

Marcel Paa am Werk in seiner Backstube in Sins



Zu Besuch beim Jamie Oliver des Backens

Hunderttausende schauen Marcel Paa auf Social Media beim Backen zu. Ein Besuch beim Schweizer Youtube-Star, der keine Erdbeerkonfi mag.

Text: Kian Ramezani Bilder: Mirko Ries

«Hi Leute, herzlich willkommen bei «Einfach Backen» - so fängt jedes Video von Marcel Paa an. Doch heute zögert der berühmteste Youtube-Bäcker der Schweiz. Weil das Migros-Magazin zu Besuch ist, hat man Schweizerdeutsch vereinbart. «Wie sagt man «Hi Leute» auf Mundart?» Nach kurzem Überlegen entscheidet er sich für ein «Hoi zäme» und legt los: Brötchen mit Mohn und Sesam. Es geht sehr schnell, wenige Arbeitsschritte, einfache Zutaten.

Marcel Paa, Sie sagen «Einfach Backen» sei bei Ihnen Programm. Was machen viele falsch?

Wie beim Kochen die Zutaten Handgelenk mal Pi zusammenmischen. Ohne Waage backen, das kommt nicht gut. Oder die Hefe in warmem Wasser auflösen. Die Wirkung der Hefe verpufft so bereits, weil diese unnötigerweise durch die Wärme zu früh aktiviert wird. Oft wird auch zu wenig heiss gebacken. Ein Brot darf die ersten Minuten gern bei 250 Grad in den Ofen, damit der Teig kraftvoll aufgeht.

Essen Sie selbst noch Brot und wenn ja, wie?

Ich esse nach wie vor sehr gern Brot, vor allem abends. Für mich ist Brot wie ein essbarer Teller, auf dem sich alles gut macht: Quark, Guacamole, Aufschnitt, Spiegelei. Oder süss mit Himbeer- und Aprikosenkonfi. Erdbeerkonfi ist weniger mein Fall.

Viele Ihrer Follower leben in Deutschland. Wie unterscheidet sich die deutsche Brotkultur von der schweizerischen?

Deutschland ist Roggenland, die Schweiz Weizenland. Auch Sauerteig ist in Deutschland noch immer verbreiteter als bei uns, und es wird mehr mit Gewürzen gearbeitet. Mir kommen diese Unterschiede entgegen, denn ich merke, dass meine Follower in der Schweiz gern auch einmal ein deutsches Rezept nachbacken und umgekehrt.

Das Kochstudio im Keller seines Wohnhauses in Sins AG ist viel kleiner, als es auf den Videos wirkt. Während Marcel Paa den Brötliteig zusammenwirft und die Arbeitsschritte kommentiert, laufen drei Kameras. Eine an der Decke fix über ihm installiert, eine vor ihm auf dem Stativ und eine in den Händen von Kameramann Röbi, der ebenfalls gelernter Bäcker ist. Ein Drehbuch oder Ähnliches existiert nicht, die beiden verstehen einander ohne viele Worte. Wenn Röbi später das Video zusammenschneidet, bereitet Marcel Paa bereits das nächste Rezept vor. So gehen pro Woche drei Videos raus.

Erinnern Sie sich an Ihr erstes selbst gemachtes Video?

Das ist inzwischen zehn Jahre her. Als klar wurde, dass auf Youtube nicht nur Katzen interessieren, startete ich mit Tortenvideos. Auf Facebook entstanden gleichzeitig die



ersten Backgruppen, in denen Laien sehr viel Halbwissen verbreiteten. Ich sah Potenzial für einen Profi und merkte, dass ich bei den Leuten gut ankomme.

Wann kam der Durchbruch?

Die Coronapandemie veränderte alles. Plötzlich waren alle zu Hause und wollten backen. Ich hatte zu diesem Zeitpunkt bereits eine Community aufgebaut, und auch meine Frau unterstützte mich, alles auf eine Karte zu setzen. Ich habe seither viel gelernt. Man muss zudem versuchen, unabhängig von den Plattformen zu bleiben.

Wer isst eigentlich all die feinen Dinge, die Sie backen?

Diese Frage kommt immer wieder. Sagen wir es so: Ich habe ein dankbares Team.

«Einfach Backen» besteht nicht nur aus Marcel und Röbi. Im Backoffice seines Studios in Sins beschäftigt der Youtube-Bäcker insgesamt sieben Mitarbeitende.

Im Vorraum stapeln sich Küchengeräte und Mehle, die er zugeschickt bekommt, um sie zu testen und hoffentlich in seinen Shop aufzunehmen. Den meisten muss er absagen, darunter auch Gordon Ramsey. «Seine Bratpfanne ist super, aber ich koche nicht, ich backe. Das wäre nicht authentisch», so Paa.

Was ist das Geheimnis Ihres Erfolgs?

Entgegen der aktuellen Trends sind meine Videos im Querformat aufgenommen und relativ lang. Trotzdem verschwende ich die Zeit meiner Zuschauer nicht mit unnötigen Erzählungen. Ich erkläre, was ich gerade mache und warum. Das wird geschätzt. Klar braucht es auch bei mir Unterhaltung und Witz. Ich schaue mindestens einmal täglich in die Kommentare auf den Plattformen und beantworte, was ich kann.

Wie beurteilen Sie die Brotqualität in der Schweiz?

Früher war alles besser, hört man gern. Beim Brot stimmt das nicht: Zu Hause wird mehr gebacken denn je, und in der Industrie erhalten die Teige mehr Zeit zum Aufgehen. Kenner sind sich einig: Die Brotqualität war noch nie so hoch wie heute.



Marcel Paa (40) wuchs in Interlaken BE als Sohn einer Bäckerfamilie auf und ist gelernter Bäcker-Konditor-Meister, dem auf Youtube 340 000 User folgen. Mit seiner Frau Nadine, die ebenfalls Bäckerin ist, und seinem 11-jährigen Sohn wohnt er in Sins AG. In seiner Freizeit spielt er Golf und vermisst manchmal die Berner Alpen.