

Ein Bäckermeister verrät seine Backgeheimnisse

Sins Der Youtube-Star und Mitglied der Geschäftsleitung der CreaBeck gehört ab sofort auch zu den Autoren. In einem 220-seitigen Backbuch verrät der Profi seine Tipps und Tricks, damit die Leckereien zu Hause im Handumdrehen gelingen.

RAHEL HEGGLIN

Der 33-jährige Marcel Paa hat viel um die Ohren. Einerseits führt er als Geschäftsleitungsmitglied erfolgreich die CreaBeck in Sins, Hünenberg und Rotkreuz. Andererseits ist er Youtuber mit Herz und Seele und verrät seiner Community wöchentlich neue Rezepte. Mittlerweile zählt sein Kanal über 29'000 Abonnenten. Die beachtliche Zahl kommt nicht von ungefähr. Der Einsatz dafür ist wöchentlich zwei bis drei neue Beiträge, die er nach seiner regulären Arbeitszeit produziert. Eigentlich ein erfülltes Pensum, da Paa ja noch Vater eines fünf Jahre alten Jungen ist. Doch Paa hat so viele Rezepte und Ideen im Kopf, dass er diese nun in einem Backbuch niedergeschrieben hat und so eine passende Ergänzung zum Laden und YouTube Kanal findet.

Fokus auf Brotteige

Als die Youtube-Gemeinde immer mehr wuchs und er stetig Anfragen bekam, wie man was noch machen könnte, entschied sich Paa für einen Online-Videokurs. Dort können seine Fans mit ihm in Verbindung treten und seine Backkünste noch persönlicher erleben. «Aber selbst in diesen Videokursen kann ich nicht alles zeigen», verrät der gebürtige Interlaker. So musste also ein Backbuch her, das sich jeder erwerben und die Rezepte mit der Anleitung Schritt für Schritt nachmachen kann. Damit es den Rahmen nicht sprengt, hat sich Paa für ein Brot-Backbuch entschieden. Darin kommen 80 Brot-, Zopf- und Feingebäck-Rezepte vor. «Ich möchte, dass die Kreationen einfach nachzubacken sind und garantiert gelingen», bekräftigt er.

Mit Testgruppe zum finalen Ergebnis

Damit dieses Vorhaben gelang, hatte Paa eine Testgruppe ins Leben gerufen. «Das waren treue Fans von meinem Youtube-Kanal. Ich habe fünf Personen ausgesucht und ihnen alle Rezepte zukommen lassen.» Die fünf Personen waren wild gemischt. So kamen die einen aus der Schweiz, die ande-



Marcel Paa ist ein Macher. Neben seinem Geschäft führt er einen erfolgreichen Youtube-Kanal und einen Online-Shop. Nun erschien sein erstes Backbuch «einfach backen».

Fotos: rah / zVg

ren aus Deutschland. Jemand ist Bäuerin, der andere Transportunternehmer. «Mein Backbuch soll für jedermann verständlich sein und es sollte keine Profi-Ausrüstung nötig sein.» Mit dem erhaltenen Feedback passte er seine Rezepte an. «Es waren vor allem Produktebeschreibungen, die in Deutschland teilweise anders sind. So gibt es dort kein Weissmehl oder Halbweissmehl. Sie sind anders bezeichnet. Diese Bezeichnungen sind im Buch nun auch erwähnt.» Nachdem die Testgruppe alle Rezepte durchgebacken und er seine Änderungen vorgenommen hatte, ging es um die Bilder, die er im Backbuch zeigen wollte.

Mit 650 Bildern zum perfekten Backergebnis

«Mir war von Anfang an wichtig, dass die Bilder authentisch sind», betont er. So hat er pro Shooting zu Hause rund zehn Rezepte gebacken und die Ergebnisse zum Fotografieren mitgenommen.

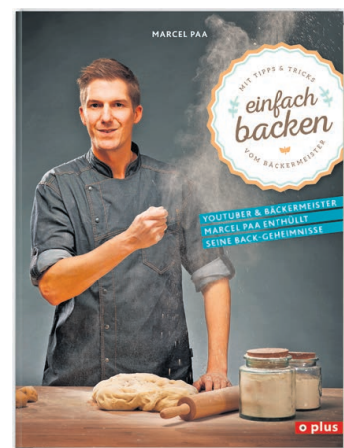
«Selbst wenn bei einem Brot etwas nicht ganz optimal ausgesehen hatte, ich habe es trotzdem verwendet. Denn wie gesagt, mein Buch soll authentisch sein.» Damit der Laien-Bäcker Schritt für Schritt vorgehen kann, ist auch jeder Schritt fotografisch festgehalten. So kann überprüft werden, ob beim Teig oder Formen Unterschiede bestehen und diese beheben, bevor es in den Backofen geht. «So sind in meinem Buch nun für die 80 Rezepte 650 Bilder und je eine Schritt-für-Schritt-Anleitung.» Der Unterschied von seinem Backbuch zu jedem anderen ist wohl, dass er als Profi ein Rezeptbuch für Laien herausgegeben hat. «Sonst ist es so, dass Profis für Profis schreiben oder Laien für Laien. Ich verrate hier wirklich meine Backgeheimnisse», schmunzelt der Bäcker- und Confiseurmeister.

Weitere Projekte im Visier

Dass Paa jetzt mit dem Erscheinen des Backbuches «einfach backen» nicht zurücklehnen wird, ist zweifellos. Bereits jetzt versucht er ein neues Projekt zum Erfolg zu bringen: «Ich habe auch einen Onlineshop, bei dem ich über 2000 Backutensilien anbiete. Das können spezielle Zutaten sein, aber auch Werkzeuge, die das Backen vereinfachen.» In seinem Online-Shop bietet Paa nur Waren an, die er selber braucht und getestet hat. Und natürlich kann auch sein erstes Backbuch über diesen Shop bezogen werden. Ob es bei

diesem einen Buch bleibt, kann Paa noch nicht sagen. «Es geht im ersten Buch nur um Brote und Feingebäcke. Da gäbe es schon noch Potenzial für ein weiteres Buch. Zum Beispiel über Torten und Pâtisserie.»

Wettbewerb



Nicht lange fackeln, «einfach backen!» Das ist das Motto von Marcel Paa. Das Buch kann auf www.marcelpaa-shop.com und in den gängigen Buchhandlungen erworben werden. Der «Anzeiger Oberfreiamt» verlost drei Exemplare. Schreiben Sie uns eine E-Mail an: redaktion@anzeigersins.ch mit dem Stichwort «Backbuch», Ihrer Adresse und Telefonnummer. (rah)

