte, Abkühlschale, Garplattenauflage
Hinzubestellbar:	k.A.
Empfohlenes Einsatzgebiet:	Snacks, Bistros und Tankstellen
Wartungsservice: K.A.	
Herstellendes Unternehmen: Welbilt Deutschland GmbH	
merrychef.com	

Preis:
6.150,-
Euro



LE GOURMET 60/40

Gerätetyp:	Elektro-Steinbackofen
Außenmaße (H x B x T in cm):	95 x 50 x 41,5
Innenmaße (H x B x T in cm):	k.A.
Backfläche:	61 x 41 cm
Lieferbare Farbe(n):	schwarz
Gewicht:	105 kg
Anschlüsse:	Strom: 400 V / 3,3 kW
Beheizungsart:	Elektro
Lautstärke:	k.A.
Wärmestrahlung (in Prozent der Nennwärmebelastung):	k.A.
Digitale Auswertung möglich:	k.A.
Integrierte Funktionen:	k.A.
Im Lieferumfang enthalten:	k.A.
Hinzubestellbar:	k.A.
Empfohlenes Einsatzgebiet:	Bäckereien und Gastronomie



Preis:
4.480,-
Euro

Wartungsservice: 24-Stunden-Servicehotline

Herstellendes Unternehmen: Karl-Heinz Häussler GmbH

backdorf.de

MAGISTAR COMBI DI 6 X GN1/1-E



Preis:
7.415,-
Euro

Gerätetyp:	Heißluftdämpfer
Außenmaße (H x B x T in cm):	85,8 x 86,7 x 85,0
Innenmaße (H x B x T in cm):	48,6 x 46,0 x 66,5
Nutzfläche:	k.A.
Lieferbare Farbe(n):	CNS
Gewicht:	133 kg
Anschlüsse:	Strom: 11,1 kW / 400 V / 50 Hz
Beheizungsart:	Elektro
Lautstärke:	68 dB(a)
Wärmestrahlung (in Prozent der Nennwärmebelastung):	k.A.
Digitale Auswertung möglich:	ja
Integrierte Funktionen:	Programmspeicher
Im Lieferumfang enthalten:	k.A.
Hinzubestellbar:	vielfältiges Zubehör, unter anderem Bäckereigestell EN für 600 x 400 und Untergestelle
Empfohlenes Einsatzgebiet:	Gastronomie, Bäckereien, Gemeinschaftsverpflegung, Verkehrsgastronomie
Wartungsservice:	nein

Herstellendes Unternehmen:
ZANUSSI PROFESSIONAL
nordcap.de



Das Snack-Geschäft lohnt sich besonders an hochfrequentierten Standorten. Gerade da aber muss es meist schnell gehen

DIBAS BLUE2 S LADENBACKOFEN

Gerätetyp:	Konvektionsofen
Außenmaße (H x B x T in cm):	930 x 101 x 700 (Ohne Untergestell und Ablufthaube)
Innenmaße (H x B x T in cm):	k.A.
Nutzfläche:	bis zu 5 Auflagen für 60,0 x 40,0 cm Backbleche
Lieferbare Farbe(n):	Edelstahl, BlackLine
Gewicht:	120 kg (Ohne Untergestell und Ablufthaube)
Anschlüsse:	• Strom: 400 V 50 Hz • Zu- und Abwasser: 9,6 kW, 13,9 A
Beheizungsart:	Elektro
Lautstärke:	k.A.
Wärmestrahlung (in Prozent der Nennwärmebelastung):	k.A.
Digitale Auswertung möglich:	ja
Integrierte Funktionen:	Touchscreen, Programmspeicher
Im Lieferumfang enthalten:	k.A.
Hinzubestellbar:	Wasserfilter, Backbleche, Beschickungssysteme, Backhandschuhe, Blechwägen
Empfohlenes Einsatzgebiet:	Bäckereien, Backshops, Vorkassenzonen, räumlich beengte Filialen

Preis:
k.A.

Wartungsservice: Montag bis Samstag von 7.00 bis 21.00 Uhr, an Sonn- und Feiertagen von 8.00 bis 17.00 Uhr

Herstellendes Unternehmen: WIESHEU GmbH
wiesheu.de





Wraps to-go

Mit Wrap ist ein dünnes Fladenbrot gemeint, das gefüllt und gerollt wird. Der beliebte Snack ist vielseitig und für die zentrale Produktion geradezu prädestiniert. Bevor man sich allerdings an vorgefertigten Teiglingen vergreift oder Convenience-Vormischungen verwendet, bietet sich die Herstellung eines individuellen Wrap-Teiges an. Damit unterstreicht man die eigene Teig-Kompetenz und die Handwerklichkeit des Bäckereiunternehmens.

Vorteig (Poolish)

- ▶ 0,700 kg Wasser
- ▶ 0,700 kg Weizenmehl 550
- ▶ 0,260 kg Maismehl
- ▶ 0,060 kg Paprikapulver (edelsüß)
- ▶ 0,020 kg Cayenne-Pfeffer (gemahlen)
- ▶ 0,020 kg Kurkuma (gemahlen)
- ▶ 0,020 kg Hefe

Mischen: 3 Minuten langsam
 Teigtemperatur: 25°C
 Teigruhe: 15 Stunden bei 5°C

Kochstück

- ▶ 1,000 kg Wasser
- ▶ 0,260 kg Maisgranulat (Polenta)
- ▶ 0,160 kg Hirse
- ▶ 0,060 kg Sesamsaat (schwarz)

Die Zutaten unter Rühren aufkochen, zirka 3 Minuten köcheln lassen, dann 2 Stunden bei Raumtemperatur, anschließend 14 Stunden bei 5°C abkühlen lassen.

