



Mit Liebe: Im „Keks-Backstübchen“ bedeutet jede der kleinen Leckereien noch eine Menge Handarbeit.

EIN HERZ FÜR KRÜMELMONSTER

Kekse als Geschäftsmodell. Sonst nichts. Funktioniert! Wenn sie so variantenreich, liebevoll und besonders hergestellt werden wie im „Keks-Backstübchen“ von Petra Reimann und ihrem Team in Pinneberg. Und wenn man wie die Chefin auch in schwierigen Zeiten Durchhaltevermögen an den Tag legt.

Erst war Corona. „Wir durften zwar öffnen, und die Pinneberger haben uns sehr die Treue gehalten und sich darüber gefreut, hier ihre geliebten Kekse kaufen zu können“, berichtet Petra Reimann. Doch das Firmenkundengeschäft brach quasi weg – keine Meetings, keine Kekse. Das geht zwar wieder los, doch nun machen enorm teures Mehl, teure Butter und diverse weitere Preissteigerungen bei Zutaten und Energie der kleinen Keksmanufaktur, die auf viel Handarbeit setzt, das Leben schwer. Dennoch denkt Petra Reimann gar nicht daran, den Kopf in den Sand zu stecken. Reichlich Zeit und Geld hat sie zuletzt ins Auffrischen des Onlineshops gesteckt, damit die rund 100 Sorten von Mandelsplitters über Himbeerstäbchen und Linzer Gebäck bis hin zum Tiramisu-Cookie richtig gut zur Geltung kommen und mit wenigen Klicks auch in nachhaltiger Verpackung geschoppt werden können.

Manchmal klingt bei der 59-jährigen gelernten Hotelkauffrau und studierten Diplompsychologin mehr als ein bisschen Unsicherheit darüber durch, wie es weitergehen soll. „Ich kann die höheren Preise definitiv nicht eins zu eins weitergeben, und an der Qualität will ich nicht sparen.“ Immerhin kann sie auf ein tolles Team bauen mit ihrem Bruder als Konditormeister, langjährigen Angestellten und ihrer Mutter, die mit über 80 Jahren im Homeoffice immer noch vieles am Laufen hält. Und sie hat gelernt, dass sich die Welt auch bei schlimmen Schicksalsschlägen weiterdreht. 2010 rief sie mit ihrer Mutter und ihrer Schwester Britta das „Keks-Backstübchen“ ins Leben. Sie stellten vor dem Hintergrund von Brittias Allergie gegen Eier unter Beweis, dass man mit eifreien Rezepturen ganz köstliche Kekse backen kann. Die drei arbeiteten Hand in Hand und waren glücklich. 2014 verstarb Britta Reimann. Statt dem Impuls zu folgen, alles hinzuwerfen, entschied Petra Reimann sich nach einigem Zögern fürs Weitermachen – und hat diesen Schritt nicht bereut. Noch immer kommt kein Ei in die Keksteige, und inzwischen sind viele der Kreationen vegan, frei von Weizenmehl oder anderweitig speziell auf Allergiker ausgerichtet.

„Diesen Trend beobachten wir immer mehr“, erzählt die zierliche Frau mit den dunklen Augen, die gern Neues ausprobiert. „Wir haben etwa auch Kekse mit alternativen Süßungsmitteln wie Xylit. Man muss sich exakt an die Rezepte halten, worauf mein Bruder sehr viel Wert legt. Dann schmecken diese Kekse wunderbar und sind speziell für Diabetiker eine gute Wahl“, erzählt Petra Reimann. Aber auch die Klassiker wie Mandelhörnchen, Vanillekipferl oder Zimtsterne („Unsere sind wirklich hammerlecker!“) liegen ihr am Herzen. „Manchmal muss ein Keks einfach nur ein Keks sein, oder?“

Entsprechend freut sie sich jetzt aufs Saisongeschäft, die Zeit der traditionellen Kekspezialitäten: Es mag zwar stressig werden, aber irgendwie ist es für Petra Reimann auch schön, wenn die Devise wieder „Backen und packen“ heißt in den letzten Wochen vor Weihnachten. Dann, wenn allüberall der Appetit auf die kleinen knusprigen Happen besonders groß ist.

Das Keks-Backstübchen
Dingstätte 37
25421 Pinneberg
Tel. 04101 - 819 08 22
www.das-keks-backstuebchen.de





Vanillekipferl

ZUTATEN

- 420 g Butter
- 210 g Zucker
- 250 g gemahlene Mandeln hell
- 500 g Mehl
- 10 g Vanillezucker
- 10 g Bittermandelaroma
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Bourbon-Vanille

ZUBEREITUNG

Butter und Zucker schaumig rühren. Langsam die Mandeln und das Mehl untermischen. Die Masse mit dem Rest der Zutaten vermengen. Den fertigen Keksteig in Frischhaltefolie einwickeln und 2 Stunden oder gerne auch über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Dann die Kipferl entweder klassisch per Hand formen, also kleine Hörnchen bilden und sie auf ein Backblech mit Backpapier verteilen. Oder in eine Silikonform speziell für Hörnchen oder Kipferl drücken. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Vanillekipferl 8 - 10 Minuten auf einem Backblech backen. In der Silikonform sind es 10 - 12 Minuten. Kurz abkühlen lassen und wahlweise in Zucker mit etwas Bourbon-Vanille wälzen oder mit Puderzucker bestäuben. Wer nun noch die Geduld hat zu warten, wird am nächsten Tag von noch besser schmeckenden Kipferln überrascht.