

B A D N  
**AACHEN**

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

# FAMILIENBÄCKEREI

*160 JAHRE NOBIS PRINTEN*



**TOPFGUCKER**

**SEPTEMBER 2018**



## TOPFGUCKER

### 160 Jahre Nobis Printen

40 Bäckereien und Cafés in  
Aachen und Region –  
Stammsitz: Charlotten-  
burger Allee 30, Aachen  
Telefon 02 41/96 80 00  
[www.nobis-printen.de](http://www.nobis-printen.de)

# Vier Generationen Handwerk

Die Familienbäckerei ist seit der Gründung 1858 eine Institution in Aachen

Erst kürzlich hat das NRW-Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz *Nobis Printen* zum fünften Mal in Folge den Preis *Meister.Werk.NRW* verliehen. Im Vorjahr gesellte sich der Landesehrenpreis für Lebensmittel zur langen Reihe an Auszeichnungen der Aachener Bäckerei: zig goldene und silberne Medaillen für – klar! – Printen, aber auch für Poschwecke, ein *sehr gut* vom Deutschen Brotinstitut für 39 (!) Backwaren und, und, und. Das lässt keinen Zweifel daran, dass das Unternehmen auch in seinem Jubiläumsjahr das Ziel erreicht, das es sich seit 160 Jahren setzt: rundum zufriedene Kunden.

Dass der Familienbetrieb von der 1858 an der Pontstraße eröffneten Einzelbäckerei auf 40 Bäckereien und Cafés dies- und jenseits der Stadtgrenzen anwachsen würde, „hätte zur Gründerzeit wohl niemand gedacht“, schmunzelt Michael Nobis. Er lenkt seit 1993 als Inhaber in vierter Generation die Geschicke von *Nobis Printen*.

1923 kam eine zweite Bäckerei an der Sandkaulstraße hinzu, 1935 eine dritte an der heutigen Oppenhoffallee. Das weitere Wachstum begann 1955 und erreichte in den 1990ern einen Umfang, der mit der Backstube Ecke Pontstraße/Neupforte nicht mehr zu bewältigen war. Also baute Nobis an der Charlottenburger Allee eine neue moderne Backstube, wo 2017 als jüngste Erweiterung ein neues Bürogebäude bezogen wurde.

Basis des Erfolgs ist hervorragendes und traditionelles Handwerk. „Sorgfalt schreiben wir groß“, betont Michael Nobis, der ebenfalls Bäckermeister ist, „wir stellen beispielsweise wie eh und je bis heute unseren dreistufigen Natursauerteig als Grundlage aller Brote her.“ Die ganzjährig täglich frisch gebackenen Printen haben *Nobis* weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt gemacht. Sie schmecken nicht nur im Advent – und sind die beste Visitenkarte!

*Nobis Printen* feiert das Jubiläum mit einer großen Rubbellosaktion ab 1. September. Neben Tausenden leckerer Backwaren als Sofortgewinne winken als Hauptpreise ein Nostalgie-E-Bike, 20 Brotkästen im Retrodesign und 30 *Nobis*-Onlineshop-Gutscheine.

#### MICHAEL NOBIS EMPFIEHLT:

### Aachener Kräuterprinten

#### Zutaten für ein Blech:

400 g Zuckerrübensirup, 30 ml Wasser, 85 g Farinzucker, 125 g Kandiszucker, 500 g Mehl, 15 g Orangeat, 5 g Natron, Printengewürze (bestehend aus 10 g Anis, je 5 g Koriander und Zimt, je 2 g Piment, Nelke, Kardamom und Muskat – alles gemahlen), 5 g Pottasche.

#### Zubereitung:

Zuckerrübensirup mit 20 ml Wasser im Topf erhitzen. Vom Herd nehmen und Farinzucker, Kandiszucker, Mehl, Orangeat, Natron sowie die Printengewürze dazugeben, alles gut verkneten. Pottasche fein zerstoßen und – im restlichen Wasser aufgelöst – dem Teig begeben. Den Teig mit dem Rollholz ca. 5 mm dick ausrollen, nach Belieben schneiden oder austechen und die Teigstücke auf ein gefettetes, mit Wasser bespritztes Blech legen. Printen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 18 Minuten backen.

Tipp: Printen vor dem Backen mit Mandeln, Nüssen oder halbierten kandierten Kirschen veredeln. Alternativ nach dem Backen und Auskühlen mit dunkler Schokolade (am besten 70 Prozent Kakaoanteil) überziehen. Genau so macht es auch *Nobis Printen* – seit Generationen.

Auf Seite 57 verlost BAD AACHEN Dom-Ausstechformen von Nobis.

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter [www.bad-aachen.net/](http://www.bad-aachen.net/)