Hauptteig*

- ▶ 1,780 kg Vorteig
- ▶ 1,480 kg Kochstück
- ▶ 0,750 kg Wasser
- ▶ 2,050 kg Weizenmehl 550
- ▶ 0,100 kg Hefe
- ▶ 0,100 kg Zucker
- ▶ 0,240 kg Speiseöl (spätere Zugabe)
- ▶ 0,070 kg Salz (spätere Zugabe)
- ▶ 6,570 kg Teig

*Ergibt 20 Platten à 30 x 20 cm



Kneten: 6 Minuten langsam, Salz und Öl dazugeben, 2 Minuten langsam, 4 Minuten schnell
Teigtemperatur: 25°C
Teigruhe: 60 Minuten bei Raumtemperatur

Aufarbeitung

- ☉ Teiginlage: 325 g (pro Blech)
- ☉ Den Teig abwägen, die Teiglinge auf 30 x 20 cm ausrollen, auf Bleche geben und bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

Backen

Schwaden: normal
Backtemperatur: 250°C
Backzeit: 6 Minuten

Den Teig sofort mit Öl abstreichen und in einer Plastiktüte verpacken. So verpackt halten die Wraps bis zu 2 Tage. Alternativ frosten und nach Bedarf bei Raumtemperatur 120 Minuten auftauen lassen.

Füllen

Die Teigplatten mittig in 15 x 20 cm große Stücke teilen (Bild 1), mit Frischkäse (alternativ Schmand oder Kräuterquark) vollflächig bestreichen, mit Zutaten nach Wahl reihenweise in der unteren Hälfte belegen (Bild 2) und mit Spannung aufwickeln (Bild 3). Mittig diagonal durchschneiden (Bild 4). 🍴

Rezept: Redaktion BROTPRO

📘 /brotpromagazin
 📺 @brotproYT



Die optimale **Pizza** backen

Text: Edda Klepp

Lecker und knusprig

Manche mögen's kross, anderen ist der teigige Boden wichtig. Pizza hat zahlreiche Gesichter und die Geschmäcker sind verschieden. Um ein hochwertiges Gebäck herzustellen, sollte man sich jedoch in jedem Fall mit den wichtigen Qualitätsmerkmalen einer Pizza auseinandersetzen. Neben dem passenden Zutatenmix, der gekonnten Teigbereitung und den richtigen Handgriffen beim Formen zählt dazu vor allem eines: Zeit.

Mehl, Wasser, Salz und Hefe – diese Zutaten genügen, um einen luftigen und elastischen Pizzateig zu kreieren. Hinzu kommen, je nach Rezept, weitere Komponenten, zum Beispiel Olivenöl. Um zum perfekten Ergebnis zu gelangen, braucht es allerdings mehr als eine gut abgewogene Mischung der Zutaten. Die Art der Verarbeitung hat ebenfalls großen Einfluss auf die Beschaffenheit von Kruste und Krume – oder wie es in diesem Fall wohl eher heißen sollte – auf Pizzarand und -boden.

Lange Gehzeit

Je nach Typ fällt das Backergebnis einer Pizza, selbst beim gleichen Teig, recht unterschiedlich aus. Einige Pizzen sind bewusst dünn

geraten und haben dafür einen dicken, fast brotartigen Rand mit sehr offener Porung. Für andere ist der dickere Boden charakteristisch, wieder andere haben einen krustigen Rand, der beim Zubeißen ordentlich splittert und sehr kräftige Röstaromen mitbringt. Um das gewünschte Resultat zu erhalten, hilft eine gute Vorbereitung und gezielte Planung.

Eine Gesamt-Gehzeit für den Teig von etwa 24 Stunden gilt unter Pizzaioli – den Pizza-Profis – als schnelle Variante. Besser noch



Viele Pizzafans denken bei ihrem Lieblingsessen zuerst an einen großporigen und knusprigen Rand

sind 48 oder sogar bis zu 72 Stunden Gärung. Ohne an der Qualität zu sparen, lässt sich die Zeit für den Fermentationsprozess kaum verkürzen. Der Zeitraum zwischen dem Ende der Gärzeit und dem Backen hingegen ist häufig recht knapp. Haben die vorbereiteten Teigballen die perfekte Gare erreicht, muss es relativ schnell gehen, bis der belegte Teigfladen in den vorgeheizten Ofen kommt und sehr heiß angebacken wird.

Zutaten für den Pizzateig

Zunächst aber gilt es, sich mit den notwendigen Zutaten auseinanderzusetzen. Damit ein Pizzateig ausreichend Spannung und Elastizität erhält, braucht er ein stabiles Glutengerüst. Aus diesem Grund wird zumeist Weizenmehl mit einem hohen Proteingehalt in Pizzateigen



Mehl, Wasser, Salz und Hefe sind die Grundzutaten für den Pizzateig

verwendet. Ein backstarkes Pizzamehl enthält etwa 12 bis 14 Prozent Protein. Je nach Herstellungsverfahren liegt die Teigausbeute (TA) einer Pizza in der Regel zwischen 160 und 180, sie kann bei besonders weichen Teigen auch bis zu 200 betragen.

Eine weitere wichtige Zutat für Pizzateig ist das Triebmittel Hefe. Sie wird in den allermeisten Pizzarezepten eingesetzt. Manchmal verwendet man auch Sauerteig oder seine italienische Schwester Lievito Madre. Die Zugabe von Salz dient nicht allein dem Geschmack, sondern hat auch eine backtechnologische Funktion. Es macht den Teig insgesamt stabiler und wirkt hygroskopisch. Das bedeutet, dass Salz Feuchtigkeit anzieht.

In vielen Pizzarezepten wird es daher erst im Laufe des Knetprozesses hinzugegeben. So kann zunächst das Mehl gründlich mit dem Wasser verquellen, ohne dass das Salz diesen Prozess stört. Kommt es später dazu, strafft es



Um mehr Aroma in den Teig zu bekommen und Flüssigkeit zu binden, wird häufig mit Vorstufen gearbeitet



Nach der Stockgare ist bereits deutlich das Glutengerüst erkennbar



Für eine runde Pizza werden beim Vorwirken zunächst straff geformte Teigballen hergestellt



Für den Belag bietet es sich an, konkrete Mengen festzulegen

noch einmal das im Knetprozess entwickelte Glutengerüst durch seine Wasser-Anziehung.

Auch Olivenöl kommt häufig erst später dazu, um den Aufbau des Glutengerüsts nicht zu stören. Es macht den Teig weicher und fluffiger. Wie übrigens auch Salz wirkt sich zu viel Öl im Teig hemmend auf die Hefetätigkeit aus. Bei Salz ist eine Menge von etwa 2 Prozent ideal. So verstärkt es den Geschmack und festigt den Teig, ohne die Fermentations- und Röstaromen der fertigen Pizza zu überdecken. Wer später Salzgeschmack vermisst, kann nachwürzen. Umgekehrt kann ein zu intensiver Salzgeschmack im Teig nicht rückgängig gemacht werden.

