Stollen, Printen und Co.

22.11.2021 11:35 von Martina Jansen (Kommentare: 0)

Stollen, Printen und Co.

Bei Imping beginnt die Weihnachtszeit im Juni

„Bereits kurz nach Ostern, spätestens aber im Juni beginnen wir mit der Planung unseres Weihnachtssortiments“, verrät Julia Imping. „Wir überlegen, ob wir in dem Jahr etwas Neues anbieten und welcher Artikel dafür aus dem Sortiment genommen wird“, ergänzt ihr Bruder Christoph.

Nicht nur für die Imping-Geschwister sind Stollen, Printen und Spekulatius ein absolutes Muss für die Advents- und Weihnachtszeit. Auch für die meisten Kunden der Dorstener Bäckerei gehören sie auf den Kaffeetisch im Advent. „Was unsere Kunden sicher nicht wissen, ist, dass der Printenteig bereits im Juni angesetzt wird, anschließend mindestens zwei Monate lang ruhen und nach dem Backen erneut eine Zeit lang lagern muss“, erklärt die Bäckermeisterin. Gerade bei diesem Gebäck ist eine vorausschauende Planung wichtig. Wir müssen gut abschätzen, wie viele Printen wir wohl brauchen, denn diesen Teig können wir nicht eben schnell neu herstellen“, fährt sie fort.

Anders sieht es dabei bei den Spekulatius aus, der Teig kann immer wieder auf die Schnelle angefertigt werden. Dennoch fing Julia Imping in diesem Jahr auch schon im Juli an, die neu im Programm erhältlichen Dinkel-Spekulatius zu backen. „Dinkel ist im Moment sehr angesagt“, weiß die Dorstenerin. „Daher bieten wir nun auch diese Spekulatius an. Sie schmecken ähnlich wie unsere extra dünnen ‚normalen‘ Spekulatius, sind aber von Natur etwas dunkler im Aussehen.
Wir konnten jedoch nicht einfach unser altes Familienrezept 1:1 umsetzen, daher haben wir gebacken, probiert, das Rezept geändert, erneut gebacken und wieder geändert.“ Erst nachdem die fertigen Spekulatius die interne Qualitätskontrolle durch Familie und Freunde ohne Beanstandungen durchlaufen hatten, wurde das Rezept in das „Familienbackbuch“ aufgenommen.

Foto oben rechts: (v. l.) Drei bewährte Stollen aus Impings-Weihnachtsbäckerei: Der Westfalen-, der Orangen- sowie der Marzipanstollen

Der gute Geschmack des Weihnachtsgebäcks kommt nicht von ungefähr. „Wir arbeiten hier immer noch viel mit unseren Händen, formen, wiegen ab oder befüllen unser Gebäck manuell. Das geht zwar ganz schön in die Arme“, schmunzeln die Geschwister, „aber handwerklich hergestellte Produkte schmecken einfach besser“, sind sie sich einig.
„Unser Erfolg basiert zusätzlich auch darauf, dass wir ein Team sind und unsere Mitarbeiter mit in die Ideen einbinden“, betont Christoph Imping.
„Ab dem 20. September startet die Weihnachtsbäckerei in unseren Fachgeschäften. Wir backen stets frisch und füllen die Verkaufstheken bis Weihnachten oder so lange der Vorrat reicht, auf“, fährt er fort.

Nicht ganz so lange wie die Printen müssen Stollen in der Bäckerei lagern. „Drei Wochen sollten es dennoch sein, damit die Geschmacksaromen gleichmäßig durchziehen können.“ Wie bei den Weihnachtsplätzchen auch, so ist auch die Auswahl in den Fachgeschäften groß genug, damit jeder seinen Lieblingsstollen findet. Daher sind auch in diesem Jahr neben dem Orangen- oder dem Kaffeestollen, der Schoko-Kirsch-Stollen sowie der Westfalenstollen mit regionalen Produkten im Programm. Der Marzipan- und der Dorstener Stollen runden mit NRWs heißestem Christstollen, dem Feuerstollen, das Angebot ab.

Foto oben rechts: Christoph und Julia Imping verstehen und ergänzen sich

„Leider können wir coronabedingt davon keine Kostproben in den Filialen anbieten“, bedauert Julia Imping, „aber, wir wissen, dass er letztes Jahr sehr gut bei unseren Kunden ankam.“

Der Feuerstollen verbreitet eine Weihnachtsatmosphäre, bei dem alle Sinne angeregt werden. Zelebrieren Sie den Moment, füllen Sie Zucker in die Rinne des Stollens, übergießen ihn mit dem beiliegenden 65-prozentigen Zwetschgenbrand, dimmen das Licht, zünden den getränkten Zucker an und genießen Sie den knisternden Moment, wenn die Flamme auf dem Stollen flackert.
Nach diesem optischen Genuss, wenn sich die Flamme langsam durch den Zucker brennt, kommt das geschmackliche Highlight, das allerdings den Erwachsenen vorbehalten bleibt. Der karamellisierte Zucker,

der Zwetschgenbrand von Dirk Böckenhoff sowie der saftige Christstollen erzeugen eine wahre Geschmacksexplosion im Gaumen und über allem schwebt zudem noch mit Zimt, Karamell und Pflaume ein Hauch von Advent im Raum. Vom Geschmack des leckeren Feuerstollens konnte ich mich bereits im letzten Jahr selbst überzeugen. Er ist einfach ein Genuss fürs Auge und Gaumen.

Foto oben rechts: Der Feuerstollen, NRWs heißester Christstollen

Text: Martina Jansen
Fotos: Christian Sklenak und privat