

Digitalisierung

Der Online-Bäcker Marcel Paa lebt von der Wissensvermittlung

Internet-Plattformen wie Youtube eröffnen ganz neue Möglichkeiten, Wissen an ein interessiertes Publikum zu vermitteln. Davon können findige Macher heute sogar leben.

Autor Sandra Steffen-Odermatt
Publiziert am Mittwoch, 22. Dezember 2021 06:10

Artikel teilen [f](#) [t](#) [m](#)
Kommentare [m](#)



Bäcker Marcel Paa weiss das grosse Potenzial des Internets optimal für sich zu nutzen. (Bild: Archiv BauZ)

Spesseshalber hat Bäcker Marcel Paa vor fünf Jahren ein Video über die Produktion einer Torte in seiner Backstube online gestellt. Obwohl er heute pro Woche 3 Videos erstellt und damit rund 80 Prozent seiner Inhalte gratis zur Verfügung stellt, kann er mittlerweile von dem Umsatz aus Kursen, Büchern und dem Online-Shop leben, sogar Vollzeit einen Kameramann sowie weitere 150 Stellenprozent für Shop und Büro beschäftigen.

Ein Kanal ohne Werbe-Vorschaltung

150 000 Menschen folgen ihm auf Youtube, doch er verzichtet auf Werbe-Vorschaltungen bei seinen Videos, weil dies kaum etwas eintrage, sagt er. Manchmal sind Produkteplatzierungen von ausgewählten Partnern in seinen Videos zu sehen, doch da ist er zurückhaltend: «Man wird schnell ungläubig, wenn man jede Woche ein anderes Küchengerät empfiehlt». Dass man in seinen Videos jeden Handgriff sieht und die Rezepte deshalb überaus geling-sicher nachbacken kann, ist wohl einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren.

Der Schritt zum eigenen Youtube-Kanal

2003 stieg Marcel Paa, Bäcker-Konditor mit Meisterprüfung und höherer Fachprüfung, in den Familienbetrieb seiner Frau im aargauischen Sins ein. Der Vater eines 8-jährigen Sohnes löste manchmal kleine Alltagsprobleme mit Hilfe von Profis auf Youtube und fand dies eine «coole Sache». Das wollte er auch versuchen, also filmte er 2015 in der Backstube die Entstehung einer Torte und lud das Video hoch. Die Tipps des Back-Profis kamen gut an, besonders bei Privatpersonen. Bald drehte Marcel Paa in seiner Freizeit regelmässig Filme über die Herstellung von Backwaren, schnitt sie, lud sie hoch und teilte sie auf den Social-Media-Kanälen.



Marcel Paa verarbeitet Sauerteig. Das Interesse an seinen Videos ist gross, 150 000 Menschen abonnieren seinen Kanal auf Youtube. (Bild: Screenshot Youtube)

Gut vermitteltes Experten-Wissen ist gefragt

Plötzlich kamen Anfragen für Kurse, die er nachmittags in der unbenutzten Backstube durchführte, für Deutschland bot er Online-Kurse an. Die Leute suchten nach Backzubehör, also baute er einen Online-Shop auf. Paa publizierte ein Buch mit Rezepten, das reissenden Absatz fand. Vor einem Jahr hat er ein separates Geschäft gegründet und wurde vom Tagesgeschäft der Bäckerei entlastet.

In der Bäckerei und in seinen Rezepten werden möglichst Schweizer Rohstoffe verwendet, bei exotischen Zutaten erwähnt er stets eine einheimische Alternative. Oft zeigt Paa in den Videos auch kurze Filmsequenzen bei Lieferanten oder gibt einen Tipp, wie die Qualität eines Produktes überprüft werden kann.