

# Backen ohne schlechtes Gewissen

Traditionsgebäck Berliner ist zum Jahreswechsel der Verkaufsschlager - Produktion läuft auf Hochtouren

**HOFGEISMAR/TRENDELBURG.** Ebenso wie Sekt und Feuerwerk gehören für viele Menschen frische Berliner oder Kreppel an Silvester einfach dazu. Gleich nach den Weihnachtsfeiertagen beginnen viele Bäckereien mit einer gesteigerten Produktion des beliebten Siedegebäcks, „denn auch schon an den Tagen vorm Jahreswechsel werden Berliner vermehrt verlangt“, weiß beispielsweise Marcel Simon, Geschäftsführer der Trendelburger Bäckerei Amthor.

„Zwischen 10 000 und 12 000 Stück stellen wir zwischen den Jahren her“, verrät der 26-jährige Bäckermeister, Silvester sei die absolute Hochzeit für dieses Gebäck, das sich auch an Karneval gut verkaufe, aber eben nicht ganz so stark, wie in diesen Tagen.

Das bestätigt auch Cathrin Ernst von der gleichnamigen Hofgeismarer Bäckerei, die am Jahresende täglich über 1000 Stück produziert und auch die Altenhilfe und die Krankenhäuser beliebert, wo es dann zu Silvester Kreppel statt Kuchen gibt.

## Ein Dutzend Sorten

Bäckermeister Marcus Ernst und sein Team produzieren das ganze Jahr über die belieb-

testen Sorten mit Musfüllung (außen: Kristallzucker) und mit Marmelade (außen: Puderzucker), doch zum Jahreswechsel sind es ein Dutzend Sorten, sogar mit Sahnelikör. So beliebt seien die Berliner wohl wegen des Überraschungseffekts, meint Cathrin Ernst. Zur Beruhigung: Die als Gag beliebte Füllung mit Senf gibt es nur auf Bestellung.

Die Berliner, die je nach Region auch Krapfen, Kreppel oder Pfannkuchen genannt werden, sind in der Herstellung recht aufwendig. „Um sie zu machen, sind viele Arbeitsschritte nötig, wovon allein der Garprozess, da es ja ein Hefeprodukt ist, zwischen vier bis zwölf Stunden dauert“, schildert Produktionsleiter Manuel Simon von der Bäckerei Amthor.

Sind die kleinen Teigkugeln dann aufgegangen, werden sie in großen Fettpfannen ausgebacken, wobei ein mehrmaliges Wenden unverzichtbar ist. Anschließend bekommen sie eine Füllung, die klassischerweise aus Konfitüre oder Mus besteht, und bei denen ein Zuckermantel nicht fehlen darf.

Neben den traditionellen Sorten bietet die Trendelburger Bäckerei zum Jahreswechsel auch ausgefallene Varianten mit Kokos-, Vanille oder Eierlikörfüllung an, mit Schokolinsen oder Schokolade überzogen. (zta/tty)



Mit Kokos, Vanille oder Konfitüre: Bäcker Frank Korte sowie Geschäftsführer Marcel und Produktionsleiter Manuel Simon (von links) von der Bäckerei Amthor zeigen drei Varianten ihrer Berliner oder Kreppel.

Foto: Temme

## Wenig Fett, keine Extra-Schichten

Das mag etwas ausgefallen sein, aber den Teig machen wir ganz so wie die Muttis zuhause - da kommt bei uns nichts Künstliches rein“, sind sich die Brüder einig.

Ein schlechtes Gewissen ist auch nicht zu befürchten „Viele denken, dass ein Berliner besonders fettig ist, weil er in Öl ausgebacken wird, aber das stimmt nicht“. Im Teig selbst sei weniger Fett als in einem normalen Rührteig einer Hausfrau und ein qualitativ hochwertiger Teig lasse beim Ausbacken nur in die ä-

ußersten Schichten das Öl eindringen. Deshalb hat auch ein guter Berliner in der Mitte einen hellen Ring, der mindestens einen Zentimeter breit sein sollte. „Dieser weiße Kragen ist für uns ein Qualitätsmerkmal, das zeigt, dass sich das Gebäck nicht mit Fett vollgesogen hat“.

Extra-Schichten muss die Bäckerei nicht einlegen, um

die zusätzlichen Berliner herzustellen, dafür fahren sie das übrige Sortiment etwas herunter, erklären die Simons. Und einen Ausgleich gebe es sowie so in der Sommerzeit, wo sie drei Monate überhaupt keine produzieren. Für die nächsten Jahreswechsel sinnen die Bäcker im Altkreis aber schon wieder nach neuen Kreativitäten. (zta)



Marcus Ernst

## HINTERGRUND

### So entstehen die Berliner

Die Zutaten für traditionelle Berliner (für 30 Stück nimmt man: 500 Gramm Mehl, Hefe, 200 Milliliter Milch, 80 Gramm Zucker, 80 Gramm Butter, ein Ei) sollen handwarm sein, nicht mehr. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte Hefe, Prise Zucker und die Milch zugeben und in der Mitte zum Vorteig verrühren. 120 Sekunden in der Mikrowelle wärmen, zehn Minuten ruhen lassen, dann mit Zucker, Butter, Ei und dem rundum liegenden Restmehl verrühren. Erneut 120 Sekunden Mikrowelle, 45 Minuten Ruhepause. 2,5 Zentimeter dick ausrollen, Form ausstechen, nochmal ausruhen und dann in heißem Fett schwimmen lassen. In Zucker wenden - fertig. (tty)



So sehen sie aus: Die traditionellen Kreppel mit Musfüllung, hier in Miniaturform. Es gibt auch freie Formen ohne Füllung. Foto: Thiele

## Silvester-Highlights



Stilvoller Wechsel...

Wir wünschen Ihnen ein erfreuendes 2013

MICHAELA EXLER

Goldschmiede am Markt  
Markt 3 · Hofgeismar  
Tel. 05671 5087-57

Silvester wegen Inventur geschlossen

## TSV legt Termine fest

LIPPOLDSBERG. In der letzten Sitzung des Jahres hat der Vorstand des TSV Lippoldsberg seine außerordentlichen Termine für 2013 festgelegt.

Die Hauptversammlung ist am 19. Januar im Sportheim, der Schwülmetal-Volkslauf am Sonntag, 14. April. Die Drei-Fahren-Fahrradrundfahrt startet am Sonntag, 2. Juni, in Lippoldsberg. Der Volkswandertag - wieder zusammen mit dem MTV Vernawahlshausen - ist am Sonntag, 13. Oktober. Geplant ist auch ein Bilder- und Klönabend im Sportheim über frühere Fußballzeiten des TSV. Der Termin dafür ist noch offen. (zhh)



Ein Video zu diesem Thema gibt es auf [www.hna.de/hofgeismar](http://www.hna.de/hofgeismar)

# RÄUMUNG WEGEN UMBAU

# KÜCHEN

der Kollektion 2012

bis zu

# 50%