

# Süße und Früchtchen, Handwerks-Touch und Convenience

minus 18 fragte Anbieter von tiefgekühlten Backwaren, Desserts und Eiskrem nach ihren erfolgreichsten Neueinführungen und Innovationen 2015.



Tiefgekühlte Backwaren bieten Vielfalt in unterschiedlichsten Lebenslagen: Von süßen und herzhaften Snacks bis hin zu vielfältigsten Brotwaren.

Die Deutschen mögen es süß. Schokolade und Früchte sind im vergangenen Jahr klare Trends bei den Backwaren gewesen. Und bei den Früchten darf es gerne klassisch und heimisch sein. Erdbeere, Blaubeere oder auch Apfel sind als Füllung beziehungsweise Auflage für die süßen Naschereien gefragt. Auch traditionelle Rezepturen und Herstellung „nach alter Art“ kommen bei den Kunden gut an. Die Kuchen dürfen dabei gerne – besonders für die Großverbraucher – schon vorportioniert sein. Und wie in den letzten Jahren, hielt auch 2015 die Nachfrage nach typisch amerikanischen Backwaren weiter an. Neben Brownies wussten besonders verschiedene Donut-Kreationen bei den Kunden zu überzeugen. Klar im Trend liegen beim Süßen die hohen Conveniencestufen: Die Naschwerke dürfen gerne fertig gebacken und Kuchen und Torten auch bereits geschnitten sein.

Profitieren konnten die Backwarenhersteller auch vom Burger-Trend. Mit den verschiedensten Burger-Brötchen, die den Gastronomen geboten werden, las-

sen sich alle Burger-Kreationen umsetzen. Hier können die Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft einfach und convenient für eine enorme Vervielfältigung des Angebotes sorgen.

Überhaupt war im herzhaften Segment Snacking angesagt – und dabei möglichst viel Convenience. Brötchen, Buns und Sandwiches dürfen gerne schon vorgeschnitten sein – und bieten Vielfalt von Lauge bis zu unterschiedlichsten Körner- und Getreidesorten. Fertiggebackenes kommt bei den belegten und gefüllten Snackprodukten besonders gut an. Weiterhin ganz oben auf der Hit-Skala bei Brot, Brötchen und ihren Varianten steht zudem Rustikales und

## LEH – Aerzener

### Fruchtige Kuchen auch für Vegetarier

In der Produktgruppe Classic Line brachte Aerzener im vergangenen Jahr drei erfolgreiche Neuheiten heraus, die

handwerklich Anmutendes – egal, ob bei regionalen oder internationalen Spezialitäten. Insgesamt sind in diesem Segment unterschiedliche Conveniencegrade gefragt: Die einen mögen's halb- oder fertig gebacken, andere präferieren den rohen Teigling.

Im Bereich Eiskrem waren es, wie bei den süßen Backwaren, ganz besonders die fruchtigen Sorten, die viele Fans neu hinzugewinnen konnten. Neben traditionellen Früchten, wie etwa Heidelbeeren, finden sich in unserer Hitparade aber auch ungewöhnliche Kreationen wieder, wie etwa eine grünes Smoothies-Sorbet oder ein Dattel-Milcheis. Der Siegeszug von Frozen Yogurt ist ungebremst.

allesamt mit dem V-Label des Vegetarierbunds Deutschland zertifiziert sind. „Gedeckter Apfelkuchen“, „Gedeckter

minus18 hitparade ☆  
 ☆ top-neuheiten 2015 ☆

Kirschkuchen“ und „Kirsch Mohn Eierschecke“ heißen die drei süßen Leckereien. Beim „Gedeckten Kirschkuchen“ erwartet die Kunden ein Hefeteig mit 54 Prozent Kirschfüllung, bedeckt mit einem Mürbeteig und mit 6 Prozent Zuckerglasur überzogen. Bei der „Kirsch Mohn Eierschecke“ gibt es einen Hefeteig mit einer 55-prozentigen Kirsch-



Eierschecke und gedeckte Kuchen: Mit traditionellen Rezepturen kam Aertzener 2015 im Markt super an. Das V-Label zeigt Vegetariern auf den ersten Blick, dass sie hier zugreifen können.

und Mohn-Quarkfüllung, die bedeckt ist mit einer Eierschecke. Um den Geschmack abzurunden, werden die Küchlein mit Schokochips bestreut. Beim „Gedeckten Apfelkuchen“ gibt es einen Hefeteig mit einer Apfelfüllung, bedeckt mit einem Mürbeteig und überzogen mit 6 Prozent Zuckerglasur. Alle Kuchen werden in Packungen mit jeweils vier Stücken angeboten. Der Kirschkuchen und der Apfelkuchen haben jeweils ein Gewicht von 500 Gramm, die „Kirsch Mohn Eierschecke“ ist mit 450 Gramm ein klein wenig leichter. Alle Produkte sind nach Unternehmensangaben nach Konditorenart gebacken und präsentieren sich in neuen Verpackungen, auf denen das V-Label gut sichtbar ist.

## In bester Bio-Qualität

Ihre Mecklenburger Backstuben.

- Brot, Brötchen und Spezialitäten.
- Auch in Clean Label- und/oder Steinofen-Qualität.
- Individuelle Verpackungslösungen.
- Verschiedene Mischkartons erhältlich.

Besuchen Sie uns auf der Biofach!

Halle: 6

Stand-Nr.: 221 (Stand M-V)

[www.meckback.de](http://www.meckback.de)



Wer uns kennt,  
 der kennt

QUALITÄT



**erlenbacher**  
 ...so backen Meister!

[www.erlenbacher.de](http://www.erlenbacher.de)