

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 23.10.2024

Seite: <https://www.input-aktuell.de/mainframe.asp?lang=de&e1=86>

Ein EIFEL Produzent stellt sich vor - Bei Nobis Printen wird mit Liebe zum Handwerk gebacken

23.10.2024



Foto Nobis: Auch in direkter Nachbarschaft zum Aachener Dom gibt es die Backwaren von Nobis

Aachen (red/boß) Seit 1858 steht Nobis Printen für Qualität im Bäckereihandwerk. Michael Nobis leitet in der vierten Generation das Familienunternehmen. Frische, Vielfalt und Qualität stehen nach wie vor an erster Stelle und begründen den Erfolg des Unternehmens.

Nobis Printen ist noch eine rein handwerkliche Bäckerei, darauf legt Inhaber Michael Nobis großen Wert: „Wir backen jeden Tag frisch und sind ein kompletter Handwerksbetrieb. Darauf sind wir stolz“. In 45 Bäckereien und Cafés im Raum Aachen werden täglich frische Brote und Brötchen, herzhaftes Snacks, süße Feinbackwaren und knusprige Printen angeboten.

Vielfalt des Bäckerhandwerks

Vieles wird nach alten Rezepten gebacken wie Streuselbrötchen, Reisfladen und natürlich die Printen. Die ursprünglichen Rezepte liegen heute gut verschlossen im Tresor – geschrieben in Sütterlinschrift. Die Kunden schätzen die traditionsreichen Backwaren. „In ihrer Lieblingsbäckerei soll sich am besten möglichst wenig ändern“, erzählt Michael Nobis. Sie erhielten viele Rückmeldungen, welche Produkte besonders gut ankämen aber auch Nachfragen, ob sich in Rezepturen etwas verändert habe. Nobis Printen verschließt sich aber auch dem Zeitgeist nicht und die Mitarbeiter entwickeln immer neue Rezepte. „Die Vielfalt beim Bäckerhandwerk ist das A und O“, weiß Bäckermeister Michael Nobis. Daher können die Kunden wählen zwischen ihren Lieblingsbrot oder sie probieren etwas Neues aus.

Aachener Printen nach Traditionsrezept

Die Aachener Printen sind ein großer Bestandteil in der Produktpalette der Bäckerei. Sie werden nach einem altüberlieferten Familienrezept in zahlreichen Variationen gefertigt und gebacken. Nicht nur die Aachener kommen in den Genuss der Nobis Printen. „Die Printen haben wir schon immer verschickt“, sagt Michael Nobis. Die Auswahl im Online-Shop ist groß und viele nutzen diesen Service, um sich ihre Lieblingsprinten nach Hause schicken zu lassen oder sie an Freunde, Bekannte und Verwandte zu verschenken. Um den Namen Aachener Printen verwenden zu dürfen, muss übrigens die Bäckerei im Stadtgebiet von Aachen liegen. Für Nobis Printen seit der Gründung des Familienunternehmens eine Selbstverständlichkeit.

Zutaten aus der Region

Bei den Zutaten legt der Inhaber großen Wert auf Regionalität. Die Milch stammt beispielsweise aus der Monschauer-Bio-Bauernmolkerei, der Zucker aus der Jülicher Börde und das Mehl von Eifeler Landwirten. Die Zertifizierung als EIFEL Produzent bei der Regionalmarke lag da nahe. Bereits seit 2010 ist Nobis Printen EIFEL Produzent. „Es war für uns der richtige Weg, uns in diese Richtung zu entwickeln“, sagt Heiner Nobis, Prokurist des Familienunternehmens.

„Unsere Mission ist es, die leckersten Backwaren auf verantwortungsvolle Art und Weise zu backen“, betont Michael Nobis. Dazu zählt, beste, regionale Zutaten zu verwenden, Schokolade und Kaffee aus fairem Handel zu beziehen und nachhaltig zu wirtschaften. Dieses Erfolgsrezept ist fest in der Unternehmensphilosophie verankert – die Kunden danken es mit ihrem täglichen Einkauf in einer der Bäckereien von Nobis Printen.

Michael Nobis: „Wir leben und lieben die traditionelle Backkunst! Daher backen wir täglich aus Leidenschaft, mit Erfahrung und althergebrachtem handwerklichem Können.“

Und Markus Pfeifer von der Regionalmarke EIFEL ergänzt: „Bereits seit 2010 verstärkt das Vorzeigeunternehmen Nobis Printen aus Aachen die Wertschöpfungskette „EIFEL Getreide-Mehl-Bäckerei“ und unterstützt somit nachhaltig die Strukturen unserer Heimatregion Eifel. Leckerste Backwaren und Printen mit regionalem, fairem und nachhaltigem Anspruch – das ist unser verlässlicher EIFEL Produzent Nobis Printen.“

<https://www.regionalmarke-eifel.de/>

<https://nobis-printen.de/>

Quelle Eifel Tourismus GmbH