Mit Vorteigen arbeiten

Um ein volleres Aroma zu erreichen und mit geringer Hefemenge auszukommen, bietet es sich auch bei Pizza an, mit Vorstufen zu arbeiten. Klassische Vorteige, die immer wieder

in Pizzateigen verwendet werden, sind Poolish und Biga. Poolish eignet sich besonders für den Einsatz in grobporigen Gebäcken, also auch in Pizza. Der Vorteig sorgt hier für einen grobporigen Rand. Die TA eines Poolish ist im Vergleich sehr hoch, sie liegt in der Regel bei 200.

Dazu gibt man einen Hefeanteil von 0,1 bis 1 Prozent. Die Zutaten werden mit eiskaltem Wasser gemischt und der Teig muss anschließend bis zu 24 Stunden bei Raumtemperatur ruhen. Man kann ihn aber auch mit lauwarmem Wasser ansetzen, 60 Minuten bei Raumtemperatur anspringen lassen und anschließend in die Kühlung geben.

Im Gegensatz zum Poolish wird eine Biga sehr fest geführt. Auf 100 g Mehl kommen nur etwa 40 bis 60 g Wasser sowie 1 g Frischhefe. Die Masse stellt man 14 bis 24 Stunden zur Gare. In dem festen Teig sind die Hefen aktiver. Während der Fermentation empfehlen sich kühle Temperaturen zwischen 14 und 17°C. Wird die Biga bei Raumtemperatur geführt, verkürzt sich die Zeit etwa um die Hälfte auf nur noch 7 bis 12 Stunden.

Mischen und Kneten

Die Beschaffenheit des Hauptteiges für eine Pizza hängt nicht nur von den Zutaten und der späteren Verarbeitung, sondern maßgeb-



lich auch vom Mischen und Kneten ab. Zunächst werden die Zutaten bei langsamer Geschwindigkeit durchmischt, sodass sie sich gleichmäßig im Teig verteilen. Unterdessen verquillt das Mehl mit dem Wasser. Die darauf folgende Knetphase sorgt für ein noch stabileres Glutengerüst. Bei hoher TA empfiehlt sich eine Bassinage, also das Wasser nach und nach in den Hauptteig zu geben.

Stock- und Stückgare

Nach dem Kneten folgt die Stockgare. In dieser Phase lässt man den Teig gehen. Die Ruhezeit kann durch regelmäßiges Aufziehen unterbrochen werden, um dem Teig Spannung zu geben und ihn gleichzeitig dehnbarer zu machen. Die Faltung sorgt dafür, dass sich mehr Gär gas e darin einlagern können und mehr Sauerstoff in den Teig kommt, was die Hefetätigkeit anregt und die spätere Porung positiv beeinflusst. Um den Teig nicht zu sehr zu entgasen, sollten die Handgriffe beim Dehnen und Falten nicht allzu kräftig sein.

Soll ein Teig kalt geführt werden, muss er zunächst Raumtemperatur annehmen, damit die Aktivität der Mikroorganismen stimuliert wird. Anschließend wandert der Teig dann in die Kühlung, wo sich die Aktivität durch den Temperaturabfall wieder verlangsamt. Auf die Stockgare, bei der der Teig als Ganzes fermentiert, folgt die Stückgare. Dafür wird der Teig entsprechend der gewünschten Pizzagröße in Stücke portioniert. Für diesen Arbeitsschritt sollte er ausreichend elastisch und entspannt sein, sodass sich die Portionen gut rundwirken lassen. Je nach gewünschter späterer Gestalt spielt die Form der Teigportionen eine Rolle. Soll aus dem Teig beispielsweise eine runde Pizza Neapolitana entstehen, eignen sich quadratische Teigstücke. Für eine Pizza, die in rechteckigen Schalen gebacken wird, verwendet man eher Rechtecke.

Zum Bestäuben der Arbeitsfläche empfiehlt sich Hartweizenmehl beziehungsweise -grieß oder eine Mischung aus Reis- und Pizzamehl. Der Teig wird auf der Arbeitsfläche ein wenig auseinandergezogen. Damit die Hefen nicht den Wärme-Turbo einlegen, sollte man dabei zügig arbeiten.

Die einzelnen Teigportionen werden vorgewirkt. Für runde Pizzen bedeutet das, dass man die Teiglinge straff rundwirkt. Auf diese Weise kommt erneut Spannung in den Teig. Dieser wichtige Schritt soll dafür sorgen, dass die Pizza später beim Backen ihre Form gut halten kann. Häufig wandern die Teigballen



Den Teigling bringt man mit den Händen in die gewünschte Form



Im Ofen wird Pizza sehr heiß angebacken, sodass der Teig ordentlich Ofentrieb bekommt

anschließend erneut für mehrere Stunden in der Kühlung. Soll es Pizza auf einem rechteckigen Blech geben, wird der Teig beim Vorwirken in der jeweiligen Form ausgebreitet und anschließend noch einmal für mindestens 30 Minuten zur Gare gestellt.

Nach dem Vorwirken folgt das Wirken in die endgültige Gestalt. Bei rechteckigen Pizzen in der Form ist diese bereits erreicht. Hier wird unter Umständen noch ein wenig mit den Fingern nachjustiert, bevor man die Pizza mit der gewählten Soße und allen anderen Zutaten belegt. Eine runde Pizza hingegen muss mit den Händen zu einem flachen Rund mit breiterem Rand ausgedehnt werden, ohne den Teig zu stark zu entgasen, damit die gewünschte Porung des Pizzarandes erhalten bleibt.

Bei Teigen mit einer hohen Teigausbeute ist hier mit größerer Vorsicht vorzugehen, da sie sich schwerer wirken lassen. Das Belegen erfolgt kurz bevor die Pizza in den Ofen kommt. Dabei ist weniger oft mehr. Damit der Teig nicht durchsuppt, empfiehlt es sich, lieber ein wenig sparsam mit Soßen und Co. umzugehen und auch die weiteren Zutaten auf ein gutes Maß zu beschränken. Mit Blick auf den Wareneinsatz empfiehlt es sich, die Mengen genau festzulegen, um präzise kalkulieren zu können.

