

Glasgow zu Gast

Ehepaare, befreundete Cliques und sogar eine weibliche Schulklasse aus dem schottischen Glasgow schwitzten gern bei Küchla und Krapfen.

Rappelvoll und kuschelig warm war es in der Backstube der Bäckerei Albert in Nürnberg. Zumal die rund 100 Besucher aus Gründen der Hygiene mit schicken Kopfbedeckungen ausgestattet wurden, die ausschließlich eine kleine Aussparung für das Gesicht hatten. Das tat der hervorragenden Stimmung aber keinen Abbruch. Begeistert lauschten die Besucher den Erklärungen von Inhaber Christian Albert. Vor ihren Augen entstanden in dieser Nacht Küchla und Krapfen, Brezeln und Bamberger, es wurden Zöpfe geflochten und die Verwendung von Sauerteig erklärt.

Unter den Gästen waren Familien, Ehepaare, Cliques, Seniorengruppen und sogar eine weibliche Schulklasse aus Glasgow. Die schottischen Mädchen waren für einen Schüleraustausch in Deutschland und besonders begeistert von der Aktion – schließlich war für sie nicht nur die Backstube eine absolute Neuheit, sondern auch der Großteil der Produkte. Genau wie alle anderen Gäste naschten die Mädchen reichlich von den frisch aus dem Ofen kommenden Leckereien. Doch die Besucher schauten nicht nur, sie hatten auch zahlreiche Fragen. Was ist der Unterschied zwischen einem Croissant und einem Bamberger? Wie wird ein Sauerteig gemacht? Wie heiß wird so ein Ofen? Die Gäste löcherten Christian Albert mit Fragen. Und der 35-Jährige hatte sichtlich Spaß beim Beantworten: „Man bekommt so ein tolles Feedback von den Kunden! Eine super Aktion. Ich bin beim nächsten Mal auf jeden Fall wieder mit dabei“, jubelte er. Neben seinen zwei Gesellen und einem Auszubildenden half auch die ganze Familie mit. Der größere Sohn Jakob zeigte zum

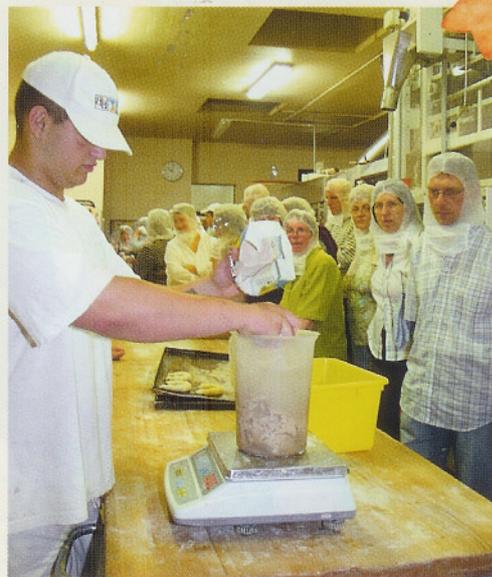
Beispiel, dass er schon jetzt mit seinen neun Jahren fleißig daran arbeitet, einmal in Papas Fußstapfen zu treten. Zusammen mit seinem Vater flocht er Zöpfe im Akkord. Aber auch die Besucher durften ein bisschen mithelfen. Gerade die kleineren Gäste konnten sich zwischendurch nützlich machen und beispielsweise die Kräpfen mit Marmelade füllen.

Saskia Galante

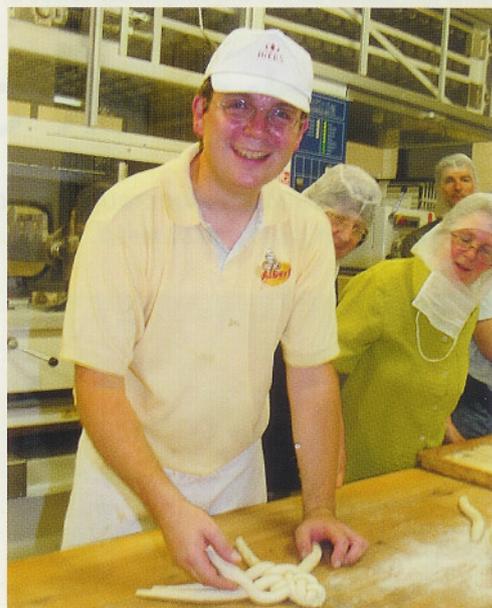


Christian Alberts neun-jähriger Sohn Jakob zeigte bei der Nacht des Backens, dass er das Talent des Vaters geerbt hat.

(Fotos: BackMedia)



Die Backstube der Bäckerei Albert war rappelvoll mit interessierten Besuchern.



Bäckermeister Christian Albert demonstrierte mit viel Spaß, wie Zöpfe geflochten werden.

Bäckerei Albert

Parkstraße 10
90409 Nürnberg
Tel.: (09 11) 35 29 16

Verkaufsstellen:

Mitarbeiter (inkl. Aushilfen):

Öffnungszeiten

Nacht des Backens:

Besucher:



1

11

21 - 24 Uhr

100