BELEGT!
Ganz schön was drauf.
IREKS

Die Art, wie Menschen essen, verändert sich – und genau darin liegt die Chance für modernes Bäckerhandwerk. Snacks werden wichtiger: flexibel, hochwertig und perfekt für den Alltag. Gefragt sind frische Genussmomente statt starrer Mahlzeiten. Besonders belegte Snacks stehen im Fokus – von kreativen Stullen über moderne Sandwiches bis zu herzhaften Signature-Snacks. Kunden wollen heute mehr als nur schnell satt werden: Sie suchen Qualität, Abwechslung, regionale Zutaten und einen Look, der begeistert.

Für Bäckereien steckt darin enormes Potenzial. Snacks schaffen neue Kaufmomente, sprechen junge Zielgruppen an und zeigen, wie modern Handwerk heute sein kann. Denn am Ende bleibt die Basis immer gleich: richtig gutes Brot.

Wir geben Ihnen Inspiration für kreative Snack-Konzepte, starke Beläge und moderne Genussideen – handwerklich, frisch und alles außer langweilig.

WAS MACHT EINEN GUTEN SNACK AUS?

Wer die entscheidenden Faktoren kennt,
macht aus einem Snack ein echtes Highlight.

ZIELGRUPPE
Wen möchte ich erreichen?

VERZEHRMOMENT
Frühstück, Mittag oder Snack zwischendurch?

PRODUKTQUALITÄT
Frische Zutaten. Gute Optik. Echter Genuss.

GESCHMACK & VIELFALT
Klassiker, Trends und saisonale Ideen.

DIE RICHTIGE BASIS
**Brötchen, Baguette, Panini oder Brot –
die Basis macht den Unterschied.**

TESTEN & OPTIMIEREN
Feedback nutzen. Ideen weiterentwickeln.

SNACKAUFBAU:

Gebäckoberseite
Optik · Crunch · Textur

Sauce / Chutney
Saftigkeit · Geschmacksträger

Weitere Zutaten
Frische · Biss · Geschmacksausbau

Hauptkomponente
Geschmacksrichtung

Salat
Frische · Optik · Schutz vor Durchweichen

Aufstrich
Schutz · Geschmack · Verbindung der Zutaten

Gebäckunterseite
Stabilität · Halt · Fundament

Servievorschlag

PESTO-PRINZ

Das Panini hat sich mediterran herausgeputzt: saftige Tomate, cremiger Mozzarella, würziger Parmaschinken und eine ordentliche Portion Pesto.Rucola bringt noch etwas Grün ins Spiel – und plötzlich ist Italien ziemlich nah.

hier geht´s zum Gebäckrezept

auch ohne Parmaschinken vegetarisch genießen!

Würzig	●	●	●	○	○
Saftig	●	●	●	●	●
Kernig	●	●	○	○	○
Mild	●	●	●	○	○
Süßlich	●	●	●	○	○

THUNA-KRACHER

Serviervorschlag

THUNA-KRACHER*

Hier kommt ordentlich was zwischen die beiden Brot-Hälften: saftiger Thunfischsalat, knackiger Salat, süßer Mais und feine Erbsen auf schmackhaftem Proteinbrot.Dann noch eine cremig-würzige White BBQ Sauce dazu – und der Thunfisch bekommt seinen großen Auftritt.

hier geht´s zum Gebäckrezept

Statt Mais, mit Bohnen und Edamame!

Würzig

Saftig

Kernig

Mild

Süßlich

* Sofern eine Auslobung des Snacks als „proteinreich“ beabsichtigt ist, sind die Nährwertangaben vorab zu prüfen. Im Falle einer entsprechenden Auslobung ist die Nennung der Nährwertangaben zwingend erforderlich.

SCHWAMMERL-SCHORSCH

Serviervorschlag

SCHWAMMERL-SCHORSCH

Das Buchweizenvollkornbrot bringt schon ordentlich Charakter mit – der Schwammerlsalat legt noch eine Schippe drauf. Dazu ein feines Trüffeltopping und schon wird aus dem Brot eine kleine Waldpartie: erdig, nussig und herrlich aromatisch.

hier geht´s zum Gebäckrezept

Pilze je nach Saison, z. B. Pfifferlinge!

