

Marcel Paa mischt Youtube-Szene auf

Porträt In der Sinsler Creabeck arbeitet der Chef-Konditor nicht nur für seine Kunden aus der Umgebung, sondern für ein weltweites Publikum. Per Youtube-Videos gehen die Kunstwerke viral und lösen im In- und Ausland Emotionen aus.

RAHEL HEGGLIN

Der 32-jährige Bäcker- und Confiseurmeister Marcel Paa verzaubert mit seinen Kreationen die Youtube-Fangemeinde. In der Show «Einfach Backen» zeigt er in zweiminütigen Videos, wie Torten hergestellt und kreativ verziert werden können. Sein Youtube-Kanal, erhält je nach Video über 300'000 Klicks.

Wie das Leben so spielt

Aufgewachsen ist Paa in Interlaken. Sein Plan war, eine Bäcker- und Konditorenlehre abzuschliessen und den elterlichen Betrieb zu übernehmen. «Aber wie oft im Leben kommt es anders als geplant», erklärt er. Nach der Lehre wollte er Erfahrungen in anderen Betrieben sammeln. Nach Anstellungen in Bern und Luzern verschlug es ihn in die Creabäckerei in Sins. «Ich wollte die Meisterprüfung machen und bekam diese Möglichkeit hier.» Er verliebte sich in die Inhabertochter, heiratete sie und gründete mit ihr eine Familie. Das Vorhaben, den elterlichen Betrieb zu übernehmen, war damit Geschichte. Paa stieg in die Geschäftsleitung von CreaBeck ein und absolvierte nach der Meisterprüfung noch die höhere Fachprüfung. Die Arbeit als Konditor hat ihn seit dem ersten Tag seiner Lehre gepackt. Vor allem das Kreative, das er beim Verzieren von Torten ausleben konnte, hatte es ihm angetan. Rund 20 bis 25 Torten zaubert er täglich und lernt noch immer dazu. «Mit jeder Torte kann man sein Geschick verbessern. Entweder man lernt einen Trick, wie man schneller ist oder man entdeckt, wie es schöner und besser wird.»

Inspiration durch Fitnessvideos

Im Sommer 2015 stöberte Paa auf Youtube in Fitnessvideos herum. «Ich war fasziniert von den Tipps, die mir die Experten gaben.» Davon angetan, interessierte es ihn, welche Videos in seiner Branche existierten. Dabei stiess er auf viele Beiträge von Hobby-Konditoren, die ihre Torten zur Schau stellten. Bei den Kommentaren dazu waren häufig Fragen von Usern, die von den Protagonisten teilweise falsch beantwortet wurden. «Ich wusste, dass das Ergeb-

Im seinem Studio, das in den Räumlichkeiten der Creabeck in Sins aufgebaut ist, nimmt Marcel Paa pro Woche drei Videos auf. Sein neuester Coup sind Torten, die mit Airbrush verziert werden.



nis verschlimmert wird, würde das so umgesetzt werden.» Das rief ihn auf den Plan, selber ein Video von seinen Backkünsten zu veröffentlichen und den Usern aufzuzeigen, wie sie möglichst einfach eine Torte herstellen und schön verzieren können. Seine Idee zu «Einfach Backen» war geboren.

Marketingstrategie ist wichtig

«Ein Video muss kurz sein», ist er überzeugt. «Niemand will sich eine Stunde ein Backvideo anschauen.» Paa organisierte eine Kamera mit Stativ und stellte sie in der Backstube auf. Jeder Schritt, den er für die Vollendung einer

Torte vollzog, wurde gefilmt. Danach setzte er sich an den Computer, schnitt das Material zu einem kurzen, knackigen Video zusammen und kommentierte die Szenen. In den Videos spricht der Berner Hochdeutsch. «Da steckt auch Marketing dahinter», gibt er zu. Denn mit Mundart würde er praktisch nur Schweizer erreichen, was eine Community von acht Millionen ausmacht. Mit Hochdeutsch erreicht er sowohl die Schweizer, wie auch die Österreicher und Deutschen. «Das gibt 100 Millionen potentielle Zuschauer.» Neben dieser Überlegung ist auch Kontinuität wichtig. «Ich lade pro Woche

drei Videos hoch. So kann ich gewährleisten, dass ich im Google-Ranking oben bleibe.»

Online und Video sind die Zukunft

Dass er mit diesen Überlegungen richtig liegt, zeigen ihm seine Abonnenten. Mittlerweile sind das 13'000 und die Community wächst von Tag zu Tag. Dass sein Youtube-Kanal so erfolgreich würde, hätte er nicht gedacht. «Mittlerweile verdiene ich so viel damit, dass ich die Krankenkasse damit zahlen könnte. Aber den ganzen Gewinn stecke ich in neue Technik oder neue Backutensilien.»

Für Paa ist klar, dass der Markt Richtung Online und Video geht. Um hier Vorreiter zu sein und seine Vision von einer Online-Backausbildung zu realisieren, bietet er bereits Tortenkurse an, die onlinebasiert sind. Das Wichtigste ist ihm, dass er authentisch bleibt und seinen Zuschauern einen Mehrwert bieten kann. Denn er ist überzeugt, um so mehr er gibt, um so mehr erhält er zurück. Und dies meint er nicht finanziell, sondern emotional. «Ich freue mich, wenn ich mit meinen Tortenkreationen Emotionen auslösen kann. Einerseits ab dem ersten Eindruck und andererseits ab dem Geschmack.» Und diesen Wow-Effekt möchte er in die Welt hinaus tragen, sodass jeder Freude ab seinen Torten hat, die unter seiner Anleitung gebacken und verziert wurden.



Für den «Anzeiger Oberfreiamt» kreierte Marcel Paa eine spezielle Zeitungs-Torte, gefüllt mit einer Schoggimousse-Creme und verziert mit einer Zuckerfolie, die er mit einem herkömmlichen Drucker und Lebensmittelfarbe herstellte.

Fotos: rah

Das Video mit der «Anzeiger-Torte» kann auf unserer Webseite www.anzeiger-oberfreiamt.ch angeschaut werden. (rah)