



... das Brot für die Frau und ein Fußball-, Handball oder Footballbrot - Bäcker lassen sich schon etwas einfallen, um den Umsatz anzukurbeln. Darunter sind natürlich auch viele, naja - etwas skurrile Ideen und Produkte. Unser Reporter hat sich auf der internationalen Messe für Backwaren, der iba 2012, in München einmal umgeschaut und tatsächlich so manch ausgefallene Idee gesehen, probiert und probieren lassen.

Anmoderation:

Haben Sie schonmal etwas von einem Frauenbrot oder einem Footballbrot gehört? Nein? Das gibt es aber tatsächlich. Bäcker lassen sich schon etwas einfallen, um den Umsatz anzukurbeln. Darunter sind natürlich auch viele, naja - etwas skurrile Ideen und Produkte. Unser Reporter hat sich auf der internationalen Messe für Backwaren, der iba 2012, in München einmal umgeschaut und tatsächlich so manch ausgefallene Idee gesehen, probiert und probieren lassen.

Eis am Stiel kennt jeder - aber wie sieht es mit Kuchen am Stiel aus? Den gibt's - sagt Hersteller Alexander Haselbach.

O-Ton

Kuchen to go - die Kinder wird's freuen, gerade der Kuchen am Stiel mit der Unmenge an buntem Streusel lockt. Und der sechsjährige Ulli muss nicht lange überlegen, als es um's probieren geht.

O-Ton

Und Mutti kann gleich mal an anderer Stelle zugreifen, denn hier präsentiert Peter Augendopler sein neues Frauenbrot.

O-Ton

Vor Jahren hat Peter Augendopler übrigens das Bibelbrot auf den Markt gebracht - mittlerweile ein Verkaufsschlager in 40 Ländern der Erde, zum Beispiel in Sibirien. Gut, die jüngere Gesellschaft schreit vielleicht nicht gleich "hier", wenn es um das Bibelbrot geht, anders könnte das schon beim Fußball-, Handball- oder Footballbrot aussehen. Es hat die Größe von etwa einem Tennisball und sieht tatsächlich so aus, wie die genannten Ballarten - Kids fahren voll auf das 90 Gramm schwere Gebäck ab, meint Michael Hobel aus Österreich.

O-Ton

Auch schmeckt das Ballbrot anders als herkömmliches, denn es wird nicht mehr gebacken, sondern nur noch mit einem speziellen Verfahren gegart. Machbar ist mit den Ballbrötchen mit Sicherheit auch folgender Trend: Eis im Brötchen. Kein Witz, der Trend kaum aus Italien und ist dort wahnsinnig beliebt ? die Kugel Eis wird auf's Brötchen geschmiert und dann wird's gegessen ? eine neue Variante ist es, wenn man das Brötchen in einem speziellen Gerät, wie ein Waffeleisen kurz erhitzt ? das Brötchen ist warm, das Eis kalt und den Testessern schmeckt's, auch international.

O-Ton

In diesem Sinne: Einen guten Appetit.

Tim Kuchenbecker, Redaktion ... München