

Neu in der Ortsmitte von Simmerath

Nach fast 160 Jahren ist Nobis in der Eifel angekommen

Familienbäckerei öffnet Filiale in Simmerath

160 Jahre gibt es sie bereits, die Bäckerei Nobis Printen. Nun gibt es das Aachener Familienunternehmen auch in der Eifel genauer gesagt am Simmerather Markt. »Wir freuen uns, in der Eifel angekommen zu sein«, unterstreicht Bäckermeister Michael Nobis.

SIMMERATH (FÖ). Schließlich passt die Bäckerei-Filiale perfekt ins Leitbild der Familie Nobis. »Wir haben das älteste Fachwerkhaus in Simmerath beziehen können, dessen Grundstruktur erhalten und um moderne Elemente ergänzt wurde«, unterstreicht Michael No-



160 Jahre Tradition

SIMMERATH (FÖ). Nobis Printen wurde 1858 von Johannes Michael Nobis an der Aachener Pontstraße gegründet. Sein Sohn, Josef Nobis, übernahm die Bäckerei 1895 und eröffnete 1923 eine zweite Bäckerei an der Sandkaulstraße, die später wiederum von einem seiner Söhne, Franz Nobis, weitergeführt wurde. 1932 eröffnete ein weiterer Sohn, Heinz Nobis, mit seiner Frau Netty eine Bäckerei an der Oppenhofallee. Diese Bäckerei ist heute das älteste bestehende Geschäft von Nobis Printen.

1994 wurde der Neubau der Bäckerei am heutigen Standort an der Charlottenburger Allee bezogen. Das Unternehmen wuchs in den 1990er Jahren stetig. 2005 wurde die Produktionsstätte großflächig erweitert. Heute gehören 37 Bäckereien und Cafés – eine Vielzahl davon in der Kaiserstadt – zum Unternehmen. Täglich werden zahlreiche Sorten frischer Brötchen und Brote, herzhafter Snacks, süßer Feinbackwaren und knusprige Printen gebacken.

www.nobisprinten.de

bis, der die Handwerksbäckerei in vierter Generation führt. Eigentümer Matthias Kaulard hat die alte Substanz des Gebäudes erhalten, eine Glasfassade um das alte Fachwerk herum gesetzt und mit dezenter Beleuchtung in Szene gesetzt.

»Die Innenausstattung haben wir darauf abgestimmt«, so Nobis. Man habe auf eine opulente Beleuchtung in dem etwa 100 Quadratmeter großen Bäckerei-Café verzichtet und die Tischplatten aus alten Fachwerkbalken herstellen lassen. Sie bietet Platz für rund 30 Gäste - die schicke Terrasse fast weitere 40 Personen und lädt zum Verweilen ein. Den fair gehandelten Kaffee gibt es von der ältesten Rösterei Deutschlands mit Sitz in Aachen. »Ausgesuchte Qualität der Rohstoffe - unter anderem Mehl der Regionalmarke Eifel -, die sorgfältige Anwendung traditioneller Handwerkskunst und tägliche Frische sind für uns selbstverständlich«, stellt Nobis klar. Da-



Die neue Filiale der Aachener Bäckerei Nobis lädt am Simmerather Markt zum Probieren und Verweilen ein.

für, aber auch für Mitarbeiterführung. Bezahlung, Weiterbildung und Arbeitssituation, wurde man bereits mehrfach vom NRW-Landwirtschaftsministerium ausgezeichnet.

Berühmt aus dem Hause Nobis sind nicht nur die Aachener Printen - allen voran die Aachener Domspitzen - sondern auch Obst- und Reisfladen, Streuselbrot-

chen oder der so genannte »Poschweck«: Ein luftiger Hefeteig mit Zitronat, Orangeat und Würfelzucker. Dafür sind rund 100 Mitarbeiter in der Backstube tätig, die nach eigenen Rezepturen die Backwaren herstellen. »Unsere Bäckermeister stellen noch heute, wie seit Generationen, unseren dreistufigen Natursauerteig als Basis unserer

Brote mit viel Ruhe selber her.«

Und gutes Personal wird bei »Nobis Printen« weiter gesucht - so besonders im Verkauf und als Reinigungskräfte.

»Wir freuen uns auf die Eifeler in unserer neuen Filiale und sind von der Resonanz in den ersten Wochen begeistert«, versichert Michael Nobis.