



Auch Andreas Pollmeier von der Firma Erlenbacher hatte attraktive Backwaren im Angebot.

Foto: Kurt Lübke

Im Trend liegen Muffins und Cupcakes

BÄCKER Neue Trends waren auf der Hausmesse bei Hefe van Haag zu sehen und zu probieren. Auch der Nachwuchs wird gefördert.

Von Tabea Beckers

Tönisvorst. Auf dem Gelände von Hefe van Haag gab es ein süßes Jubiläum: Auf der 25. Rhein-Back-Schau standen wieder Backneuheiten im Mittelpunkt. An verschiedenen Ständen hatten Besucher die Chance, sie zu probieren und mit den Herstellern zu sprechen.

Am Stand des Marktführers für Schokolade, Callebaut, wurden zum Beispiel Kuvertüre aus weißer, Vollmilch- und Zartbiterschokolade vorgestellt, die man für Muffins und Kuchen gebrauchen kann.

Dawn, ein weiterer Lieferant von Hefe van Haag, setzt auf Muffins und Cookies. „Die Bäcker müssen den neuen Trends folgen, um die jungen Leute zu locken“, erklärte Verkaufsleiter Volker Herborg.

Um die Klassiker, darunter die Schwarzwälder-Kirschtorte, jedoch nicht zu vergessen, gibt es Cupcakes (zu Deutsch: „Tassenkuchen“). Das sind kleine Kuchen in der Größe eines Muffins. So wie es Kaffee zum Mitnehmen gibt, gibt es dann auch Torten und Kuchen zum Mitnehmen.

Bei Kampffmeyer wurden vor

allem Vollkornbrote und „Slow Milling“ vorgestellt. Dabei geht es darum, dass keine Backmischungen verkauft werden, sondern nur Einzelstoffe, die der Bäcker selber mischen muss. Es wird garantiert, dass man ohne Zusatzstoffe auskomme.

Zum sechsten Mal gibt es den Junior Kondi Cup

Zwischen Kuchen und Schokolade fand man auch einen Eisstand von Hefe van Haag. Zehn bis zwanzig Prozent der Kunden des Traditions-Unternehmens sind Eiscafés. Denn es liefert nicht nur Hefe, sondern auch Zubehör und andere Zutaten, darunter Mehl, Trockenrohstoffe, Gemüse, Fleisch und Käse. Außerdem gehen auch Handelswaren wie Coca Cola an die Betriebe.

Der Junior Kondi Cup, der in diesem Jahr zum 6. Mal stattfindet, soll die Ausbildung im Bäcker- und Konditorhandwerk fördern. Die jungen Leute sollen Spaß am Backen bekommen. Der positive Nebeneffekt ist, dass die Auszubildenden die Angst vor Prüfungen etwas verlieren und nicht mehr so nervös sind, wenn sie beäugt werden.

Tanja Zensis hat 2007 ihre

■ HEFE VAN HAAG

MESSE Mit der Hausmesse in Tönisvorst bietet Hefe van Haag einmal im Jahr über vier Tagen Kunden und Lieferanten die Möglichkeit zum direkten Kontakt. 4000 bis 5000 Besucher werden jeweils erwartet.

GESCHICHTE 1949 kam die erste maschinell hergestellte Würfelhefe für Hausfrauen in der Bundesrepublik auf den Markt. Aus dem Hause Hefe van Haag, produziert damals noch in der Ortsmitte von St. Tönis. Bis 1958 war Hefe das Hauptprodukt des Familienunternehmens.

Ausbildung abgeschlossen und ist inzwischen Konditormeisterin und durch die ganze Welt gereist. Ihr Anreiz für diese Ausbildung war, dass sie etwas Kreatives tun wollte. „Ich wollte das Endprodukt sehen. Wenn ich im Büro sitze, kann ich das nicht sehen.“, sagt sie.

Außerdem könne man als Konditor überall arbeiten, in einer Konditorei, im Hotel oder auf dem Schiff. Um mit den Industriebäckern mithalten zu können, müssten die Konditoreien „individuell sein und etwas anbieten, was die Industrien nicht anbieten können“, sagt Zensis.