Backtemperatur und -dauer

Pizza wird bei hohen Temperaturen gebacken. Pizzaöfen erreichen mitunter Temperaturen von bis zu 400°C. Ein heißer Untergrund sorgt für starken Ofentrieb, sodass sich die Porung im Teig unmittelbar ausdehnt, nachdem der Teigling in den Ofen gegeben wurde.

Der ideale Durchbackgrad einer Pizza ist erreicht, wenn der Teig schön knusprig ist und eine intensive Bräunung zeigt. Der Käse auf der Pizza sollte geschmolzen sein und die Zutaten gut durchgegart. Natürlich sind hier die Geschmäcker verschieden. Manche mögen es, wenn das Gemüse beim Beißen noch schön knackt, andere legen Wert darauf, dass auch der Käse eine leichte Bräunung hat. Es lohnt sich, Verschiedenes auszuprobieren, um dann die Standards für den eigenen Betrieb festzulegen. ■



LESETIPP

Luftiger Rand, saftiger Boden, fruchtiges Tomatensugo, zartgeschmolzener Käse, etwas Basilikum und ein Schuss Olivenöl. Für eine Pizza braucht es nicht viel. Doch so simpel es auch klingen mag, der Weg zu einer richtig guten Pizza kann steinig sein. **Einfach Pizza** bringt in jeder Ausgabe praxisnahe und leicht nachvollziehbare Schritt-für-Schritt-Anleitungen und eine Vielzahl kreativer Rezepte für die perfekte Pizza.



1fachpizza.de

Pizza, die auf dem Blech gebacken wird, erhält eine rechteckige Form. Hier muss der Teig beim Vorwirken etwas anders behandelt werden



Pizzateig mit Poolish für Pizza Napoletana

Viele Pizzen zeichnen sich durch eine unregelmäßige, extrem großporige Krume aus. Das gilt zum Beispiel für eine Pizza Napoletana. Für sie charakteristisch ist außerdem ein weicher und knuspriger Rand, der mit unterschiedlich dunklen Sprengeln übersät ist. Dieses „Leoparding“ genannte Muster entsteht beim Backen unter großer Hitze.

Vorteig (Poolish)

- ▶ 3,300 kg Wasser
- ▶ 3,300 kg Weizenmehl Tipo 00
- ▶ 0,015 kg Hefe

Mischen: 4 Minuten langsam
Teigtemperatur: 26°C
Teigruhe: 120 Minuten bei Raumtemperatur, dann 16-22 Stunden in der Kühlung

Hauptteig

- ▶ 6,615 kg Poolish
- ▶ 2,700 kg Wasser
- ▶ 6,700 g Weizenmehl Tipo 00
- ▶ 1,000 kg Wasser (optional, spätere Zugabe)

- ▶ 0,200 kg Salz
- ▶ 17,215 kg Teig

Kneten: 10 Minuten langsam, 10 Minuten schnell (währenddessen restliches Wasser zugeben)
Teigtemperatur: 26°C
Teigruhe: 90-120 Minuten bei Raumtemperatur, dabei alle 30 Minuten aufziehen, dann für 24-48 Stunden in der Kühlung

Aufarbeitung

- Teigeinlage 250 g
- Teig abwiegen, Teiglinge straff rundwirken und bei Raumtemperatur 120 Minuten entspannen lassen.



- Teiglinge zu runden Fladen drücken und ausziehen (Durchmesser zirka 26 cm), dabei einen dickeren Rand lassen. Nach Wahl belegen.

Backen

- Schwaden:** nein
- Backtemperatur:** 280°C
- Backzeit:** 5-15 Minuten ■

Rezept: Redaktion Einfach Pizza

- @1fachpizza
- @1fachpizza
- /1fachpizza



Pizzateig mit Biga für Pizza Romana

Wer seine Pizza gern mit einem flachen, dafür umso knackigeren Rand – also wie eine Pizza Romana – backt, ist mit diesem Rezept gut bedient. Als Grundzutat kommt dabei eine Biga mit TA 150 zum Einsatz. Das Gebäck ist herrlich aromatisch und kräftig durchgebacken, sodass die Kruste bei jedem Bissen ordentlich kracht.

Vorteig (Biga)

- ▶ 1,500 kg Wasser
- ▶ 3,000 kg Weizenmehl Tipo 00
- ▶ 0,030 kg Hefe

Mischen: 4 Minuten langsam
Teigtemperatur: 26°C
Teigruhe: 60 Minuten bei Raumtemperatur, dann 16-23 Stunden in der Kühlung

Hauptteig

- ▶ 4,530 kg Biga
- ▶ 4,500 kg Wasser
- ▶ 5,400 kg Weizenmehl Tipo 00
- ▶ 1,600 kg Hartweizenmehl

- ▶ 0,185 kg Salz
- ▶ 16,215 kg Teig

Kneten: 10 Minuten langsam, 10 Minuten schnell
Teigtemperatur: 26°C
Teigruhe: 90-120 Minuten bei Raumtemperatur, dabei mehrfach aufziehen, dann für 24-48 Stunden in der Kühlung

Aufarbeitung

- ⦿ Teiginlage 240 g
- ⦿ Den Teig abwägen, die Teiglinge straff rundwirken und bei Raumtemperatur 120 Minuten entspannen lassen.



- ⦿ Die Teiglinge zu runden Fladen drücken und ausziehen oder mit dem Teigroller ausrollen (Durchmesser zirka 26 cm). Nach Wahl belegen.

Backen

Schwaden: nein
Backtemperatur: 280°C
Backzeit: 8-20 Minuten ■

Rezept: Redaktion Einfach Pizza

- @1fachpizza
- @1fachpizza
- /1fachpizza

Brot Akademie

Bilder: stock.adobe.com: Urrupong & Yakobchuk Olena



Social Media für Bäckereien

In nur 7 Tagen zur eigenen Social-Media-Strategie

In 7 praxisnahen Video-Lektionen lernst Du alles für den Aufbau Deiner eigenen Social-Media-Strategie. Auf das ortsunabhängige Lernformat kannst Du jederzeit online zugreifen. Gut lösbare Tagesaufgaben helfen Dir, das Gelernte direkt umzusetzen.



