

Unsere Kamps Seelen – locker, luftig und lecker

DIE HERKUNFT DES NAMENS „SEELE“ IST UMSTRITTEN. SICHER IST NUR, DASS DIE BEZEICHNUNG AUS DEM MITTELALTER STAMMT. ZU DIESER ZEIT GEHÖRTE ES ZUM GUTEN TON, ARMEN UND BEDÜRFTIGEN AM ALLERSEELENTAG, DEM TAG NACH ALLERHEILIGEN, EIN „SEELENBROT“ ZU SCHENKEN.

Und auch, wenn es diese Tradition heute nicht mehr gibt: Der Name „Seele“ hat sich gehalten und ist noch heute besonders im süddeutschen Raum ein fest stehender Begriff für die beliebte Backware.

Tag für Tag wandern Tausende von Seelen in ganz Deutschland über die Kamps Theken. Keine gleicht der anderen. Denn auch die Oliven-, Speck- und Käse- Seelen von Kamps sind ein echtes Handwerksprodukt.

Die Herstellung der Seele in den Kamps Handwerksbäckereien läuft jeden Abend auf vollen Touren. Der Weizenteig ist gemengt, die Öfen sind auf 262 Grad vorgeheizt. Nach der vierstündigen Ruhepause wartet der Teig auf den nächsten Schritt. Zwei Mitarbeiter legen große Teigmengen auf ihre Arbeitsfläche und formen daraus längliche, große Seelen, die später ein Gewicht von ca. 230 g auf die Waage bringen. „Ausbrechen“ wird das im Fachjargon genannt. Die Mitarbeiter sind inzwischen so routiniert in ihren Handbewegungen, dass das Wiegen jeder Seele überflüssig geworden ist. Regelmäßige Kontrollen beweisen: Das Gewicht stimmt exakt.



Beim Backen der Seele setzen die Kamps Mitarbeiter ihre langjährigen Erfahrungen ein. Die aufwändige Herstellung ist besonders schonend für den Teig und die Inhaltsstoffe – das zeigen auch Geschmack und Konsistenz der Seelen. Denn nur über die echte Handarbeit bekommen die Seelen ihre charakteristische Lockerheit und leckere Kruste. Wichtig dabei ist allerdings das strenge Einhalten von Ruhepausen, in denen der Teig sich erholen kann. Vier Stunden vor dem Ausbrechen per Hand, zwanzig Minuten vor dem Backen. Erst dann werden die bestückten Backbleche für circa 35 Minuten in den heißen Ofen geschoben.

Auf die genaue Einhaltung der Kamps Rezeptur und Backregeln legt man in den Handwerksbäckereien viel Wert. Der Teig benötigt ausreichend Zeit zur Entspannung, um sich entfalten zu können. Dies wirkt sich auf die Qualität der Backwaren aus. Was die Kamps Seelen aber auch auszeichnet, sind ihre besonders reichlichen Füllungen. Dem Weizenteig werden entweder Edamer- Käse, geräucherter Bauchspeck oder grüne Oliven beigefügt – und damit wird nicht gegeizt. Mit Sicherheit auch ein Grund für die Beliebtheit der Seelen.

Herstellung der Kamps Olivenseele

[zurück](#)