

„Die besten Brote der Welt“ – Marcel Paa inspiriert Österreichs Backbranche

YouTube-Star und Brotsommelier Marcel Paa veröffentlicht ein neues Buch mit 40 internationalen Brotrezepten – auch Österreichs Backhandwerk profitiert von seinen Ideen.



Der Schweizer Brotsommelier und Youtube-Star Marcel Paa mit seinem neuen Buch „Die besten Brote der Welt“. © Verlag (2)

Vom Familienbetrieb zum digitalen Erfolg

Der Schweizer Bäckermeister **Marcel Paa** entstammt einer traditionsreichen Bäckersfamilie. Was als einfache Video-Reihe für die Kundschaft begann, entwickelte sich während der Pandemie zu einem europaweiten Phänomen. Heute zählt sein YouTube-Kanal mehr als 3,5 Millionen AbonnentInnen, darunter viele aus Österreich. Für die heimische Backbranche ist er längst ein Vorbild, weil er klassische Handwerkskunst mit zeitgemäßer Vermittlung verbindet.

Neues Werk: „Die besten Brote der Welt“

Mit seinem jüngsten Buch wagt Paa eine kulinarische Weltreise. 40 Brote aus allen Teilen der Erde hat er recherchiert, gebacken und weiterentwickelt. Dabei stellt er nicht nur Rezepte, sondern auch die kulturellen Hintergründe und Geschichten vor. Für BäckerInnen, KonditorInnen und Pâtissiers in Österreich eröffnet das Werk spannende Einblicke in internationale Brottraditionen – und zugleich Anregungen, die eigene Vielfalt weiterzuentwickeln.

Praxistauglich für Profis und Einsteiger

Die Rezepte sind detailliert beschrieben und bebildert. Sie berücksichtigen Gehzeiten, Backphasen und Arbeitsabläufe. Besonders wichtig: Alle Rezepte lassen sich auch ohne Profi-Geräte in einer normalen Küche umsetzen. Ein Teil des Buchs richtet sich an AnfängerInnen, ein weiterer an erfahrene HandwerkerInnen, die sich an anspruchsvolle Klassiker wie Croissants, Panettone oder Brote mit langer Teigführung wagen wollen.

Österreichische Brotkultur im Dialog mit der Welt

Österreich ist eines der Länder mit der größten Brotvielfalt in Europa. Über 300 Sorten – von regionalem Bauernbrot bis zu beliebten Klassikern wie dem Salzstangerl – prägen die heimische Brotkultur. Paas Buch bietet die Möglichkeit, diese Vielfalt in einen internationalen Kontext zu stellen. So können heimische Betriebe Trends aufnehmen, eigene Spezialitäten neu interpretieren und den wachsenden Wunsch der Kundschaft nach international inspirierten Backwaren bedienen.

Typische Brotsorten in Österreich

Region	Spezialität	Besonderheit

Region	Spezialität	Besonderheit
Wien	Salzstangerl	helles Weizengebäck mit Kümmel & Salz
Tirol	Vintschgerl	Sauerteigbrot mit kräftiger Würze
Kärnten	Reindling	süßes Hefeteiggebäck mit Zimt & Rosinen
Burgenland	Bauernbrot	Roggen-Weizen-Mischbrot mit langer Führung
Steiermark	Kernölbrot	mit regionalem Kürbiskernöl verfeinert

Leidenschaft und Respekt vor dem Handwerk

Paa betont, dass es beim Brotbacken nicht nur um Rezepte geht, sondern auch um Haltung: Mut, Kreativität und Respekt vor dem Handwerk. Diese Werte haben in Österreich eine lange Tradition und gewinnen durch internationale Impulse zusätzlich an Aktualität.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at