

## Der traditionell handwerkliche Kreppel

Das Handwerk scheint sich für Kreppel, das traditionelle Gebäck zu Silvester und Karneval, nicht mehr zuständig zu fühlen. Mittlerweile schätzt man, dass mehr als 80 % der Kreppel, die in Bäckereien verkauft werden, nicht mehr traditionell hergestellt werden.



Dabei kommen 30 % aus industrieller Produktion und werden nur aufgebacken. Weitere 50 % werden aus Fertigmehlmischen, die ebenfalls aus der Backmittelindustrie kommen, hergestellt. Bei beiden Varianten sind in größerem Umfang zugesetzte Enzyme und Emulgatoren enthalten. Sie machen eine einfache Arbeit in der Backstube möglich und schenken dem Kreppel ein extremes Volumen. Bei beiden Zusätzen besteht allerdings unter anderem ein hohes Risiko, dass sie aus gentechnisch veränderten Ursprüngen stammen. Die traditionell handwerklich

hergestellten Kreppel erfordern ein Höchstmaß an handwerklicher Präzision und Erfahrung. Sie sollen so locker und luftig sein, dass sie beim Backen im Fett nicht untergehen. Das erkennt man an dem hellen Streifen, der trotz des zweimaligen Wendens der Kreppel in der Fettpfanne niemals eingetaucht ist. Dieser sogenannte Kragen bleibt so fast weiß.

Um das zu erreichen, kommt es auf viele Faktoren an. Zum Beispiel die Reife und Bearbeitung des Teiges: Ein Wechsel aus Anspannung und Entspannung ist Voraussetzung für die perfekte Reife. So muss der Teig mehrmals intensiv geknetet werden und zwischendurch immer wieder Ruhezeiten haben.

Der Bäcker sagt: „Der Teig muss sich entspannen.“ Eine makellose, glatte Oberfläche beim Formen der Kreppel sorgt dafür, dass die Kreppel möglichst wenig Fett aufnehmen. Die Fettoberfläche sollte zwischen 170 und 172°C genau eingehalten werden, denn schon bei 180°C entstehen die berüchtigten Acrylamide, die im Verdacht stehen, Krebs zu erzeugen, und deren Entstehung unbedingt vermieden werden muss.

Sie erhalten bei uns entweder einen Dinkelkreppel mit Hagebuttenkonfitüre oder einen Weizenkreppel mit Pflaumenmus (laktosefrei) – wohl proportioniert, handwerklich und lecker.



### Aktionsbrot

#### Molken-Lichtbrot

Licht im Winter  
mild und rund

750 g

4,85 €

### Aktionskuchen

#### Pflaumenkreppel

Opas Pflaumenkreppel  
Modell 2015

3 Stck.

3,95 €



### Brot des Monats

#### Kartoffel-Möhrenbrot

frische Möhren  
winterliche Erdkraft

500 g

3,65 €

### Snack des Monats

#### Walnuss-Krautschnecke

Omas Sauerkraut  
veganer Käse

Stck.

2,35 €



#### Gießen

Mäusburg 4 (café marktplatz),  
Frankfurter Straße 45  
(café frankfurt),  
Ludwigsplatz 13 (café brotzeit)



DE-ÖKO-006



#### Marburg

Gutenbergstraße 11  
(café gutenbergs),  
Ketzlerbach 13a (ketzercafé),  
Neue Kasseler Straße 24a  
(café neumarkt)

#### Wetzlar

Langgasse 52 (café de gass)  
Angebote & Preise gültig bis 31.1.2015

[www.siebenkorn.de](http://www.siebenkorn.de)

Druck auf 100% Recyclingpapier.

## Gewinnspiel

Machen Sie mit und gewinnen Sie einen **Tischkamin für Bioethanol** (Teilnahme-Coupon innenseitig)

## Die Stulle

Januar 2015 • Nr. 70



siebenkorn  
DER REINE GENUSS

