



Familie Weckmann ist deutschlandweit an allen Kamps Standorten eingezogen

Schwalmtal, November 2015 – Seit dem 1. November ist es kuschelig hinter den Glastresen der fast 500 Bäckereien und Backstuben der beliebten Handwerksbäckerei Kamps vom Niederrhein. Es ist eine ganze Familie von Weckmännern eingezogen – natürlich in verschiedenen „Outfits“ mit Rosine oder Mandel sowie in verschiedenen Größen vom 12 cm bis hin zum 55 cm großen und 2 Kilogramm schweren Riesen-Weckmann auf Vorbestellung. Die einen gibt es in den Backstuben, die anderen in den Bäckereien (siehe unten aufgeführte Tabelle).

Diesen Star aller Adventsgebäcke präsentiert der NRW-Bäcker Kamps wie ein Missionar an seinen Standorten im ganzen Land: deutschlandweit von Hamburg über Berlin, Stuttgart und München. Allein in der Hauptstadt Berlin präsentieren sich in allen 16 Backstuben die Weckmänner als überaus beliebtes Vorweihnachts-Gebäck.

Ein Gebäck mit Geschichte: Bei genauerem Hinsehen sieht man, dass der Weckmann die Form eines stilisierten Mannes hat. Der Weckmann symbolisiert den Bischof Nikolaus von Myra und somit den sogenannten „Nikolaustag“ am 6. Dezember.

Je nach Region trägt der Weckmann einen anderen Namen – manche sagen Stutenkerl, Krampus, Kiepenkerl oder Grittibänz. Aber egal wie, meist ist er ein liebgehabtes Süßbrot, dem man als Kind zuerst beim Sankt-Martins-Umzug begegnet ist. Meist wurde der Kerl zum krönenden Abschluss einer Nachtwanderung an die Kinder verteilt. Wer einmal auf solch eine wunderbare Weise einen Weckmann naschen durfte, wird das süße Männchen nie mehr vergessen. Noch Jahrzehnte später kann sich kaum jemand dem Weckmann-Charme entziehen. Knopfaugen, weiße Pfeife aus Ton und ein saftig-weicher Hefeteig – wer liebt das nicht?

Der Weckmann wird bei Kamps nach einer hauseigenen Rezeptur aus dem Jahr 1982 mit einem besonders soften Butter Hefeteig nach traditioneller Rezeptur gebacken. Es handelt sich dabei um das älteste Rezept aus dem Hause Kamps. Die Tonpfeifen werden jedem Weckmann einzeln auf die Brust gelegt. Damit der er in aller Ruhe groß und stark werden kann, wird er mit Ober- und Unterhitze gebacken zur Entfaltung des vollen Geschmacks.

Es gibt ihn in den Kamps Bäckereien und Backstuben in den verschiedensten Varianten, damit jeder den „einen“ für sich findet:



Klassische Bäckereien

Weckmann natur mit Pfeife
ohne Rosinenaugen ab 1,99€

Weckmann Mandel ohne Pfeife
ohne Rosinenaugen ab 2,59€

Weckmann Rosine ohne Pfeife
ohne Rosinenaugen ab 2,29€

Riesenweckmann natur mit Pfeife
mit Rosinenaugen 1,5 kg ab 9,49€

Riesenweckmann mit Mandeln 2 kg
ab 10,99€

Weckmännchen ab 0,85€

Weckmännchen Deluxe ab 0,99€

Kamps Backstuben

Weckmann natur mit Pfeife
mit Rosinenaugen ab 2,29€

Weckmann Mandel ohne Pfeife
ohne Rosinenaugen ab 2,79€

Willi Weckmann ab 2,79€

Im November gehen übermäßig viele Weckmänner über den Tresen bei Kamps. Manchmal auch besonders große, über die sich dann die ganze Familie freut. Stolze zwei Kilogramm wiegt der größte Kamps Weckmann mit Mandeln, der mit zwei Tagen Vorbestellung ab 10,99 Euro in den klassischen Bäckereien erhältlich ist.

Ebenfalls im November wird im Rahmen des Kamps Bakery Slams der bekannte NRW Slammer Sulaiman Masomi den Weckmann in den Mittelpunkt eines eigens angefertigten Textes stellen.

Kamps GmbH

Die Kamps GmbH mit Gründung in 1982 stellt eine der bekanntesten Marken im deutschen Bäckereimarkt dar. Seit Frühjahr 2015 ist die Gruppe Le Duff Mehrheitseigentümer der Kamps GmbH. Kerngebiet stellt mit aktuell mehr als 400 Bäckereien Nordrhein-Westfalen dar, bundesweit kommen noch 67 Backstuben hinzu. Weiterhin gehört Kamps zu den führenden Franchise-Gebern in Deutschland mit DFV-Gütesiegel.

Pressekontakt:

Loerke Kommunikation GmbH
Christine Loerke
Marxsenweg 18
22605 Hamburg
Telefon 040 / 30 99 7 99 -0
Telefax 040 / 30 99 7 99 -69
info@loerke-pr.com
www.loerke-pr.com

Direktkontakt

Kamps GmbH
Annika Loessel
Auf dem Mutzer 11
41366 Schwalmtal
Telefon 02163 / 947 700
Telefax 02163 / 947 701 37-708
annika.loessel@kamps.de
www.kamps.de