

Der Online-Backprofi liefert seine Rezepte jetzt auch in Buchform

Sins Marcel Paa ist als Bäcker international bekannt. Seine Backanleitungen auf Youtube werden von Tausenden verfolgt. Jetzt gib es sie auch in Buchform.

VON JOHANNA LIPPUNER

Auf den ersten Blick ist das Backstudio von Marcel Paa eine ganz normale Küche. Doch: Was haben Kamera, Stativ und Beleuchtungslampe hier verloren? Paa ist kein gewöhnlicher Bäcker. Er dreht Videos für den Youtube-Kanal «Einfach backen.» Seinen 29 105 Abonnenten bringt er dort, in kurzen Videos, von der Grundtechnik bis zur Dekoration von Torten, alles bei. Täglich gewinnt er neue Fans dazu.

Die Idee, selber Videos zu machen, kam Paa, als er online nach Fitness-Tipps suchte. «Das kann ich auch, allerdings mit backen», sagte er sich. «Im Internet kursieren viele Tipps, die gar nicht funktionieren», bewertet er einige Backbeiträge, die es bereits vor ihm gegeben hat. Der Bäcker-Konditor mit Meisterprüfung will es besser machen. Seit drei Jahren macht er seine eigenen Videos, Schnitt und Vertonung macht er nach wie vor selber.

Paa merkte bald, dass auch Interesse an Beiträgen bestand, die zeigen, wie man eine ganze Torte herstellt. «Ein eineinhalb Stunden Video schaut kein Mensch», lacht er. Deshalb gibt es von ihm auch kostenpflichtige Videokurse.

Keine Angst, Neues zu probieren

Die Hobbybäcker waren und sind begeistert. «Ich erhalte viele positive Kommentare und lese auch jeden ein-



Marcel Paa in seinem Backstudio, in dem er Youtube-Videos dreht. JOHANNA LIPPUNER

zelen. Leider kann ich nicht auf alle antworten.» Wenn Paa die Nachricht erhält, dass ein Rezept nicht funktioniert hat, gibt er Verbesserungsvorschläge. Manche Abonnenten stören es auch, wenn ihre Ergebnisse nicht gleich beim ersten Versuch makellos gelingen würden. «Perfektion ist nicht das Wichtigste. Meistens bäckt man für andere und die freuen sich so oder so.»

Er möchte seinen Kunden die Angst davor nehmen, Neues auszuprobieren: «Dann geht halt mal etwas in die Hose, aber daraus lernt man.»

Vor gut einem Jahr startete der Bäckermeister sein neuestes Projekt: Ein Backbuch. Darin kommt er von den Torten weg und taucht in die Welt des Brotbackens ein. «Das Buch enthält Rezepte für alle, die zu Hause ein gutes

Brot backen möchten.» Speziell an dem Backbuch ist, dass alle von den über 80 Rezepten von einer Testgruppe ausprobiert wurden. Diese bestand aus vier Frauen und einem Mann. «Dabei sind super Brote entstanden», die Freude ist aus Paas Stimme herauszuhören. Eingeleitet werden die verschiedenen Kapitel mit Erfahrungsberichten der Testgruppe. Auch Paa selber gibt persönliche Geschichten dazu. «Es soll ein Buch für die Community sein, die Personen stehen im Vordergrund.»

Ohne professionelles Equipment

Im Buch zu finden sind verschiedene Rezepte für Brot, Hefeteig, Plunder, Croissants, Blätterteig, Zopf und vieles mehr. Dazu gehört ein Theorieteil, in dem die Methodik der Anweisungen anschaulich erklärt wird.

Illustriert sind die Rezepte mit «Schritt-für-Schritt-Bildern», welche sie visualisieren. «Ein Bild sagt mehr als tausend Worte», sagt Paa. So etwas gäbe es nur in wenigen Backbüchern. Sein Buch, das wie sein Youtube-Kanal, den Titel «Einfach backen» trägt, soll schliesslich auch für Laien verständlich sein. Ausserdem benötigen seine Backwaren kein professionelles Equipment. Ein Backofen und eine Küchenmaschine reichen. «Meine Rezepte sind vom Profi für den Hobbybäcker gemacht.» Sollte eine Anleitung trotzdem nicht ganz verständlich sein, besteht die Möglichkeit sich online ein Video dazu anzusehen. Das Gebäck in seinem Buch beschreibt Marcel Paa in drei Worten: «Schnell, einfach, gut.» Mehr Infos: www.marcelpaa-shop.com



Videos vom Backprofi:
www.aargauerzeitung.ch