



### Michael Cress

Produktionsleiter bei der  
Bäckerei Künkel



### Isolde Hain

Teamleiterin im  
Kaffeehaus Herborn,  
Hauptstraße 66

LIEBE ISST ♥

**künkel**

## Unsere Lieblings-Kreppel: rund und unwiderstehlich

Ist es tatsächlich schon wieder so weit? Der Sommer 2018 schien unendlich zu sein. Doch jetzt zeigen sich allmählich die Herbstboten. Einer der schönsten: bei künkel gibt es endlich wieder Kreppel! Und die sind wirklich unwiderstehlich lecker. Doch warum sind künkels Kreppel so beliebt? Darüber sprechen wir mit Isolde Hain, Teamleiterin im künkel Kaffeehaus in Herborn, und Michael Cress, Produktionsleiter in der künkel Backstube in Langgöns.

### Frau Hain, Herbstzeit ist Kreppelzeit. Stimmt das?

Isolde Hain: Unsere Gäste sind begeistert und bestätigen das. Bei uns ist der Herbst die Hauptsaison für das leckere Siedegebäck. Es ist jetzt sogar noch beliebter als zur Faschingszeit.

### Und was macht die Kreppel bei künkel so besonders?

Isolde Hain: Unsere Kreppel sind sehr soft, und vor allem trocknen sie nicht aus. Sie schmecken abends noch genauso frisch und lecker wie am Morgen. Diese Qualität schätzen unsere Kunden.

Michael Cress: Für unseren Kreppel-Teig verwenden wir ausschließlich feinste Zutaten. Der relativ hohe Ei-Anteil macht ihn leicht und locker. Und dann kommt es natürlich auf das Fett an, in dem die Kreppel ausgebacken werden. Wir verwenden hierfür ein sehr hochwertiges Pflanzenfett.

### künkels Kreppel haben einen „weißen Kragen“. Wie kommt der zustande?

Michael Cress: Zunächst brauche ich einen guten Teig. Dieser Teig muss Zeit zum Ruhen bekommen. Zu guter Letzt kommt es natürlich auf das Backen an. Aber das bleibt unser Geheimnis ...

### Welche Kreppel-Sorten kann ich bei künkel genießen?

Isolde Hain: Die Puristen mögen die klassisch ungefüllten Kreppel. Beliebt bei unseren Kunden

sind aber auch die mit Konfitüre gefüllten. Hierfür verwenden wir eine Mehrfrucht-Konfitüre aus verschiedenen Beerenfrüchten. Das fruchtige Aroma verbindet sich perfekt mit dem fluffigen Hefegebäck. Ein toller Genuss ...

Michael Cress: Im Laufe der Kreppel-Saison werden wir aber immer kreativer. Ab etwa November füllen wir unsere Kreppel zum Beispiel mit Pflaumenmus. Der „Mr Nougat“ ist ebenfalls heiß begehrt. Unsere Kunden können unter zahlreichen Variationen immer wieder neue Sorten entdecken.

### Was uns natürlich brennend interessiert: wie kommt die Füllung in den Kreppel?

Michael Cress: Magie ist nicht im Spiel, aber ein passgenaues Werkzeug. Unsere Bäcker verwenden eine sogenannte „Fülltüle“. Mit dieser Gebäckspritze wird die Füllung in Handarbeit in den Kreppel eingefüllt.

### Frau Hain, wie können Sie die verschiedenen Sorten in der Theke unterscheiden?

Das ist ganz einfach. Der ungefüllte Kreppel wird in Zucker gewendet, der mit Konfitüre gefüllte in feinem Puderzucker. Es gibt Sorten, die mit weißem Fondant oder einem dunklen Guss überzogen werden. Jeder Kreppel ist nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch einzigartig.

# künkels Kaffee-Klatsch.