

# Der Zucker für alles und jeden

«hello sweety»: Die neueste Erfindung in Sachen Zuckerersatz kommt aus Sins

Der Bäckermeister und YouTube-Star Marcel Paa liebt es, eigene Rezepte zu entwickeln. Durch diese Leidenschaft entstand sein neuester Streich: Mit «hello sweety» hat er eine gesunde Alternative zum Kristallzucker erfunden. Die Nachfrage ist gross.

Celeste Blanc

Zu viel Zucker ist ungesund – eine Erkenntnis, die seit mehreren Jahren bekannt ist. Als Alternative gibt es zwar eine breite Palette an Süssungsmitteln zu kaufen. «Doch sie eignen sich so gar nicht für das Backen», weiss Marcel Paa, ehemaliger Konditorchef des Crea Beck in Sins und heute durch seinen Youtube-Kanal «Einfach Backen» bei passionierten Hobbybäckern weit bekannt. Da bei Zuckeralternativen wie Sukrin, Assugrin oder Stevia die wichtigen Eigenschaften des Kristallzuckers wie die des Karamellisierens, Konservierens und Stabilisierens beim Backen fehlen, hat Paa mit «hello sweety» eine Neuheit erfunden: Sein Zuckerersatz besitzt ebendiese Eigenschaften, ist aber mit 50 Prozent weniger Kalorien um einiges gesünder. Seit September 2020 ist «hello sweety» auf dem Markt und die Nachfrage ist bereits gross. «Wir haben im September 6000 Einheiten bestellt. Ende Jahr mussten wir bereits wieder nachbestellen», freut sich der 36-jährige Bäckermeister.

## Für Backerfolg braucht es Zucker

Die Erfolgsgeschichte begann damit, dass Paa vor drei Jahren bei seinem Projekt «Zuckerfrei» für drei Monate komplett auf Kristallzucker verzichtete. «Als damaliger Konditorchef beim Crea Beck nicht gerade einfach», lacht er. Für seine Backware musste er beim Süssmittel auf die gängigen Alternativen wie Agavendicksaft oder Stevia zurückgreifen. Doch die Backversuche schlugen oft fehl: «Meine Familie war die Testester. Einmal meinte mein Sohn, der Kuchen sei ein Würfgeschoss, so klumpig war er.» Das Problem war, dass die Süssungsmittel nicht die Eigenschaften von Kristallzucker



Bäcker Marcel Paa hat mit «hello sweety» eine Neuheit erfunden: Sein Zucker eignet sich ideal für das Backen und ist mit 50 Prozent weniger Kalorien um einiges gesünder.

Bild: Celeste Blanc

aufweisen. Diese braucht es im Kuchen für das Binden und Stabilisieren des Teigs oder bei der Konfitüre für ihre Konsistenz oder das Konservieren. «Das Fazit meiner drei Monate ohne Zucker war, dass es ohne nicht geht», so der Marcel Paa. Deshalb musste eine Alternative her: «Ich war sehr überrascht, dass es eine solche auf dem Markt noch gar nicht gab.» Der Bäcker fing daraufhin an, natürlich vorkommenden Zucker wie Isomaltose, Inulin, Erythrit (E 968) und Stevia (E 960) zu kombinieren.

## Mehrere Testversuche

«Mehrere hundert Versuche» brauchte der Bäcker, bis er die ideale Mischung beisammen hatte. «hello sweety» ist der einzig bekannte Süsstoff, der zu 100 Prozent aus natürlichen Zutaten besteht, nur die positi-

ven Zuckereigenschaften vereint, kalorienarm, vegan, laktose- und glutenfrei und sogar zahnschonend ist. Beim Backen kann er bei gleicher Dosierung wie Kristallzucker verwendet werden und enthält weder zusätzliche Fett- noch andere Stoffe. Weiter weist er funktionale Wirkungen wie das Ausschütten von Dopa-

## Pluspunkt ist der natürliche Geschmack

Marcel Paa, Bäcker

min auf, fördert die Darmbakterien und führt zu geringer Beeinflussung des Blutzuckerspiegels. «Dieser Zucker kann von jedem konsumiert werden, der auf eine zuckerfreie Ernährung achten will oder muss. So-

mit eignet er sich für Diabetiker, jene, die an Fruchtzuckerunverträglichkeit leiden, Veganer, Sportler und all jene, die sich kohlenhydratarm ernähren wollen», so Paa. Ein weiterer Pluspunkt ist der natürliche Geschmack nach der Verarbeitung, denn «hello sweety» weist weder einen fremden noch einen überstürzten Geschmack auf.

