In der Weihnachtsbäckerei

01.12.2017 07:53 von Martina Jansen (Kommentare: 0)

In der Weihnachtsbäckerei

... **gibts so manche Leckerei**

Jeder kennt den Kinderlied-Klassiker aus der Feder von Rolf Zuckowski. Doch was gibt es eigentlich so alles in der Weihnachtsbäckerei? Vor allem in der der Dorstener Weihnachtsbäckerei?

Nachdem ich bereits vor gut anderthalb Jahren eine Nacht in der Bäckerei Kleinespel und Imping erleben durfte, um zu sehen, wie eine moderne Bäckerei funktioniert, verabredete ich mich nun ein weiteres Mal mit Julia Imping und ihrem Bruder Christoph, um die Frage nach der Weihnachtsbäckerei zu beantworten.

Ein Glück, Julia bestellt mich diesmal nicht zur Nachtschicht in den Betrieb auf der Hardt. „Komm mal so gegen 16 Uhr“, lädt Julia mich zu einer Zeit ein, die mir wesentlich lieber ist, als wiederholt in einer Nachtschicht Backstubenluft zu schnuppern.

Gerade angekommen werde ich auch schon in einen Schutzanzug gesteckt und bekomme einen Haarschutz aufgesetzt. Doch bevor es in die Backstube geht, verrät mir Julia, was bereits seit einigen Wochen in der Weihnachtsbäckerei gebacken wird.

„Mein Herz hängt ganz klar an weihnachtlichen Stollen“, so die 32-jährige Bäcker- und Konditormeisterin. Sechs Sorten werden mittlerweile angeboten. Vom klassischen Christstollen über Varianten wie Orangen-, Marzipan, Kaffee- Schoko-Kirsch- bis hin zum Westfalenstollen mit Zutaten aus der Region sollte hier für jeden Stollenliebhaber etwas dabei sein. Zugegeben - ich war noch nie ein großer Fan von Stollen - da verzaubern mich schon eher die weihnachtlichen Plätzchen. Das sogenannte „Teegebäck“ wird in Dorsten selbstverständlich auch gebacken. Spekulatius in mehreren Variationen, Printen, Vanillekipferl oder unterschiedlichste Plätzchen mit Marzipan, Nougat oder gefüllt mit leckerer Marmelade. In dieser Abteilung bin ich schon eher beheimatet, als bei den Stollen. Und: Auch die süßen Hefeteigprodukte

lassen mir das Wasser im Munde zusammenlaufen. Martinsbrezel, Stutenkerle, Hefeteig in unterschiedlichsten Formen und, wie ich gerade sehe, auch als Halloween-Fledermaus, doch die gehört ja nicht ins weihnachtliche Sortiment. Das in der Dorstener „Weihnachtsbäckerei“ produzierte Angebot ist schon ziemlich groß. Wer bietet allein schon sechs Sorten Stollen an?

Foto oben rechts: Julia und Christoph Imping mit den frisch gebackenen Adventsstütchen

„Magst du Zimt?“, fragt mich Julia. „Klar, Zimt schmeckt nicht nur auf Milchreis, auch diverse Kuchenrezepte mit Zimt kenne ich und esse ich gerne“, so meine Antwort. „Lust zu backen?“, ist die nächste Frage. „Klar, dafür bin ich doch hier!“ Und endlich - jetzt geht es in die Backstube.

„Was backen wir denn?“, frage ich neugierig. „Adventsstütchen“, antwortet Julia verrät mir, dass die Idee des Adventsstütchen bereits vor einigen Jahren geboren wurde. „Nicht alle Menschen essen gerne Orangeat, Zitronat, Rosinen oder Mandeln. Besonders Kinder mögen Orangeat und Zitronat überhaupt nicht gerne“, erklärt mir Julia. Ich kann all diese Menschen gut verstehen und kann hier ganz beruhigt verraten: „Ich mag das auch nicht!“

Gemeinsam mit der ganzen Familie wurde das Rezept für das Adventsstütchen ausgeklügelt, quasi erfunden. „Es kam damals schon sehr gut bei den Kunden an, aber wir haben für einige Jahre den Fokus auf andere Produkte gelegt“, erzählt mir Julia. Doch im letzten Jahr wurde das Rezept des Adventsstütchen wieder hervorgeholt und die Leckerei kam bei den Dorstenern abermals so richtig gut an.

