

Geschmackvoll: Die neuen "Snacks in the city..."

13.09.2015



Manch einer kann sich vielleicht noch an früher erinnern. Da hat man sich am Morgen noch schnell ein, zwei Brote für die Arbeit oder die Schule geschmiert und fertig war der Snack für die Pause. Heutzutage muss alles irgendwie noch schneller gehen oder man möchte sich die Zeit sparen und außerdem gibt es beim Bäcker auf dem Weg eh die besseren Snacks. Genau das ist ein Thema auf der international führenden Messe für Bäcker und Konditoren, der iba in München. Und hier werden auch gleich ein paar Ideen für die neuen Snacks in the city vorgestellt.

Leadin

Manch einer kann sich vielleicht noch an früher erinnern. Da hat man sich am Morgen noch schnell ein, zwei Brote für die Arbeit oder die Schule geschmiert und fertig war der Snack für die Pause. Heutzutage muss alles irgendwie noch schneller gehen oder man möchte sich die Zeit sparen und außerdem gibt es beim Bäcker auf dem Weg eh die besseren Snacks. Genau das ist ein Thema auf der international führenden Messe für Bäcker und Konditoren, der iba in München. Und hier werden auch gleich ein paar Ideen für die neuen Snacks in the city vorgestellt. Tim Kuchenbecker hat sich einmal umgehört.

O-Ton

Johannes Hirth ist der amtierende Deutsche Bäckermeister. Ein zweifarbiges Champagnercroissant. Wenn es König Kunde halt so wünscht!

O-Ton

Der stramme Schwabe gehört zweifelsfrei auch dazu.

O-Ton

Es gibt sogar eine Snack-Akademie und die ist auch nötig, sagt deren Leiter Norbert Kijak.

O-Ton

Und, wie könnte man da so schön passend sagen: Jeder Bäcker möchte da halt ein Stück vom Kuchen abhaben. Mediterran ist beispielweise bei den Snacks ein Supertrend, der schon seit Jahren anhält: Rucola, Tomatencreme und Co. Passend zur Messe gibt es aber auch einen ganz offiziellen iba-Snack - den Kraut Schorsch.

O-Ton

Denn genau das erwartet der Endverbraucher heute, so die Ergebnisse der repräsentativen Studien, die die Snack Akademie in Auftrag gegeben hat. Ein Renner könnte gerade in Bayern vielleicht die Leberkäsesemmel der Neuzeit werden: Im Teig sind Leberkäse, Senf, Zwiebeln und Gurken bereits eingebacken, erklärt Bäckermeister Jürgen Wieber vom Unternehmen WIESHEU.

O-Ton

Egal ob kalt oder warm - eine schöne Snackidee. Und wenn wir schon beim Leberkäse sind, dann dürfen wir die Weißwurst natürlich auch nicht vernachlässigen...

O-Ton

Und König Kunde darf hoffen, dass sein Bäcker um die Ecke sich auf der iba hat inspirieren lassen - für den nächsten Snack zwischendurch.

Tim Kuchenbecker, Redaktion ... München