



Foto: MalinaStories 2021

Reportage: Malina Stories

Café meets Bakery: Wie Kerstin Häseker ihr Konzept erfolgreich entzerren konnte. Ab S. 16

GOGREEN

Klimaneutraler Versand mit der Deutschen Post

AUSGABE 4-5/2021

9. JAHRGANG

DEZEMBER 2021

ISSN: 2196-0585

ZKZ: 84387

Nr. **4**/
5

Das Magazin für **bäckergastronomische Konzepte**

BäckerGastro

FOOD SERVICE FÜR DEN BÄCKER

FRISCHER KICK

Orangensaft selbstgepresst –
lohnt es sich für den Bäcker?
Ab Seite 24

SPÜLTECHNIK

So werden Mehrwegbecher
richtig sauber und trocken.
Ab Seite 36

KOLUMNE
VON
**PIERRE
NIERHAUS**
ab Seite 14

Foto: seppokama / stock.adobe.com 2021

UNIVERSELLER HELFER: EFFIZIENT DANK CREMEKOCHER // AB S. 32

Retro neu gedacht

Mit Gebäcken lassen sich durchaus Erinnerungen hochholen und Sehnsüchte erfüllen. Desserts mit Retrofeeling sind im Aufwind. Warum, haben wir uns angeschaut.

Von Ludger Schlaumann, GA-Trendagentur

Windbeutel waren eine Zeit lang aus vielen Desserttheken verschwunden. Nun erleben sie ein Revival und kommen mit verschiedenen Füllungen daher.

Foto: GA-Trendagentur 2021

Eingeschränkte Sortimente bei Bäckern, mehrmonatiger Gastronomieverzicht, zahlreiche Einschränkungen und Verbote haben nach aktuellen Erkenntnissen zu Sehnsüchten bei den Konsumenten geführt – und diese wollen befriedigt werden. Wie können Sie als Bäcker aus dieser Erkenntnis neue Wachstums-Chancen generieren? War es noch bis Anfang 2020 notwendig, über Trends und spannende Sortimente neue Kunden in die Läden zu locken, hat uns die Pandemie gezeigt, dass es den Konsumenten in der Krise primär um die Befriedigung ihrer Grundbedürfnisse geht. So haben einige Bäcker ihre Sortimente reduziert und aus dem gewohnten Käufermarkt wurde vermehrt ein Verkäufermarkt, wo der Anbieter bestimmt, was der Kunde kaufen kann. Diese Phase ist seit Öffnung der Gastronomie und den Freizeiteinrichtungen wieder vorbei. Der Wachstumsmotor des Lebensmittel-einzelhandels gerät bereits seit mehreren Wochen deutlich ins Stocken. Die Konsumenten entscheiden sich im Außer-Haus-Verzehr nun wieder bewusster, bei wem sie aufgrund der geöffneten beziehungsweise gestiegenen Anbieterzahl ihr Geld ausgeben. Geblieben ist allerdings eins: die Sehnsucht nach dem, was „früher so gut“ war – insbesondere, wenn es durch den Magen geht, so die Einschätzung der GA-Trendagentur.

Comeback des Windbeutels

Vor der Pandemie fast ausgestorben, so erfährt der Windbeutel nun wieder große Beliebtheit. Der im Durchmesser circa zehn Zentimeter große, gebackene Brandteig wird häufig mit einer Kirschmasse gefüllt und dann mit viel Sahne als Topping versehen. Der Deckel aus Brandteig bekommt je nach Region noch eine Puderzucker-Bestreuung. Tipp: Verwenden Sie besonders viel Kirschmasse, die bereits von außen erkennbar ist, da die rote Frucht dem ganzen Produkt mehr Farbe gibt. Wenn Sie nicht nur Retro-Kunden erfreuen, sondern auch eine jüngere Generation begeistern möchten, so können Sie neue Variationen anbieten, zum Beispiel können Schoko-Windbeutel eine kreative Ergänzung sein. Mit Kakaopulver im Teig erhalten Sie einen dunkleren Windbeutel, der sich nun hervorragend mit einer Schoko-Creme und Brownie-Stückchen verfeinert lässt. Aber auch bei der klassischen Brandmasse sind die Kreationen vielfältig: Sahne und Erdbeeren, Vanille-Creme mit jeweils unterschiedlichen Fruchtarten ergänzt, Crème-Brulée, Pistachio-Creme mit Schoko-Mousse – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Waffeln wieder heiß begehrt

Beim In-House-Verzehr sind aktuell frisch gemachte, heiße Waffeln sehr hoch im Kurs – vor allem in der kalten, vorweihnachtlichen Jahreszeit. Auch hier gibt es die Klassiker mit Puderzucker oder mit Kirschen. Klassisch sind zudem Waffeln mit Vanilleeis und Sahne, beides, oder alles zusammen als Deluxe-Variante. Um auch hier jüngere Generationen zu begeistern, können auch andere Saucen mit bunten Variationen, beispielsweise dank Schokolinsen, die richtige Wahl sein. Am besten verkaufen

Frische, warme Waffeln mit Puderzucker und oder Sauce passen besonders gut während der kalten Jahreszeit in die Dessertkarte.



Foto: lovini / pixabay.com 2021

sich die Waffeln zur Nachmittagszeit. Hartgesottene nehmen sie auch schon zum Frühstück oder am späten Vormittag.

Torten gegen den Frust

Neuerdings sind sogenannte Rainbow-Torten, bunt-geschichtet, nicht nur bei den jungen Zielgruppen gefragt. Die farbenfrohe Inszenierung scheint genau das zu sein, was die Kunden zum Kauf animiert. Aber auch die klassischen Sahnetorten steigen zunehmend in der Beliebtheitskala. Ob der Frankfurter Kranz, die Donauwelle oder die Schwarzwälder Kirschtorte: Der Wunsch nach Klassikern ist während der Corona-Pandemie enorm gestiegen. Selbst die Alkohol-Varianten genießen an den Wochenenden neue Beliebtheit. Für den gesunden Ansatz und ein besseres Gewissen sollten Obst-

Ludger Schlaumann von der GA-Trendagentur, die sich primär dem Konsumverhalten widmet. Er begleitet zudem Unternehmen bei der Umsetzung von Trends.



Foto: GA-Trendagentur 2021

Torten ebenfalls zum Standard gehören, so die GA-Trendagentur.

Rumkugel wieder neu entdeckt

Bei den meisten Bäckern befand sich die Rumkugel in den Jahren vor 2020 noch tief im C-Bereich einer ABC-Statistik. Seit der Pandemie klettert auch dieser Artikel wieder hoch – und nicht selten schafft die süße Kugel es sogar bis in den A-Bereich. Die klassische Variante mit Schoko-Streuseln drum herum ist mächtig im Geschmack. Aber auch hier können jüngere Zielgruppen aktiviert werden, wenn die Kugel beispielsweise mit weißer Schokolade variiert wird. Weitere Top-Seller im sogenannten Dessert- oder Dauergebäck sind Mandelbögen. Häufig an den Enden mit Schokolade verfeinert. Die bekanntesten Abwandlungen der Mandelbögen oder Mandelhörnchen sind sogenannte Ochsen- oder Pfauenaugen, wo zusätzlich ein Fruchtgelee verarbeitet wird. Moderne Varianten wie beispielsweise die Eisenbahnschienen stellen eine weitere optische Abwandlung dar und sind unter anderem aus Herstellungsgründen bei manchen Bäckern besonders beliebt. Aber auch hier können Sie mit andersfarbiger Schokolade zum neuen Hingucker werden.