„So, jetzt wird gearbeitet“, grinst Julia. Ich wasche und desinfiziere mir noch schnell die Hände und was muss ich dann entdecken? Die Dinger sind ja schon im Ofen. Ich vermute, dass Julia und Christoph das extra gemacht haben, damit ich das Rezept nicht verraten kann. „Wir haben schon ein wenig vorgearbeitet“, lacht Julia, „Du sollst ja auch noch die Chance haben, herzhaft in den Adventsstuten herein zu beißen. Das Rezept verrate ich Dir natürlich auch, darfst Du auch gerne abdrucken.“

Foto oben rechts: Erst wird das Adventsstütchen durch flüssige Butter gedreht und anschließend vollständig mit Zucker bedeckt

Piep - Piep - Piep… der Ofen kündigt an, dass er entleert werden möchte. Julia kippt die Adventsstütchen aus den Backformen auf die Arbeitsplatte. Christoph nimmt die noch heiße Leckerei, dreht diese einmal durch aufgewärmte flüssige Butter und dann geht es in das Gemisch aus Zucker und Zimt. Rundum gezuckert ist das Stütchen fertig. Die Zuckerkruste finde ich persönlich allerdings überflüssig, muss meinerseits auch auf Berliner Ballen nicht vorhanden sein. „Möchtest du mal zuckern?“, fragt Julia. Und schon reicht mir Christoph einen Stuten und ich lasse die Zucker-Zimt-Mischung durch meine Hände auf den Stuten rieseln. Schnell noch einmal Hände waschen und desinfizieren, damit ich gleich wieder fotografieren kann. Und: Auch die Verkostung rückt näher!

Foto oben rechts: Christoph Imping und Lokallust-Mitarbeiter Christian Sklenak mit dem fertigen Adventsstütchen

Als ich zurück in den Arbeitsbereich komme, hat Julia bereits ein Adventsstütchen angeschnitten. Zu meiner Überraschung ein nicht mit Zucker und Zimt ummanteltes Exemplar. „Dass du die Zuckerkruste nicht gerne magst, konnte ich deinem Gesichtsausdruck klar entnehmen“, lacht Julia. Nun, jetzt kann es zur Verkostung kommen. Christoph kommt dazu und sagt mit einem Lächeln im Gesicht: „Na da bin ich einmal gespannt, wie diese Version ohne Zuckerkruste wohl schmeckt!“ Ja und dann, dann ist es so weit. Ich beiße in die mir dargereichte Scheibe und Sekunden später verraten mir meine Geschmacksknospen: „Christian, das ist lecker, das ist extra für dich erfunden worden.“ Wow, das Adventsstütchen „ohne Zucker-Zimt-Ummantelung“ trifft genau meinen Geschmack. Julia freut sich natürlich darüber und sagt :„Trotzdem werden wir diese Variante nicht ins Sortiment aufnehmen!“

„So“, sagt Julia, „nun verrate ich Dir noch das Rezept, aber das machen wir drüben im Büro.“ Beim Verlassen der Backstube sehe ich noch zwei Exemplare ohne Zuckerkruste auf der Arbeitsplatte liegen. Was wohl mit denen passieren wird? Gemeinsam gehen wir rüber in die kaufmännische Abteilung des Betriebes. Raus aus dem Schutzanzug, Haarnetz runter, schnell noch die am Ende abgegriffene Scheibe Stuten in den Mund geschoben, Rezept aufschreiben und ab geht es für mich zurück nach Hause. Doch

eines lässt sich Julia bei der Verabschiedung nicht nehmen. „Hier, deine Tüte mit den beiden nicht durch das Zuckerbad gegangenen Exemplaren“, grinst die „Weihnachtsbäckerin“ mich an. Ich bedanke mich und denke: „Darüber werden sich meine Töchter gleich bestimmt hermachen. Und: Selbstverständlich helfe ich den Beiden gerne dabei, das dieses, ich nenne es mal „fluffige Leckerchen“, bloß nicht trocken werden kann!“

Mein Besuch in der Weihnachtsbäckerei ist zu Ende. Wieder einmal ein informatives und „köstliches“ Erlebnis. Auf der Heimfahrt erwische ich mich dann schließlich selbst. Ich summe gut gelaunt “In der Weihnachtsbäckerei - gibts so manche Leckerei“. Ja ja, der gute alte Kinderlied-Klassiker von Rolf Zuckowski.

Foto oben rechts: Endlich! Gemeinsam mit Julia Imping probiert Christian Sklenak das fertige Adventsstütchen

„Impings Adventsstütchen“

Rezept für die Menge von 1000g

425 g Weizenmehl

125 g Butter

1 Ei

120 g Zucker

125 g Hefe

150 g Schokodrops

5 g Stollengewürz

5 g Zimt

9 g Salz

75 ml Wasser (warm) = etwa 5 EL

65 ml Milch (warm) = etwa knapp 4 EL

Alle Zutaten bis auf die Schokostückchen sechs Minuten langsam und sechs Minuten schnell verkneten. Nun die Schokostückchen unterlaufen lassen. Anschließend den Teig ca. 15 bis 20 Minuten ruhen lassen. Den Teig nun langformen, in die Backform geben und ca. 20 Minuten in der Form garen lassen. Mit einem scharfen Messer vier Mal schräg einschneiden und dann in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen (Umluft) schieben. Die Backzeit beträgt ca. 35 Minuten. Nach dem Backen aus der Form holen, mit zerlassener Butter bestreichen und in dem Gemisch aus Zimt und Zucker wälzen.

Text und Fotos: Christian Sklenak