Verständlichkeit

Tag für Tag zeigen wir Dir in vielen detaillierten Video-Anleitungen Schritt für Schritt, wie Deine Zielgruppen besser verstehen lernst und nutzwertige Inhalte schaffst, die für sie relevant und interessant sind. Einfach und direkt umsetzbar.



Erfahrung

Die Redaktion von **BROT**pro steht mit der Branche in engem Austausch und kennt daher die Bedürfnisse von Bäckereien sehr genau. Praxisnahe Beispiele in den Kursen helfen Dir, die Inhalte noch besser zu verstehen und anzuwenden.



Flexibilität

Lerne, wo Du willst, wann Du willst – in Deinem Tempo. Die Kurse können sofort begonnen werden. Du arbeitest zeit- und ortsunabhängig in Deinem Tempo und kannst einzelne Lektionen jederzeit noch einmal wiederholen.

Alle Vorteile des Onlinekurses auf einen Blick

- ✓ mit **7 praxisnahen Video-Lektionen** zur eigenen Social-Media-Strategie für Bäckereien
- ✓ **umfangreiches Workbook** mit wertvollen Informationen sowie Platz zum Nacharbeiten und für Notizen
- ✓ gut lösbare **Tagesaufgaben**, um das Gelernte direkt mit geringem Aufwand umzusetzen
- ✓ **ortsunabhängiges Lernformat**, sodass jederzeit online darauf zugegriffen werden kann
- ✓ **dauerhafter Zugang** zum Preis von nur 399,- Euro



brot-pro.de/akademie



Text: Edda Klepp
Bilder: Aichinger, Schmees Ladenbau

Blickfang im Fachgeschäft

Snacks richtig präsentieren

Die Verkaufstheke ist das Herzstück eines jeden Bäckereistandortes. Sie bietet einen guten Überblick über das Frischesortiment. Hierzu zählt eine gelungene Warenpräsentation, um Snacks stets von ihrer besten Seite zu zeigen. So werden gezielt Kaufanreize gesetzt und der Einkauf für die Kundschaft zum rundum sinnlichen Erlebnis.

Sie ist der Dreh- und Angelpunkt eines jeden Ladenbaukonzeptes in Bäckereien: die Verkaufstheke. Hier präsentieren sich Backwaren und Snacks, die – je nach Konzept – für unterwegs sowie zuhause mitgenommen oder vor Ort gegessen werden können. Im Idealfall führt der Laufweg vom Eingang des Fachgeschäftes direkt auf die Theke zu, sodass man sie schon beim Betreten des Ladens sehen kann. Dabei unterteilt sie sich meist noch in unterschiedliche Bereiche.

Üblicherweise finden sich Backwaren wie Brötchen und Kleingebäck auf einer Seite, weil sie nicht gekühlt werden müssen. Hingegen brauchen Konditoreiwaren und Snacks mit verderblichen Zutaten, zum Beispiel belegte Brötchen, ein gekühltes Klima und werden daher in einem weiteren Bereich der Theke präsentiert. In bäckereigastronomisch geprägten Standorten fügen sich an diese Stationen noch weitere an.

So ist es möglich, für die dezentrale Produktion vor Ort eine Snack-Belegstation einzurichten, den Pizzabäcker in einer offenen Backstube einzuplanen oder eine SB-Theke mit verpackter Ware zu bestücken. Immer häufiger können Produkte auch vorab über eine App bestellt

sowie bezahlt und dann über eine sogenannte Fast Lane (die „schnelle Schlange“) ohne Wartezeit abgeholt werden.

Überwiegend aber kaufen Kundinnen und Kunden nicht digital anhand von Fotos, sondern immer noch lieber live im Laden ein. Entsprechend erwarten sie eine attraktive Auswahl an Snacks, die optisch anspricht und Begehrlichkeiten weckt.

Passendes Ambiente

Allen Produkten ist eines gemein: Je besser man sie in Szene setzt, desto attraktiver und appetitlicher wirken sie auf die Kundschaft. Hierzu zählen ein einladendes Ambiente und der Erlebnischarakter des jeweiligen Standortes. Zunächst aber müssen einige praktische Fragen beantwortet werden. Um was für einen



Die Snacktheke ist häufig der Hingucker im Ladengeschäft, wie hier bei der Bäckerei Buwe in Speyer

Standort handelt es sich? Welche Kundschaft ist dort zu erwarten und in welcher Frequenz? Wie viel Platz steht zur Verfügung? Soll und kann es einen Cafébereich geben? Wie wird das Sortiment gestaltet sein?

Die Antworten auf diese Fragen geben Aufschluss über den Bedarf und die mögliche Gestaltung der Snacktheke. Wichtig ist, sie stimmig in das optische Gesamtkonzept des Ladens einzufügen. Je hochwertiger das Angebot, desto höher steigen schließlich auch die Ansprüche der Kundschaft. Und wer möchte, dass die Kund(inn)en sich im Café aufhalten, muss für entsprechendes Ambiente sorgen.

So richtete sich beispielsweise die Bäckerei Springman in Schenkenzell zusätzlich zum Verkaufstresen eine einsehbare Brezel- und Snackproduktion im Laden ein. Ziel war es, die handwerkliche Qualität und Frische der Produkte für die Kundschaft sichtbar werden zu lassen.



Während die einen Brötchen in der Snackwelle liegen, wurden andere auf Tellern drapiert. So kommt Abwechslung in die Präsentation



Im Loui'i in Berlin hat man sich für eine mehrstöckige Theke entschieden, in der verschiedene Getränke und Snacks auf Augenhöhe präsentiert werden

Gleichzeitig sollte niemand lange warten müssen. An der Bedientheke plante man ausreichend Laufwege ein und für Frequenzspitzen zusätzliches Personal.

