



ABADN
AACHENER

DAS STADTMAGAZIN MIT D

KÖSTLICHE REVOLUTION

AACHENER POSCHWECK



TOPFGUCKER

NOBIS PRINTEN

Münsterplatz 3
52062 Aachen
Mo. bis Fr. 7 bis 19 Uhr,
Sa. 7.30 bis 18 Uhr,
So. 9 bis 18 Uhr
Telefon 0241/96 80 00
www.nobis-printen.de

Köstliche Revolution

Fingste Meähl än Krinte machen Poschweck fein – bei Nobis schmeckt er doppelt gut

Poschen und Weck – sprich: Ostern op Öcher Platt und süßes Brot. Poschweck! Das lässt jedem Aachener das Wasser im Mund zusammenlaufen. Das Osterbrot wurde erstmals in der Bäckerverordnung von 1547 erwähnt: *Von dem Montage in der Charwoche bis an Osterabend soll man Weggen backen*. So lange braucht heute niemand zu warten. Bei Nobis Printen beginnt am Donnerstag, 19. März, eine köstliche Aktion, die auch Gutes tut: Bis Sonntag, 22. März, gibt es besten Poschweck zum vergünstigten Preis in allen Nobis Bäckereien zu kaufen. 1 Euro von jedem süßen Laib kommt der Hospizstiftung zugute! Was (fast) an historische Ursprünge erinnert: Bis 1887 verschenkten die Bäcker *Weggen* ans Volk.

Probieren, genießen, spenden

Dazu passt perfekt ein Benefizverkauf am Samstag, 28. März, am Münsterplatz. Bundestagsvizepräsidentin Ulla Schmidt (13 Uhr) und Oberbürgermeister Marcel Philipp (14 Uhr) bieten Poschweck an. Am Nobis-Stand darf sich jeder informieren, Leckerer probieren – und kaufen, jeweils 1 Euro geht auch hier an die Hospizstiftung.

Michael Nobis, Inhaber des 1858 gegründeten Unternehmens, freut sich auf die Aktionen und die Poschweckzeit: „Hier haben wir Bäcker traditionell eine enge Verbindung zu den Bürgern“, spielt der Bäckermeister auf die Revolution von 1846 an. Damals erstritten sich die Öcher ihren Poschweck *för ömmesöns*. Wenn sich seither auch viel verändert hat, bleibt Nobis dem überlieferten Grundsatz doch treu: *Van fingste Meähl än met Krinte* soll Poschweck sein. Das preisgekrönte Nobis-Produkt hat, klar, weitere geheime Zutaten. So lädt Michael Nobis zwar mit dem Rezept rechts zum Nachbacken ein, aber der echte Geschmack seines Hauses lässt sich nur bei Nobis selbst erleben – an Ostern und lange davor!

■ Poschweck-Benefiz-Aktionen bei Nobis: 19. bis 22. März, Verkauf zu vergünstigten Preisen; 28. März, 13 Uhr, Stand mit Ulla Schmidt.

MICHAEL NOBIS EMPFIEHLT:

Original Aachener Poschweck

Zutaten für einen Poschweck:

750 g Mehl, 60 g Hefe, 375 ml lauwarme Milch, 125 g weiche Butter, 60 g Zucker, 3 Eier, je 50 g gewürfeltes Zitronat und Orangeat sowie Würfelzucker. Als Garnitur Butter und Zucker.

Zubereitung:

Aus diesen Zutaten einen glänzenden, geschmeidigen Teig schlagen und anschließend aufgehen lassen. Mit so viel Mehl verkneten, dass ein lockerer, nicht klebender Teig daraus entsteht. Diesen zu einem länglichen Brot formen. In der Mitte der Länge nach einen Schnitt einkerben und nochmals 20 bis 30 Minuten aufgehen lassen.

Bei 200 Grad Umluft etwa 50 bis 60 Minuten fertig backen. Anschließend noch mit warmer Butter bestreichen und mit feinem Zucker bestreuen. Weckt die Vorfreude auf Ostern beim Frühstück und am Kaffeetisch!

■ Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch als Download unter www.bad-aachen.net/

Foto:
Nobis Printen

