

Mochi-Donuts: Wie der japanische Trend das österreichische Backhandwerk erobern könnte

Knusprig außen, soft innen: Der Mochi-Trend aus Japan trifft den Geschmack junger Genießer:innen – und bietet heimischen Bäckereien viel Potenzial.



TikTok, Instagram und Pinterest sind voller Mochi-Donut-Videos mit Millionen Views. Wer die Backwaren visuell in Szene setzt, kann neue Zielgruppen ansprechen und junge Kundschaft gewinnen. © Beigestellt

Süßer Trend aus Fernost: Mochi-Donuts im Kommen

Auch bei Backwaren und auf Social Media ist der Mochi-Trend angekommen.

Mochi ist ein japanischer Reiskuchen, der aus Klebreismehl (Mochigome) hergestellt wird und für seine weiche, elastische Textur bekannt ist. In Japan wird das Gebäck traditionell zu festlichen Anlässen wie dem Neujahrsfest gegessen. Doch auch hierzulande wächst das Interesse an dem exotischen Gebäck –

besonders bei der jüngeren Zielgruppe.

Mochi-Backwaren erleben weltweit einen regelrechten Hype – und das nicht nur in asiatischen Bäckereien. Besonders beliebt sind sogenannte Mochi-Donuts, die durch ihre knusprige Hülle und eine elastische, weiche Krume überzeugen. Viele davon sind bewusst weniger süß und damit auch für ernährungsbewusste Genießer:innen attraktiv.

Österreichs Bäckereien: Noch kaum vertreten – jetzt ist die Chance!

Ein Blick auf den österreichischen Markt zeigt: Mochi-Donuts sind hierzulande noch weitgehend unbekannt. Während in den USA, Japan oder Deutschland bereits zahlreiche Mochi-Donut-Stores entstehen, ist das Segment in Österreich noch eine Nische.

Gerade darin liegt die Chance für Bäckereien, Konditoreien und Cafés im Land: Wer jetzt handelt, kann mit einem innovativen Angebot echte Pionierarbeit leisten.



Mochi-Donut-Bällchen: Backaldrin bringt Bewegung ins Spiel

Impulse kommen nun auch aus der heimischen Branche: Der österreichische Backgrundstoffhersteller **Backaldrin** präsentierte auf der iba 2025 in Düsseldorf mit dem „MochiMagicMix“ eine Neuheit für das süße Sortiment: Mochi-Donut-Bällchen, die sich durch eine besondere Krumenstruktur und knusprige Oberfläche auszeichnen.

Die Mischung erlaubt nicht nur einfache Verarbeitung im Handwerksbetrieb, sondern auch kreative Vielfalt bei Füllung und Dekoration. Ob mit Pistaziencreme, Fruchtfüllung oder bunter Glasur – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Warum Bäcker:innen jetzt auf Mochi setzen sollten

1. Attraktives Alleinstellungsmerkmal:

Noch gibt es kaum Anbieter in Österreich. Wer früh beginnt, sichert sich die Aufmerksamkeit der Konsument:innen – gerade in urbanen Regionen mit Trendaffinität.

2. Moderne Rezeptur trifft auf kreativen Spielraum:

Der MochiMagicMix ermöglicht individuelle Akzente: von klassisch-zurückhaltend bis farbenfroh und extravagant. Auch regionale Zutaten wie Marille, Topfen oder Kürbiskernöl lassen sich ideal integrieren.

3. Kundenbindung über Social Media:

TikTok, Instagram und Pinterest sind voller Mochi-Donut-Videos mit Millionen Views. Wer die Backwaren visuell in Szene setzt, kann neue Zielgruppen ansprechen und junge Kundschaft gewinnen.

4. Vielseitig einsetzbar:

Ob als Coffee-Shop-Snack, To-go-Artikel oder als Highlight in der Konditoreivitrine – Mochi-Bällchen passen ins moderne Sortiment und lassen sich hervorragend mit Getränken oder saisonalen Aktionen kombinieren.

Einstieg leicht gemacht: So gelingt der

Start mit Mochi

Außen knusprig, innen chewy: Mochi-Donuts sind neuerdings in aller Munde – und lassen sich mit ein wenig Kreativität und dem brandneuen „MochiMagicMix“ von **Backaldrin** auch im eigenen Betrieb leicht umsetzen.

Wie das geht sehen Sie hier.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at