Der Herforder Betrieb Karlchen's Backstube verwandelte einen alten Bahnhof in Vlotho in einen sinnlichen Genuss- und Erlebnisort mit über 90 Innen- sowie etwa 40 Außenplätzen. Hier erwartet die Kundschaft nicht nur ein breites Sortiment aus Backwaren, Kuchen und Snacks, sondern regelmäßig auch ein üppiges Frühstücksbuffet. Das besondere Gebäude an einer vielbefahrenen Straße wurde schnell zum zentralen Treffpunkt des Ortes. Ohne die entsprechende Frequenz würde sich ein solches Frühstücksangebot allerdings nicht rechnen.

Andernorts ist es vor allem Laufkundschaft, die den Snackumsatz nach oben treibt. An Bahnhöfen beispielsweise halten sich Menschen oft eher kurz auf, um etwas mitzunehmen. Hier ist die Aufenthaltsqualität weniger entscheidend. Dafür braucht es Warendruck, also reichlich Platz für belegte Brötchen und andere Mitnahmeartikel, am besten mehrere Kassens und ausreichend Raum für mehrere Verkaufskräfte, die zügig parallel bedienen können. Eine rein dezentrale Herstellung wäre hier nicht zielführend. Die Produkte sollten schon verzehrfertig in der Theke liegen, bevor die Bestellung kommt.

Für Frischhaltung sorgen

Generell ist an Standorten mit hoher Kundenfrequenz die dezentrale Herstellung von



Eine gut strukturierte Auslage: links der Kasse liegen Brötchen und Kleingebäck, rechts die belegten Snacks, Kuchen und Süßes

LESETIPP

Für die ansprechende Präsentation spielt die Lichtqualität im Laden eine große Rolle. Ein Artikel zum Thema „Licht im Ladenbau“ findet sich im **BROTpro-Sonderheft „Verkauf & Management“** ab Seite 28.



brot-pro.de/shop

Auf Tellern werden in diesem Beispiel die Snacks auf unterschiedlicher Höhe präsentiert



Snacks kaum mehr möglich. Stattdessen werden sie immer häufiger zentral produziert und fertig ins Fachgeschäft geliefert. Aufgrund der verderblichen Zutaten beträgt die maximale Standzeit von Snacks in der Regel allerdings nicht mehr als zwei Stunden. Bei hohen Temperaturen kann sie noch deutlich kürzer ausfallen. Die Kühlung zählt daher zu den wesentlichen Funktionen einer geeigneten Snacktheke.

Dabei sollte die Theke selbst bei sommerlichen Außentemperaturen zuverlässig eine Temperatur von -1° bis $+5^{\circ}\text{C}$ einhalten können. Steigt die Temperatur der Snacks mit verderblichen Zutaten über diese Temperatur hin an, könnte das bei einer Kontrolle durch die Behörden zu Problemen führen. Weitere Qualitätsmerkmale einer guten Kühltheke sind die einfache Reinigung – alle Teile sollten demnach leicht zugänglich sein – sowie eine Glasfront, die bei verschiedenen klimatischen Außenbedingungen beschlagfrei bleibt. Schließlich sollen die Snacks zu jeder Jahres- sowie Tageszeit von der Kundschaft gut angesehen werden können.

Hochwertige Theken sorgen außerdem für eine gleichmäßige Kälteverteilung, sodass höher liegende Ware nicht wärmer ist als die darunter platzierte. In einigen Fällen bieten sich auch flexible Systeme mit Zwischenablage an,

sodass unterschiedliche Produkte auf verschiedenen Ebenen präsentiert werden. Idealerweise ist die Zwischenablage modular und nur in bestimmten Tagesphasen einsetzbar.

Wirkungsvolle Präsentation

Grundsätzlich sollten die Snacks immer von ihrer besten Seite gezeigt werden, also mit der belegten und offenen Seite in Richtung der Kundschaft. Zudem können Hilfen wie Snackwellen oder andere Präsentationsmodule von Nutzen sein. Auf Snackwellen setzt man das belegte Brötchen wirkungsvoll in Szene, da der Belag durch die schräge Position von vorne gut zu sehen ist. Treppenartig angeordnete Module aus Kunststoff oder Holz kann man dafür einsetzen, verschiedene Snacks höhenversetzt zu präsentieren.

Spülmaschinentaugliche Körbe als Deko ergänzen das Gesamtbild. Wo genug Platz vorhanden ist, bietet es sich außerdem an, einzelne Snacks beispielhaft auf Tellern anzurichten. Insbesondere am Abend eignen sich modulare Hilfsmittel gut, da dann trotz der geringen Anzahl der verbliebenen Snacks ein schönes Gesamtbild entsteht und die Theke auf die Kundschaft keineswegs „leer geräumt“ wirkt.

Tagesphasen beachten

Um bei der Einrichtung der Snacktheke keine Missverständnisse entstehen zu lassen, empfiehlt es sich, für die Verkaufskräfte vor Ort Fotos einer Musterbelegung anzufertigen, nach der sie sich richten können. Festgelegt sein sollte, welche Snacks wann in welcher Menge an welche Position gehören und welche Hilfsmittel sowie Dekorationselemente verwendet werden dürfen. Anmerkungen dazu sollte man klar und verständlich formulieren, damit die Verkaufskräfte vor Ort wissen, worauf es ankommt. Auf diese Weise können sie trotzdem noch flexibel reagieren, verfügen aber über eine nachvollziehbare Grundstruktur.

So könnte die Theke beispielsweise morgens sehr üppig belegt sein. Durch übereinander gestapelte belegte Stullen sowie Brötchen kann dann ein starker Warendruck erzeugt werden. Verschiedene Warengruppen sollten dabei auf keinen Fall durcheinander liegen, sondern alle ihren festen Platz haben. Das hat nicht nur hygienische Gründe (mehr dazu im Artikel ab Seite 41), sondern dient auch der Orientierung.



Frische Zutaten wie Tomaten und Kräuter eignen sich gut zur Dekoration. Allerdings sollten sie stets frisch sein und nicht welken



Dekorationselemente wie diese Bretter eignen sich sehr gut, eine Theke voller wirken zu lassen



Auf dieser Warmhalteplatte kann man die vorbereiteten Gerichte bewundern

Mittags kommen Pizza, Pinsa und Co. ins Spiel, die auf Treppenmodulen oder einer Wärmeplatte präsentiert werden können. Die verbleibenden belegten Brötchen wandern dann auf die Snackwelle. Nachmittags liegt der Schwerpunkt schließlich auf süßen Snacks wie Zimtschnecken, die im Blech in die Theke geschoben werden.