## Soll auch preislich überzeugen

Seit September 2020 ist «hello sweety» in Paas Online-Shop und im Crea Beck in Sins erhältlich. Auch kann er online über Mr. Vegan oder Brack.ch bestellt oder in Lebensmittelgeschäften wie SPAR, Müller und ab Sommer 2021 auch in 400 Coop-Filialen bezogen werden. Das nächste Ziel des 36-jährigen Bäckermeister ist es, den Verkaufspreis zu senken. Heute ist

«hello sweety» im vergleichsweise teureren Preissegment neben Assugrin, Sukrin oder Ähnlichem zu finden: «Ziel ist es, «hello sweety» zukünftig so günstig wie Kristallzucker zu verkaufen und somit allen für kleines Geld zugänglich zu machen.» Dafür muss «hello sweety» im grossen Stil produziert werden. Doch auch hier hat Paa bereits einen Plan: Er hat sich bei der Schweizer Fernsehproduktion «Die Höhle der Löwen» angemeldet und sein Produkt im Casting bereits vorgestellt. «Wir hoffen, in die Endauscheidung zu kommen, um die Investoren für uns zu gewinnen», verrät Paa. Auch ist eine umweltfreundliche Verpackung angedacht: «Die ersten Rückstellungsmuster sind positiv und lassen in Zukunft die Möglichkeit einer nachhaltigen Verpackung zu.» In der jetzigen Packung ist der Zucker drei Jahre haltbar.

## Neue Rezepturen entwickeln

Das grosse Echo und die positiven Rückmeldungen motivieren den ambitionierten Bäckermeister: «Ich kenne niemanden, der sagt, es sei ein «Seich.» Nebst der Vermarktung seines Zuckers arbeitet der Bäcker zu-

## Hoffen auf Investoren

dem fleissig an anderen Zukunftsprojekten: Er ist am Relaunch seiner Back-Academy, erarbeitet für seine Homepage einen modernen Rezept-Blog und dreht dreimal die Woche neue Videos für seinen Youtube-Kanal, auf dem ihm 118000 Menschen folgen. «Neue Rezepte zu entwickeln ist eine meiner Leidenschaften», so Paa, der diese dann auf Youtube vorbakt und passionierte Bäckerinnen und Bäcker an seinen leckeren Ideen teilhaben lässt. «Jedes meiner Rezepte erzählt eine Geschichte. Doch es geht nicht um die Rezeptur, sondern um die Emotionen, die es bei den Menschen auslöst», lächelt er. Freude am Backen und das nötige Know-how weitergeben, das wird Paa auch in Zukunft antreiben, neue, vielfältige und revolutionäre Rezepte zu den Themen Brot, Kuchen oder Torten unter das Volk zu bringen.

## Buttwil

### Statistik der Pro Senectute

Die Gemeinde Buttwil hat gemäss Pflegegesetz des Kantons für ihre Einwohnerinnen und Einwohner eine Anlauf- und Beratungsstelle einzurichten. Die Anlauf- und Beratungsstelle dient betagten Personen und ihren Angehörigen zur Information über das Angebot der vorhandenen Dienste, zur Beratung und zur Vermittlung der benötigten Dienstleistungen. Zwischen der Gemeinde Buttwil und der Pro Senectute besteht seit 2010 eine Leistungsvereinbarung.

Die Auswertung per Ende letzten Jahres zeigt folgendes Bild: Anzahl Kontaktaufnahmen im ganzen Kanton 7212 (10071), Anzahl Zugriffe auf die Internetseite 58006 (39420), Anzahl Kontaktaufnahmen Gemeinde Buttwil 11 (9), wovon 10 (9) Anfragen telefonisch. Im Durchschnitt wird für die Beantragung einer Anfrage 13 bis 20 Minuten aufgewendet.

