

Große Auswahl bei kleinen Genüssen

Die Backwaren hatten auf der Anuga ihre eigene Halle, tummelten sich aber zusätzlich mit enormer Vielfalt auch im Bereich Tiefkühlkost.

Weniger kann manchmal mehr sein. Die Brote werden kleiner, Brötchen und süße Verführer à la française, deutsch oder im American Style kommen in vielfältigen Mini-Varianten neu in den Markt. Dass daneben auch immer mal wieder XXL hervorsprießt, ist die folgerichtige Ergänzung der Vielfalt. Viele Neuheiten gab es auf der Anuga mit der Trend-Saat Chia zu entdecken, die Brot und Brötchen, hier und da auch Süßes, schmackhaft veredelt und obendrein als besonders gesund propagiert wird. Die Auswahl an Gluten- und Laktosefreiem wächst weiter. Zudem zeigten viele Anbieter nicht nur Produkte, sondern auch, was sich aus ihnen tolles zaubern lässt – im süßen wie im herzhaften Snackbereich. Und manch ein Kuchen signalisiert jetzt Vegetariern mit dem V-Label, dass er garantiert nichts vom toten Tier enthält.



Am Mestemacher-Stand präsentierte Prof. Dr. Ulrike Detmers die Vielfalt der neuen Aerzener-Kuchen mit V-Label gemeinsam mit ihren Kindern Albert Hendrik und Christine und ihrem Ehemann Albert.

Aerzener: Gedeckter Kuchen mit dem V-Label des Vegetarier-Bundes

Vegetarische Kuchen?! Nein, kein Scherz. Kuchen der Aerzener Range „Unsere Klassiker“ und die auf der Anuga vorgestellten Neuheiten der Range „Für Gourmets“ tragen ab sofort das V-Label des deutschen Vegetarierbundes. „Und das war gar nicht so leicht zu bekommen“, schilderte Geschäftsführerin Professor Dr. Ulrike Detmers. Denn der Deutsche Vegetarierbund, der für die Vergabe dieses Siegels geradestehe, schaue sehr detailliert in die Tiefe und da sei manch ein Hilfsstoff dann doch unerwartet tierischer Herkunft gewesen. Bei Aerzener können sich die Verbraucher nun dank V-Label sicher sein, dass keine Bestandteile geschlachteter Tiere im Produkt stecken. Also eine durchaus hilfreiche Kenn-



„Ofenfrischen Brotgenuss“ von Austerschmidt stellte Bert Menke auf der Anuga vor: Die Brote werden kleiner, rustikaler und zunehmend Bio.

zeichnung für entschiedene Vegetarier. Und für sie der Weg zu neuen leckeren Produkten „Für Gourmets“, die in den Sorten „Gedeckter Apfelkuchen“, „Gedeckter Kirschkuchen“ und „Kirsch Mohn Eierschecke“ künftig in Faltschachteln in den Truhen des Einzelhandels zu finden sein sollen. Ebenfalls ein V-Label tragen ab sofort die Brownies „Für Gourmets“ sowie Bienenstich, Apfelkuchen und Kirsch-Schokokuchen unter „Unsere Klassiker“. jr

Austerschmidt: Kleine Brote liegen im Trend

Rustikale Brote, die sich mit einem handwerklichen Touch präsentieren, gehören zur Kernkompetenz der Austerschmidt Frische Bäcker GmbH & Co. KG. Dabei entwickle sich die Nachfrage zunehmend hin zu kleineren Broten mit