Online-Schulungen zu Sauerteig

Ein Fachmann lebt seine Leidenschaft

Der Bäcker-Konditormeister Marcel Paa aus Sins (AG) vermittelt auf seinem YouTube-Kanal und in eigenen Kursen die Freude am Backen und auch am Arbeiten mit einem eigenen Sauerteig.

zvg

Marcel Paa zeigt in einem seiner YouTube-Videos die Herstellung von Bürli mit Hilfe von Sauerteig.

Marcel Paa ist Bäcker-Konditor mit abgeschlossener Berufsprüfung und Höherer Fachprüfung und hat viele Fans: Um seine Faszination und Freude am Backen weiterzugeben, lancierte er seinen deutschsprachigen YouTube-Kanal (youtube.com/einfachBackenMarcelPaa) und hat dort inzwischen 128 000 Abonnentinnen und Abonnenenten. In vielen rund 10-minütigen Videos zeigt er, wie interessierte Laien in ihrer Küche leckere Backwaren aller Art herstellen können.

Mit Sauerteig hatte Paa erstmals 2010 im Rahmen der Berufsprüfung zu tun. Damals züchtete er seinen ersten eigenen Sauerteig. Im November 2017 stellte er erstmals Lernvideos zur Sauerteigführung auf YouTube, später auch solche zur Herstellung von Brot, Zopf, Crackers und Panettone aus Sauerteig. Diese Videos würden weit mehr beachtet als jene zu Torten, erklärt er.

Links zum Sauerteig

Richemont-Sauerteigkurs vom 21./22. Juni: richemont.swiss > Bildung > Bäckerei
Sauerteig-Serie: swissbaker.ch/panissimo > Sauerteig

Ausbildner von Profis und Laien

Der Fachmann war als Konditoreichef im Leitungsteam des heute von seiner Frau und seinem Schwager geleiteten Crea-Beck in Sins (AG). Heute ist der YouTube-Bäcker dort primär für Lehrlingsausbildung und Rezeptentwicklung zuständig und widmet sich sonst seiner zur Marcel Paa GmbH angewachsenen Leidenschaft zur Wissensvermittlung. Auf marcelpaa.com bietet er auch Kurse und einen Online-Shop an.

Zielpublikum sind in erster Linie interessierte Laien. Doch Paa stellte fest, dass auch Fachleute seine Videos ansehen oder seine meist halbtägigen Kurse besuchen. Diese finden aktuell nicht in Sins, sondern online mit Videos und Austausch per Zoom statt. Vor der Pandemie reisten regelmässig gar Interessierte aus Deutschland zu Sauerteigkursen an. «In der Praxis kommen viele Fragen auf, und das Arbeiten mit Sauerteig braucht etwas Erfahrung», erklärt der begeisterte Bäcker-Konditor dem «panissimo» den Nutzen der Kurse – egal ob man zur Triebführung nur Sauerteig oder zusätzlich auch Hefe einsetze. «Das Arbeiten mit Sauerteig ist gar nicht so schwer», ergänzt Paa. Und «je älter ein Sauerteig ist, desto ausgeglichener wird er». ce

Videos: bit.ly/31NQsi7 und youtube.com/einfachBackenMarcelPaa; Kurse: back-academy.ch

Anzeige

Einkaufsgutschein vom Bäcker/Confiseur –
ein beliebtes Geschenk

Informationen:
www.swissbaker.ch/gutschein

Schweizer Bäcker-Confiseure
Boulangers-Confiseurs suisses
Panettieri-Confettieri svizzeri