

Einhörner und Handtaschen vom Bäcker

Sins Konditormeister Marcel Paa bringt Tausenden von Hobby-Bäckern übers Internet das Backen bei

VON ANDREA WEIBEL

Ob Autos, Disney-Figuren, Handtaschen oder gar Moscheen - Marcel Paas Kunstwerke sehen nicht nur echt aus, sondern sind auch lecker. Es sind allesamt Torten, viele nach dem neuesten Trend mit Fondant verziert und zu Kunstwerken modelliert. Der Bäcker-Konditor-Meister erfüllt selbst die fantasievollsten Tortenwünsche. Doch vor etwa anderthalb Jahren reichte es ihm nicht mehr, allein seine Kunden mit seinen Kreationen glücklich zu machen. «Ich habe im Internet oft gesehen, dass gerade Hobby-BäckerInnen Fragen hatten, die von anderen mit haarsträubenden Tipps beantwortet wurden», erinnert er sich lachend. «Da dachte ich, denen könnte ich als Fachmann mit kleinen Kniffen viel Arbeit ersparen. Denn ich finde es super, dass auch normale Hausfrauen und -männer unglaubliche Tortenkunstwerke in Angriff nehmen.» Das war der Startschuss zu «einfach Backen», dem Youtube-Kanal, der je nach Video über 300 000 Klicks erhält. «Dass sich so viele Menschen meine Anleitungen anschauen, hätte ich nie erwartet», sagt Paa, Chef der Konditoreiabteilung von CréaBeck in Sins. Seine Anleitungen finden Gefallen, allen voran die «Frozen Torte» zum Disney-Film «Die Eiskönigin», die übrigens eines seiner ersten Videos war.

«Was zählt, sind die Torten»

Paas Idee war einfach: «Ich backe sowieso viele Spezialtorten nach Kundenwünschen. Bei drei pro Woche lasse ich die Kamera laufen und gestalte eine Videoanleitung.» So können sich Hobby-Bäcker überall seine Tipps anschauen und die Torten nachbacken. Im Video spricht er Hochdeutsch. «Dabei ist es mir egal, dass ich hörbar kein Deutscher bin und die Videos nicht professionell geschnitten sind. Was zählt, sind die Torten.» Das scheinen auch seine Fans

so zu sehen: Über 11 000 haben seinen Kanal abonniert. Und selbst die neueste Kreation, eine Mango-Kokos-Torte, vor drei Tagen noch geladen, hat bereits über 1600 Klicks. Und auch Kommentare und glückliche Reaktionen sind nicht selten: «Da merke ich immer, dass es nicht um die perfekte Torte geht, sondern um die Emotionen, die man damit auslöst.»

Von den Videos profitiert auch CréaBeck, wo Paa Mitglied der Geschäftsleitung ist. «Die Kunden erhalten nicht nur ihre Torten, sondern können via

Video quasi gleich selbst mit in die Backstube kommen und zusehen.»

Online-Bäcker-Ausbildung

Mittlerweile hat Marcel Paa einen zehnteiligen Videokurs, den «Fondant Torten Master Kurs», produziert. Seine Vision: «Ich stelle mir vor, dass man irgendwann eine professionelle Online-Bäcker-Ausbildung machen kann, die dann in einer praktischen Prüfung en-

«Es geht nicht um die perfekte Torte, sondern um die Emotionen, die sie auslöst.»

Marcel Paa Konditormeister und Youtuber

det. Davon sind wir noch weit entfernt, aber man soll ja Visionen haben.» Seinen Konditor-Kollegen mache er so die Kundschaft aber nicht streitig, «im Gegenteil, ich habe gemerkt, dass Leute viel häufiger Torten bestellen, seit all die Videos im Internet grassieren, nicht nur meine».

Paa stellt neben Videos zu Rezepten und Dekoration auch solche zur Theorie oder Umrechnungstabellen auf seinen Youtube-Kanal. Und wer ihn abonniert, bekommt noch mehr Tipps. Was für Schweizer oft schwierig ist, ist ihm gelungen: Paa verdient bares Geld mit seinen Videos. «Ich möchte mir damit ein zweites Standbein aufbauen. Damit hätte ich am Anfang nicht gerechnet. Jetzt werde ich sehen, wohin das führt.» Momentan stellt er weiterhin drei Videos pro Woche online und produziert mit seinem Team Hunderte von Torten. Momentan hoch im Trend: das Thema Einhörner.

Die Videos auf www.aargauerzeitung.ch

In seinem selbst gebauten Studio im Keller dreht Marcel Paa die Youtube-Videos mit Tipps zum Backen - wie dieser Handtaschentorte. ANDREA WEIBEL