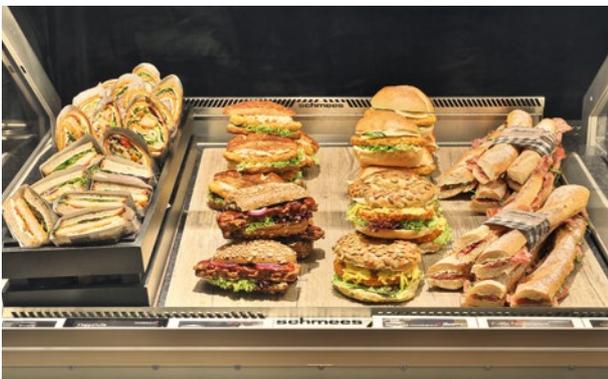
Grundsätze einhalten

Ganz gleich, in welcher Tagesphase man sich gerade befindet, gibt es einige Regeln, die immer einzuhalten sind. Dazu zählt, die Preisschilder korrekt zuzuordnen, um bei Kundinnen und Kunden nicht für Verwirrung zu sorgen. Entnommen werden die

Snacks zuerst, die als Erstes in die Theke gewandert sind, um möglichst Frische zu garantieren und kein Produkt zu lange liegen zu lassen. Hat man dafür bereits die Entnahmezange in der Hand, kann man die verbliebenen Brötchen gleich wieder schön ausrichten oder nachbelegen.

Krümel und heruntergefallene Reste vom Belag gehören schnellstmöglich entsorgt. Nach der Reinigung darf man den Handschuh oder Lappen auf keinen Fall in der Theke liegen lassen. Das macht keinen guten Eindruck und kann zu hygienischen Problemen führen.

Mit der passenden Ladenausstattung, geeigneten Präsentationshilfen und einem ausgewogenen Sortiment lassen sich Snacks zu jeder Tagesphase optimal in Szene setzen. Entscheidend ist, dabei planvoll vorzugehen und das Verkaufspersonal gut zu schulen, damit der Einkauf für die Kundschaft zum Erlebnis wird. 🌱



Durch die Verwendung natürlicher Materialien wie Holz und warmes Licht sehen die Snacks appetitlicher aus



Auch die Schaubackstube beziehungsweise -küche kann Teil der Snackpräsentation sein



Hartweizen-Pinsa

Während eine klassische Pizza aus nur einer Mehlsorte hergestellt wird, vereinen sich bei der Pinsa drei verschiedene Mehle sowie Lievito Madre zu einem krossen, knusprigen Gebäck. Durch ihre lange Reifezeit von 72 Stunden wird diese Pinsa besonders bekömmlich und aromatisch. Ein leckerer Snack, der individuell belegt werden kann.

Autolyseteig

- ▶ 4,600 kg Hartweizenmehl
- ▶ 3,800 kg Wasser
- ▶ 0,250 kg Kichererbsenmehl
- ▶ 0,250 kg Lievito Madre
- ▶ 0,150 kg Reismehl
- ▶ 0,010 kg Hefe

Mischen: 4 Minuten langsam

Teigtemperatur: 24°C

Teigruhe: 30 Minuten bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 9,060 kg Autolyseteig
 - ▶ 0,200 kg Olivenöl
 - ▶ 0,100 kg Salz
 - ▶ 0,050 kg Zucker
-
- 9,410 kg Hauptteig

Kneten: 7 Minuten langsam, dann Zucker, Salz und Öl dazugeben, weitere 3 Minuten langsam, anschließend 10-15 Minuten schnell

Teigtemperatur: 26°C

Teigruhe: 120 Minuten bei Raumtemperatur in einer geölten Teigwanne, zweifach aufziehen, dann für 72 Stunden in die Kühlung geben

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 150 g
- ⦿ Den Teig 120 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen, dann abwägen, die Teiglinge rundwirken und weitere 4 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

⦿ Die Teiglinge vorsichtig zu leicht länglichen Fladen drücken und ziehen, wahlweise mit Olivenöl, Schmand oder Tomatensugo bestreichen.

Backen

Schwaden: nein

Backtemperatur: 280°C

Backzeit: 8 Minuten 🟩

Rezept & Bilder:
Christoph Heger

📷 @christoph.heger

📘 /einfach.brot.machen

💻 christophheger.de

Brot pro

Das Magazin
fürs Handwerk

4x pro Jahr Nutzwert und Inspiration
für die moderne Handwerksbäckerei

In **BROTpro** geht es unabhängig und unbestechlich um

- Rohstoffe & handwerkliches Arbeiten in der Backstube
- Inspiration & exzellente Rezepte
- Marketing & erfolgreichen Verkauf an der Theke
- Personalarbeit & wirksame Team-Strategien

Alles, was für die Handwerksbäckerei relevant ist –
praxisnah, unterhaltsam und gut verständlich.



Für nur 70 Euro pro Jahr.

040/42 91 77-110 • service@brot-pro.de • www.brot-pro.de/abo

Das Abo bringt Ihnen ab der nächsten Ausgabe **BROTpro** viermal jährlich frei Haus. Der Bezugspreis für das Abonnement beträgt in Deutschland, Österreich und der Schweiz EUR 70,00 (statt EUR 79,20 bei Einzelbezug; Auslands-Abo: EUR 90,00).

Das Abonnement verlängert sich jeweils um ein weiteres Jahr. Sie können das Abonnement aber jederzeit kündigen und erhalten das Geld für bereits gezahlte, aber noch nicht erhaltene Ausgaben zurück.

Bild: MUDaylah @ stock.adobe.com

HERAUSGEBER
Tom Wellhausen,
Sebastian Marquardt (V.i.S.d.P.)

