



Teig auswallen, mit Konfi bestreichen und einrollen.



In Stücke schneiden, ausbacken, fertig!



Nach Belieben füllen – statt Ganache tuts auch Nutella.



Tüpfelchen auf dem i: Pistazie oder Aprikose.

Individualität ist Trumpf

◆ **Wissen Was das Spezielle am Fertigteig ist und worauf es beim Backen ankommt.**

Teig aus dem Kühlregal statt Selbermachen – wie geht das?

In Guetzliteigen hat es mehr Anteile an Fett und Zucker als etwa in einem Hefeteig für Brot. Solche Teige lassen sich daher schon von der Zusammensetzung und Struktur her einfacher lagern. Und anders als beim Brotteig spielt die Dauer der Lagerung und die damit verbundene Bildung von Fermentationsaromen keine so grosse Rolle.

Hat Fertigteig auch Nachteile? Das ist vor allem eine Sache des Geschmacks, und Ro-

mantik spielt dabei auch eine Rolle. Da hat jeder seine Lieblingsrezepte und weiss dazu eine Geschichte zu erzählen. Ich finde es auch schade, wenn es nur noch ums Ausstechen und Dekorieren geht – so lernen die Kinder nicht die Teigzubereitung. Ausser, man beherrscht die Zubereitung nicht: Dann haben Fertigteige sicher den Vorteil, dass man immer die gleiche Qualität bekommt für die Weiterverarbeitung.

Wie bringt uns die Zukunft – selbstbackende Weggli? Bei der Verpackung und der



Mathias Kinner (36), Backwarentechnikum der ZHAW Wädenswil

damit verbundenen Haltbarkeit hat sich in den letzten Jahren viel getan. Folien mit Solarzellen sind keine Utopie mehr, doch dass sich damit die zum Backen

nötige Energie erzeugen lässt, halte ich kurzfristig für eher unwahrscheinlich. Wichtig ist heute Individualität: Auf Reisen lässt sich an lokalen Märkten viel entdecken. So kommen stets neue Rezepturen zu uns. Etwa Brot mit Chia-Samen aus Mexiko, das heuer an der Back-Fachmesse IBA in München mehrfach vorgestellt wurde.

Sie betrachten das Backen als Wissenschaftler – hat es da noch Raum für Romantik, für das einfache Geniessen? Und was ist Ihr Lieblingsgebäck?

Ich hatte immer schon Freude am Backen, vor allem am Brotbacken, das ich noch als Student als Hobby betrieben habe. Dafür nehme ich mir heute leider keine Zeit mehr. Aber durch Sensoriktrainings habe ich gelernt, Aromen und Texturen bewusster und differenzierter wahrzunehmen. Von daher geniesse ich vielleicht sogar mehr als früher, weil ich gute Qualität zu schätzen weiss. Mein Favorit ist ganz einfach: Ruchbrot. Aber es ist gar nicht so einfach, ein gutes Ruchbrot zu backen. ●