

## Dönerkreppel erobern Nidda: Ein neuer Hype für Fasching!

Die Stadtbäckerei Rank in Nidda begeistert mit neuen Dönerkreppeln zur Faschingszeit und zieht zahlreiche Kunden an.

**Nidda, Deutschland** - Die Stadtbäckerei Rank in Nidda, Wetteraukreis, erlebt zur Faschingszeit einen massiven Ansturm auf ihre neueste Kreation: den Dönerkreppel. Laut **faz.net** haben die Geschäftsführerinnen Katharina und Theresa Rank seit 2019 eine Tradition begründet, jährlich innovative Kreppel-Varianten zu kreieren, die immer wieder für Aufsehen sorgen. Die aktuelle Variante, die sowohl bei Einheimischen als auch bei „Kreppel-Touristen“ beliebt ist, kombiniert Dönerfleisch mit frischem Krautsalat, Tomatenscheiben und einer würzigen Knobisoße.

In den ersten Tagen der Einführung wurden täglich rund 450 Dönerkreppel verkauft, was zu einer beeindruckenden Menge von 140 Kilogramm verarbeitetem Dönerfleisch in nur zweieinhalb Wochen führte. Diese hohe Nachfrage ist nicht nur ein Umsatzbringer, sondern zieht auch Kunden aus der Umgebung an, die sich auf die beliebten Kreationen freuen. Bereits im Jahr 2019 hatten die Ranks mit dem Mettkreppel, gefolgt von weiteren Varianten wie Hessenkreppel und BBQ-Kreppel, einen Trend gesetzt, der mittlerweile eine treue Anhängerschaft gewonnen hat.

Fasnachts-Kreationen und Kundenwünsche

Die Bäckerei ist dafür bekannt, dass sie auf die Wünsche ihrer

Kunden eingeht. Die Einführung des Dönerkrepfels ist ein direktes Ergebnis der zahlreichen Vorschläge, die die Bäckerei erhalten hat. Theresa Rank äußert, dass die Fangemeinde stets über die neuesten Krepel-Varianten informiert werden möchte und es bereits Spekulationen über zukünftige Kreationen wie etwa einen Currywurst-Krepel gibt, wie die **FNP** berichtet.

Die Bäckerei beschäftigt derzeit 38 Mitarbeiter, darunter auch Aushilfen, die vor allem während der Krepel-Saison im Einsatz sind. Der Fachkräftemangel bleibt ein Thema, jedoch wurde kürzlich ein neuer Bäcker eingestellt und ein Lehrling konnte gefunden werden. Diese Maßnahmen sind entscheidend, um die hohe Nachfrage zu bedienen und den Krepel-Hype aufrechtzuerhalten.

### Krapfen in der Jahreszeiten-Vielfalt

Der Erfolg der Stadtbäckerei Rank erinnert an die vielfältigen Krapfen-Varianten, die in Österreich bekannt sind. Laut **mehlspeiskultur.at** sind Krapfen nicht nur auf die Faschingszeit beschränkt, sondern bieten eine große Vielfalt das ganze Jahr über. Von klassischen Marillenmarmelade-Krapfen bis hin zu innovativen Füllungen wie Nougat oder Himbeermarmelade – die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt.

Diese jahreszeitlichen Anpassungen zeigen, dass der kreative Umgang mit Gebäck in Deutschland und Österreich nicht nur Tradition hat, sondern auch lebendig ist. Während die Stadtbäckerei Rank in Nidda mit ihren Exoten-Krepeln weiterhin für Aufsehen sorgt, bleibt abzuwarten, welche neuen Geschmäcker und Kombinationen in der Zukunft noch präsentiert werden. Der anhaltende Interesse an neuen Krepel-Varianten spiegelt den Hunger nach Innovation in der Backkunst wider.

Details	
<b>Ort</b>	Nidda, Deutschland
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.faz.net">www.faz.net</a></li><li>• <a href="http://www.fnp.de">www.fnp.de</a></li><li>• <a href="http://www.mehlspeiskultur.at">www.mehlspeiskultur.at</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**