### Neue Pro-Senectute-Ortsvertretung

Gemäss Mitteilung der Pro Senectute übernimmt neu Tamara Meier, Steinackerstrasse 6, Buttwil, als Freiwillige der Pro Senectute Aargau die Aufgaben der Ortsvertretung der Gemeinde. Pro Senectute wünscht Tamara Meier einen erfolgreichen Start in ihr neues Aufgabenfeld. Die Pro Senectute ist überzeugt, in der neuen Mitarbeiterin eine kompetente Ortsvertreterin gefunden zu haben.

### 80 Prozent der Einwohnerinnen und Einwohner von Merenschwand besitzen die schweizerische Staatsbürgerschaft.

Per 31. Dezember waren in Merenschwand total 3720 Personen angemeldet. 2982 Einwohnerinnen und Einwohner, also gut 80 Prozent, besitzen die schweizerische Staatsbürgerschaft, 738 eine andere Nationalität.

Aus Afghanistan, Ägypten, Australien, Bosnien und Herzegowina, Brasilien, Bulgarien, China, Deutschland, Frankreich, Griechenland, Grossbritannien, Honduras, Indien, Indonesien, Italien, Kambodscha, Kanada, Kolumbien, Kosovo, Kroatien, Liechtenstein, Litauen, Malta, Marokko, der Niederlande, Nordmazedonien, Österreich, den Philippinen, Polen, Portugal, Rumänien, Serbien, der Slowakei, Slowenien, Spanien, Sri Lanka, Thailand, Tschechien, der Türkei, der Ukraine, Ungarn und den USA leben Menschen in Merenschwand. 682 Personen waren im Besitz einer Aufenthaltsbewilligung B oder einer Niederlassungsbewilligung C.

Im letzten Jahr waren 39 Geburten und 22 Todesfälle zu verzeichnen. Der Gemeinderat hielt im vergangenen Jahr 25 (2019: 25) ordentliche Sitzungen ab und widmete sich dabei insgesamt 1146 (1076) Geschäften.

## 3720 Einwohner am Jahresende

Statistisches aus Merenschwand



Statistische Zahlen aus Merenschwand zeigen, dass im Jahr 2020 39 Geburten und 22 Todesfälle zu verzeichnen waren.

Bild: sab

Anno 2020 gingen 82 (63) Baugesuche bei der Gemeinde Merenschwand ein.

Die Jugend-, Ehe- und Familienberatungsstelle des Bezirks Muri engagierte sich bezogen auf die Gemeinde Merenschwand in 58 (54) Fällen, 11 (21) Fälle wurden abgeschlossen.

Der betriebsamtlichen Statistik können für Merenschwand folgende Zahlen entnommen werden: 672 (778) Betreibungsbegehren, 313 (428) Pfändungen, 6 (15) Konkursandrohungen, 207 (312) Verwertungen (keine Liegenschaften), 57 (65) Rechtsvorschlüsse, 264 (367) Verlust-

scheine, 1 (1) Eigentumsvorbehalt. Die Summe der Betreibungsfordernungen belief sich auf knapp 2,67 Millionen Franken (2,37 Millionen Franken), jene der Zahlungen der Schuldner an das Betreibungsamt auf knapp 500000 Franken (513700 Franken) und die Summe der ausgestellten Verlustscheine auf 846700 Franken (937100 Franken). Das Kantonale Steueramt hat die Abrechnung zum Steuerbussen-Inkasso im letzten Rechnungsjahr vorgelegt. Für Merenschwand bestanden am Jahresanfang Ausstände von gerundet 41300 Franken. Während des Jahres

ergingen Strafbefehle mit Bussen von total 101200 Franken. Auf Erlass beziehungsweise Verlust entfielen 35700 Franken.

Ende Jahr beliefen sich die Ausstände auf 80400 Franken. Also hat der Busseneingang 26500 Franken betragen, wovon der Gemeinde die Hälfte, entsprechend 13200 zugefallen ist. Für den Ortsteil Benzenschwil wurden einzig unter der Rubrik Erlass beziehungsweise Verlust 15.20 Franken verzeichnet, die je zur Hälfte zulasten von Staat Aargau und Einwohnergemeinde Merenschwand gehen.

--gk