Guten Appetit! Neuheiten von der Weltleitmesse des Backens
17.09.2018

Die größte Backstube der Welt befindet sich derzeit in München (15.-20.09.2018). So groß wie 18 Fußballfelder ist die iba 2018 - Weltleitmesse für Bäcker und Konditoren. Und natürlich wird hier den ganzen Tag über, teilweise im wahrsten Sinne des Wortes, um die Wette gebacken und es wird auch jede Menge zum Probieren angeboten. Darunter auch ganz neue Produkte, wie beispielsweise der Cruffin, die Waffel-Pommes oder rosa Schokolade.

Leadin
Die größte Backstube der Welt befindet sich derzeit in München (15.-20.09.2018). So groß wie 18 Fußballfelder ist die iba 2018 - Weltleitmesse für Bäcker und Konditoren. Und natürlich wird hier den ganzen Tag über, teilweise im wahrsten Sinne des Wortes, um die Wette gebacken und es wird auch jede Menge zum Probieren angeboten. Darunter auch ganz neue Produkte, wie beispielsweise der Cruffin, die Waffel-Pommes oder rosa Schokolade. Tim Kuchenbecker hat sich einmal umgeschaut.

Was bitte ist denn ein Cruffin?
O-Ton
erklärt Bäckermeister Michael Wieland vom Unternehmen Wolf ButterBack. Und, der Cruffin geht hier über die Theke wie warme Semmeln. Kräftig zugegriffen wird auch eine Halle weiter, bei Markus Bürger von Neumärker.
O-Ton
Und, wenn man rot und weiß mischt, ergibt das ja bekanntlich rosa und hier muss ich unbedingt die rosa Schokolade erwähnen. Denn die ist auch brandneu, verrät Antonia Majunke - Leiterin der Chocolate Academy für Barry Callebaut in Köln.
O-Ton
Pinke Schokolade, gerade die Frauenwelt wird´s freuen, wobei sie auch Männern schmeckt, wie ich persönlich versichern kann. Ein weiteres Highlight ist ganz sicher das Kaffee-Brot von Bäckermeister Axel Schmitt.
O-Ton
Und abschließend noch eine Snack -Idee aus Südafrika - der Yummy Chow, vorgestellt von Trendscout und Koch Andrew Fordyce. Ein warmes Mittagessen im Brötchen.
O-Ton
Die Bäckerei als Snack-Lieferant für den Mittagstisch. Ich habe jetzt jedenfalls Hunger.
Tim Kuchenbecker, Redaktion ... München