Würzig	●●●●○
Saftig	●●●●○
Kernig	●●●●●
Mild	●○○○○
Süßlich	●●●○○

STULLEN-STROLCH

Serviervorschlag

STULLEN-STROLCH

Kräftig-aromatisches Roggen-Dinkel-Vollkorn-Malzbrot, saftiges Pastrami und würziges Gurkenrelish – da kommt ordentlich was zusammen. Cremige Aioli dazu und die Sache ist geritzt: herzhaft, malzig, würzig und mit genau dem richtigen Frischekick.

hier geht´s zum Gebäckrezept

noch würziger mit Salami!

Würzig	● ● ● ● ●
Saftig	● ● ● ● ●
Kernig	● ● ● ● ●
Mild	● ● ○ ○ ○
Süßlich	● ● ○ ○ ○

HUMMUS-HELD

Serviervorschlag

HUMMUS-HELD

Cremiger Hummus macht es sich auf feinem Buchweizenvollkornbrot gemütlich, dazu knackige Paprika und schwarzer Sesam. Cremig, knackig, nussig – drei gute Gründe, warum Gemüse hier ganz und gar nicht nach Beilage schmeckt.

hier geht´s zum Gebäckrezept

Hummus in allen Varianten, Rote Bete, Curry… !

Würzig	●	●	●	○	○
Saftig	●	●	●	●	○
Kernig	●	●	●	●	●
Mild	●	●	●	●	○
Süßlich	●	●	●	○	○

LACHS-LOTTE

Serviervorschlag

LACHS-LOTTE*

Das kann sich sehen lassen: kerniges, proteinreiches Kürbiskern-Skyr-Weizenvollkornbrötchen, cremiger Hüttenkäse und zarter Lachs geben den Ton an. Knackige Radieschen und frischer Salat sorgen für den passenden Kontrast – eine kernige Kombination, die geschmacklich einiges zu bieten hat.

hier geht´s zum Gebäckrezept

Gravedlachs oder Räucherlachs statt Stremellachs!

Würzig	●●○○○
Saftig	●●●●○
Kernig	●●●●●
Mild	●●●●●
Süßlich	●○○○○

* Sofern eine Auslobung des Snacks als „proteinreich“ beabsichtigt ist, sind die Nährwertangaben vorab zu prüfen. Im Falle einer entsprechenden Auslobung ist die Nennung der Nährwertangaben zwingend erforderlich.

FETA-FRITZ

Serviervorschlag

FETA-FRITZ*

Feta kann auch anders: cremig aufgeschlagen, mit würzigem Sumach und süßer Aprikose auf feinem Vollkornbrötchen. Honig-Chili-Öl sorgt für süß-scharfe Überraschungen – und Basilikum hält die ganze Bande zusammen.

hier geht´s zum Gebäckrezept

TIPP **Frischkäse statt Ziegenkäse!**

Würzig	●	●	●	○	○
Saftig	●	●	●	●	○
Kernig	●	●	●	○	○
Mild	●	●	○	○	○
Süßlich	●	●	●	●	●

* Sofern eine Auslobung des Snacks als „proteinreich“ beabsichtigt ist, sind die Nährwertangaben vorab zu prüfen. Im Falle einer entsprechenden Auslobung ist die Nennung der Nährwertangaben zwingend erforderlich.

KRUSTEN-REBELL

Serviervorschlag

KRUSTEN-REBELL

Hier wird nicht gekleckert: rustikal-würziges Vinschgauer, saftiger Krustenschinken und würziger Schabziger Klee gehen aufs Ganze. Getoppt mit süßlich-herzhafter Teriyaki-Sauce und cremiger Wasabi-Mayo – eine ziemlich würzige Angelegenheit und definitiv nichts für schwache Nerven.

hier geht´s zum Gebäckrezept

noch würziger mit geräuchertem Schweinebauch („Wammerl”)!

Würzig	●●●●●
Saftig	●●●●○
Kernig	●●●●○
Mild	●●○○○
Süßlich	●●●●○

RÜBEN-ROCKER

Serviervorschlag

RÜBEN-ROCKER

Hier wird’s ziemlich bunt: aromatisches Dinkel-Vollkornbrötchen, erdige Rote Bete und rauchiger Tofu bekommen Besuch von frischer Kresse. Ein kerniger Biss, ordentlich Würze und ein kleiner Frischekick – da hat selbst die Rote Bete gute Laune.

hier geht´s zum Gebäckrezept

geräucherte Forelle statt Tofu!

Würzig	●●●●○
Saftig	●●●●○
Kernig	●●●●●
Mild	●●●○○
Süßlich	●●●●○

BELEGT!
Ganz schön was drauf.

IREKS

09.26 | 6220491