REDAKTION
Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-300
redaktion@brot-pro.de
www.brot-pro.de

LEITUNG REDAKTION/GRAFIK
Jan Schönberg

CHEFREDAKTION
Edda Klepp

REDAKTION
Mario Bicher, Jan Schnare,
Max-Constantin Stecker

AUTORINNEN UND AUTOREN
Marlon Gnauck, Christoph Heger,
Johannes C. Hoflehner, Stephanie Morfis,
Stevan Paul, Lisa Rixrath, Valera Schell,
Sabrina Simmling, Andrea Thode

FOTOS
Freunde des Snacks; stock.adobe.com:
Alena Yakusheva, alephnull, Alessio
Orrù, alexandarilich, Andrii

Zastrozhnov, arskan, Belokoni Dmitri,
bilderexpertin65, bnenin, Carlos_muc,
ChiccoDodifC, CHZU, contrastwerkstatt,
dragonstock, Emablom, Erzsébet,
Eugeniusz Dudziński, Eva, Frame-
Finesse, franz12, FV Photography,
Generative AI, Giuliano Bellini, grinchh,
guruXOX, ikonoklast_hh, Ivana, j_l-
images, Juefrateam, Juefraphoto,
Kamila Sankiewicz, kcuxen, Kzenon,
leszekglasner, losangela, mal'kovkostya,
Maren Winter, Марина Дубьяга,
momius, muza, olgasparrrow,
Perednianskina, pflugler photo,
phonlamaiphoto, piter2121, PoppyPix,
Sea Wave, sebra, SENTELLO, Sergej
Toporkov, seryoga29, sosisiukin,
Stockfotos-MG, Syda Productions,
Thomas von Stetten, udra11, Vasiliy,
Vitalii, vivoo, Wirestock, womue,
Xavier Lorenzo, zinkevych

VERLAG
Wellhausen & Marquardt
Mediengesellschaft bR
Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg
Telefon: 040/42 91 77-0
post@wm-medien.de
www.wm-medien.de

GESCHÄFTSFÜHRER
Sebastian Marquardt
post@wm-medien.de

VERLAGSLEITUNG
Christoph Bremer

ANZEIGEN
Christoph Bremer (Leitung),
Dennis Klippel
anzeigen@wm-medien.de

GRAFIK
Sarah Thomas, Martina Gnaß,
Bianca Buchta, Jannis Fuhrmann,
Kevin Klatt
grafik@wm-medien.de

ABO- UND KUNDENSERVICE
Leserservice **BROTpro**, 65341 Eltville
Telefon: 040/42 91 77-110
Telefax: 040/42 91 77-120
E-Mail: service@brot-pro.de
Snacks & Co. ist ein Sonderheft des
Magazins **BROTpro**.
Bezugspreis: € 24,90
Vorzugspreis für Abonnentinnen und
Abonnenten von **BROTpro**: € 14,90

ABONNEMENT BROTpro
BROTpro erscheint viermal jährlich
im Jahresabonnement für:

Deutschland: € 70,-
Ausland (weltweit): € 90,-
Das Abonnement verlängert sich
jeweils um ein weiteres Jahr, kann
aber jederzeit gekündigt werden. Das
Geld für bereits bezahlte Ausgaben
wird erstattet.

EINZELPREIS
€ 19,80
CH: 24,80 sFR

DRUCK
Silber Druck oHG
Otto-Hahn-Straße 25, 34253 Lohfelden
www.silberdruck.de
Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem
Papier. Printed in Germany.

COPYRIGHT
Nachdruck, Reproduktion oder
sonstige Verwertung, auch
auszugsweise, nur mit ausdrücklicher
Genehmigung des Verlages.

HAFTUNG
Sämtliche Angaben wie Daten, Preise,
Namen, Termine usw. ohne Gewähr.
Für unverlangt eingesandte Beiträge
kann keine Verantwortung über-
nommen werden. Mit der Übergabe

von Manuskripten, Abbildungen,
Dateien an den Verlag versichert der
Verfasser, dass es sich um Erst-
veröffentlichungen handelt und keine
weiteren Nutzungsrechte daran geltend
gemacht werden können.

Brot pro

**DEUTSCHES
BROTINSTITUT e.V.**

FÖRDERMITGLIEDSCHAFT
BROTpro unterstützt als Fördermitglied
das Deutsche Brotinstitut e. V.

**wellhausen
marquardt**
Mediengesellschaft

JETZT BESTELLEN

SOMMELIERS Brot
www.brot-magazin.de
Gesund und bekömmlich backen

SOMMELIERS Brot

Mehr als 30 kreative Sommelier-Rezepte gelingsicher & bekömmlich

Interview mit Johann-Lafert
Große Liebe für gutes Brot

Gebäcke mit Pfiff

Sommelier-Brote einfach selbst gemacht

Unter anderem in diesem Heft

- Kerne-Rugbrød
- Brotpudding
- Blaubeerbrot
- Maisbrot
- Butter-Brioche
- Emmer-Vollkornbrot
- Inka-Brot
- Feines Mischbrot
- Weißbierkruste
- Zwiebelring
- Berendörfer
- Sauerkraut-Speck-Brot
- Müslistangen

9,90 EUR
A: 10,90 Euro, CH: 15,10 sFR, BeNeLux: 11,70 Euro

Brot
Sonderheft

Rezepte mit Pfiff

Mehr als 30 Sommelier-Rezepte mit dem gewissen Etwas

Sie sind angetreten, die Wertschätzung für das Brot wieder zu steigern. In der Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim werden Bäckermeisterinnen und -meister an der Elite-Akademie des Handwerks ein Jahr lang berufsbegleitend auf die harte Fortbildungsprüfung zum Geprüften Brot-Sommelier beziehungsweise zur Geprüften Brot-Sommelière der Handwerkskammer vorbereitet. In dieser Zeit sammeln die Kandidatinnen und Kandidaten umfassendes Fachwissen zur Beschreibung von Brot, zu Foodpairing und vielen weiteren Aspekten des Lebensmittels.

Am Ende steht eine Abschlussarbeit, mit der neues Brotwissen geschaffen werden muss. Wer diesem Anspruch genügt, weiß eine Menge über gutes Brot. Für dieses Sonderheft haben sich die Absolventinnen und Absolventen des neunten von inzwischen 15 Jahrgängen zusammengetan, um ihre besten Brot-Kreationen zu präsentieren. Ein Genuss schon beim Ansehen. Und erst beim Nachbacken ...

www.brot-magazin.de/einkaufen
040/42 91 77-110, service@brot-magazin.de